

RECETARIO VERANO 2025



MOUSSE DE AGUAYMANTO



Baño Espejo Chocolate



Mousse de Aguaymanto

Gely de Aguaymanto

Cake Chocolate

INGREDIENTES



Cake Chocolate

Tegral Base Chocolate	500 g
Huevos	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Gely de Aguaymanto

Aguaymanto (fruta)	300 g
Azúcar	80 g
Masa gelatina	60 g

Mousse de Aguaymanto

Belcolade Blanco CT	100 g
Passionata	50 g
Pulpa de aguaymanto	200 g
Passionata semi batida	200 g
Masa de gelatina	40 g

Baño Espejo Chocolate

Belcolade Blanco CT	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar blanca	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir	80 g
Masa de gelatina	100 g
Colorante amarillo	c/s

PREPARACIÓN



Cake Chocolate

- Batir huevos, agua, aceite y **Tegral Base Chocolate**, batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad media alta.
- Verter en una plancha previamente untada con **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Gely de Aguaymanto

- Llevar a cocción al aguaymanto licuado con el azúcar para pasteurizar. Colar y agregar la masa de gelatina.
- Colocar la preparación en un marco y llevar al congelador.

Mousse de Aguaymanto

- Prepara una ganache con el **Belcolade Blanco CT** y **Passionata** líquido.
- Verter sobre esta preparación pulpa de aguaymanto previamente pasteurizada.
- Agregar sobre esta preparación **Passionata** semibatida, mezclar en forma envolvente.

Baño Espejo Chocolate

- Calentar hasta romper el hervor agua, glucosa, azúcar.
- Agregar **Belcolade Blanco CT** y leche condensada.
- Agregar **Miroir**, mezclar hasta tener una mezcla homogénea.
- Por último, agregar la masa de gelatina hidratada y el colorante.
- Reserva hasta su aplicación.

Armado y Decoración

- Disponer de moldes de siliconas en monoporción.
- Verter mousse de chocolate de aguaymanto.
- Colocar discos de gely de aguaymanto, y capa de torta de chocolate.
- Llevar al congelador.
- Desmoldar y aplicar baño espejo a 30°C.
- Colocar sobre una base de pastaflores.
- Decorar con filigranas y frutas.

RENDIMIENTO

- 16 unidades.

LAYER TROPICAL PIÑA COLADA



Bavarois de Coco

Palet de Piña

Biscochuelo 3 leches

INGREDIENTES



Bizcochuelo 3 Leches

Tegral Bizcochuelo 3 Leches	500 g
Huevo	250 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

Empape

Dulcerío 3 leches	500 g
Leche fresca	250 g
Licor Malibú	20 g

Palet de Piña

Topfil Piña	300 g
Masa gelatina	60 g
Agua	200 g

Bavarois de Coco

Yemas	2 u
Azúcar	20 g
Leche fresca	100 g
Masa de gelatina	60 g
Cremfil Coco	200 g
Passionata batida	200 g

PREPARACIÓN



Bizcochuelo 3 Leches

- Batir con canastilla todos los ingredientes por 1 minuto a velocidad baja y luego a 4 minutos a velocidad media alta.
- Verter en plancha de 30 x 40 cm.
- Hornear a 180°C x 25 minutos aproximadamente.

Empape

- Mezclar todos los ingredientes.

Palet de Piña

- Mezclar el **Topfil Piña** con el agua y agregar la masa de gelatina previamente diluida.
- Colocar en un marco de 30 x 40 cm, llevar al congelador.

Bavarois de Coco

- Realizar una salsa inglesa con azúcar, yemas y leche.
- Agregar masa de gelatina y mezclar hasta su total disolución.
- Adicionar **Cremfil Coco**, mezclar.
- Verter esta preparación sobre **Passionata** semi batida mezclar en forma envolvente.

Armado y Decoración

- Disponer de un marco de 30 x 40 cm.
- Colocar el bizcochuelo vainilla y embeber directamente.
- Colocar el palet de piña y sobres este verter el bavarois de coco, llevar al congelador como mínimo 2 horas.
- Cortar de acuerdo con el tamaño deseado.
- Aplicar **Miroir** sobre la superficie y acabar con filigranas de chocolate y frutas de elección.

RENDIMIENTO

- 21 unidades.

