



Detalles
de
Sabor
que
ENAMORAN

RECETARIO 2026



REGALO DE AMOR

COMPOSICIÓN

1. Crujiente de almendra

2. Bizcocho de Chocolate

3. Vivafil frambuesa
4. Gelificado de litchie

5. Mousse de vainilla

6. Glaseado espejo 58%

INGREDIENTES

CRUJIENTE DE ALMENDRA	
Praliné de Almendras PatisFrance	83 g
Chocolanté 34% Cacao-Trace	115 g
Mimetic	20 g
Crousticrep	138 g

BIZCOCHO DE CHOCOLATE	
Tegral Moist´r Cake	500 g
Huevo	150 g
Agua	300 g
Mimetic	100 g
Chocolanté 58% Cacao-Trace	300 g

VIVAFIL FRAMBUESA	
Vivafil Frambuesa	500 g
Frambuesa fresca	150 g
Puré de cassis	100 g

GELIFICADO DE LITCHIE	
Puré de litchie	250 g
Trimoline	50 g
Azúcar refinada	70 g
Pectina NH	7 g
Litchie fresco	110 g

MOUSSE DE VAINILLA	
Belcolade Selection Blanc	350 g
Yemas de huevo	40 g
Azúcar refinada	25 g
Leche	130 g
Crema para batir	150 g
Masa de gelatina	15 g
Ambiente Nata	350 g
Vaina de vainilla	1 pza

GLASEADO ESPEJO 58%	
Chocolanté 58% Cacao-Trace	136 g
Masa de gelatina	92 g
Leche condensada	110 g
Agua	120 g
Azúcar	115 g
Glucosa	162 g
Laca roja	c/s

MÉTODO DE TRABAJO

- CRUJIENTE DE ALMENDRA**
 - Fundir Chocolanté 34% junto con el Praliné de almendras PatisFrance. Añadir Mimetic fundida y el Crousticrep; estirar como base de nuestro interior.

- BIZCOCHO DE CHOCOLATE**
 - Fundir Chocolanté con Mimetic.
 - Incorporar huevo, agua y mix en el bowl de batidora trabajar con aditamento de paleta 1 minuto a velocidad baja, 4 minutos a velocidad media, bajar a 1 velocidad e incorporar el chocolate fundido y mezclar 1 minuto más.
 - Depositar en planchas, hornear a 180 °C por 15 minutos.
 - Enfriar y reservar.

- VIVAFIL FRAMBUESA**
 - Integrar todos los ingredientes y ducarlo sobre el bizcocho de chocolate.

- GELIFICADO DE LITCHIE**
 - Juntar el azúcar refinada con la pectina NH y poner a calentar el pure de litchie, el Trimoline, llevar a 40 °C e integrar en forma de lluvia el azúcar con la pectina; dejar hervir, dar otro hervor y agregar los litchies frescos cortados en cubos, congelar en insertos para pegarlo sobre el Vivafil Frambuesa.

- MOUSSE DE VAINILLA**
 - Hacer una inglesa con las yemas, azúcar, crema para batir, vaina de vainilla; cocinar a 83 °C; vaciar al Belcolade Selection Blanc y la masa de gelatina. Bajar temperatura a 35 °C.
 - Montar Ambiente Nata y en forma envolvente integrar poco a poco la inglesa que hicimos.
 - Dosificar en molde y meter nuestro inserto de pastel.
 - Congelar por 24 horas.

- GLASEADO ESPEJO 58%**
 - En un coludo poner el agua, azúcar y la glucosa juntos hasta hervor; vaciar en una jarra con el chocolate, la masa de gelatina, la leche condensada y la laca roja; turbinar todo perfectamente sin generar burbujas.
 - Utilizar glaseado a 32 °C.



