

Noches de Magia y sabor



Velvet Gótico



Ingredientes

Pastel	g
Tegral Satin Creme Cake	1000
Huevos	350
Jugo de uva	230
Aceite	300
Mousse de fresas	g
Fruitfil Frutos del Bosque	150
Ambiente	330
Gelatina	500
Gelatina	g
Fruitfil Frutos del Bosque	300
Gelatina	15
Miroir	Qs

Qs= Cantidad al gusto

Método de trabajo

Pastel

Batir la premezcla y el huevo durante 1 min en velocidad lenta y 3 minutos en velocidad media. Agregar el agua y el aceite, batir por 1 minuto en velocidad lenta, raspar y mezclar durante 3 minutos en velocidad lenta. Extender en bandejas rectangulares. Hornear por 35 minutos a 155°C

Mousse de fresas

En la batidora poner a batir la crema Ambiente junto al Fruitfil Frutos del bosque, agregar la gelatina y aplicar en el postre por capas.

Gelatina

Mezclar la gelatina con el Fruitfil Frutos del bosque y hacer una capa delgada en el postre.
Dejar gelificar y agregar una capa de Miroir.

Dark Kiss



Ingredientes

Pastel	g
Tegral Base Chocolate	1000
Huevos	200
Agua	100
Aceite	200
Crema	g
Leche	300
Yemas	120
Azúcar	150
Gelatina	15
Belcolade Blanco Selection Cacao Trace	300
Fruitfil Frutos del Bosque	450
Cremfil Chocolate	100
Glaseado	g
Miroir	200

Método de trabajo

Pastel

Mezcla todos los ingredientes durante 4 minutos a velocidad media con el accesorio de pala. Extiende la mezcla en una bandeja de 60 x 40 cm y hornea a 160 °C durante aproximadamente 10-12 minutos.

Crema

Calienta la leche junto con el azúcar. Cuando hierva, viértela sobre las yemas de huevo sin dejar de remover. Cocina hasta que la mezcla alcance los 85 °C y luego viértela sobre el Belcolade Blanco Selection y la gelatina previamente remojada. Finalmente, añade el Cremfil Chocolate.

Glaseado

Calentar el Miroir y agregar colorante café. Agregar al cake haciendo una capa fina, dejar estabilizar y refrigerar.

Pink Thing



Ingredientes

Base del Eclair	g
Harina	300
Agua	500
Mantequilla	250
Huevos	8
Relleno	g
Ambiente	700
Crema Láctea	300
Carat Cover Semiamargo	200
Masa de gelatina	40
Glaseado	g
Miroir	Qs
Colorante	Qs

Qs= Cantidad al gusto

Método de trabajo

Base del Eclair

En una olla agregar el agua y la mantequilla, cuando comienza a hervir agregar la harina y comenzar a mover en fuego medio alto. Cuando ya se desprege de la olla, la pasamos a la batidora y con paleta agregamos 1 a 1 los huevos hasta que se incorpore todo bien y este fría. Lo manguemos y formamos los eclairs. Horneamos a 165°C durante 35 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno

Llevar a hervir la crema láctea, colocar sobre el Carat Cover Semiamargo.

Luego, adicionar Ambiente líquido junto con la masa gelatina fundida, mezclar y reservar 24 horas en nevera.

Batir en el tazón hasta obtener textura manguable.

Glaseado

Suavizar en el microondas el Miroir, no más de 30 segundos. Agregar el colorante y mover bien. Sumergir los eclairs y dejar secar.

Decorar al gusto

Purple Shadows



Ingredientes

Masa	g
Tegral Satín Zanahoria	1000
Agua	450
Aceite	300
Nueces	200
Sirope	g
Agua	500
Azúcar	250
Topping	g
Ambiente	133
Colorante morado	QS

Qs= Cantidad al gusto

Método de trabajo

Masa

Mezclar todos juntos los ingredientes en la batidora con paleta por 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.

Hornear en moldes individuales 150°C por 35 minutos aproximadamente.

Sirope

Hierve todos los ingredientes hasta que formen un jarabe.

Topping

Batir el Ambiente con colorante alimentario morado hasta alcanzar la consistencia e intensidad deseadas, y luego aplicarlo con una manga pastelera sobre el inserto.

Obsidian Buns



Ingredientes

Masa	g
Harina Fuerza	1000
Agua	550
Sal	20
Carbón activado	QS
Azúcar	30
Mimetic	50
O-tentic Durum	40
Total	1690

Método de trabajo

Mezcla

4 minutos en lento + 7 minutos rápido

Temperatura de la masa

28°C

Reposo

10 minutos, cubierto con film transparente, a temperatura ambiente.

