

food
service
puratos

Carta de postres

Patrocinador oficial de la
Selección Española de Cocina de Competición



**SELECCIÓN ESPAÑOLA DE
COCINA DE COMPETICIÓN**
LA ROJA DE LA COCINA

Nuestros postres

En **Puratos** llevamos más de 100 años creando postres, por eso sabemos que cada textura, cada relleno, cada combinación de sabores y cada decoración son importantes y forman parte de un momento único. Y es que algo mágico pasa cuando el postre llega a la mesa.

Déjate sorprender con estas 7 recetas inspiradoras para tu carta de postres, elaboradas por nuestros pasteleros con ingredientes **Puratos** de la más alta calidad.

Hoja de otoño



Elaborada por **MOF Jonathan Mougel**,
Mejor Artesano de Francia, especialidad
Pastelería Confeitería 2019.

Composición

- Bizcocho Gioconda
- Crujiente de avellanas
- Mermelada de Naranja
- Crema de avellanas
- Chantilly Avellana

Cantidades : Para 12 pastelitos « hojas »
Molde específico : Moldes hoja

Receta Bizcocho Gioconda

Ingredientes

- 160g Polvo bruto de avellanas
- 135g Azúcar en polvo X
- 21g "Trimoline" Azúcar invertido
- 225g Huevos
- 45g Harina
- 37g Mantequilla
- 120g Clara de huevo
- 21g Azúcar

Método

Batir unos minutos el polvo de avellanas, el azúcar en polvo, la "trimoline" y los huevos. Añadir la harina tamizada. Batir las claras de huevos con el azúcar a punto de nieve e incorporar a la primera mezcla. Añadir la mantequilla derretida. Verter la preparación 190 gr. por molde de 2 mm. x 27 x 40 cm. Pegar conjuntamente dos hojas con 145 gr. de "Crujiente". Cortar los bizcochos un poco más pequeños que los moldes.



* Sujeto
a variaciones
de precio

*ración
1,06€

Crujiente de Avellanas (12g)

Ingredientes

- 68g **Gianduja Leche PatisFrance 36%**
- 30g "Crousticrep" (barquillo troceado)
- 20g **Palillos de almendras**
- 25g Almendras enteras del Piemonte

Método

Ablandar el praliné y añadir los otros ingredientes. Verter sobre el fondo de bizcocho.

Receta Mermelada de Naranja (20g por pastelito)

Ingredientes

- 104g Suprema de naranja
- 52g Puré de Fruta de la Pasión
- 52g Azúcar
- 3,40g Pectina NH
- 24g **Discos de Naranjas confitadas**
- 2g Cortezas de naranjas blanqueadas
- 3g Gelatina polvo 160 bloom
- 18g Agua
- 50g Supremas de naranjas

Método

Calentar las supremas de naranja, el puré de fruta de la pasión, la mezcla azúcar / pectina y las **naranjas** confitadas. Hervir un minuto, añadir las cortezas de naranjas blanqueadas y la mesa de gelatina derretida. Mezclar y reservar. Añadir las supremas de naranja, licuar antes de montar.

Crema de Avellanas (35g por pastelito)

Ingredientes

- 200g Leche
- 2g Pectina nh
- 15g Azúcar
- 60g Pasta de avellanas Pralirex
- 40g Yemas de huevo
- 19g Maicena
- 50g **Praliné a la antigua**
- 220g **Nata Montar 35 % mg uht Puratos**

Método

Hervir la leche, la pectina, azúcar, y la pasta de avellana Pralirex, licuar. Añadir las yemas a la maicena, batirlos blanqueados y cocinar como una crema pastelera. Enfriar rápidamente. Batir la crema pastelera, añadir el **praliné**. Bien mezclar hasta obtener un resultado totalmente liso. Añadir con delicadeza la **nata** montada, montar enseguida

Chantilly Avellanas

Ingredientes

- 50g **Nata Montar 35 % mg uht Puratos**(1)
- 25g Leche
- 85g **Gianduja Leche PatisFrance 36%**
- 50g **Belcolade Blanc Intense CT**
- 21g Masa de gelatina
- 300g **Nata Montar 35 % mg uht Puratos**(2)

Método

Calentar la leche y la **nata** (1) a 45° C. Añadir el **Gianduja** y mezclar. Añadir al **chocolate** derretido la masa de gelatina derretida, mezclar de nuevo. Incorporar la **nata** fría (2), mezclar de nuevo. Conservar durante 10 horas en frío positivo.

