

Recetario Postres





900 878 779



www.puratos.es



[@puratosespana](https://www.facebook.com/puratosespana)



[@puratosspain](https://www.instagram.com/puratosspain)



t500@puratos.com

Edita
Puratos España
Marzo 2024

Colaboramos con **Basque Culinary Center** para investigar en el sector de los Postres desde una visión saludable. La innovación y la formación son nuestros ejes centrales para dar respuesta a unos consumidores cada vez más concienciados con la salud y la sostenibilidad.

En este contexto, **BCC Innovation**, Centro Tecnológico especializado en gastronomía de Basque Culinary Center ha realizado un estudio de investigación para identificar tendencias, oportunidades y retos que nos permitan establecer una estrategia para configurar el presente y el futuro de la partida dulce del canal HORECA. A partir de las tendencias identificadas, se hace una propuesta de 5 aplicaciones gastronómicas.

Estudio de tendencias junto con BCC Innovation

Metodología

Entrevistas en profundidad de 40 minutos a 27 Chefs con diferentes perfiles.

1

Uso de técnicas de investigación cualitativa mediante entrevistas semiestructuradas.

2

Participación de profesionales del sector de la hostelería.

Tendencias

Experiencia de disfrute, buscando postres que ofrezcan algo diferente.



Digitalización



Sostenibilidad



Énfasis en el **sabor y la temporalidad** de los ingredientes.



Incorporación de **vegetales y verduras**.



Postres **aptos para todo el mundo**.



Recuperación de clásicos, pero renovados.



Postres más ligeros, con **menos cantidad de azúcares**.



Aumento en la utilización de **ingredientes** (como el caramelo salado o el yuzu) e incorporación de **técnicas culinarias** no asociadas al mundo dulce.







El consumo insitu permite la incorporación de **elaboraciones más delicadas, jugando con texturas y temperaturas**.



Consulta la vídeo receta

Selva negra

Base de cerezas con Kirchs, brownie, helado de cereza y chocolate crujiente.

-  Topfil Finest Cereza
-  Tegral Brownie
-  Classic Cereza
-  Belcolade Selection Noir CT



Recuperación de los clásicos

“Una reinterpretación de un clásico de la pastelería, la tarta Selva Negra, adaptada a los postres de restauración. Destaca por el frescor que le aporta el sorbete de cerezas y el contraste con el chocolate, con especial hincapié en la combinación de texturas y temperaturas.”

COMPOSICIÓN

Brownie
Cerezas frescas mitades
Helado de cereza
Viruta Chocolate Belcolade CT
Topfil Finest Cereza
Azúcar glass
Chantypak

Mise en place

Helado de cereza

Ingredientes	g
Puré de cereza	1300
Classic Cereza 	160
Agua	1176
Azúcar	160
Dextrosa	500
Estabilizante sorbete	13

Método

Mezclar los azúcares y el estabilizante, en un cazo con el agua a 40° C y llevar hasta 85° C removiendo de forma constante. Añadir el puré de cereza y **Classic Cereza** y turbinar. Enfriar y dejar madurar un mínimo de 12h. Turbinar y reservar.

Brownie

Ingredientes	g
Tegral Brownie	1000
Huevo	400
Aceite vegetal	250

Método

Mezclar de forma integral todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea. Introducir en una manga. Escudillar en marco de 24x4 cm y hornear 180° C durante 30 minutos.

Cerezas kirsch

Ingredientes	g
Topfil Finest Cereza 	150
Kirsch	30

Método

Mezclar **Topfil Finest Cereza** con el kirsch y reservar.

Acabado

1. Disponer en el fondo del plato las cerezas kirsch.
2. Colocar sobre el plato un lingote de brownie y escudillar en los laterales 2 cordones de **Chantypak** montado con manga.
3. Disponer una quenelle de sorbete sobre el lingote, rellenar las mitades de las cerezas con un punto de **Chantypak**.
4. Acabar con unas virutas de **Belcolade Selection Noir CT**, puntos de **Topfil Finest Cereza** y espolvorear azúcar glass (**Surfin**).