PROMESAS DE ROSAS

COMPOSICIÓN

1. Crujiente de avellana

2. Bizcocho Easy Sponge Cake

3. Gel de frambuesa/fresa
4. Mousse Chokolanté 70%

5. Glaseado espejo 58%

6. Chocolate plástico

INGREDIENTES

CRUJIENTE DE AVELLANA	
Praliné de Avellana PatisFrance	83 g
Chocolanté 34% Cacao-Trace	115 g
Crousticrep	138 g
BIZCOCHO EASY SPONGE CAKE	
Easy Sponge Cake	125 g
Huevo	63 g
Agua	250 g
Aceite	125 g
Ralladura de limón	5 g
GEL DE FRAMBUESA/FRESA	
Fruitfil Frambuesa	200 g
Fruitfil Fresa	100 g
Starfruit Frambuesa	150 g
Masa gelatina	30 g
MOUSSE CHOCOLANTÉ 70%	
Chocolanté 70% Cacao-Trace	125 g
Crema para batir	205 g
Leche	105 g
Masa de gelatina	10 g
Agua de rosas	5 g
GLASEADO ESPEJO 58%	
Chocolanté 58% Cacao-Trace	136 g
Masa de gelatina	92 g
Leche condensada	110 g
Starfruit Frambuesa	120 g
Azúcar	110 g
Glucosa	162 g
Laca roja	c/s
Agua de rosas	c/s

CHOCOLATE PLÁSTICO	
Chocolanté 34% Cacao-Trace	225 g
Glucosa líquida	100 g

MÉTODO DE TRABAJO

- CRUJIENTE DE AVELLANA**
 - Fundir Chocolanté 34% junto con el Praliné de avellana PatisFrance y Crousticrep; estirar como base de nuestro interior.
- BIZCOCHO EASY SPONGE CAKE**
 - Agregar todo a la batidora y batir por 6 minutos con aditamento de globo.
 - Vaciar en plancha y hornear a 200 °C durante 8 minutos aproximadamente.
- GEL DE FRAMBUESA/FRESA**
 - Calentar Starfruit Frambuesa junto con la masa de gelatina y agregar los Fruitfil, vaciar sobre el bizcocho para tener un interior.
- MOUSSE CHOCOLANTÉ 70%**
 - Hacer una ganache calentando la leche a 60 °C junto con la masa de gelatina para emulsionar al Chocolanté 70%; semimontar la crema y cuando la ganache esté a 45 °C integrar en forma envolvente a la crema semimontada y por último pondremos el agua de rosas.
 - Vaciar al molde y meter el inserto.
- GLASEADO ESPEJO 58%**
 - En un coludo poner Starfruit, azúcar y la glucosa juntos hasta hervor; vaciar en una jarra con el chocolate, la masa de gelatina, la leche condensada y la laca roja; turbinar todo perfectamente sin generar burbujas.
 - Utilizar glaseado a 32 °C.
- CHOCOLATE PLÁSTICO**
 - Fundir el chocolate y agregar la glucosa líquida, dejar reposar 12 horas y después hacer las rosas de chocolate.



TE OFREZCO MI CORAZÓN

COMPOSICIÓN

1. Moist Cream Cake de chocolate

2. Crema de mascarpone y Deli Cheesecake

3. Jarabe de café

4. Glaseado rosa

5. Decoración

INGREDIENTES

MOIST CREAM CAKE DE CHOCOLATE	
Moist Cream Cake de Chocolate	300 g
Chocolanté 58% Cacao-Trace	
Mimetic	60 g
Huevo	300 g
Agua	500 g
Mix	1000 g
CREMA DE MASCARPONE Y DELI CHEESECAKE	
Ambiente Nata	350 g
Deli Cheesecake	200 g
Queso mascarpone	80 g
Masa de gelatina	30 g
Vaina de vainilla	1 pza
JARABE DE CAFÉ	
Café expreso	250 g
Azúcar	100 g
Licor 43	80 g
GLASEADO ROSA	
Agua	250 g
Glucosa líquida	300 g
Azúcar refinada	200 g
Masa de gelatina	165 g
Belcolade Selection Blanc	258 g
Leche condensada	100 g
Colorante en gel rosa	1 g
DECORACIÓN	
Manteca de cacao blanca	100 g

MÉTODO DE TRABAJO

- MOIST CREAM CAKE DE CHOCOLATE**

- Batir un minuto en primera velocidad con pala, posteriormente cinco minutos en velocidad media. Finalmente integrar la Mimetic y el chocolate, batir un minuto más en velocidad media.
 - Colocar en molde de 18 cm de diámetro, enfriar y emparejar de 2 cm de grosor.
- CREMA DE MASCARPONE Y DELI CHEESECAKE**

- Calentar crema para batir, Deli Cheesecake y vainilla. Incorporar masa de gelatina y queso mascarpone; emulsionar y dejar refrigerar 24 horas.
 - Montar en batidora con globo y colocar en molde de silicón dejando bizcochos hidratados como interior.
- JARABE DE CAFÉ**

- Calentar café con azúcar y mezclar hasta disolver, dejar enfriar e incorporar licor 43.
- GLASEADO ROSA**

- Hervir agua, glucosa líquida y el azúcar refinada hasta soltar hervor y vaciar a la masa de gelatina junto con leche condensada y Belcolade Blanco.
 - Integrar colorante.
 - Utilizar a 33 °C.
 - Aplicar sobre corazón congelado con ayuda de una rejilla.
- DECORACIÓN**

- Temperar manteca de cacao a 30 °C y aplicar sobre pastel congelado.