Montaje

Ajustar el bizcocho relleno en el fondo del molde. Depositar 10 gr. de crujiente. Depositar 20 gr. de mermelada de naranja con manga de pastelería. Completar con 10 gr de crujiente de avellanas. Alisar y congelar. Remojar en la crema chantilly de avellanas para dar una bella forma de hoja. Pintar ligeramente con pistola leche, Decorar (Flocker) a la pistola con **Miroir Neutro Puratos**. Poner el toque final con la decoración hoja de otoño. Repetir con boquilla lisa, dos puntos de Mousse de Praliné. Decorar con una placa curvada realizada con chocolate **Belcolade Noir Supérieur**. Emplatir y acabar de decorar.

Tartaleta de texturas de Chocolate y Praliné

Composición

- 42g Pasta brisa de cacao
- 15g Crujiente de praliné y chocolate con leche
- 12g Bizcocho de chocolate
- 16g Decoración
- 15g Glaseado de **Miroir Glassage Chocolat Noir**
- 12g Mousse de **Praliné à l'Ancienne**
- 12g Mousse de chocolate

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
1,22€



Receta Pasta brisa de Cacao

Ingredientes

- 900g **Patacrout**
- 100g Huevo
- 100g **Cacao en polvo Chocolanté**
- 400g **Mimetic Control** / Mantequilla

Método

Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y pala a velocidad lenta hasta homogeneizar. Laminar a 3mm y forrar moldes negros de Silikomart Tarta Ring Square 80x80x20 mm. Congelar y hornear directamente a 180°C unos 14-16 minutos aprox. Desmoldear.

Receta Bizcocho de Chocolate

Ingredientes

- 1000g **Satin Moist Chocolate**
- 400g Huevo
- 200g Agua
- 400g **Bifrisol alto oleico**

Método

Mezclar en batidora y pala en 2ª velocidad todos los ingredientes durante 4 minutos. Estirar en plancha a grosor de 5 mm. Cocer a 200°C unos 8-9 minutos aprox.

Receta Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 250g Leche
- 150g **Bavarois Neutro**
- 300g **Belcolade Noir Superieur 60%**
- 1000g **Nata Montar UHT 35% MG**

Método

Mezclar leche tibia y **Bavarois Neutro**. Añadir el chocolate fundido. Por último incorporar la nata semimontada.

Receta Pasta brisa Cacao

Ingredientes

- 200g Leche
- 250g **Bavarois Neutro**
- 360g **Praline à l'Ancienne**
- 1000g **Nata UHT 35% MG**

Método

Mezclar leche tibia y **Bavarois Neutro**. Añadir **Praline à l'Ancienne**. Por último incorporar **Nata UHT 35% MG** semi-montada sin azúcar.

Montaje

Poner una fina capa de **Pralicrac Chocolait Patisfrance CT** encima de la tartaleta. Encima un cuadrado de bizcocho de chocolate ligeramente empapado con almíbar. Rellenar con hasta el borde con el glaseado caliente **Decorcrem Chocolate Dark CT**. Escudillar mediante manga y boquilla rizada dos puntos de Mousse de Chocolate. Repetir con boquilla lisa, dos puntos de Mousse de Praliné Decorar con una placa curvada realizada con chocolate **Belcolade Noir Superieur**. Emplatat y acabar de decorar.

Bola Ferrochino

Composición

- 45g Mousse de chocolate
- 12g **Supercrem Nutty White**
- 5g Bizcocho húmedo de chocolate
- 2g Avellana caramelizada
- 6g **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace**
- 20g Baño crocanti
- Oro en polvo

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
0,44€



Receta Bizcocho húmedo de Chocolate

Ingredientes

- 1000g **Satin Moist Chocolate**
- 200g Agua
- 400g Huevos
- 400g **Bifrisol Alto Oleico**

Método

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Poner la mezcla en una lata de 60x40 y cocer a 180°C durante 25 min aprox.

Avellana Caramelizada

Ingredientes

- 350g Agua
- 1000g Azúcar
- 150g Azúcar invertido en pasta
- 500g Avellanas repelada y cruda

Método

Hervir el agua y los azúcares durante 10 segundos y dejar enfriar. En un bol empapar la avellana y caramelizar en el horno entre 180°C unos 18-20 minutos. Dejar enfriar.

