

3 RECETAS

CHOCOLATE SOSTENIBLE



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

PRALINES

Sostenibles



Ingredientes

1. Esfera de avellana

Belcolade Selection Lait	6 g
Ganache de caramelo	5 g
Avellanas	1.5 g
Belcolade Selection Noir	1.5 g

2. Ganache de caramelo

Crema Passionata	180 g
Azúcar granulada	40 g
Azúcar invertida	10 g
Belcolade Selection Noir	25 g
Belcolade Selection Lait	300 g
Mantequilla	30 g

Preparación

Esfera de avellana

- Moldea un molde de media esfera con **Belcolade Selection Lait**. Deja que se endurezca.
- Llena el molde con Ganache de caramelo y deja que se endurezca durante 10 minutos.
- Cierra el molde con **Belcolade Selection Lait** templado y coloca inmediatamente una avellana confitada encima bañada de **Belcolade Selection Noir**.
- Deja que se endurezca y desmolda.

Ganache de caramelo

- Calienta la crema **Passionata** y la azúcar invertida hasta alcanzar los 60-80°C. Haz un caramelo seco con el azúcar y añade lentamente la crema caliente.
- Calienta hasta 80°C y viértelo directamente sobre el **Belcolade Selection Noir** y **Belcolade Selection Lait** mezcla bien.
- Añade la mantequilla cuando la ganache alcance una temperatura entre 35-38°C, y mezcla usando una batidora de mano para que el relleno quede suave y homogéneo (evita incorporar aire).

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

TORTA DE CHOCOLATE

Sostenible



Ingredientes

1. Masa para torta

Tegral Torta de Chocolate Extremo	1500 g
Huevo	475 g
Agua	675 g
Aceite	300 g

2. Ganache de chocolate

Chantypak	600 g
Belcolade Selection Noir	200 g
Glucosa	240 g
Belcolade Selection Noir	1180 g

2. Crema batida

Ambiente líquido	100 g
Belcolade Selection Noir	100 g
Ambiente batida	500 g

Preparación

Masa para torta

- Batir, agua, huevo, aceite por 1min con canastilla a velocidad media.
- Añadir **Tegral Torta de Chocolate Extremo** y batir 1 min a velocidad media.
- Verter en 3 moldes #20cm
- Hornear a 110°C x40min y 140°C x 30min.

Ganache de chocolate

- Calienta la crema y la glucosa a 80 °C y vierte sobre el **Belcolade Selection Noir**.
- Usa una batidora de inmersión para lograr una buena emulsión.

Crema batida

- Calentar **Ambiente líquido** y verter sobre esto **Belcolade Selection Noir**.
- Mezclar con **Ambiente** batido en forma envolvente.
- Reservar hasta su aplicación.

Ensamblaje

- Corta 4 discos de 20 cm de diámetro de pastel de chocolate.
- Coloca 120 gramos de ganache entre cada disco.
- Termina con la crema batida, la ganache y la decoración de chocolate.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

NEW YORK ROLL DE AVELLANAS

Sostenible



Ingredientes

1. New York Roll	1000	%	5000
Harina de trigo	1000g	100	5000
Agua ±	500g	50	2500
Levadura fresca	60g	6	300
Sal	20g	2	100
Azúcar	100g	10	500
S500 Sense	15g	1.5	75
Mantequilla	50g	5	250
Mimetic 32	500g	50	2500
Masa total	2245		11225
Cantidad / Piezas	32		160
Peso de masa / Piezas en g		70	

2. Ganache de chocolate : Relleno

Leche	500 g
Azúcar	75 g
Crema Pastelera	40 g
Belcolade Selection Noir	100 g

2. Topping

Ganache	15 g
Avellanas	3 g
Belcolade Selection Lait	2.5 g
Belcolade Selection Noir	5 g

Preparación

New York Roll

- Manipulación previa: Toma 400 g de masa y mezcla con la mezcla de cacao (50 g de cacao en polvo y 120 g de agua).
- Tiempo de mezcla: 3min 1era velocidad | 4min 2nd velocidad.
- Masa °C / °F: 22°C.
- Fermentación en bloque: 45min
- Manipulación después de la fermentación: Coloca la masa cubierta con plástico en el congelador a -20°C.
- 70g
- Da 2 pliegues simples con **Mimetic 32**. Coloca de nuevo en el congelador durante 30 minutos. Da otro pliegue simple y extiende a 6 mm. Antes de extender la masa, extiende la masa de chocolate al mismo tamaño que la masa laminada, coloca encima y extiende juntas: ancho de 35 cm. Rocía ligeramente con agua y enrolla. Corta caracoles de 2.5 cm y colócalos en un molde para hamburguesas.
- Fermentación final: 1h30min | 30°C | 85% humedad .

Método Crema Pastelera

- Mezcla el azúcar con Crema Pastelera y disuélvelo con pequeñas cantidades de leche. Hierve la parte restante de la leche.
- Añade la preparación de CPT y cocina todo junto hasta obtener una textura firme y homogénea, mientras mezclas continuamente.

Método Crema Pastelera de Chocolate

- Cuando tu crema pastelera esté lista (caliente), añade la cantidad de **Belcolade Selection Noir** y mezcla bien.

Decoración antes de hornear

- Coloca un silpat encima y cubre con una bandeja.

Horneado

- Parte superior horno 225 °C | Parte inferior horno 220°C.
- Tiempo: 18min

Acabado

- Relleno por rollo: 20 g Ganache
- Cobertura por rollo: 15 g Ganache
- 2.5 g de sello con el logo de **Cacao-Trace** hecho con **Belcolade Selection Lait**.
- 3 g de avellanas tostadas.
- Base: 5g **Belcolade Selection Noir**.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  puratos
Food Innovation for Good

PURATOS PERÚ S.A.

Av. Industrial. SN Urb. Praderas de Lurín (sublt 32-33 Esquina Calle F)
Lurín | Lima | Perú | Teléfono: 617-9394 | Línea gratuita: 0800-0-0108
Email: contactoperu@puratos.com | Web: www.puratos.pe

Seguinos en:

