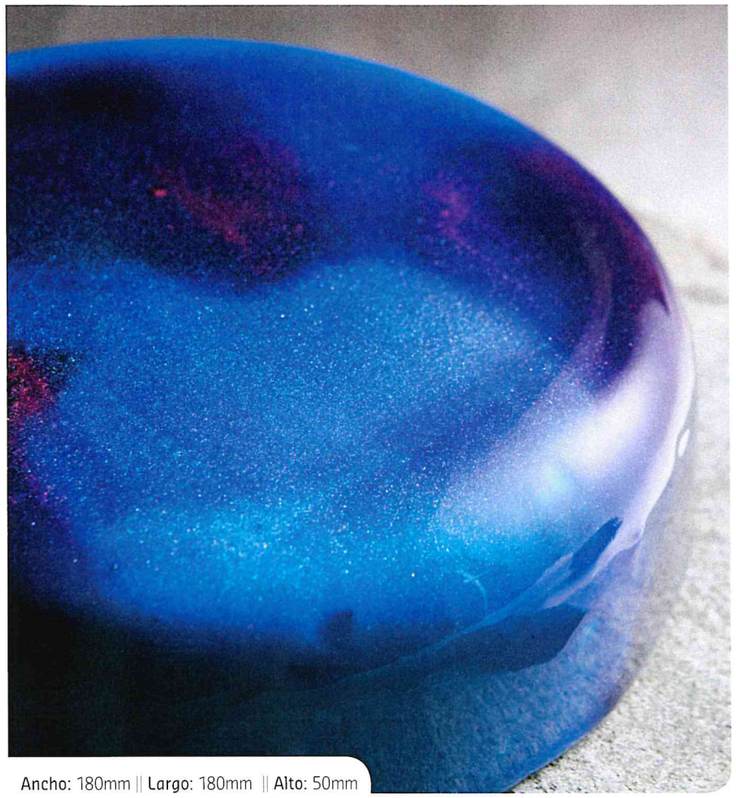


Ancho: 180mm || Largo: 180mm || Alto: 50mm

Universo Galaxy

Composición

Bizcocho Plancha Almendra	80g
Cremoso de Mandarina	180g
Mousse de Chocolate Blanco y Haba Tonka	550g
Glaseado Galaxy	100g
Decoración	10g
TOTAL	920g

Montaje

Rellenar hasta la mitad del molde con el Mousse de chocolate blanco y haba tonka, subir las paredes e introducir el cremoso de mandarina. Terminar de rellenar con el Mousse de chocolate blanco y haba tonka y cerrar con el disco de bizcocho. Congelar.
Para glasear la tarta ponemos sobre ella un poco de los Glassage de los tres colores y alisar.
Decorar con una roca de azúcar.

Notas

Receta Plancha de Almendra

Satin Santiago	1000g
Huevo	350g
Nata Puratos UHT 35% mg	225g
Leche entera	225g
Aceite de oliva arbequina	300g

Método

En la batidora con la pala poner el Satin, el huevo, leche y nata. Mezclar en 2ª velocidad durante 2 minutos. Seguidamente incorporar el aceite y mezclar otros 2 minutos más.
Escudillar planchas de 6 mm y cocer a 220º C, 8-10 minutos. Enfriar y cortar discos de 16 cm.

Receta Cremoso de Mandarina

Puré Mandarina	500g
Bavarois Neutre	125g

Método

Calentar el puré y disolver **Bavarois Neutre**. Rellenar los moldes de interior y congelar. Reservar hasta su uso en el congelador.

Receta Mousse de Chocolate blanco y haba tonka

Bavarois Neutre	230g
Leche	250g
Belcolade Blanc Selection	175g
Nata Puratos UHT 35% mg	1000g
Haba tonka	1/3u