LATIDO CRUJIENTE

COMPOSICIÓN

- 1. Crunch de almendra
- 2. Casco de Chocoolanté 58%
- 3. Mitad mendant Chocoolanté 70%

INGREDIENTES

CRUNCH DE ALMENDRA

Praliné de Almendras PatisFrance	83 g
Chocoolanté 34% Cacao-Trace	115 g
Mimetic	20 g
Crousticrep	100 g
Almendra fileteada	40 g

CASCO CHOCOLANTÉ 58%

Chocoolanté 58% Cacao Trace	500 g
Manteca de cacao	150 g
Laca roja	c/s

MITAD MENDIANT CHOCOLANTÉ 70%

Chocoolanté 70% Cacao-Trace	350 g
Nuez	5 g
Pistache	5 g
Arándano	5 g

MÉTODO DE TRABAJO

CRUNCH DE ALMENDRA

- Fundir Chocoolanté 34% junto con el Praliné de almendras PatisFrance. Añadir Mimetic fundida, almendra fileteada y el Crousticrep; rellenar.

CASCO CHOCOLANTÉ 58%

- Fundir la manteca de cacao y agregar laca roja a gusto personal, turbinar perfectamente para pintar el molde de policarbonato; aplicar pintura a 28 °C y con Chocoolanté 58% hacer el casco; en punto muerto o antes de cristalizar por completo en el molde y con ayuda de un palillo haremos una línea para separar la mitad del casco.

MITAD MENDIANT CHOCOLANTÉ 70%

- Temperaremos Chocoolanté 70% y dejaremos espesar un poco nuestro chocolate para que con ayuda de una manga hagamos líneas en todos los sentidos en la otra mitad del casco de nuestro corazón e iremos poniendo nueces, pistache y arándanos para que se vean entre las líneas.
- Por último colocaremos el crunch de almendra y cerraremos nuestro casco.
- Dejar cristalizar y desmoldar.



PERLAS DE AMOR

COMPOSICIÓN

1. Arándanos con Chocolané 58%

INGREDIENTES

ARÁNDANOS CON CHOCOLANÉ 58%

Arándanos	25 g
Chocolané 50% Cacao-Trace	1250 g
Capol	10 g
Capol alcohol	3 g

MÉTODO DE TRABAJO

ARÁNDANOS CON CHOCOLANÉ 58%

- Colocar los arándanos en el bombo.
- Fundir a 45 °C Chocolané 50% e ir agregando al bombo en forma de hilo para que se puedan ir bañando las grageas.
- Al terminar con todo el chocolate dejar reposar 24 horas.
- Posteriormente agregaremos el capol en forma de hilo poco a poco hasta que no se sientan pegajosas.
- Por último, agregaremos el capol alcohol en forma de hilo y las dejaremos en el bombo hasta ir abrigantando.
- Sacar a charolas con papel estrella; extender los arandanos y dejar reposar para que se sequen.



LAZOS DEL CORAZÓN

COMPOSICIÓN

1. Caramelo Cardamomo

INGREDIENTES

CARAMELO CARDAMOMO

Chocolanté 34% Cacao-Trace	65 g
Crema para batir	360 g
Vainilla	1 pza
Cardamomo	3 g
Canela	3 g
Mantequilla	90 g
Azúcar	220 g
Glucosa líquida	145 g

MÉTODO DE TRABAJO

CARAMELO CARDAMOMO

- Colocar en un bote de a litro la crema, glucosa, cardamomo, canela, vainilla y calentar para hacer una infusión. Esta infusión se hace un día antes de su empleo.
- Colocar en la inducción una olla grande e ir agregando el azúcar en pequeñas cantidades para hacer un caramelo seco, moviendo con una pala para caramelo y llegar a un color ambar.
- Cuando el caramelo este listo agregar la mantequilla para cortar cocción, mover hasta disolver la mantequilla y agregar la crema caliente teniendo cuidado de no quemarnos, sin dejar de mover cocer a 99 °C.
- Colocar el chocolate en un bowl; con un tamiz verter el caramelo, dejar un momento y hacer una emulsión con el mixer hasta que este homogéneo y brillante.
- Enfriar en marmol dejandolo a una temperatura de 28 °C.
- Verter el caramelo en una manga y dosificar en los cascots de chocolate. Dejar cristalizar 24 horas. Cerrar moldes, esperar a que cristalicen y desmoldar.



