

LA MAGIA DE LA NAVIDAD SE DISFRUTA MEJOR COMPARTIENDO

RECETARIO NAVIDEÑO 2026



Choux de Año Nuevo





Choux de Año Nuevo

Choux con craquelin de cacao y ganache batida de Supercrem y chocolate



PREPARACIÓN
30 min



HORNEADO
5 min a 200 °C +
30 min a 160 °C



LAMINADO
2 mm
(craquelin)



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
20 unidades

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Choux
2. Craquelin
3. Ganache batida de Supercrem y Chocolate

INGREDIENTES

Choux

Dulcerío Lácteo	125 g
Agua	125 g
Sal	5 g
Mimetic	110 g
Harina	140 g
Huevo	160 g

Craquelin

Mimetic	100 g
Harina	110 g
Azúcar mascabado	125 g
Cocoa	15 g
Carat Nuxel	c/n
Cremfil Creme Bavarian	c/n

Ganache batida de Supercrem y Chocolate

Ambiente Nata	500 g
Chocolanté Origins 34% CT	150 g
Carat Supercrem	150 g

Choux

1. En una olla hervir **Dulcerío Lácteo** con agua, sal y **Mimetic**. Al hervor apagar y agregar de golpe la harina floja y mover hasta obtener una pasta tersa y lisa.
2. Vaciar la masa al bowl de la batidora y con pala trabajar hasta enfriar.
3. Ya frío ir agregando de 1 en 1 los huevos hasta integrar.
4. Colocar en manga y duchar.
5. Hornear a 200 °C por 5 minutos y bajar a 160 °C por 30 minutos más.

Craquelin

1. Integrar todo con ayuda de la batidora y una pala.
2. Laminar a 2 mm y cortar círculos para ponerlos sobre los choux antes de hornear.
3. Ya horneados rellenar con **Carat Nuxel** y **Cremfil Creme Bavarian**.

Ganache batida de Supercrem y Chocolate

1. Calentar **Ambiente Nata** junto con **Carat Supercrem** y **Chocolanté Origins 34% CT**; integrar perfectamente.
2. Dejar reposando aproximadamente 12 horas en refrigeración.
3. Después de ese tiempo batir con globo y semi montar.

Christmas Amber





Christmas Amber

Sponch cake de avellana enrollado con ganache montada de coco y chocolate amber



PREPARACIÓN
40 min



HORNEADO
5 min a 200 °C
(con vapor)



LAMINADO
1 cm
(plancha)



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
10 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Sponch Cake Avellana
2. Ganache montada de coco y Amber
3. Ganache de Amber
4. Decoración

INGREDIENTES

Sponch Cake Avellana

Easy Sponch Cake	950 g
Polvo de avellana	50 g
Huevo	1000 g
Mimetic	30 g

Ganache montada de coco y Amber

Puré de coco	150 g
Azúcar	25 g
Belcolade Amber	175 g
Ambiente Nata	300 g
Grenetina en lámina	5 g

Ganache de Amber

Ambiente Nata	600 g
Belcolade Selection Amber	200 g

Decoración

Belcolade Selection Amber	300 g
---------------------------	-------

Sponch Cake Avellana

1. Batir a velocidad alta **Easy Sponch Cake** junto con el huevo y polvo de avellana por 8 minutos. Bajar a primera velocidad y agregar en forma de hilo **Mimetic** fundida a 40 °C; batir 1 minuto más.
2. Extender de 1 cm de grosor en charola con tapete de silicón.
3. Hornear en horno de piso a 200 °C por 5 minutos con un golpe de vapor.
4. Cortar de 20 x 35 cm.

Ganache montada de coco y Amber

1. Hidratar láminas de grenetina en agua fría durante 10 minutos. Colar y reservar.
2. Calentar puré de coco y azúcar a 70 °C, colocar sobre el chocolate **Belcolade Amber** y mezclar con mixer.
3. Incorporar la crema **Ambiente Nata** semimontada y dejar reposar en refrigeración. Batir antes de usar. Colocar en manga con duya lisa y dosificar sobre bizcocho con ayuda de espátula escalonada.
4. Enrollar dejando bizcocho hacia fuera.

