

puratos

Carat

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

RECETARIO



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS

Carat

Tus aliados en estas Pascuas

Descubrí nuestra línea **Carat Coverlux**. Nuestros baños de repostería ideal para moldear con excelente sabor, brillo y crack.



Carat Coverlux Moldeo
Semiamargo x 1 kg



Carat Coverlux
Blanco x 0,8 kg



Carat Coverlux Moldeo
Amargo x 1 kg



Carat Decorrem
Pasta x 4,5 kg



Carat Cover
Semiamargo x 7,6 kg

BELCOLADE

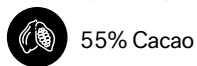
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

SELECTION

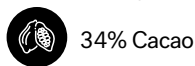
Belcolade Selection es nuestra gama de **clásicos del sabor belga**. Consiste en chocolates perfectamente equilibrados aclamados por su versatilidad y garantizando excelentes resultados en todos los usos de chocolate y repostería.



Belcolade Noir Selection Drops
Amargo • 1 kg / 5 kg



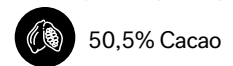
Belcolade Lait Selection Drops
Leche • 1 kg / 5 kg



Belcolade Blanc Selection Drops
Blanco • 1 kg / 5 kg



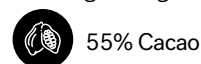
Belcolade Belcochips
Amargo • 1 kg / 5 kg



ORIGINS

Los chocolates **Belcolade Origins** son una invitación a regresar a las raíces del sabor. Al mezclar granos de cacao Criollo y Trinitario, hemos creado un **chocolate oscuro** como ningún otro, con un **sabor ligeramente ácido** del cacao **realzado con notas de pasas e higos secos**.

Belcolade Noir Selection Drops
Amargo • 1 kg / 5 kg

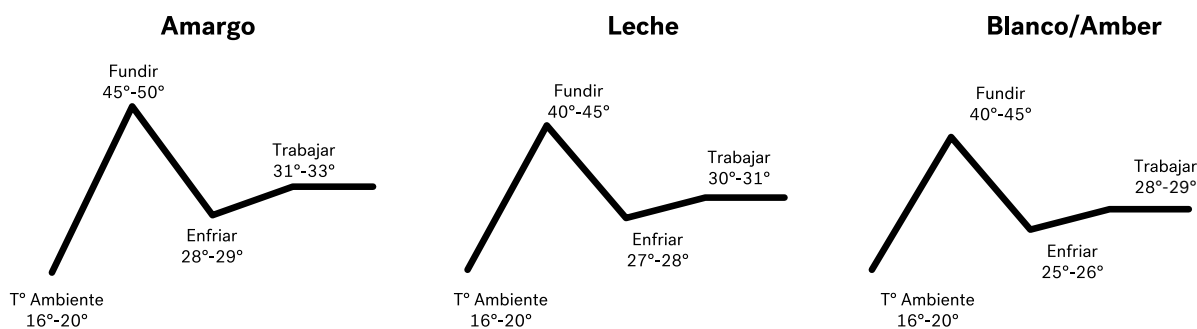


TEMPLADO DEL CHOCOLATE

¿POR QUÉ TEMPLAR EL CHOCOLATE?

Es necesario para transformar el chocolate en formas sólidas y permite:

Buena cristalización • Buena contracción • Buena textura • Buen brillo • Color uniforme • No desprender grasa • Buen crack • Mejorar el tiempo de vida



Great Taste **Doing Good**



Cacao-Trace es nuestro programa de sustentabilidad, enfocado en un abastecimiento sostenible, donde el proceso de fermentación de las habas de cacao se lleva a cabo bajo los estándares más altos definidos por Puratos, esto asegura un sabor óptimo y superior al proceso tradicional.

Además, este programa busca crear valor para todos los involucrados, tanto como para el consumidor a través del sabor, como para los agricultores a través de una prima devuelta a ellos por la venta de cada kg de chocolate.

Con esta prima devuelta han podido construir escuelas, centros de educación para futuros agricultores y mejorar sus condiciones de vida en general.

CHOCOLATE

POR CADA KILO DE BELCOLADE VENDIDO, SE DEVUELVEN 10 CENTAVOS DE EURO A LOS PRODUCTORES

PREMIUM

VALOR AGREGADO AL OBTENER LA MÁS ALTA CALIDAD A TRAVÉS DE LA FERMENTACIÓN SUPERIOR, ENTREGANDO EL MEJOR SABOR

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Maceta Conejera



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Maceta Conejera



INGREDIENTES

Bizcochuelo Vainilla

Tegral Bizcochuelo Tres Leches	250 g
Huevo	125 g
Agua	50 g
Aceite	25 g

DECORACIÓN

Relleno

Fruitfill Frutos del Bosque	200 g
Ambiante batido	50 g

Cubierta

Ambiante líquido	10 g
Carat Coverlux Blanco	150 g
Almibar	20 g
Colorante verde	c/s

Molde

Carat Coverlux Blanco	250
Colorante a la grasa naranja	5

PROCEDIMIENTO

Bizcochuelo Vainilla

Batir

Tiempo de batido

Tegral Bizcochuelo Tres Leches, huevos, agua y aceite.