Método

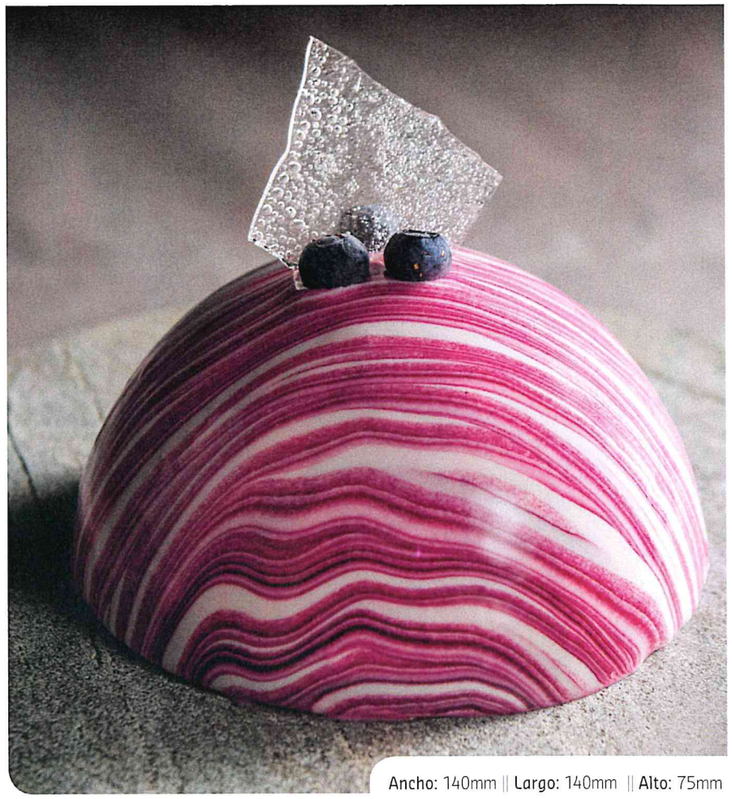
En la leche rallar el haba tonka, hervir e infusionar. Fundir cobertura. Mezclar leche y **Bavarois Neutre** con varillas. Incorporar la cobertura **Belcolade Blanc Selection** y a continuación la nata semimontada.

Receta Glaseado Galaxy

Miroir Glassage Neutro	180g
Colorante rojo líquido	c.s.
Colorante azul líquido	c.s.
Colorante violeta líquido	c.s.
Colorante cobalto	c.s.

Método

Calentar el **Miroir Glassage Neutro** a unos 40º C. Colorear con los tres colores por separado y con un poco de cobalto brillante en cada uno.



Ancho: 140mm || Largo: 140mm || Alto: 75mm

Bomba Olimpo

Composición

Bizcocho de Vainilla y Frambuesa	100g
Interior de Frutos Rojos	60g
Mousse de Yogur	260g
Baño de Chocolate Blanco y Rojo	80g
TOTAL	500g

Montaje

En el disco de plancha de bizcocho de Vainilla y frutos rojos de 10 cm poner una capa de **Topfil Frutos Rojos** (interior) y reservar en el congelador. En el molde de semiesfera, llenar 1/3 del molde con la mousse de yogur, introducir el interior. Acabar de llenar el molde con la mousse y tapar con el bizcocho. Reservar en el congelador.
Para el acabado, bañar con **Miroir Plus Chocolat Blanc** calentado a unos 35º C y vetear con colorante violeta. Decorar con arándanos frescos y cristal de azúcar.

Notas

Receta Bizcocho Vainilla y Frambuesa

Satin Moist Vainilla	1000g
Huevo	400g
Agua	200g
Bifrisol Alto oleico / Aceite girasol	400g
Frambuesa congelada	100g

Método

Mezclar los huevos, el agua, el **Bifri** y **Satin Moist Vainilla** durante 2 min. en 2ª marcha (con el accesorio pala de la batidora). Escudillar planchas de 6 mm de grosor. Romper las frambuesas y Hornear a 220º C durante 8-10 minutos. Cuando esté frío cortar discos de 12cm, para la base y de 10cm para el interior. Reservar.

Receta Mousse de Yogur Griego

Bavarois Bulgaria	250g
Yogur Natural Griego	200g
Leche entera	250g
Nata Puratos UHT 35% mg	1000g

Método

Calentar la leche y mezclar **Bavarois Bulgaria**, agregar el yogur natural griego e incorporar **Nata Puratos UHT 35% mg** semimontada. Reservar.

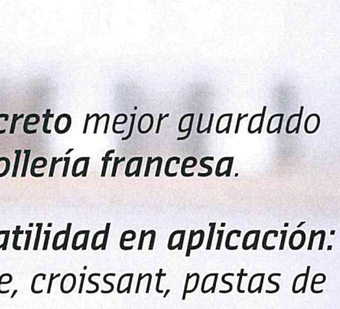
Descubra la misma sensación en boca que la MANTEQUILLA y a un ¡MENOR PRECIO!

✓El **secreto** mejor guardado de la **bollería francesa**.

✓**Versatilidad en aplicación:** hojaldre, croissant, pastas de te, brioche o cake.