Ganache de Amber

1. Calentar **Ambiente** y colocar sobre **Belcolade Selection Amber**; incorporar perfectamente.
2. Enfriar a 28 °C y colocar con ayuda de una manga sobre pastel para escurrir ligeramente.

Decoración

1. Con chocolate precristalizado realizar decoraciones de chocolate.
2. Enfriar y colocar en el borde del pastel.

Sombrero de Santa





Sombrero de Santa

Bombón en molde con doble ganache de cardamomo y praliné de avellana



PREPARACIÓN
40 min



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
30 bombones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Ganache de Cardamomo
2. Ganache Avellana

INGREDIENTES

Ganache Cardamomo

Ambiente Nata	330 g
Sorbitol	20 g
Glucosa	120 g
Chocolanté Origins 58% CT	495 g
Mimetic	35 g
Cardamomo	28 g

Ganache Avellana

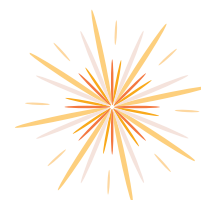
Ambiente Nata	230 g
Azúcar invertida	30 g
Praliné avellana	200 g
Chocolanté Origins 34% CT	375 g
Manteca de cacao	100 g
Mimetic	40 g

Ganache Cardamomo

1. Calienta **Ambiente Nata** 12 horas antes, calienta la nata de nuevo con sorbitol y glucosa aproximadamente 60 °C y viértela sobre el **Chocolanté Origins 58% CT**.
2. A 35° C, añade **Mimetic** e incorpora hasta que quede perfectamente suave; rellena los moldes hasta la mitad.

Ganache Avellana

1. Calienta **Ambiente Nata** con azúcar invertida y viértela sobre el Praliné de Avellana, el **Chocolanté Origins 34% CT** y la manteca de cacao; tritura hasta que quede perfectamente suave.
2. A 35°C, añade **Mimetic** a temperatura ambiente y vuelve a batir hasta que esté completamente incorporada. Llena los moldes a 31 °C.



Tronco de Chocolate





Tronco de Chocolate

Sponch cake de cacao enrollado con ganache de Nuxel y Chokolanté 58%



PREPARACIÓN
45 min



HORNEADO
5 min a 200 °C
(con vapor)



LAMINADO
Plancha
extendida



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
10 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Sponch cake
2. Ganache Chokolanté 70%
3. Ganache Montada de Nuxel
4. Ganache batida Chokolanté 58%

INGREDIENTES

Sponch Cake

Easy Sponch Cake	950 g
Cocoa	50 g
Huevo	1000 g
Aceite infusionado con avellana	30 g

Ganache Chokolanté 70%

Ambiente Nata	355 g
Azúcar invertida	90 g
Chokolanté Origins 70% CT	480 g
Glucosa	40 g
Mimetic	90 g

Ganache montada de Nuxel

Ambiente Nata	600 g
Azúcar invertida	15 g
Carat Nuxel	200 g

Ganache batida Chokolanté 58%

Ambiente Nata	300 g
Chokolanté Origins 58% CT	100 g
Cremfil Creme Cajeta	25 g

Sponch Cake

1. Batir a velocidad alta **Easy Sponge Cake**, el huevo y la cocoa por 8 min. Bajar a primera velocidad y agregar en forma de hilo el aceite; batir 1 min. más.
2. Extender en charolas para hacer planchas y hornear en horno de piso a 200 °C por 5 minutos con un golpe de vapor.

Ganache Chokolanté 70%

1. Calentar **Ambiente Nata** a 45 °C con el azúcar invertida y la glucosa.
2. Vaciar **Chokolanté Origins 70% CT** fundido a 38 °C.
3. Integrar **Mimetic** en punto suave, emulsionar con batidora de mano, reservar en frío por 8 horas para su uso.
4. Colocar sobre la plancha de nuestro bizcocho una capa fina.

Ganache montada de Nuxel

1. Calentar **Ambiente Nata** junto con **Carat Nuxel** y azúcar invertida; incorporar perfectamente.
2. Dejar reposando aproximadamente 12 horas en refrigeración.
3. Después de ese tiempo batir con globo y semi montar.
4. Poner una capa generosa en nuestro bizcocho para enrollarlo.