🕒 00:01:00 Vel. lenta | 🕒 00:05:00 Vel. máxima.

Horneado

🔥 220°C

🕒 00:08:00

Manipulación posterior

Dejar enfriar y cortar discos de 8 cm.

Relleno

- Reservar hasta su aplicación.

Cubierta

- Realizar un ganache con crema **Ambiante**, **Carat Coverlux Blanco**, añadir almíbar mezclar y dejar enfriar.
- Batir con canastilla hasta lograr punto pico, añadir colorante verde.

Armado y decoración

- Disponer de un macetero de plástico y moldear con **Carat Coverlux Blanco** previamente pintado con colorante en polvo a la grasa anaranjado.
- Disponer de los discos de bizcochuelo vainilla y rellenar en el interior del macetero con **Fruitfill Frutos del Bosque** y **Ambiante** batido.
- En la superficie aplicar el ganache verde con manga y boquilla de pasto.
- Decorar con huevitos y conejo de chocolate.

Carat

Maceta Conejera



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Huevo de chocolate XXL



INGREDIENTES

Trufa batida

Carat Coverlux Moldeo	200 g
Ambiente líquido	200 g
Almíbar	15 g

DECORACIÓN

Moldeo

Carat Coverlux Moldeo	300 g
------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Trufa batida

Calentar

Añadir

Manipulación
posterior

Ambiente y verter **Carat Coverlux Moldeo**, mezclar hasta que no queden grumos.

Almíbar, mezclar y enfriar.

Una vez bien fría batir con canastilla hasta obtener punto chantilly.

Armado y decoración

- Moldear con **Carat Coverlux Moldeo** en un molde de huevo 14-15 cm.
- Aplicar la trufa con una manga y boquilla risada en la base y borde del huevo.
- Rellenar con bombones y trufas.
- Decorar con huevitos y conejo de chocolate.

Chocoteja de limón trufado



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Chocoteja de limón trufado



INGREDIENTES

Ganache y limón

Carat Coverlux Moldeo	200 g
Ambiente líquido	200 g
Glucosa	10 g
Piel de limón confitado	25 g

Moldeo

Carat Coverlux Moldeo	250 g
------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Ganache y limón

Calentar

Añadir

Manipulación
posterior

Chantypak y glucosa, verter **Carat Coverlux Moldeo**, mezclar hasta que no queden grumos.

Piel de limón confitado previamente trozado.

Reservar hasta su aplicación.

Armado y decoración

- Aplicar en los moldes de chocotejas con una esponja colores amarillo y verde.
- Moldear con **Carat Coverlux Moldeo**.
- Rellenar con ganache de limón y sellar.
- Decorar con huevitos y conejo de chocolate.

Barra de Chocolate Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Barra de Chocolate

Pascua



INGREDIENTES

Tableta de chocolate

Carat Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas	300 g
---	-------

Montaje

Carat Coverlux Blanco	150 g
Colorante liposoluble celeste	c/n
Colorante liposoluble rosado	c/n

Decoración

Grajeas de colores	c/n
--------------------	-----

PROCEDIMIENTO

Tableta de chocolate

- En un bowl disponer **Carat Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta. Una vez fundido, la temperatura del chocolate no debe superar los 42°C.
- Reservar.

Montaje

- En otro bowl disponer **Carat Coverlux Blanco** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta.
- Dividir el chocolate blanco en 2 bowls.
- Agregar colorante celeste y rosado en su respectivo bowl, incorporando hasta obtener una mezcla homogénea.
- Disponer los chocolates ya coloreados en mangas de pastelería y aplicar en el molde, primero un color, para luego dar un golpe de frío.
- Una vez cristalizado, sacar y aplicar el segundo color. Repetir la operación dando un golpe de frío.
- Una vez cristalizado el segundo color, volcar el chocolate **Carat Coverlux Moldeo Semiamargo Gotas** previamente fundido en el molde de la tableta.
- Golpear ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar posibles burbujas de aire dentro del chocolate.

Decoración

- Una vez que el chocolate se desprege completamente del molde, desmoldar las barras.
- Decorar con grajeas de colores, conejitos y zanahorias.

Alfajores Pascua




Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS


Alfajores Pascua



INGREDIENTES

Galleta Alfajor

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina panadera	250 g
Huevo entero	150 g

Relleno

Manjar repostero	500 g
------------------	-------

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	1000 g
Colorante liposoluble naranja	c/n
Colorante liposoluble amarillo	c/n
Colorante liposoluble verde	c/n

PROCEDIMIENTO

Galleta Alfajor

- Dejar **Mimetic 32** a temperatura ambiente.
- Pesar los ingredientes secos en un bowl separado de los huevos.
- Reservar.
- Creumar **Mimetic 32** grasa con paleta en velocidad baja. Detener la máquina para luego incorporar los elementos secos. Mezclar nuevamente en velocidad baja, e incorporar los huevos poco a poco, hasta obtener una masa uniforme y libre de grumos. Detener la máquina y sacar la masa. Cubrir con film plástico y llevar al refrigerador por 1 hora.
- Sacar la masa del frío y estirar con la ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm de espesor. Cortar discos con un cortador redondo de 6 cm de diámetro. Disponer las piezas en una bandeja con papel de horneado. Hornear a 180°C por 10-12 minutos. Enfriar a temperatura ambiente.