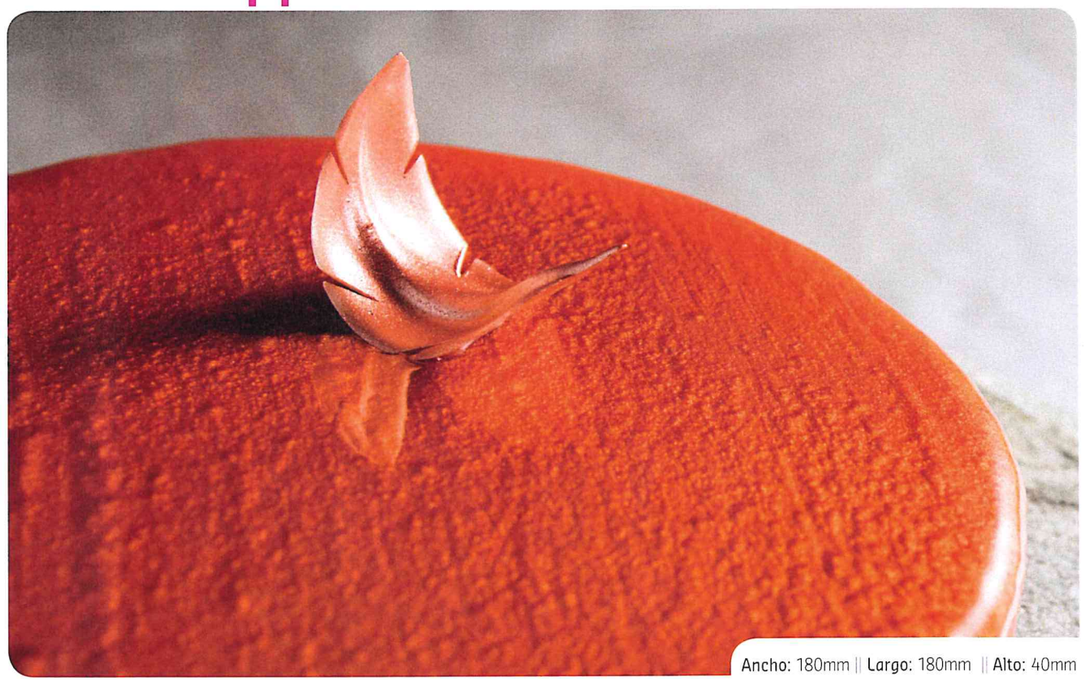
Mimetic

La nueva generación en materia grasa



¡Visite las Video Recetas de Mimetic en el Canal Youtube!

Tarta Copper



Ancho: 180mm || Largo: 180mm || Alto: 40mm

Composición

Bizcocho húmedo de Chocolate	150g
Interior de mango	200g
Mousse de Chocolate Leche	520g
Decoración	10g
TOTAL	880g

Montaje

Disponer de un aro de 18x4 cm con acetato plástico, sobre hoja de guitarra.
Poner una capa de Mousse de chocolate con Leche. Alisar e incorporar el interior de mango congelado.
Rellenar con más mousse de chocolate leche.
Acabar con un disco de bizcocho húmedo de chocolate.
Alisar y congelar.
Tras desmoldar cubrir la tarta congelada con el glaseado cobre a unos 40º C.
Decorar con hoja de chocolate.

Notas

Receta Bizcocho húmedo de chocolate

Satin Moist Chocolate	1000g
Huevo	400g
Agua	200g
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400g

Método

Mezclar en batidora y accesorio pala durante 3-4 minutos en 2ª velocidad, **Satin Moist Chocolate**, huevo, agua y aceite.
Escudillar planchas de 6 mm de grosor.
Cocer a 220º C unos 8.10 minutos aprox.

Receta Mousse de Chocolate con leche

Belcolade Lait Selection Cacao Trace	300g
Leche entera	280g
Bavarois Neutre	230g
Nata Puratos UHT 35% mg	1000g

Método

Disolver **Bavarois Neutre** con la leche a temperatura ambiente. Incorporar **Belcolade Lait Selection** fundida y mezclar bien. Añadir **Nata Puratos UHT 35% mg** semimontada suavemente.

Receta Interior de mango

Puré Mango	500g
Bavarois Neutre	125g

Método

Calentar el puré y disolver **Bavarois Neutre**.
Rellenar los moldes de interior y congelar.
Reservar hasta su uso en el congelador.