MOUSSE WHITE Y ARÁNDANOS

Mousse de Chocolate
Blanco

Mousse de Chocolate

Arándanos

Cake Vainilla



INGREDIENTES

Cake Vainilla

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Huevo	225 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Arándanos (frutas)	250 g

Mousse de Chocolate

Belcolade CT Noir 55	100 g
Passionata líquida	100 g
Passionata semi batido	200 g

Mousse de Chocolate Blanco

Belcolade CT Blanco	200 g
Passionata líquida	100 g
Passionata semi batido	200 g
Masa de gelatina	30 g

PREPARACIÓN

Cake Vainilla

- Batir con la paleta huevos, agua y **Tegral Satin Cream Cake** batir por 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad.
- Agregar aceite y batir por 1 minuto más.
- Verter en una plancha previamente untada con **Puralix** y agregar los arándanos
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Mousse de Chocolate

- Prepara una ganache con el **Belcolade CT Noir** y **Passionata** líquido.
- Agregar la ganache sobre **Passionata** semi batida mezclar hasta su total incorporación.

Mousse de Chocolate Blanco

- Prepara una ganache con el **Belcolade CT Blanco** y **Passionata** líquido.
- Agregar la ganache sobre **Passionata** semi batida mezclar hasta su total incorporación, verter sobre esta preparación masa de gelatina diluida y mezclar.

Armado y Decoración

- Disponer de moldes de siliconas en monoporción.
- Colocar discos de cake de vainilla y aplicar una fina capa de **Fruitfill Frutos del Bosque**.
- Con una manga y boquilla cero aplicar un pimpón de mousse de chocolate **Noir** sobre el cake y llevar al congelador.
- Verter mousse de chocolate blanco en los moldes e insertar la primera parte congelado, llevar al congelador.
- Desmoldar y aplicar manteca de cacao con colorante.
- Colocar sobre una base de pastaflora.

RENDIMIENTO

- 16 unidades.

CUCHAREABLE CHOCOLATE Y MARACUYÁ



Cremoso de Maracuyá

Mousse de Chocolate

Cake Chocolate

INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Base Chocolate	500 g
Huevo	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Mousse de Chocolate

Belcolade Origen Perú 64	150 g
Ambiente Chocolate líquido	150 g
Ambiente Chocolate semi batido	300 g

Cremoso de Maracuyá

Cremfil Maracuyá	200 g
Pulpa de maracuyá	100 g
Masa gelatina	60 g
Festipak semi batido	300 g

PREPARACIÓN

Cake Chocolate

- Poner a la batidora huevos, agua, aceite y **Tegral Base Chocolate**, batir por 2 minuto a velocidad media 4 minutos a velocidad media alta hasta obtener una masa homogénea.
- Verter en una plancha 60 x 40 cm.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Mousse de Chocolate

- Preparar una ganache con el **Belcolade Origen Perú 64** y **Ambiente Chocolate**.
- Agregar la ganache sobre **Ambiente Chocolate** semi batido mezclar hasta su total incorporación.

Cremoso de Maracuyá

- Mezclar el **Cremfil Maracuyá** y la pulpa de maracuyá.
- Agregar sobre estos la masa de gelatina previamente diluida.
- Adicionar sobre esta mezcla **Festipak** semibatida y mezclar hasta su total incorporación.

Armado y Decoración

- Colocar una capa de torta de chocolate.
- Aplicar con una manga otra capa de mousse de chocolate y otra de cremoso de maracuyá.
- Decorar con filigranas de chocolate y frutas de elección.

RENDIMIENTO

- **18 unidades.**

SEMIFRÍO MACARUMANGO

Baño Espejo Chocolate

Bavarois de Mango

Cremoso

Cake Chocolate



INGREDIENTES



Cake Chocolate

Tegral Base Chocolate	500 g
Huevo	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Cremoso

Cremfil Mango	300 g
Cremfil Maracuyá	300 g
Pulpa de maracuyá	150 g
Agua	200 g
Masa gelatina	60 g

Bavarois Mango

Cremfil Mango	400 g
Cremfil Maracuyá	200 g
Pulpa maracuyá	150 g
Masa de gelatina	120 g
Ambiente semi batido	700 g

Baño Espejo Chocolate

Belcolade CT Blanco	180 g
Leche condensada	140 g
Azúcar blanca	180 g
Glucosa	180 g
Agua	100 g
Miroir	80 g
Masa de gelatina	80 g
Colorante amarillo	80 g

PREPARACIÓN



Cake Chocolate

- Poner a la batidora huevos, agua, aceite y **Tegral Base Chocolate**.
- Batir por 2 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media alta.
- Verter en una plancha 60 x 40 cm.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Cremoso

- Mezclar el **Cremfil Maracuyá** y **Cremfil Mango**
- Sobre esta agregar la pulpa de maracuyá y agua.
- Adicionar masa de gelatina diluida.
- Verter esta preparación en 2 aros # 22 cm.

Bavarois Mango

- Mezclar el **Cremfil Maracuyá** y **Cremfil Mango** sobre esto agregar pulpa de maracuyá y masa de gelatina diluida.
- Adicionar a esta preparación **Ambiente** semi batido y mezclar en forma envolvente.

