



· ¡Que tus manos sigan dándole.  
lo mejor a mamá!

Recetario

# Día de la Madre 2021



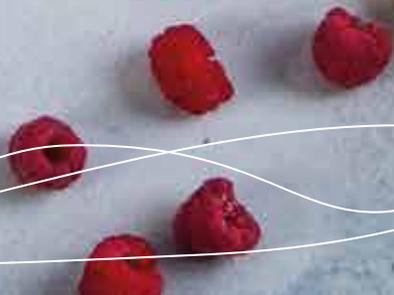
  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation





# Índice

Amor de Mamá .....	03
Banana Party Dessert .....	05
Choco Delicia de Coco .....	07
Crujiente de Mamá .....	09
Pasión de Mamá .....	11
Frutos del Bosque .....	13
Pasión de Café .....	15
Lingote de Arequipe y Chocolate .....	17



# Amor de Mamá

## Ingredientes

## Cantidad

### Bizcochuelo de Vainilla

Tegral Bizcochuelo Premium	1000 g
Huevos	500 g
Agua	300 g
Dulcerío	500 g

Mezclar todos los ingredientes.  
Batir por 1 minuto a velocidad baja y 8 minutos a velocidad media alta.  
Verter el batido en 3 moldes #24.  
Hornear a una temperatura de 150°C por 55 minutos aproximadamente.

### Relleno de Vainilla

Ambiente líquido	180 g
Belcolade Cacao Trace Blanco 30%	400 g
Masa de gelatina	60 g
Ambiente montado	300 g
Yogurt Vainilla	200 g

Calentar crema Ambiente a 80°C, verter Belcolade Blanco sobre ella y mezclar.  
Agregar la masa de gelatina diluida y mezclar.  
Adicionar la crema Ambiente semimontada y mezclar.  
Finalmente, adicionar el yogurt, mezclar y refrigerar.

### Relleno de Fresa

Coldfil Fresa	300 g
Zumo de limón	15 g

Mezclar el Coldfil Fresa y el zumo de limón.  
Reservar hasta su aplicación.

### Baño Espejo Rojo

Agua	150 g
Azúcar	300 g
Glucosa	300 g
Masa de gelatina	100 g
Leche fresca	100 g
Belcolade Cacao Trace Blanco 30%	280 g
Belcolade Cacao Trace Noir 55%	20 g
Colorante rojo intenso en gel	2 g

Hervir agua, azúcar y glucosa hasta 103°C, agregar la masa de gelatina y mezclar hasta su total disolución.

Incorporar el Belcolade Blanco, Belcolade Noir y el colorante y mezclar hasta que no queden grumos.  
Agregar la leche caliente, mezclar y dejar reposar.  
Finalmente, homogeneizar hasta lograr una textura fina y sin grumos.  
Reservar hasta su aplicación.

### Cubierta

Ambiente batido	500 g
-----------------	-------



### Montaje y decoración

1. Disponer de un bizcocho Tegral Bizcochuelo Premium y cortar en 3 discos.
2. Aplicar el Dulcerío para humedecer.
3. Aplicar una capa de relleno de vainilla y, sobre este, una de fresa. Repetir en la otra capa.
4. Cubrir y alisar con Ambiente batido. Refrigerar.
5. Bañar con el Baño Espejo Rojo.



# Banana Party Dessert

## Ingredientes

## Cantidad

### Bizcocho de Chocolate

Tegral Torta Chocolate Extremo	500 g
Huevos	225 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Manjar	200 g
Nueces tostadas y trozadas	200 g

### Método

En una batidora, mezclar el Tegral Torta de Chocolate Premium con los huevos, agua y aceite.

Mezclar en forma envolvente hasta obtener homogeneidad.

Verter el batido en planchas y hornear a 200°C por 8 minutos aproximadamente.

Mediante una manga, aplicar arequipe como relleno en la superficie de cada bizcocho. Posteriormente, cubrir con nueces tostadas y trozadas.