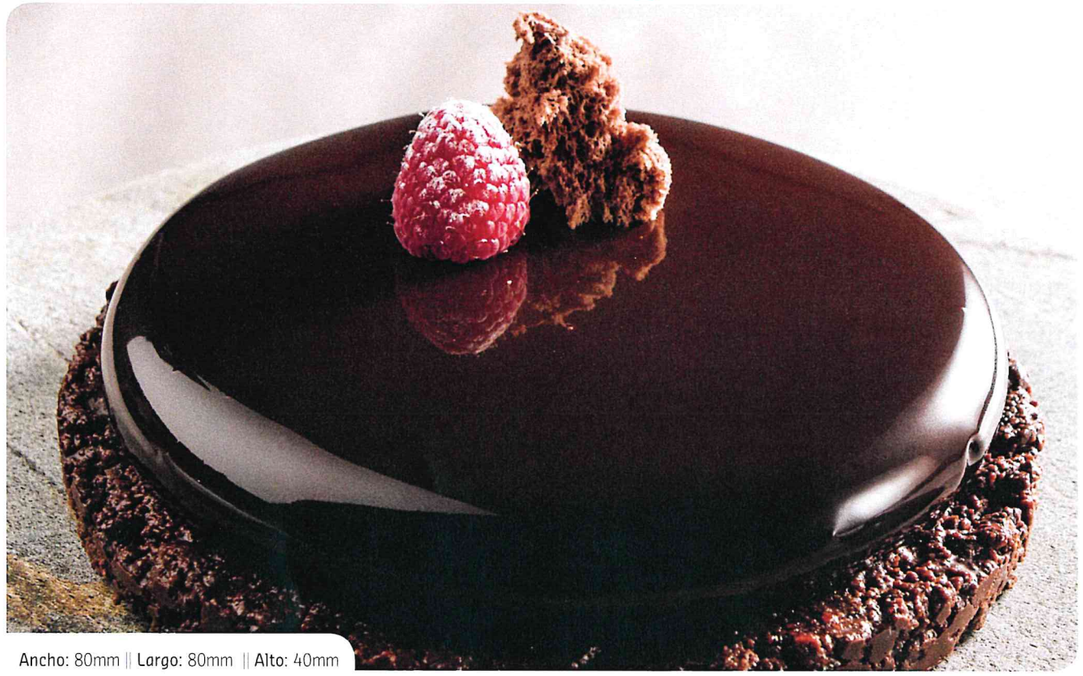
Receta Glaseado Cobre

Miroir Glassage Neutro	c.s.
Colorante rojo líquido	c.s.
Colorante amarillo líquido	c.s.
Colorante cobre metálico	c.s.

Método

Calentar el **Miroir Glassage Neutro**.
Colorear de los tres colores.

Individual Chocolat Ring



Ancho: 80mm || Largo: 80mm || Alto: 40mm

Composición

Base Strussel con Chocolate	55g
Relleno de Frambuesa	10g
Cremoso de Chocolate	45g
Glaseado de Chocolate	20g
Decoración	8g
TOTAL	138g

Montaje

Sobre la base strussel de chocolate poner una espiral de **Bakefil Frambuesa**.
Bañar con **Miroir Glassage Chocolat Noir** el cremoso de chocolate y colocar sobre la base. Decorar con el coral de chocolate y frambuesa natural espolvoreada con **Azúcar Insoluble**.

Notas

Receta Strussel con Chocolate

Mimetic /Mantequilla	250g
Harina de almendra fina	250g
Harina Betina Pastelera Extra	225g
Azúcar	250g
Cocoa Powder	25g
Flor de sal	1g

Método

Mezclar los secos y poner en una bandeja de borde alto. Poner encima la mantequilla a dados.
Poner en el horno a 170º C.
Darle vueltas con la ayuda de una espátula cada 5 minutos.
Cocer durante 25 minutos, hasta tener una arena suelta.

Receta Base de Strussel con Chocolate

Strussel con chocolate	1000g
Belcolade Noir Selection J Cacao Trace 55%	360g

Método

Fundir la cobertura y mezclar con el strussel.
Rellenar los aros y reservar en nevera.
Aro individual 8cm: 55g.

Receta cremoso de Chocolate

Belcolade Noir Selection J Cacao Trace 55%	425g
Nata Puratos UHT 35% mg	460g
Mimetic Control /Mantequilla	40g
Trimoline / Azúcar invertido	75g

Método

Hervir la nata con el azúcar y verter sobre las cobertura.
Cuando la ganache esté a 40º C incorporar **Mimetic** y terminar de emulsionar.
Rellenar los moldes y congelar.

Receta Decoración Coral de Chocolate

Choco Biscuit	500g
Agua	50g
Huevo	350g

Método

Mezclar todo junto durante 1 min.
Emulsionar durante 6 min.
Depositar 20g en vasos de plástico. Cocer al microondas a 750W de potencia durante 20 segundos y reservar.