Receta Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 120g **Bavarois Neutro**
- 200g Leche entera
- 350g **Belcolade Noir Selection**
- 1000g **Nata UHT 35% MG**

Método

Mezclar leche tibia y **Bavarois Neutro**. Añadir el chocolate fundido. Por último, incorporar la nata semi-montada.

Receta Mousse de Crocanti

Ingredientes

- 100g **Decorcrem Chocolate Dark CT**
- 400g **Decorcrem White**
- 100g **Crocanti de cacahuete**
- 25g **Bifrisol Alto Oleico**

Método

Fundir los **Decorcrem**, mezclar con **Bifrisol Alto Oleico** y añadir **Crocanti de cacahuete**. Usar a 40°C.

Montaje

Fundir **Pralicrac Chocolait Cacao-Trace** y extender una fina capa sobre el bizcocho húmedo de chocolate. Seguidamente cortaremos discos de 4 cm que reservaremos. Para el interior llenaremos con **Supercrem Nutty White** y una avellana caramelizada, un molde de silicona redondo de 3 cm (Silikomart Truffles 20) y congelaremos. Desmoldar una vez congelado y reservar hasta el montaje. Llenamos un molde de bola de 6 cm (Silikomart Truffles 120) con el mousse de chocolate e introducimos la bola congelada de **Supercrem Nutty White**, terminar poniendo el mousse y cerrar con el disco de bizcocho y crujiente. Congelar. Bañar la pieza con el baño de chocolate y colocar sobre un plato decorado con **Decorcrem Chocoalite Dark CT** Espolvorear un poco de oro en polvo.

Tradicional de Queso en plato

Composición

- 90g Tradicional de queso suave
- 30g Crema inglesa

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
0,55€

Receta Tradicional de queso suave

Ingredientes

- 600g **Crealis**
- 100g **Nata UHT 35% MG**
- 200g Huevo
- 100g **Cremy 4x4**
- 100g **Mimetic Control/**
Mantequilla

Método

Mezclar en la batidora con las varillas **Nata UHT 35% MG** y los huevos. Disolver la **Cremy 4x4**. Añadir **Crealis** y mezclar bien. Añadir **Mimetic Control** fundida en último lugar.

Receta Crema Inglesa

Ingredientes

- 100g **Crema Catalana**
- 600g Leche

Método

Mezclar todos los ingredientes con una varilla.

Montaje

En un molde de Silikomart Universo 90, rellenamos con la mezcla de queso suave. Cocer al baño maría a 230° unos 30 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Desmoldar, reposar en nevera unas 2-3 horas. Colocaremos en el fondo del plato un poco de crema inglesa y encima colocaremos el Tradicional de queso.



Yogur y frambuesa

Composición

- 50g Bavarois de Yogur
- 30g Interior de frutos rojos
- 10g Coral de frambuesa
- 5g Chocolate de frambuesa
- Frambuesa fresca
- Pistacho

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
1,36€



Receta Esponja de frambuesa

Ingredientes

- 250g **Tegral Chiffon**
- 240g Huevo
- 70g **Aceite Bifrisol Alto Oleico**
- 40g Agua
- 40g **Classic Frambuesa**
- c/s Colorante rojo

Método

Emulsionar en batidora durante 5 min. e incorporar el aceite al final y mezclar durante 1 min. a baja velocidad. Depositar 20g en vasos de plástico. Poner en el microondas a 750W de potencia durante 20 seg. Reservar.

Receta interior de frutos rojos

Ingredientes

- 500g **Topfil Wild Berries 60%**
- 50g Agua

Método

Mezclar y rellenar los moldes de interior (Silikomart Pillow 30) y congelar. Reservar hasta su uso en el congelador.

Receta Mousse de yogur

Ingredientes

- 250g **Bavarois Bulgaria**
- 250g Agua
- 1000g **Nata UHT 35% MG**

Método

Calentar el agua a 45° C y disolver el **Bavarois Bulgaria**. Semi montar la **nata**. Mezclar un tercio de la **nata** con la mezcla del agua con el **Bavarois Bulgaria**, incorporar la mezcla resultante a la **nata** que nos queda y mezclar suavemente. Rellenar el molde (Silikomart Pillow 80) con el mousse de yogurt e introducir el interior de frambuesa en el medio y terminar de rellenar con el mousse. Congelar, desmoldar y reservar en nevera hasta el pase.