Consulta la vídeo receta

Queso, miel y calabaza

Calabaza asada, cake especiado,
queso y miel.

 Crealis
 Satin Moist Vainilla



Incorporación
de vegetales y verduras

“Esta elaboración nos lleva al otoño con el olor que se aprecia al incorporar el pumpkin spice, que recuerda a los tradicionales bizcochos de calabaza horneados en esta época.

En esta elaboración hemos utilizado **Crealis** en un formato sin hornear para aportar naturalidad y sencillez, combinado con el dulzor único de la calabaza y la miel.”

COMPOSICIÓN

Calabaza asada

Crealis

Dados pumpkin spice

Honeycomb

Polen

Flores de temporada

Mise en place

Calabaza asada

Ingredientes	g
Calabaza cachuete	

Método

Asar la calabaza entera en horno en modo seco a 180° C durante 180 minutos. Cortar en rodajas, retirar la piel y las semillas.

Honeycomb

Ingredientes	g
Azúcar	170
Agua	20
Miel	30
Bicarbonato	15

Método

En un cazo disponer el azúcar, el agua y la miel. Llevar a fuego medio-alto durante unos minutos, en cuanto se haga una caramelo rubio añadir el bicarbonato y remover. Verter sobre un molde alto previamente forrado de papel vegetal. Dejar enfriar.

Pumpkin Spice

Ingredientes	g
Canela en polvo	20
Clavo	20
Jengibre en polvo	20
Nuez moscada	20

Método

Mezclar todos los ingredientes de forma homogénea y reservar.

Satin Pumpkin Spice

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla 	1000
Huevo	400
Agua	200
Mantequilla	400
Pumpkin spice	40

Método

Mezclar todos los ingredientes de forma homogénea. Escudillar en silpat sobre marco y hornear a 200° C durante 10 minutos. Enfriar y cortar en cortapastas redondo.

Acabado


1. Escudillar en el fondo del plato una espiral de **Crealis** con manga, colocar encima el disco de cake.
2. Escudillar puntos de **Crealis** sobre el disco, colocar cubos de calabaza asada.
3. Disponer trocitos de honeycomb y espolvorear pumpkin spice.
4. Acabar con el polen y las flores sobre el conjunto.



Consulta la vídeo receta

Orígenes del chocolate

Helado de chocolate negro Vietnam, 3 cremosos, espuma de chocolate blanco y brownie en texturas.

-  Belcolade Noir Origins Vietnam 73% CT
-  Belcolade Selection Blanc Intense G CT
-  Belcolade Lait Origins Vietnam 45% CT
-  Belcolade Selection Amber CT
-  Tegral Brownie



Sostenibilidad

“Representación de una vaina de cacao, el origen del chocolate, con **Belcolade**. Espuma de chocolate blanco emulando al “mucilago” y diferentes texturas para crear las falsas habas de cacao acompañado de un cremoso.”



COMPOSICIÓN

Tierra de cacao (brownie)
Habas deshidratadas (brownie)
Espuma chocolate blanco ahumado
Helado de Chocolate Vietnam
Cremoso Amber

Cremoso Lait Vietnam 45
Cremoso Noir Vietnam 73
Nibs
Haba de cacao

Mise en place



Helado Chocolate Vietnam

Ingredientes	g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73% CT 	323 g.
Leche entera	1288 g.
Leche en polvo desnatada	72 g.
Azúcar	102 g.
Glucosa	120 g.
Azúcar invertido	80 g.
Nata UHT 35% MG. 	85 g.
Estabilizante neutro para helados	12 g.

Método

Calentar la leche y la nata en un cazo a unos 40 °C. Añadir los sólidos menos el chocolate. Subir hasta 85° C removiendo constantemente. Añadir la cobertura, dejar fundir un par de minutos y turbinar con turmix. Reposar en cámara un mínimo de 12 h. Turbinar en mantecadora y reservar.