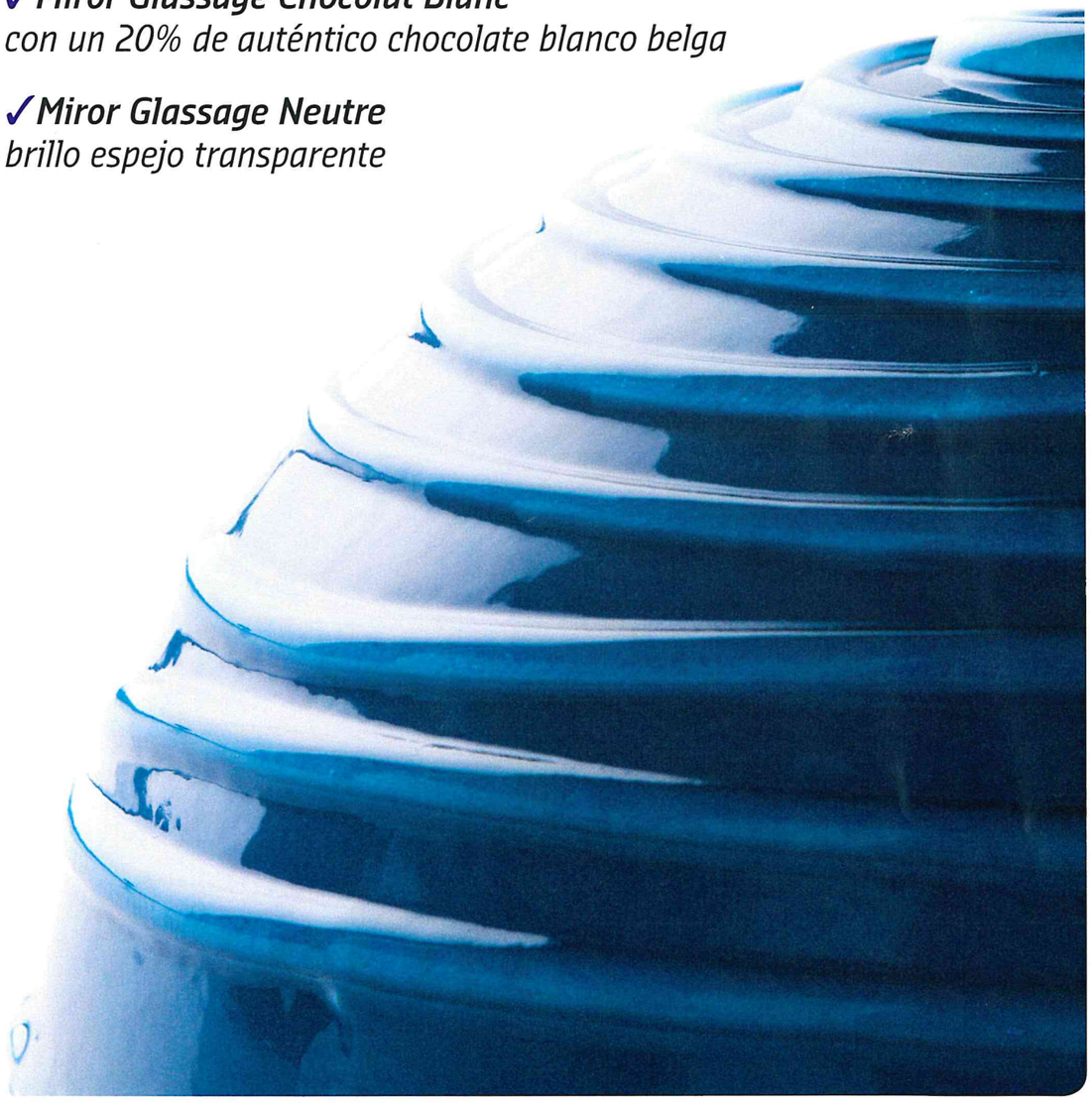
Miroir

El arte del brillo en pastelería

✓***Miror Glassage Chocolat Noir***
con un 21% de auténtico chocolate negro belga