### Palet Gelificado de Bananas, Maracuyá y Mango

Pulpa de maracuyá	200 g
Pulpa de mango	150 g
Yemas de huevos	120 g
Huevos	150 g
Azúcar	120 g
Mantequilla	100 g
Masa de gelatina	50 g
Bananas en cubos	300 g

### Método

Calentar a 90°C la pulpa de maracuyá, verter el preparado sobre los huevos, yemas y azúcar y pasteurizar a una temperatura de 85°C aproximadamente.

Agregar la masa de gelatina, verter la mantequilla y agregar las bananas cortadas en cubos.

Finalmente, moldear en un palet circular y congelar.

### Mousse de Chocolate Blanco

Leche	500 g
Yemas	100 g
Azúcar	100 g
Masa de gelatina	100 g
Belcolade Blanc Selection Drops	500 g
Passionata semibatida	1000 g

### Método

Mezclar las yemas con el azúcar y pasteurizar a 85°C. Verter la leche calentada a 90°C previamente.

Agregar la masa de gelatina.

Verter la crema inglesa sobre el chocolate Belcolade Blanc Selection y mezclar hasta integrar.

Obtener una ganache y enfriar a una temperatura de 38°C aproximadamente.

Mezclar en forma envolvente en dos partes con Passionata hasta obtener el Mousse de Chocolate Blanco.

### Glassage de Chocolate

Agua	150 g
Azúcar	300 g
Glucosa	300 g
Masa de gelatina	100 g
Leche fresca	100 g
Belcolade Blanc Selection Drops	280 g
Belcolade Noir C501 Drops	20 g
Colorante amarillo	2 g

### Método

Hervir agua, azúcar y glucosa hasta 103°C, agregar la masa de gelatina y mezclar hasta su total disolución.

Incorporar los chocolates Belcolade y el colorante.

Mezclar hasta que no queden grumos.

Agregar la leche caliente y mezclar. Dejar reposar.

Finalmente, homogeneizar hasta lograr una textura fina y sin grumos.

Reservar hasta su aplicación.



### Montaje y decoración

1. Disponer de aros circulares y ubicar el Bizcocho de Chocolate y el Mousse de Chocolate Blanco dentro de ellos.
2. Posteriormente, encimar el Gelificado de Maracuyá y Banana.
3. Verter el Mousse restante y encimar el Bizcocho de Chocolate. Llevar al freezer por un lapso de tres horas. Luego, congelar.
4. Fundir el Glassage de Chocolate Blanco a una temperatura entre 32 y 34°C.
5. Cubrir la totalidad del postre y llevar a cámara de frío.
6. Decorar con plaquetas de chocolate y figuras de masa elástica.



# Choco Delicia de Coco

## Ingredientes

## Cantidad

### Torta de Chocolate

Tegral Torta Chocolate Extremo	500 g
Huevos	125 g
Agua	225 g
Aceite	100 ml
Pecanas tostadas	100 g

### Método

Batir agua, huevo y aceite por 2 minutos en velocidad media con la canastilla; luego, añadir el Tegral Torta Chocolate Extremo y batir por 2 minutos más.

Verter en molde #22.

Hornear a 120°C por 30 minutos y a 140°C por 30 minutos más.

### Trufa de Chocolate

Belcolade Noir Perú64	100 g
Passionata	200 g
Belcolade semibatida	300 g

### Método

Calentar Passionata y agregar Belcolade Noir Perú64.

Mezclar hasta su total disolución y dejar enfriar ligeramente.

Incorporar Passionata semibatida y mezclar en forma envolvente con una espátula de goma.

Aplicar esta preparación en la decoración.

### Relleno de Fresa

Cremfil de Coco	150 g
-----------------	-------

### Armado y acabado

1. Dividir la torta de chocolate en tres partes. Rellenar con Cremfil Coco. Cubrir y decorar con la Trufa de Chocolate.
2. Decorar con coco tostado los costados y con frutas y filigranas de chocolate sobre la superficie.