Ganache batida Chokolanté 58%

1. Calentar **Ambiente Nata** junto con **Cremfil Creme Cajeta** y **Chokolanté Origins 58% CT**; incorporar perfectamente.
2. Dejar reposando aprox.12 horas en refrigeración.
3. Después de ese tiempo batir con globo y semi montar.
4. Alisar nuestro rollo con esta ganache.





Bombón de Avellana





Bombón de Avellana

Ganache de praliné de avellana y chocolate con acabado en Belcolade Noir



PREPARACIÓN
30 min



HORNEADO
—



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
40 bombones
(marco 1 cm)

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Ganache de Avellana
2. Terminado de bombón de corte

INGREDIENTES

Ganache de Avellana

Ambiente Nata	250 g
Azúcar invertida	30 g
Praliné avellana	200 g
Chocolanté Origins 34% CT	385 g
Chocolanté Selection 64% CT	70 g
Mimetic	65 g

Terminado de bombón de corte

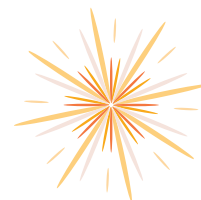
Chocolanté Selection 50% CT	500 g
------------------------------------	--------------

Ganache de Avellana

1. Calientar **Ambiente Nata** y el azúcar invertido hasta 80 °C. Vierta la mezcla caliente directamente sobre el chocolate y el Praliné de avellana, y mezcle bien.
2. Realice una emulsión cuando la preparación se encuentre entre 35 °C y 38 °C.
3. Cuando la ganache alcance una temperatura de 35 °C, incorpore **Mimetic** y mezcle con una batidora de inmersión hasta obtener un relleno liso y homogéneo, evitando incorporar aire.
4. Tempere **Chocolanté Selection 64% CT** y extienda una capa fina de chocolate temperado sobre una hoja de papel para hornear.
5. Coloque inmediatamente un marco encima de 1 cm de grosor.
6. Distribuya la ganache de manera uniforme dentro del marco. Deje cristalizar durante al menos 24 horas a una temperatura de 16-18 °C.

Terminado de bombón de corte

1. Una vez cristalizada, aplique una segunda capa fina de **Chocolanté Origins 34% CT** temperado sobre la superficie de la ganache y corte en cuadrados utilizando una cortadora de guitarra.
2. Posteriormente, recubra las piezas con chocolate temperado **Chocolanté Selection 50% CT**.
3. Conserve el producto terminado a una temperatura de 16 °C.



Copo Citric





Copo Citric

Base de galleta con crujiente de coco, bizcocho, gelificado de piña y mousse de coco



PREPARACIÓN
60 min



HORNEADO
15 min a 165 °C (galleta)
+ 15 min a 180 °C (bizcocho)



LAMINADO
2 mm
(galleta)



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
12 petits

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Base de Galleta
2. Crujiente de coco
3. Bizcocho de coco
4. Gelificado de Piña
5. Pulverizado

INGREDIENTES

Base de Galleta

Patacrout	450 g
Harina	50 g
Mimetic	100 g
Huevo	50 g

Crujiente de coco

Praliné de almendra	40 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	60 g
Coco rallado	35 g
Hojuelas de maíz	25 g

Bizcocho de coco

Tegral Satin Moist'r Cake	500 g
Huevo	150 g
Mimetic	100 g
Coco rallado	50 g

Gelificado de Piña

Fruitfil Piña	250 g
Puré de Maracuyá	100 g
Masa de gelatina	6 g

Mousse de coco

Ambiente Nata	150 g
Crema de coco	150 g
Coco rallado	78 g
Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	275 g
Masa de gelatina	65 g
Ambiente Nata (semimontada)	550 g

Pulverizado

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	275 g
Manteca de cacao	280 g

Base de Galleta

1. Colocar el mix **Patacrout** en la batidora junto con la harina y **Mimetic**, trabajar con aditamento de pala hasta obtener una textura arenosa para después incorporar el huevo; incorporar perfectamente sin sobre trabajar.
2. Laminar en 2 mm; cortar bases pequeñas y hornear a 165 °C por unos 15 minutos.