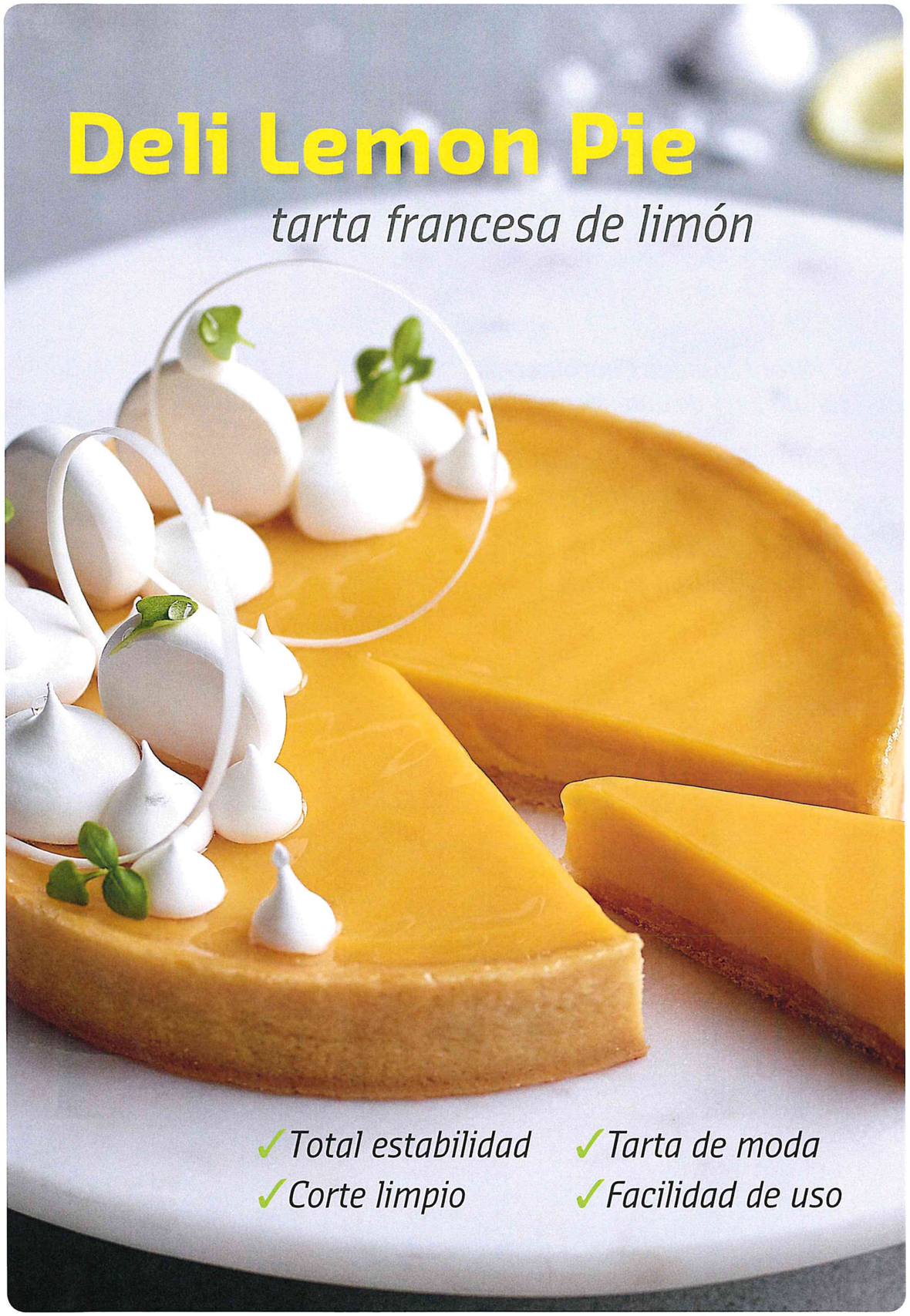
✓***Miror Glassage Chocolat Blanc***
con un 20% de auténtico chocolate blanco belga

✓***Miror Glassage Neutre***
brillo espejo transparente



Deli Lemon Pie

tarta francesa de limón



✓ *Total estabilidad*
✓ *Corte limpio*
✓ *Tarta de moda*
✓ *Facilidad de uso*

Tarrito Lemon Pie

Ancho: 50mm || **Largo:** 50mm || **Alto:** 65mm

Composición

Crumble de Lima	10g
Relleno de Limón	20g
Nata Montada de Limón	25g
Merengue	10g
Decoración chocolate	1g
TOTAL	66g

Montaje

Dentro del tarro escudillar una ¼ parte de **Deli Lemon Pie**. Añadir el crumble de lima y escudillar la nata montada de limón hasta un poco más de la mitad del tarro. Llenar hasta ¾ partes con merengue y soflamarlo. Decorar con un círculo de chocolate blanco coloreado en amarillo.

Notas

Receta Crumble de lima

Azúcar	200g
Mimetic Control / Mantequilla	200g
Harina de Almendra Fina	200g
Harina **Betina Pastelera Extra**	200g
Flor de Sal	2g
Ralladura de Lima	1g

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Enfriar.
Rallar encima de papel y lata de horno.
Hornear a 170º C unos 18-20 minutos aprox.
Enfriar y guardar en recipiente hermético hasta su utilización.

Receta Nata montada de limón

Nata Puratos UHT 35% mg	500g
Deli Lemon Pie	250g

Método

Montar la nata y mezclar con **Deli Lemon Pie**.

Receta Merengue

Ovablanca Merengue	1000g
Agua	750g

Método

Calentar el agua entre 60 y 80º C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada

Tarta Lemon Pie

Ancho: 180mm || Largo: 180mm || Alto: 30mm

Composición

Base Brisa	150g
Crema de Limón	300g
Merengue	50g
Decoración	20g
TOTAL	520g

Receta Base Brisa	
Patacrout	1.000g
Mimetic Control/Mantequilla	400g
Huevo	100g

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
Laminar a 3 mm. y forrar un aro de 18 cm.
Precocer a 170-180º C unos 16-18 minutos aproximadamente.

