



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

  Puratos Perú  www.puratos.pe  contactoperu@puratos.com



Recetario
lleno de
sabores



Pink Bar

de Pascua

INGREDIENTES

Belcolade Selection Blanc CT	510 g
Arándanos deshidratados	90 g

ELABORACIÓN

- Fundir **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** y atemperar.
- Añadir colorante en polvo a la grasa del color deseado.
- Adicionar arándanos deshidratados, mezclar.
- Verter en molde de barra (100 g por tableta).
- Antes de que cristalice el chocolate decorar con huevos de colores.
- Dejar cristalizar y desmoldar.



Rendimiento: 6 unidades

INGREDIENTES

Trufa	
Chantypak	250 g
Carat Cover Semiamargo	350 g
Glucosa	20 g
Malibú	40 g

Relleno	
Cremfil Coco	225 g

Decoración	
Coco fino tostado	250 g
Carat Cover Blanco	200 g

ELABORACIÓN

- Calentar **Chantypak** y glucosa.
- Añadir sobre ésta **Carat Cover Semiamargo**, mezclar.
- Adicionar Malibú y mezclar.

Armado y decoración

- Disponer de una manga con boquilla lisa.
- Añadir la trufa y formar pinpones sobre papel manteca o silpak.
- Con una manga inyectar **Cremfil Coco** al centro del pinpon de trufa.
- Dejar estabilizar.
- Bañar con **Carat Cover Blanco**, previamente derretido y rebozar en coco fino tostado.
- Decorar con masa elástica de chocolate de colores deseados.



Nido de Pascua

Trufa de chocolate y coco

Rendimiento: 45 unidades

Tarta Bunny

Flan de chocolate y ganache de maracuyá

INGREDIENTES

Pasta flora	
Harina	180 g
Mimetic 32	120 g
Azúcar en polvo	60 g
Huevo	1 unid

Relleno 1: flan de chocolate	
Passionata	150 g
Belcolade Selection Noir 55% CT	120 g
Huevos	110 g

Relleno 2: ganache de maracuyá	
Belcolade Selection Blanc CT	200 g
Passionata líquida	100 g
Pulpa de maracuyá	100 g
Passionata semibatida	200 g

ELABORACIÓN

- Pasta flora**
- Mezclar harina, azúcar en polvo y **Mimetic 32** hasta obtener punto avena.
 - Luego, agregar el huevo y mezclar hasta obtener una masa homogénea con cuidado de no obtener liga, colocar la masa en una bolsa y dejar reposar por 2 horas al frío.

- Relleno 1: flan de chocolate**
- Con batidor de mano mezclar **Passionata**, huevos.
 - Derretir **Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace**, mezclar todo hasta que no queden grumos.

- Relleno 2: ganache de maracuyá**
- Realizar una ganache con **Passionata líquida** y **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**.
 - Añadir pulpa de maracuyá, dejar enfriar ligeramente.
 - Adicionar **Passionata semibatida** y mezclar en forma envolvente.

- Armado y decoración**
- Estirar la pasta flora y colocar en moldes de tarta, precocinar por 8 minutos a 160 °C.
 - Añadir el flan de chocolate sobre la base hasta la mitad de la tarta, hornear a 160 °C por 12 minutos, dejar enfriar.
 - Con una manga y boquilla lisa aplicar el ganache de maracuyá
 - Decorar con galleta de pasta flora y filigranas de chocolate.

Rendimiento: 6 unidades