Crujiente de coco

1. Fundir **Belcolade Selection Blanc** y el Praliné de avellana.
2. Añadir el Coco rallado junto con las ojuelas de maíz y expandir; estirar como base de nuestro interior.

Bizcocho de coco

1. Fundir **Mimetic**. Incorporar huevo, Coco rallado y **Tegral Satin Moist'r Cake** en el bowl de batidora trabajar con aditamento de paleta 1 min. a velocidad baja, 4 min. a velocidad media, bajar a primera velocidad e incorporar **Mimetic** fundida; mezclar 1 min. más.
2. Estirar en planchas, hornear a 180 °C por 15 minutos. Enfriar y reservar para cortar porciones pequeñas.

Gelificado de Piña

1. Calentar el puré de Maracuyá con el **fruitfil piña** y agregar la grenetina; dosificar en moldes de esfera para porciones pequeñas.

Mousse de coco

1. Calentar **Ambiente Nata** junto con la crema de coco y el coco rallado; incorporar perfectamente y vaciar sobre el chocolate y la masa de gelatina para hacer una ganache.
2. Integrar la ganache a la **Ambiente Nata** semimontada.
3. Disponer en moldes y meter las bases pequeña.
4. Congelar para desmoldar.

Pulverizado

1. Fundir la manteca de cacao junto con el chocolate, emulsiona perfectamente y utilizar a unos 32 °C.

Sorpresa de Navidad





Sorpresa de Navidad

Base de galleta con bizcocho húmedo, cremoso de vainilla y pulverizado amber



PREPARACIÓN

50 min



HORNEADO

15 min a 165 °C (galleta)
+ 15 min a 180 °C (bizcocho)



LAMINADO

0.5 cm (base galleta)
+ 2 cm alto (bizcocho)



DIFICULTAD

Avanzada



PORCIONES

12 petits
(5x5 cm)

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Base de Galleta
2. Tegral Satin Moist'r Cake
3. Cremoso de vainilla
4. Pulverizado
5. Decoración

INGREDIENTES

Base de Galleta

Patacrout	450 g
Polvo de almendra	50 g
Mimetic	100 g
Huevo	50 g
Chocolanté 58% OriginsCacao-Trace	100 g

Tegral Satin Moist'r Cake

Tegral Satin Moist'r Cake	500 g
Agua	250 g
Huevo	150 g
Mimetic	500 g

Cremoso de vainilla

Ambiente Nata	270 g
Azúcar	25 g
Yema de huevo	50 g
Hoja de grenetina	4 g
Belcolade Selection Amber	140 g
Vaina de vainilla	1 pza.

Pulverizado

Belcolade Selection Amber	100 g
Manteca de cacao	100 g

Decoración

Belcolade Selection Amber	300 g
----------------------------------	--------------

Base de Galleta

Colocar el mix **Patacrout** en la batidora junto con la harina y **Mimetic**, trabajar con aditamento de pala hasta obtener una textura arenosa para después incorporar el huevo. Incorporar perfectamente sin sobre trabajar.

1. Horneear a 165 °C por unos 15 minutos.

2. Procesar y mezclar con chocolate, estirar de 0.5 cm de grosor; cortar de 10 x 10 cm y enfriar.

Tegral Satin Moist'r Cake

1. Incorporar huevo, agua y **Tegral Satin Moist'r Cake** en el bowl de batidora y trabajar con aditamento de paleta 1 minuto a velocidad baja, 4 minutos a velocidad media. Incorporar **Mimetic** fundida y trabajar a velocidad baja 1 minuto.