Receta Merengue	
Ovablanca Merengue	200g
Agua caliente	150g

Método

Montar el merengue hasta obtener una textura esponjosa.

Notas

Montaje

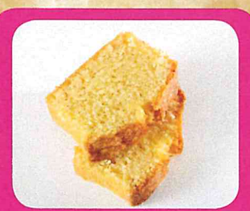
Rellenar la base brisa precocida con **Deli Lemon Pie**.
Hornear a 170º C unos 20-25 minutos.
Dejar enfriar. Aplicar una capa de Miroir Neutro. Decorar mediante puntos con el merengue.
Rallar un poco de lima fresca encima y decorar con discos de chocolate elaborados con **Carat** o **Belcolade** y coloreados en amarillo.

CACAO-TRACE
Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE
Selection
Chocolate de gran calidad y sabor,
una historia de éxito para el futuro
Belcolade Dark CT C501/J
Belcolade Milk CT O3X5/J

Familia SATIN

SATIN CHOCOLATE

SATIN GRIEGO


SATIN SANTIAGO

Pruebe los nuevos SATIN:

SATIN MOIST CHOCOLATE

SATIN TOFFEE

SATIN DOBLE CHOCOLATE

SATIN INTEGRAL

SATIN MOIST VAINILLA

SATIN CARROT CAKE

SATIN

SATIN NARANJA

¡Visite nuestro Canal Youtube! Encontrará todos los videos con las recetas de Satin

Monte Fuji

Ancho: 70mm || Largo: 70mm || Alto: 70mm

Composición

Mousse de Gianduja	50g
Interior de naranja	20g
Galleta de Speculos	10g
Decoración	1g
TOTAL	81g

Montaje

Disponer de un trozo de film transparente y poner 60 g. de mousse de gianduja.
Encima poner una esfera de naranja.
Juntar las puntas del film transparente, pinchar con un palillo. Ponerlo dentro de una jarra colgando y congelar.
Una vez congelado sacamos el film transparente y pintamos con spray de terciopelo rojo y amarillo. Para decorar, pondremos un punto de **Miroir Glassage Neutre** y un poco de pan de oro. Poner la pieza encima de la galleta de speculos.

Notas

Receta Mousse de Gianduja

Belcolade Lait Selection Cacao Trace	180g
Praline Hazelnut Patisfrance	150g
Leche entera	150g
Bavarois Neutre	110g
Nata Puratos UHT 35% mg	500g

Método

Disolver **Bavarois Neutre** con la leche a temperatura. Incorporar **Belcolade Lait Selection** fundida a 45ºC y a continuación el **Praline Hazelnut Patisfrance** y mezclar bien. Añadir **Nata UHT 35%MG Puratos** semimontada suavemente.

Receta Interior de naranja

Zumo de naranja natural	250g
Bavarois Neutre	62g

Método

Calentar el zumo ligeramente y disolver Bavarois Neutre.
Poner en moldes de semiesfera de 3 cm.

Receta Galleta de Speculos

Patacrout	400g
Harina Almendra	100g
Agua	50g
Mimetic Control / Mantequilla	200g
Especias para Speculos*	15g

Método

En la batidora con accesorio pala, mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Estirar a 3mm y cortar las galletas con un cortapastas redondo de 7cm de diámetro. Cocer y reservar

* 20g de canela • 10g de Cardamomo o Gengibre • 10g nuez moscada • 10g pimienta blanca

Mont Choux

Ancho: 70mm || **Largo:** 70mm || **Alto:** 70mm

Composición

Masa Petisú	30g
Masa crujiente para Petisú	10g
Relleno chocolate blanco y queso	60g
Decoración	15g
TOTAL	115g

Montaje

Cortar la parte de arriba de la lionesa y rellenar con Cremoso de Chocolate Blanco. Colocar un disco de chocolate fino negro de 6cm, escudillar un punto de **Ambiante** teñido con **Cocoa Powder**, un disco de 4cm y un punto de **Ambiante**.

Notas

Receta Masa Crujiente para Petisú

Patacrout	1.000g
Azúcar	200g
Mimetic Control/Mantequilla	400g
Huevo	50g

Método

Mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Laminar a 2 mm y congelar. Cortar discos de 8 cm y reservar hasta el uso en el congelador.