Cremoso Lait Vietnam 45

Ingredientes	g
Leche	104 g.
Glucosa	5 g.
Hojas de gelatina	3 g.
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% CT 	181 g.
Nata UHT 35% MG. 	207 g.


Método

Hidratar la gelatina en agua fría. En un cazo disponer la leche y la nata junto a la glucosa y llevar a ebullición. Verter sobre la cobertura, dejar fundir, añadir la gelatina escurrida y emulsionar con turmix. Introducir en manga y reservar en frío. Lo ideal es realizarlo al menos 24h antes.

Acabado

1. En una mitad de mazorca de cacao espolvorear la tierra de brownie y sobre esta disponer la quenelle de helado.
2. Rellenar la mazorca de cacao con la espuma de chocolate blanco ahumado.
3. Disponer puntos de los 3 cremosos de manera alterna, y colocar las "habas" deshidratadas de brownie.
4. Espolvorear nibs de manera irregular y acabar con la haba de cacao rallada por encima.



Habas Brownie

Ingredientes	g
Tegral Brownie 	500 g.
Huevo	200 g.
Aceite vegetal	125 g.



Método

Mezclar de forma integral todos los ingredientes hasta que quede una mezcla homogénea. Introducir en una manga. Escudillar sobre silpat y estirar con ballena. Hornear 10-12 minutos a 180° C. Una vez horneado, moldear habas con las manos y deshidratar a 80° C.

Cremoso Amber

Ingredientes	g
Leche	104 g.
Glucosa	5 g.
Hojas de gelatina	3 g.
Belcolade Selection Amber CT 	181 g.
Nata UHT 35% MG. 	207 g.



Espuma chocolate blanco ahumado

Ingredientes	g
Leche	300 g.
Nata UHT 35% MG. 	100 g.
Belcolade Selection Blanc Intense CT 	400 g.
Virutas de castaño para ahumar	c/s
Cargas sifon	2 ud

Método

Llevar la leche y la nata a ebullición y verter sobre la cobertura, emulsionar. Ahumar de forma hermética durante unos 15 minutos quemando virutas de castaño. Colar la mezcla. Introducir en un sifón, añadir 2 cargas y reposar en frío. Agitar de forma energética antes de utilizar.

Cremoso Noir Vietnam 73

Ingredientes	g
Leche	125 g.
Glucosa	7 g.
Hojas de gelatina	3 g.
Belcolade Noir Origins Vietnam 73% CT 	156 g.
Nata UHT 35% MG. 	250 g.



Consulta la vídeo receta

Mediterráneo Almendra y naranja

**Cake de praliné, sorbete de praliné,
hojas crujientes y cítricos mediterráneos.**

-  Praliné Amande Marcona 70% Patisfrance
-  Satin Moist Vainilla



Sabor y temporalidad
de los ingredientes



Nuevos ingredientes


“Nos hemos inspirado en la almendra y los cítricos, que conviven en un mismo ecosistema, el mediterráneo. Es una combinación de ingredientes en la que la acidez de los cítricos contrasta con la cremosidad del praliné”

COMPOSICIÓN

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| Cake praliné | Kumquat cortado |
| Sorbete de praliné | Gajos de naranja |
| Praliné | Ralladura de naranja |
| Crumble | Aove |
| Hojas crujientes | Flores y hojas de temporada |

Mise en place


Sorbete de praliné

Ingredientes	g
Praliné Amande Marcona 70% 	500
Agua 1	500
Agua 2	300
Azúcar invertido	30
Azúcar	250
Dextrosa	75
Glucosa	45
Base sorbete	10

Método

Emulsionar el praliné con el agua 1 y reservar. Mezclar los azúcares. En un cazo llevar el agua 2 hasta 40° C y en ese momento añadir los azúcares. Llevar hasta 85° C removiendo constantemente. Emulsionar la base del sorbete con la mezcla de agua/praliné en un robot de cocina. Enfriar, reservar y dejar madurar 12 h.