ROLES DE PASIÓN DE CANELA

COMPOSICIÓN

1. Base

INGREDIENTES

BASE	
Tegral Brioché TRD	1000 g
Mimetic	80 g
Tegral Brilio	c/s
Huevo	80 g
Agua	350 g
Levadura Fresca	30 g

MÉTODO DE TRABAJO

BASE

- Incorpora los ingredientes de la base y en una mezcladora espiral, bate 1 minuto en baja.
- Amasa 15 minutos en velocidad media, espera hasta que la masa alcance temperatura de 26-28 °C.
- Para la fermentación en bloque mantenga la masa durante 30 minutos libre de corrientes de aire.
- Pesa porciones de 80 g.
- Para el formado extender la masa en forma rectangular; después espolvorear azúcar y canela en polvo. Cerrar dando forma de rollo. Cortar roles de 80 gramos y colocar en moldes de corazón.
- Para la fermentación final espera 40 minutos (36 ° C - 80% HR) o hasta doblar su volumen.
- Hornear por 20 minutos a 170 °C.
- Decora con Tegral Brilio, Icing.



CONCHA ENAMORADA

COMPOSICIÓN

1. Base

INGREDIENTES

BASE

Tegral Brioché TRD	1000 g
Mimetic	80 g
Huevo	80 g
Agua	350 g
Levadura Fresca	30 g

PASTA PREMIUM

Harina	1000 g
Azúcar refinada	600 g
Harina de trigo	1000 g

MÉTODO DE TRABAJO

BASE

- Incorpora los ingredientes de la base y en una mezcladora espiral, bate 2 minutos en baja.
- Amasa 14 minutos en velocidad media, espera hasta que la masa alcance temperatura de 26-28 °C.
- Para la fermentación en bloque mantenga la masa durante 30 minutos libre de corrientes de aire.
- Pesa porciones de 60 gramos; dar forma de bolos y colocar en moldes de corazón previamente engrasados; reposar 10 minutos y extender dentro del molde.
- Para la fermentación final espera 40 minutos (36° C - 80% HR) o hasta doblar su volumen; colar pasta premium y espolvorear azúcar refinada blanca.
- Hornear por 20 minutos a 170 °C
- Decora con pasta premium.



MINI PIZZAS AMORE

COMPOSICIÓN

1. Base

INGREDIENTES

BASE

Harina	1000 g
Otentic Durum	40 g
Sal	15 g
Agua	700 g
Sapore Lucas Tempo	50 g
Sapore Frida Tempo	50 g

MÉTODO DE TRABAJO

BASE

- Incorpora los ingredientes de la base en seco por 1 minuto.
- Segunda parte, para el amasado mezclar agua con Sapore Lucas y Frida. Enseguida depositar en la amasadora el 70% de la mezcla líquida y amasar por 6 minutos en velocidad baja y 2 en velocidad alta; agregar el agua faltante y continuar amasando en velocidad alta 2 minutos más o hasta que la masa se encuentre totalmente elástica. La masa debe alcanzar un temperatura de 24-27 °C.
- Para la fermentación inicial reposa en bloque durante 30 minutos.
- Pesa porciones de 50 g.
- Para el formado laminar la masa a un grosor de 5 ml y cortar las piezas con un cortador en forma de corazón.
- Para la fermentación final deja reposar 20 minutos a temperatura ambiente, libre de corrientes de aire, tapado con un paño húmedo.
- Una vez fermentadas la piezas decorar con salsa para pizza, pepperoni y/o jamón y queso manchego.
- Hornear a 220 °C por 4 minutos.
- Para la decoración saca del horno y barniza con aceite de olivo.





¿Interesado en este u otros de nuestros productos?

¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!



¡Búscanos como puratosmexico!

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