División y pre-moldeado

Dividir en trozos de 80 g

Moldeado

Forma redonda

Prueba final

55–60 minutos a 32 °C y 80 % de humedad

Horneado

Horno de piso Sin vapor 12-14 min 240 °C

Consejo y trucos

Antes de hornear, rocíe con glaseado Sunset. Coloque una plantilla encima y espolvoree con harina para el diseño de la calavera.

Night Bite



Ingredientes

Masa	g
Harina	1000
Agua	450
Sal	20
Mimetic	50
Levadura Okedo	20
Azúcar	120
Mejorante	6
Empaste	
Mimetic	400
Decoración y relleno	
Sublimo Glaze	
Sunset Glaze	

Método de trabajo

Amasado

2 minutos en lento + 6 en velocidad rápida

Fermentación de bloque

30 minutos cubierto con plástico en frío.

Laminación

Extiende la masa formando un rectángulo. Coloca la lámina Mimetic en el centro.

Dobla los extremos sobre la lámina Mimetic. Laminar con una vuelta de 4 (doble) y una vuelta de 3 (simple).

Moldeado

Coloca la masa coloreada sobre la masa laminada, cubriendo toda la superficie. Extiéndela hasta obtener un grosor de 2,75 mm. Corta triángulos (9 cm de base, 25 cm de altura). Formar croissant.

Fermentación final

90' at 28°C and 80% humedad.

Horneado

230° - 230°C por 7'

Enfriado y terminado

Rellenar los moños con 10gr de Cremfil Ultim.

Decoración y relleno

Glaze con Sunset Glaze y Sublimo Glaze.

Red Moon



Ingredientes

Masa g

Harina	1000
--------	------

Agua	450
------	-----

Sal	20
-----	----

Mimetic	50
---------	----

Levadura Okedo	20
----------------	----

Azúcar	120
--------	-----

Mejorante	6
-----------	---

Empaste

Mimetic	400
---------	-----

Colorante Rojo	
----------------	--

Decoración g

Sublimo Glaze	133
---------------	-----

Sunset Glaze	QS
--------------	----

Ambiente Nata	QS
---------------	----

Arándanos frescos	
-------------------	--

Método de trabajo

Amasado

2 minutos en lento + 6 en velocidad rápida

Fermentación bloque

30 minutos cubierto con plástico en frío.

Laminación

Extiende la masa formando un rectángulo.

Coloca la lámina Mimetic en el centro.

Dobla los extremos sobre la lámina

Mimetic. Laminar con una vuelta de 4

(doble) y una vuelta de 3 (simple)

Moldeado

Coloca la masa coloreada sobre la masa

laminada, cubriendo toda la superficie.

Extiéndela hasta obtener un grosor de

2,75 mm. Corta triángulos (9 cm de base,

25 cm de altura). Formar croissant.

Fermentación final

90' at 28°C and 80% humedad

Horneo

170/180°C por 18 minutos

Enfriado y terminado

Rellenar con crema Ambiente Nata.

Decoración

Glaze con Sunset Glaze y Sublimo Glaze.

Twisted Soul



Ingredientes

Masa	g
Easy Brioche	1000
Agua	180
Huevo	300
Mimetic	7 0
Levadura Okedo	25
Colorización de la Masa	g
Cocoa en polvo	25
Colorante rojo	
Relleno	
Fruitfil Frutos del Bosque	
Decoración	
Sublimo Glaze	

Método de trabajo

Amasado

Amasar todo junto menos el Mimetic.

Cuando el gluten esté al 90% incorporamos la grasa y dejamos que se incorpore y se forme el gluten al 100%.

Divide la masa en 3 partes iguales; 1 se mezcla con la cocoa, otra con colorante rojo y la última queda al natural.

Fermentación bloque

30 minutos cubierto con plástico en ref rigeración

Laminación

Estirar las masas de 15x20cm, colocar sobre otra. Extender 17x 54cms.

Moldeado

Cortar rectángulos de 17x9cm.
Con cada rectángulo corta tres bandas iguales y dale forma de “moño” trenzándolo y enrollándolo sobre sí mismo. Colocar en molde de aluminio para muffins previamente engrasado.

Fermentación final

70 minutos aproximadamente

Horneado

170/180°C por 18 minutos aproximadamente

Decoración

Rellenar con una manga con Fruitfil Frutos del Bosque

Glaze con Sunset Glaze y Sublimo Glaze

Red Veil Buns



Ingredientes

Masa	g
Harina	1000
O-tentic Durum	40
Agua	700
Remolacha en pure	400
Higos	200
Sal	20

Método de trabajo

Mezcla

2 min en lento, 7 min en velocidad rápida

Reposo

20 minutos

División y pre-moldeado

Dividir en piezas de 80 g y preformar

Reposo

15 min

Fermentación

Durante la noche a 4 °C

Fermentación final

Sacar del frío reposar por 30 minutos a temperatura ambiente.

Final Proof

45 min at 32 °C and HR 75%

Baking

Deck oven . 250 °C / 12-15 min



Puratos Perú