2. Colocar en marco cuadrado y hornear a 180 °C por 15 minutos. Enfriar y cortar de 5 x 5cm por 2 cm de alto.

Cremoso de vainilla

1. Llevar a fuego en una olla **Ambiente Nata** y mitad de azúcar.

2. Blanquear yema con mitad de azúcar. Temperar con líquido caliente y regresar al fuego.

3. Llegar a punto de nappé, retirar de fuego y agregar grenetina hidratada.

4. Integrar sobre **Belcolade Selection Amber** y emulsionar con licuadora de inmersión.

5. Refrigerar y montar en batidora con globo cuando se encuentre a 4 °C.

6. Colocar en manga y dosificar sobre molde de silicón dejando como inserto bizcocho.

Pulverizado

1. Fundir la manteca de cacao junto con el chocolate. Con ayuda de compresor y pistola utilizar 30 °C.

Decoración

1. Con chocolate precristalizado realizar decoraciones de chocolate. Enfriar y colocar sobre pastel.

Pastel de Trufa





Pastel de Trufa

Moist'r cake de chocolate con trufa, ganache montada y virutas de Chocoolanté



PREPARACIÓN

Aprox.
40 min



HORNEADO

Aprox. 30 min
a 180 °C



LAMINADO

—



DIFICULTAD
Intermedia



PORCIONES

1 pastel
(molde 18 cm)

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Moist'r Cake de Chocolate
2. Trufa de chocolate
3. Ganache Monte
4. Decoración

INGREDIENTES

Moist'r Cake de Chocolate

Chocoolanté Selection 64% CT	300 g
Mimetic	60 g
Huevo	500 g
Agua	500 g
Satin Moist'r Cake	1000 g

Trufa de chocolate

Ambiente Nata	500 g
Chocoolanté Selection 50% CT	500 g
Mimetic	50 g

Ganache Montada

Ambiente Nata	600 g
Chocoolanté Origins 58% CT	200 g

Decoración

Chocoolanté Origins 58% CT	300 g
----------------------------	-------

Moist'r Cake de Chocolate

1. Colocar agua, huevo y **Satin Moist'r Cake** en tazón.
En batidora con pala batir un minuto en primera velocidad, posteriormente 5 minutos en velocidad media. Finalmente integrar **Mimetic** y **Chocoolanté Selection 64% CT**, batir un minuto más en velocidad media.
2. Colocar en molde de 18 cm de diámetro, enfriar y emparejar de 2 cm de grosor.

Trufa de chocolate

1. Calentar **Ambiente Nata**, colocar sobre **Chocoolanté Selection 50% CT** y emulsionar con mixer.
2. Dejar reposar 3 horas a temperatura ambiente hasta que esté firme.
3. Colocar de relleno de pastel.
4. Con el restante colocar en manga con duya lisa, porcionar de 20 g y bolear.
5. Revolver con cocoa, retirar exceso y reservar.

Ganache Montada

1. Calentar **Ambiente Nata**, colocar sobre **Chocoolanté 58% Origins CT**; incorporar perfectamente.
2. Enfriar a 4 °C y montar en batidora con globo hasta obtener textura firme.
3. Cubrir pastel y con restante colocar en manga con duya rizada y decorar.

Decoración

1. Con **Chocoolanté Origins 58% CT** precristalizado estirar en mesa y raspar para generar viruta. Enfriar y colocar en el borde del pastel.
2. Decorar con trufas.

La Tarta de Rodolfo





La Tarta de Rodolfo

Tarta de bizcocho Satin, ganache de Coverlux y glaseado espejo de chocolate



PREPARACIÓN
60 min



HORNEADO
15 min a 170 °C (base)
+ 40 min a 150 °C (bizcocho)



LAMINADO
2 mm
(base tarta)



DIFICULTAD
Avanzada



PORCIONES
8 porciones

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Base de tarta
2. Bizcocho Satin chocolate
3. Ganache de chocolate
4. Ganache Monte de chocolate
5. Glaseado espejo

INGREDIENTES

Base de Tarta

Patacrout	1000 g
Mimetic	400 g
Huevo	100 g
Harina	70 g
Cocoa	30 g
Sunset Glaze	2 g

Bizcocho Satin Chocolate

Satin Creme Cake Chocolate	1000 g
Huevo	400 g
Aceite	300 g
Agua	350 g

Ganache de chocolate

Ambiente Nata	500 g
Carat Coverlux Oscuro	500 g
Leche	50 g

Ganache Montada de chocolate

Ambiente	750 g
Carat Coverlux Oscuro	300 g

Glaseado espejo

Leche	150 g
Glucosa	250 g
Chocolanté Origins 34% CT	500 g
Miroir Neutre	500 g
Grenetina	15 g
Agua para hidratar la grenetina	90 g

Base de Tarta

1. En batidora con pala colocar **Patacrout** y trabajar con **Mimetic** hasta tener una masa arenosa, posteriormente añadimos el huevo y la harina y la cocoa.
2. Laminar en 2 mm para formar las bases de tartas.
3. Hornear a 170 °C por 15 minutos y al salir desmoldar y barnizar con **Sunset Glaze**, llevar de nuevo al horno unos 5 minutos más.