Baño Espejo Chocolate

- Calentar hasta romper el hervor agua, glucosa, azúcar
- Agregar **Belcolade CT Blanco** y leche condensada
- Agregar **Miroir**, mezclar hasta tener una mezcla homogénea
- Por último, agregar la masa de gelatina hidratado y el colorante
- Reserva hasta su aplicación

Armado y Decoración

- Disponer de un aro de 22 cm.
- Aplicar con una manga una capa de bavarois de mango y sobre esta un disco cremoso.
- Terminar con otra capa de bavarios de mango, llevar al congelador.
- Cubrir con baño espejo y decorar con filigranas de chocolate.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde #22.

SEMIFRÍO CHOCOLATE Y FRUTOS DEL BOSQUE

Mousse de Chocolate

Creoso Frutos
del Bosque

Gely Frutos del Bosque

Cake Chocolate



INGREDIENTES

Cake Chocolate

Tegral Base chocolate	500 g
Huevo	150 g
Agua	235 g
Aceite	40 g

Gely Frutos del Bosque

Fruitfill Frutos del Bosque	400 g
Agua	100 g
Masa de gelatina	60 g

Cremoso de Frutos del Bosque

Fruitfill Frutos del Bosque	300 g
Agua	100 g
Masa de gelatina	60 g
Ambiente semi batido	200 g

Mousse de Chocolate

Belcolade CT Noir	300 g
Passionata	300 g
Ambiente Chocolate semi batido	700 g

PREPARACIÓN

Cake Chocolate

- Poner a la batidora huevos, agua, aceite y **Tegral Base chocolate**.
- Batir por 2 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media alta.
- Verter en una plancha 60 x 40 cm.
- Hornear a 180°C por 10 minutos aproximadamente.

Gely Frutos del Bosque

- Mezclar el **Fruitfill Frutos del Bosque** con agua y agregar la masa de gelatina previamente diluida.
- Colocar la preparación en 2 aros # 20 cm.

Cremoso de Frutos del Bosque

- Mezclar el **Fruitfill Frutos del Bosque** con el agua y masa de gelatina previamente diluida.
- Sobre esto agregar el **Ambiente** semi batido y mezclar.

Mousse de Chocolate

- Prepara una ganache con el **Belcolade CT Noir** y **Passionata**. Sobre esto agregar **Ambiente Chocolate** semi batido.

Armado y Decoración

- Disponer de un aro de 22 cm.
- Colocar un disco de cake chocolate en la base.
- Aplicar con una manga una capa de mousse de chocolate y sobre esta un disco de gely y cremoso.
- Terminar con otra capa de mousse de chocolate, llevar al congelador.
- Cubrir con **Ganache Puratos**, y decorar con filigranas de chocolate.

RENDIMIENTO

- 2 unidades molde #22.

COOKIES CON HELADO



INGREDIENTES

Cookies

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Harina	250 g
Azúcar	100 g
Margarina	300 g
Huevo	50 g
Belcochips	200 g

Base

Azúcar	350 g
Leche en polvo	250 g
Sal	1 g
Agua	500 g
Esencia de vainilla	5 g

Ice Cream

Grasa vegetal	400 g
Mixo	40 g
Base helados	370 g
Passionata líquida	500 g
Pulpa de fruta	250-300 g
Belcolade CT	120-150 g

PREPARACIÓN

Cookies

- En la batidora poner todos los ingredientes y mezclar ligeramente hasta obtener una masa homogénea, formar piezas de 60 g cada uno, hornear a 160°C por 20 minutos aproximadamente, dejar enfriar y rellenar con helado.

Base

- Calentar a 80°C azúcar, leche en polvo, sal y agua.
- Enfriar ligeramente y agregar esencia de vainilla.
- Reservar.

Ice Cream

- Derretir grasa vegetal y mezclar con base de helado, **Mixo** y **Passionata** líquida.
- Para una mejor mezcla aplicar con mixer y homogenizar.
- Llevar al frío (0-2°C) por 2-4 horas.
- Una vez fría la mezcla batir con canastilla añadiendo pulpa de fruta o chocolate **Belcolade CT**, según desee.
- Batir hasta tomar un punto cremoso y aireado, colocar en un bol y llevar a congelador (-18 °C), aproximadamente por 4-6 horas.

Armado y Decoración

- Tomar dos cookies y rellenar con Ice Cream.
- Se podría cubrir con chocolate y rebosar con frutos secos y frutas frescas de acuerdo a su gusto.

RENDIMIENTO

- 18 unidades.



Puratos Perú

Lote Industrial 32, 33 Las Praderas | Lunín | Lima, Perú



Puratos Perú



www.puratos.pe



contactoperu@puratos.com