Receta Masa Petisú

Tegral Clara	1.000g
Agua	700g
Leche	500g
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	100g

Método

Calentar el agua y la leche entre 60 y 70º C.
Con el accesorio pala de la batidora, mezclar todos los ingredientes a marcha rápida durante 5 minutos, hasta obtener una masa homogénea.
Escudillar las piezas con boquilla lisa gruesa, 35g aproximadamente, incorporar en la parte superior de la pieza un disco de crujiente (elaboración anterior) encima ejerciendo un poco de presión.
Cocer en horno de pisos a 180º C unos 30 minutos aproximadamente.

Receta Cremoso de Chocolate blanco y queso

Belcolade Blanc Selection	450g
Leche	200g
Nata Puratos UHT 35% mg	400g
Hojas de gelatina	6g
Crealis	1000g

Método

Hidratar las hojas de gelatina con agua fría.
Hervir la leche e incorporar las hojas de gelatina.
Colocar la mezcla encima del chocolate fundido.
Afinar con el túrmix mientras añadimos la nata poco a poco. Enfriar y mezclar con el **Crealis**.

Notas

Notas

Mont Choux

Monte Fuji

Tarta Lemon Pie

Tarrito Lemon Pie

innovate

Individual Chocolat Ring

Tarta Copper

Universo Galaxy

Bomba Olimpo

Índice

4 Mont Choux

5 Monte Fuji

6 Tarta Lemon Pie

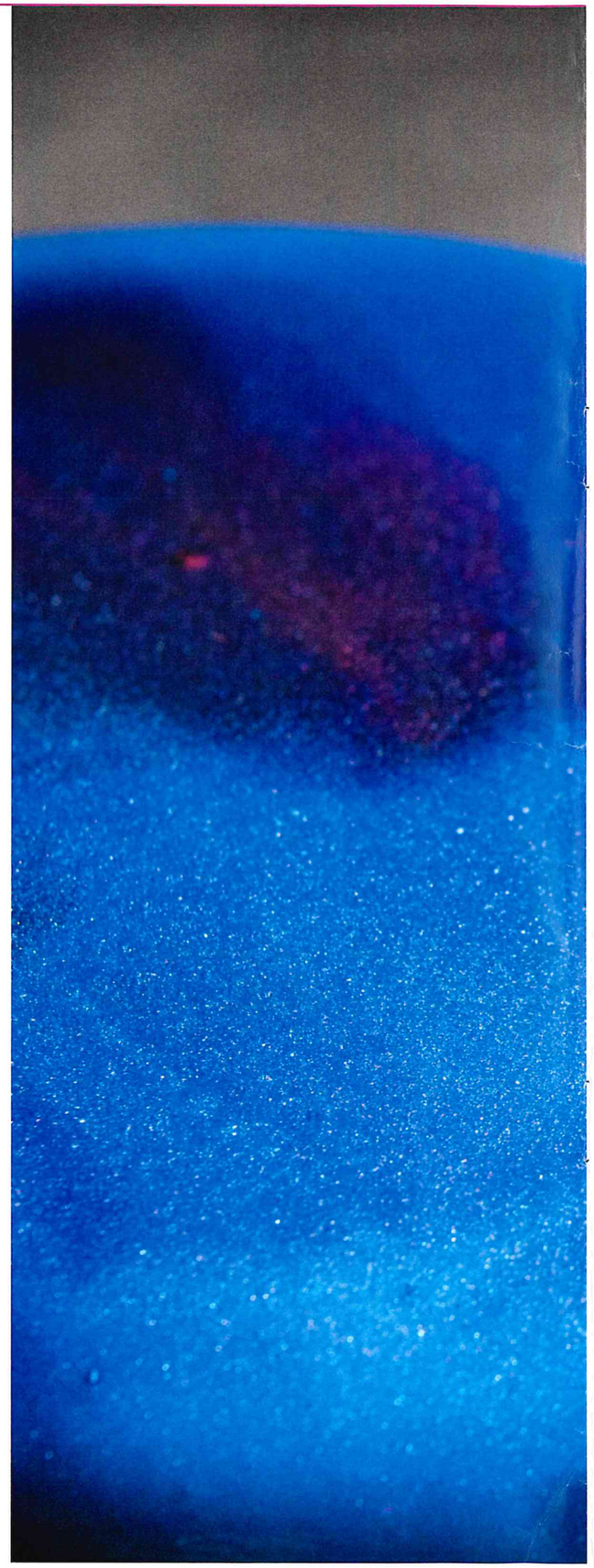
7 Tarrito Lemon Pie

8 Individual Chocolat Ring

9 Tarta Copper

10 Universo Galaxy

11 Bomba Olimpo



Jornadas Técnicas

innovate

www.puratos.es

T 500 Puratos, s. a.
T 900 878 779 - E t500@puratos.es

7781 | 318

Puratos
Reliable partners in innovation

Puratos
Reliable partners in innovation