Bizcocho Satin Chocolate

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora comenzando con los líquidos. Batir con aditamento de paleta a velocidad media por 7 minutos.
2. Hornear a 150 °C por aproximadamente 40 minutos.

Ganache de chocolate

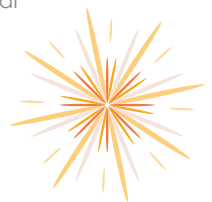
1. Calentar **Ambiente Nata** y la leche y adicionar **Carat Coverlux Oscuro**.
2. Colocar de relleno de la tarta.

Ganache Montada de chocolate

1. Calentar la mitad de la crema **Ambiente** y adicionar **Carat Coverlux Oscuro**. Adicionar la otra parte de la crema y dejar reposar 24 horas.
2. Montar con batidora de globo para rellenar molde redondo de silicón y rellenar con Praliné de avellana.
3. Congelar para desmoldar.

Glaseado espejo

1. Calentar la leche y la glucosa; verter sobre el **Chocolanté Origins 34% CT**. Agregar la gelatina junto con **Miroir Neutre**
2. Licuar con una batidora de mano. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 24 horas y luego utilizar a un máximo de 35 °C.



Babá de Chocolate





Babá de Chocolate

Babá brioche empapado en jarabe de maracuyá y relleno de ganache amber montada



PREPARACIÓN
30 min



HORNEADO
18 min a 180 °C



LAMINADO
—



DIFICULTAD
Intermedia



PORCIONES
1 (molde
media esfera)

MÉTODO DE TRABAJO

Composición

1. Babá
2. Jarabe de maracuyá
3. Ganache Monte de Amber
4. Decoración

INGREDIENTES

Base de Tarta

Tegral Brioche Trad	1000 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Mimetic	80 g
Levadura	30 g

Jarabe de maracuyá

Agua	300 g
Puré de maracuyá	200 g
Azúcar	250 g

Ganache Monte de Amber

Ambiente Nata	600 g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	200 g

Decoración

Chocolanté Origins 58% CT	300 g
----------------------------------	--------------

Base de Tarta

1. Colocar en amasadora todos los ingredientes, 2 minutos en primera velocidad, 10 minutos en velocidad media.
2. Al obtener textura elástica, reposar en bloque durante 35 minutos.
3. Dosificar en molde de silicón de media esfera.
4. Fermentar hasta doblar volumen.
5. Hornear a 180 °C durante 18 minutos.
6. Cortar excedente, dejando al ras del molde y desmoldar.

Jarabe de maracuyá

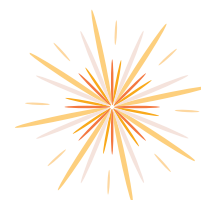
1. Calentar puré, agua y azúcar; al disolver retirar de fuego.
2. Enfriar y bañar babá al salir del horno.

Ganache Monte de Amber

1. Calentar **Ambiente Nata**, colocar sobre **Belcolade Selection Amber Cacao Trace**; incorporar perfectamente.
2. Enfriar a 4 °C y montar en batidora con globo hasta obtener textura firme.
3. Colocar en manga con duya inyectora y rellenar babá.

Decoración

1. Con **Chocolanté Origins 58% CT** precristalizado realizar decoraciones.
2. Enfriar y colocar en el borde del pastel.









¿Interesado en alguno de nuestros productos?

¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!

Búscanos como:

puratosmexico



Ver más en:

www.puratos.com.mx

Puratos de México S.A. de C.V.

Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2
Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804

Tel. 77 9796 9201

Atención a clientes: 800 500 8500