Receta Chocolate de frambuesa

Ingredientes

- 200g **Miroir Glassage Chocolate Blanc**
- 5g* **Classic Frambuesa**
- 1g Colorante rojo líquido hidrosoluble

Método

Calentar **Miroir Glassage Blanc** y mezclar con **Classic Frambuesa** y el colorante. Rellenar un cartucho para su uso.

*La cantidad puede variar según el fabricante.

Montaje

Realizar los dibujos con la ayuda de un cartucho. Colocar el mousse de yogurt. Terminar poniendo el coral, unas frambuesas y un poco de pistacho verde picado.

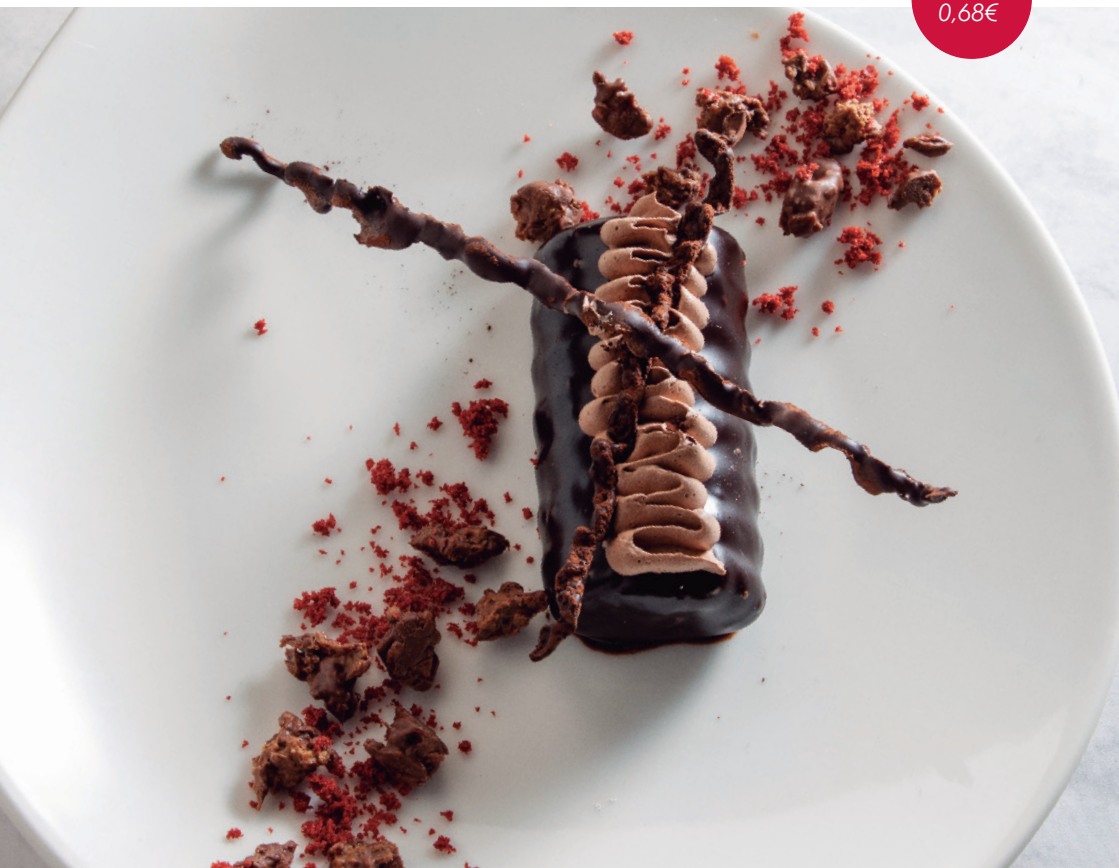
Chocolate Pasión

Composición

- 40g Mousse chocolate pasión
- 15g Bizcocho chocolate
- 10g Crujiente
- 20g Glaseado de **Miroir Glassage Chocolat Noir**
- 15g Decoración chocolate
- 4g Tierra roja

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
0,68€



Receta Mousse de Chocolate Pasión

Ingredientes

- 250g **Belcolade Noir Selection J CT**
- 250g **Nata UHT 35% MG**
- 50g **Classic Maracujá**
- 250g **Nata UHT 35% MG** semimontada

Método

Calentar la **Nata 35% M.G. Uht Puratos** hasta una temperatura de 85°C y verter sobre el **Chocolate Belcolade Noir Selection J**, añadir **Classic Maracujá** y emulsionar con túrmix. Cuando la alcance los 35°C mezclaremos con la **Nata 35% M.G. Uht Puratos** semimontada.