Cake de praliné

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla 	1000
Huevo	400
Agua	200
Praliné Amande Marcona 70% 	300
Aceite de girasol	100

Método

Mezclar todos los ingredientes con túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea. Escudillar sobre silpat. Hornear en 200° C durante 10 minutos.

Crumble

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla 	375
Harina	125
Huevo	50
Praliné Amande Marcona 70% 	100
Mantequilla pomada	150

Método

En la batidora con pala, mezclar **Satin Moist Vainilla**, la harina y el huevo unos 15 minutos. Añadir el praliné y la mantequilla pomada y mezclar hasta obtener una textura homogénea. Extender en silpat y hornear unos 15 minutos a 160° C en horno en seco.

Hojas crujientes

Ingredientes	g
Azúcar glass	100
Harina de trigo	100
Mantequilla	100
Clara	100

Método

Fundir la mantequilla, mezclar en batidora la clara con el azúcar glass. Añadir la harina y a continuación la mantequilla y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Estirar en moldes de hojas, y abatir hasta bloquear. Hornear 160° C hasta que doren ligeramente.

Acabado

1. En un extremo del plato escudillar un cordón de **Praliné Amande Marcona 70% Patisfrance**, disponer un rectángulo del cake y volver a escudillar el praliné sobre este.
2. En el otro extremo disponer de forma armónica los gajos de naranja, el kumquat, las hierbas y las flores. Aliñarlo con aove y ralladura de naranja.
3. Colocar una quenelle del sorbete de praliné encima del cake, espolvorear el crumble roto y decorar con una hoja crujiente.



Consulta la vídeo receta

Babá de San Juan

Brioche caliente a la mantequilla con Grand Marniere, yema a baja temperatura, naranja, crema chantilly y piñones.

 Tegral Soff'r Pur Beurre
 Chantypak



Recuperación de los clásicos


“Tomando el Babá & la Coca de San Juan como inspiración, hemos elaborado un postre adaptado a los nuevos gustos de los consumidores, en el que encontramos un brioche recién tostado que hace alusión a las diferentes temperaturas con las que podemos jugar en un restaurante.”

COMPOSICIÓN

1/2 brioche
Yema baja temperatura
Piñones tostados
Dados de naranja fresca
Azúcar
Mantequilla
Amaretto
Chantypak

Mise en place

Brioche

Ingredientes	g
Tegral Soff'r Pur Beurre 	1000
Agua	350
Yema de huevo	150
Levadura	30
Mantequilla	150
Ralladura de limón	C/s
Ralladura de naranja	C/s
Canela en polvo	1

Método

Amasar todos los ingredientes en amasadora de brazos durante 15 minutos, excepto la mantequilla que reservaremos. Agregar la mantequilla en dados, y continuar amasando 5 minutos más teniendo cuidado de que la masa no supere los 26° C. Reposar en bloque durante 30 minutos. Dividir en 70g y bolear. Colocar en flaneras con demoldante, fermentar en frío a 4° C durante 24 h tapado. Pintar con una mezcla de yema de huevo y leche a partes iguales. Hornear a 210° C durante 6-7 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.

Yema a baja temperatura

Ingredientes	g
Yema líquida	200 g.

Método

Introducir en una bolsa de vacío y cocinar en vapor al horno a 63,5° C durante 2 h. Enfriar y reservar en frío.

Acabado

1. En una sartén caramelizar con mantequilla una mitad del brioche por ambas caras, retirar.
2. Desglasar la sartén con el Amaretto y flambear.
3. Sobre el plato disponer un trazo de yema cocinada, colocar 1/2 de brioche caramelizado y el jugo de la cocción.
4. Colocar dados de naranja, piñones y **Chantypak**.

FOOD INNOVATION FOR GOOD

MyPuratos



Entra en www.puratos.es
y realiza tu pedido online
en MyPuratos. Si no estás
registrado consulta a tu
Asesor Comercial.

www.puratos.es

T500 Puratos s.a. - Carretera C-63, km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Atención al cliente: 900 878 779 - Oficinas centrales: 972 058 200
Facebook: @puratosespana - Instagram @puratospain
Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good