# Crujiente de Mamá

## Ingredientes

## Cantidad

### Torta de Chocolate

Tegral Torta Chocolate Extremo	250 g
Huevos	150 g
Agua	100 g
Aceite	50 g

### Crujiente de Almendra

Belcolade Cacao Trace Leche 35%	50 g
Almendras picadas	20 g
Corn flakes	60 g

### Plátano Caramelizado

Azúcar	60 g
Mantequilla s/sal	30 g
Masa de gelatina	20 g
Plátano	350 g

### Mousse de Chocolate y Caramelo

Belcolade Cacao Trace Leche 35%	300 g
Passionata líquida	150 g
Masa de gelatina	60 g
Azúcar	100 g
Passionata semibatida	650 g
Yemas	90 g

### Glaseado Espejo

Agua	100 g
Glucosa	200 g
Masa de gelatina	80 g
Azúcar	200 g
Leche condensada	130 g
Belcolade Cacao Trace Leche 35%	200 g

### Método

Batir huevo, agua y aceite por 3 minutos a velocidad media alta. Luego, añadir el Tegral Torta Chocolate Extremo y batir por 2 minutos.

Verter en plancha de 60 x 40 cm.

Hornear 200°C entre 5 a 6 minutos.

### Método

Fundir Belcolade Cacao Trace Leche 35%, añadir las almendras y el corn flakes.

Verter en un aro #16 y refrigerar.

### Método

En una sartén, caramelizar el azúcar y añadir mantequilla. Luego, adicionar el plátano y dejar que se caramelicé.

Añadir la masa de gelatina.

Verter encima del Crujiente de Almendra.

### Método

Caramelizar azúcar, calentar y añadir Passionata líquida en chorro fino. Mezclar hasta que no queden grumos.

Verter la mezcla sobre las yemas previamente batidas y pasteurizar dicha mezcla hasta 80°C.

Agregar masa de gelatina, añadir todo la mezcla sobre Belcolade Cacao Trace Leche 35%, mezclar hasta su total disolución.

Dejar enfriar ligeramente y añadir encima la Passionata semibatida en dos partes mezclando en forma envolvente.

### Método

Caramelizar ligeramente la mitad de azúcar. Luego, añadir la otra mitad y mezclar bien hasta que tome color caramelo.

Añadir agua, dejar que hierva unos segundos y añadir la glucosa y la leche condensada. Finalmente verter Belcolade Cacao Trace Leche 35% y la masa de gelatina.

Reservar hasta su aplicación.



## Montaje y decoración

1. Verter el mousse en un aro #22. Luego, colocar la capa de Plátano Caramelizado y Crujiente de Almendra. Añadir el Mousse de Chocolate hasta casi el ras del aro y colocar un disco #18 de la base de Torta de Chocolate.
2. Llevar al congelador por 3 horas.
3. Bañarlo con el Glaseado Espejo y decorar con almendras en trozos y filigranas de chocolate.

**\*Composición Aro #22 (2 unidades)**



# Pasión de Mamá

## Ingredientes

## Cantidad

### Bizcochuelo de Almendra

Tegral Bizcochuelo Premium	250 g
Huevos	150 g
Agua	50 g
Almendra en polvo	25 g

### Método

Batir el Tegral Bizcochuelo Premium, huevo y agua por 8 minutos a velocidad media alta. Luego, agregar la almendra en polvo. Mezclar. Verter en plancha de 60 x 40 cm. Hornear a 200°C por 5-6 minutos.

### Coulis de Frambuesa & Fresa

Frambuesa	250 g
Coldfil Fresa	120 g
Azúcar	70 g
Masa de gelatina	60 g

### Método

Pasteurizar las frambuesas con el azúcar. Agregar masa de gelatina y Coldfil Fresa.

### Mousse de Chocolate

Passionata	180 g
Belcolade Cacao Trace Noir 55%	120 g
Passionata semibatida	300 g

### Método

Calentar la crema líquida Passionata. Añadir Belcolade Cacao Trace Noir 55% y mezclar hasta su total disolución. Dejar enfriar ligeramente. Adicionar Passionata semibatida y mezclar en forma envolvente.