Receta Bizcocho Chocolate

Ingredientes

- 1000g **Satin Chocolate**
- 400g Huevo
- 200g Agua
- 400g **Bifrisol Alto Oleico**

Método

Mezclar en batidora y pala en 2ª velocidad todos los ingredientes durante 4 minutos. Estirar en plancha a grosor de 5 mm. Cocer a 200°C unos 8-9 minutos aprox

Receta Crujiente

Ingredientes

- 200g **Belcolade Lait Selection Cacao-Trace**
- 300g **Palito de Almendra**
- 100g Pistacho
- 50g Barquillo

Método

Tostar los frutos secos a 180°C durante 20 aprox, enfriar y reservar. Atemperar la cobertura y mezclar con los frutos secos y el barquillo.

Receta Tierra Roja

Ingredientes

- 1000g **Satin Red Velvet**
- 350g Huevo
- 225g Agua
- 300g **Brifisol Alto Oleico/ Aceite de girasol**

Método

Mezclar todos los ingredientes en batidora con accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Rellenar molde cake y cocinar a 165°C durante 45 minutos aprox. Una vez frío, rallar y secar en estufa.

Receta Chocolate Decorativo

Ingredientes

- 100g **Carat Cakau Dark**
- 5g **Cacao Power Chocolanté**
- Hielo Pilé

Método

Fundir la cobertura y dosificar en líneas sobre el hielo. Retirar y sobre ellas espolvorear cacao.

Montaje

Rellenar el molde con la mousse y tapar con bizcocho de chocolate, congelar. Desmoldear y glasear con **Decorrem Chocolate Dark CT**. Colocar la pieza en el plato y sobreponerle una tira ondulada de la mousse. Decorar.

Tartaleta Tatin

Composición

- 25g Sablé de canela
- 15g **Deli Lemon Pie**
- 35g **Topfil Manzana Canela 60%**
- 30g Chantilly
- 3g Manzana macerada

* Sujeto a variaciones de precio

*ración
0,47€

Receta Sablé de canela

Ingredientes

- 500g **Patacrout**
- 200g **Mimetic Control**/Mantequilla
- 50g Leche
- 10g Canela

Método

En un bol con accesorio pala, mezclamos todo. Estirar a un grosor de 2,5 mm. Cortar en rectángulos de 6X10 mm. Y colocar en los moldes en forma curva, cocer a 165°C durante 18/20 minutos.

Receta Chantilly

Ingredientes

- 400g **Nata UHT 35% MG**
- 60g Glucosa
- 65g Azúcar
- 6g Gelatina en hojas
- 6g Vainilla en rama (raspar interior)

Método

En un cazo, agregamos todo excepto las hojas de gelatina, calentamos hasta que hierva todo, a continuación, se le añade las hojas de gelatina previamente hidratadas, se deja reposar unos 15 minutos. Colar y reservar en la nevera mínimo 12 horas.

Receta Manzana Macerada

Ingredientes

- 300g Manzana granny Smith
- 150g Azúcar
- 300g Agua
- 4g Ralladura de lima
- 25g Ginebra

Método

Con el agua y azúcar hacemos un almíbar, añadimos las ralladuras de lima, una vez frío añadimos la ginebra y las tiras de manzana recién cortadas en tiras finas. Envasar al vacío al menos dos horas y reservamos en la nevera.

Montaje

En la tartaleta dosificar unos 15 g. de **Deli Lemon Pie**, cubrir hasta el borde de la tartaleta de **Topfil Manzana Canela 60%** más o menos unos 35 g. y dejar lo más plano posible. Dosificar con una boquilla de san honore la crema de chantilly previamente montada y finalizaremos decorando con las tiras de manzana maceradas.





900 878 779



www.puratos.es



[@puratosespana](https://www.facebook.com/puratosespana)



[@puratosspain](https://www.instagram.com/puratosspain)



t500@puratos.es

FOOD INNOVATION FOR GOOD

www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratospain - t500@puratos.com