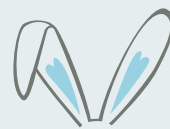
Relleno

- Disponer manjar en una manga pastelera. Tomar una tapa de alfajor y rellenar con 30 g de manjar. Luego poner la otra tapa y presionar ligeramente para asentar el relleno.
- Repasar los bordes del alfajor para que el manjar quede recto.
- Dejar las piezas en una bandeja cubierta con film plástico para que estas puedan reposar de un día para otro.

Decoración

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** en microondas dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezaquino. Repetir la operación hasta lograr una temperatura de 42°C. Una vez que el chocolate esté fundido, con la ayuda de un tenedor de baño, sumergir los alfajores uno a uno, asegurando lograr una buena capa de cobertura.
- Con cuidado, eliminar el excedente de chocolate, realizando movimientos de arriba hacia abajo con el tenedor de baño. Pasar el tenedor por el borde del bowl para retirar el exceso de chocolate de la base de los alfajores.
- Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla. Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular. Separar el chocolate restante en 3 bowls y mezclar con los colorantes. Con la ayuda de un cornet de papel, realizar las decoraciones según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.

Huevo infantil Conejito de Pascua



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS



Huevo infantil Conejito de Pascua



INGREDIENTES

Huevo

Belcolade Lait Selection Drops	800 g
---------------------------------------	-------

Ojos

Belcolade Blanc Selection Drops	20 g
--	------

Colorante liposoluble celeste	1 g
-------------------------------	-----

Belcolade Noir Selection Drops	5 g
---------------------------------------	-----

Boca

Belcolade Blanc Selection Drops	50 g
--	------

Belcolade Lait Selection Drops	50 g
---------------------------------------	------

Orejas

Belcolade Lait Selection Drops	100 g
---------------------------------------	-------

Dientes

Belcolade Blanc Selection Drops	10 g
--	------

PROCEDIMIENTO

Huevo

- Fundir **Belcolade Lait** y atemperar.
- Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado. Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío.
- Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate de leche y posteriormente retirar el excedente.
- Realizar la otra mitad del huevo, implementando la técnica anterior.
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10°C por 10 minutos. Retirar del frío y desmoldar ambas piezas. Opcionalmente se puede rellenar el huevo con sorpresas y confites.
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas. Finalmente, unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo.

Ojos

- Fundir **Belcolade Blanc** y atemperar y dividir en dos. A uno de los chocolates agregarle el colorante celeste y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos acetatos y aplicar ambos chocolates por separado. Con una espátula realizar capas delgadas de chocolate y reposar hasta que ambos baños de repostería pre-solidifiquen. Con un cortante realizar los ojos de color blanco y celeste. Repetir este procedimiento con el chocolate semiamargo hasta obtener también los ojos de color oscuro.

Boca

- Fundir **Belcolade Blanc** y atemperar para lograr el color caramelo.
- Aplicar el chocolate dentro de moldes para medias esferas. Llevar a la cámara de frío y desmoldar. Reservar hasta utilizar.

Orejas

- A continuación fundir **Belcolade Lait** y aplicar el chocolate en moldes con el formato de orejas de conejo. Llevar a la cámara de frío y desmoldar. Reservar hasta utilizar.

Dientes

- Fundir **Belcolade Blanc** y atemperar. Disponer de un acetato y con una espátula realizar una capa delgada de chocolate blanco. Reposar hasta que el baño de repostería pre-solidifique. Con un cuchillo y una regla, cortar cuadrados hasta obtener los dientes del conejo. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate de leche. Mediante un cornet con baño **Belcolade** fundido ubicar y adherir los ojos, orejas, dientes y el hocico hasta obtener la caricatura.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Masterclass Chocolatería Especial Pascuas Carat

Aprende a hacer estas
recetas en **nuestro**
Canal de YouTube

 Puratos Peru



**HAS
CLICK
AQUI**



PIDE EN LÍNEA EN MY PURATOS



My Puratos es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para panaderos, pasteleros y chocolateros. ¡Puedes pedir tus ingredientes Puratos favoritos a través de la tienda en línea y elegir cuándo y dónde quieres que te los entreguen!



COMO USUARIO DE **MY PURATOS** PUEDES:

- ✓ Descubrir la **gama completa** de productos Puratos, con **precios** e información de **stock**
- ✓ Pedir todo el día **24h / 7d**
- ✓ Disfrutar de **promociones exclusivas**
- ✓ Beneficiarte de **reordenar fácilmente**
- ✓ Descubrir y guardar tus **recetas** favoritas
- ✓ **Seguir tus pedidos** y el **historial de facturas** en línea



Lote Industrial 32, 33 Las Praderas - Lurín - Lima, Perú



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com