### Bavarois de Vainilla

Yemas	70 g
Azúcar	70 g
Leche	90 g
Masa de gelatina	50 g
Cremfil Vainilla	230 g
Passionata semibatida	500 g

### Método

Preparar una salsa inglesa con yemas, azúcar y leche. Luego, agregar el Cremfil Vainilla y mezclar. Agregar la masa de gelatina previamente diluida y dejar enfriar ligeramente. Adicionar Passionata semibatida y mezclar en forma envolvente.

### Baño Espejo

Miroir	120 g
Sublimo	120 g

### Método

Junta Miroir y Sublimo y calentar hasta los 40°C para poder aplicarlo.



### Armado

1. Cortar 1 disco #16 de la plancha de Bizcochuelo.
2. Colocar en un aro #12 el Coulis de Frambuesa y llevar a congelar.
3. Luego, verter Mousse de Chocolate sobre este en un aro #16 y llevar al congelador.
4. Agregar Bavarois de Vainilla sobre las primeras aplicaciones en un aro #20.
5. Colocar antes de llenar el disco de bizcocho de vainilla y llevar a congeladora de 2 a 3 horas.
6. Descongelar y bañar con el Baño Espejo.
7. Decorar con filigrana de chocolate y con flores con masa elástica.



# Frutos del Bosque

## Ingredientes

## Cantidad

### Torta de Chocolate

Tegral Torta Chocolate Extremo	500 g
Huevos	125 g
Agua	225 g
Aceite	100 g

### Método

Batir huevo, agua y aceite por 3 minutos a velocidad media alta. Luego añadir el Tegral Torta Chocolate Extremo y batir por 2 minutos. Verter en plancha de 60 x 40 cm. Hornear 200°C entre 5 a 6 minutos.

### Palet de Aguaymanto

Zumo de aguaymanto	1000 g
Azúcar	200 g
Masa de gelatina	120 g

### Método

Calentar directamente el zumo de aguaymanto y el azúcar a 103°C. Adicionar la masa de gelatina y mezclar hasta que no queden grumos. Verter en un marco de 30 x 40 cm. Llevar a congelar.

### Mousse de Aguaymanto

Yemas	40 g
Azúcar	50 g
Leche fresca	100 g
Zumo de aguaymanto	300 g
Masa de gelatina	120 g
Belcolade Blanc Selection Drops	200 g
Passionata semibatida	600 g

### Método

Realizar una salsa inglesa con azúcar, leche y yemas. Agregar el zumo de aguaymanto previamente pausterizado a 80°C y mezclar. Agregar masa de gelatina y Belcolade Blanc y mezclar hasta su total disolución. Dejar enfriar ligeramente y añadir la Passionata semibatida en dos partes mezclando en forma envolvente.

### Coulis de Frutos Rojos

Frutos rojos	300 g
Azúcar	50 g

### Método

Calentar todos los ingredientes directamente a 103°C. Dejar enfriar ligeramente y reservar hasta su aplicación.

### Decoración

Filigranas de chocolate	10 g
-------------------------	------



### Armado y Decoración

1. En un marco de 30 x 40 cm, colocar una plancha de Torta de Chocolate.
2. Sobre este, colocar la mitad del Mousse de Aguaymanto y, luego, el Palet de Aguaymanto.
3. Agregar la otra mitad del Mousse de Aguaymanto y refrigerar ligeramente.
4. Finalmente, agregar el Coulis de Frutos Rojos, esparcir y llevar al congelador.
5. Aplicar Miroir y cortar.
6. Decorar con frutas y filigranas de chocolate.

**\*Composición para 21 porciones**



# Pasión de Café

## Ingredientes

## Cantidad

### Crumble

Tegral Satin Creme Cake	400 g
Harina	250 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

### Método

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea. Tener cuidado de no ligar la masa.

Estirar sobre bandejas con papel o silpat.

Hornear a 150-160°C por 20 minutos.

Dejar enfriar y trocear.

### Flan de Café

Dulcerío	300 g
Leche fresca	150 g
Esencia de café	70 g
Licor de café	10 g
Masa de gelatina	60 g

### Método

Calentar Dulcerío y leche, agregar esencia y licor de café.

Adicionar la masa de gelatina y mezclar hasta que no queden grumos.

Dejar enfriar ligeramente y colocar en 2 aros de corazón.

Llevar al congelador.

### Crema de Queso

Queso Crema	350 g
Leche condensada	50 g
Passionata semibatida	350 g
Masa de gelatina	60 g

### Método

Batir directamente queso crema, leche condensada y Passionata semibatida hasta obtener punto chantilli.

Adicionar la masa de gelatina previamente diluida. Mezclar.

## Armado y Decoración

1. En un aro #22, colocar una capa de Crumble y presionar.
2. Llevar al horno por 5 minutos a 150°C. Dejar enfriar.
3. Sobre este, colocar el Flan de Café al centro del aro.

4. Con una manga y boquilla risada, aplica unos rosetones al contorno del flan.
5. Decorar con filigranas de chocolate, flores y frutas.

**\*Composición 2 tartas #22**





# Lingote de Manjar y Chocolate

## Ingredientes

## Cantidad

### Bizcocho de Vainilla

Tegral Satin Creme Cake	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g

### Método

Batir huevos, agua y Tegral Satin Creme Cake con una paleta por 5 minutos a velocidad media alta.

Agregar aceite y seguir batiendo por 2 minutos más a velocidad media.

Verter el batido en una plancha y hornear a 200°C durante 5 a 6 minutos aproximadamente.

### Ganache de Chocolate

Chantypak	500 g
Belcolade Cacao Trace Noir 55%	700 g
Mantequilla	50 g

### Método

Hervir la crema Chantypak y agregar el chocolate Belcolade Noir C501.

Incorporar la mantequilla y mezclar hasta homogeneizar la ganache.

Reservar a temperatura ambiente.

### Almíbar de Naranja

Agua	1000 g
Azúcar	500 g
Naranjas	6
Licor de Cointreau	50 g

### Método

Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades.

Reducir el almíbar a la mitad y, finalmente, incorporar el licor de Cointreau.

Reservar a temperatura ambiente.

### Crema de Arequipe

Manjar	400 g
Passionata semibatida	400 g
Masa de gelatina	60 g

### Método

Mezclar directamente el manjar blanco y la crema batida.

Adicionar a esta mezcla la masa de gelatina previamente diluida.

### Chocolate Coating

Belcolade Cacao Trace Leche 35%	250 g
Belcolade Cacao Trace Blanco 30%	250 g
Aceite	50 g
Almendras tostadas y trozadas	150 g

### Método

Fundir ambos chocolates a una temperatura de 40°C.

Agregar el aceite y los frutos secos tostados/trozados.

Utilizar a una temperatura de 35°C.



### Armado y Decoración

1. Fundir Belcolade Noir C501 a 45°C y templar hasta los 32°C.
2. Con una hoja de acetato, realizar una delgada lámina de chocolate y colocar sobre ella un bizcocho de almendras. Luego, humedecer con Almíbar de Naranja.
3. Montar una capa con la Crema de Arequipe y encimar el segundo bizcocho.
4. Aplicar la Ganache de Chocolate y repetir la acción con el Bizcocho y la Crema de Arequipe.
5. Llevar al freezer y congelar por 1 hora.
6. Cortar porciones rectangulares con un cuchillo pastelero.
7. Cubrir base y laterales del postre con el Chocolate Coating.
8. Con una manga con boquilla de Saint Honore, aplicar la Crema de Arequipe en la superficie de cada pastel.
9. Finalizar con finas decoraciones en chocolate elaboradas con Belcolade Noir C501.



[www.puratos.pe](http://www.puratos.pe)

Puratos Perú S.A. | +511 617-9394 | Av. Industrial S/N sublote 32-33 Urb.  
Praderas de Lurín, Lurín - Lima | [contactoperu@puratos.com](mailto:contactoperu@puratos.com)

[www.facebook.com/PuratosPeru](http://www.facebook.com/PuratosPeru)  [@puratosperu](https://twitter.com/puratosperu)  [puratosperu](https://www.instagram.com/puratosperu)