CREACIONES DE NAVIDAD

10 recetas originales para compartir en familia

puratos
Food Innovation for Good

En estas fiestas tan especiales, donde el calor del hogar y la unión familiar cobran protagonismo, os presentamos **10 nuevas recetas** que trascienden lo dulce para convertirse en parte de nuestras tradiciones. Queremos ser vuestros cómplices en la creación de los momentos inolvidables alrededor de la mesa. Cada bocado ha sido pensado para evocar la magia y la chispa de la **Navidad** y fortalecer los lazos que nos unen.

¡Comparte la Navidad en familia!

inspírate

Tarta Mindanao
pg.4-5

Tronco "Let It Snow"
pg.6-7

Elfo Berry
pg.8-9

Teide Tropical
pg.10-11

Lingote Caramelo Café
pg.12-13

Crunchy Reno
pg.14-15

Crispy Pop
pg.16-17

Turrón Citrón
pg.18-19

Gianduja Carquinyoli
pg.20-21

Choco Zeta
pg.22-23

Tarta Mindanao

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

De intenso chocolate 68% cultivado en la isla de Mindanao, en Filipinas.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Dacquoise de chocolate	170 g.
Bizcocho tierno de chocolate	60 g.
Crujiente caramelo salado	40 g.
Interior plátano flambeado	100 g.
Mousse chocolate negro Philippines	240 g.
Glaseado negro	60 g.
Decoración chocolate	15 g.
TOTAL	**685 g.**

ANCHO	180 mm
LARGO	180 mm
ALTO	55 mm

Dacquoise de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Claras	250 g.
Azúcar	200 g.
Coco rallado tostado	15 g.
Polvo de galleta	15 g.
Polvo de almendra	125 g.
Surfin	125 g.
Belcolade Selection Noir Superieur CT	100 g.
Cacao en polvo 20/22 %	5 g.
Betina Pastelera	100 g.

Método

Calentar las claras y el azúcar en el microondas a 50º C y montar a punto de nieve.
Mezclar todos los secos.
Con espátula, añadir la cobertura derretida y después los secos poco a poco.
Entre dos aros (14-18cm) escudillar puntos y en el centro del aro poner una capa fina de bizcocho.
Cocer a 210º C 12 minutos.

Bizcocho tierno de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Satin Moist Chocolate	500 g.
Huevo	200 g.
Bifrisol Alto Oleico	200 g.
Agua	100 g.

Método

Mezclar en batidora y pala todos los ingredientes durante 3-4 minutos.
Escudillar a 5 mm y cocer a 215º C.
Congelar.
Cortar discos de 12cm.

Interior de plátano flambeado

Ingredientes	Cantidad
Plátanos	400 g.
Azúcar	80 g.
Zumo de limón o lima	10 g.
Cognac	40 g.
Mantequilla	50 g.
Classic Plátano	25 g.

Método

Cortar los plátanos en trozos pequeños e incorporarle el zumo de limón, cocer en un cazo junto con el azúcar y la mantequilla durante 3-4 min. Añadir el cognac y flambear. Enfriar.

Mousse de chocolate Origen Philippines

NUEVO

Ingredientes	Cantidad
Leche	200 g.
Bavarois Neutre	50 g.
Origins Noir Philippines 68% CT	200 g.
Nata montar UHT 35% m.g.	500 g.

Método

Calentar la leche a 50º C, añadir **Bavarois Neutre** y volcar sobre la cobertura derretida. Emulsionar.
A ±40º C mezclar con la nata semimontada.

MONTAJE

Interior: hacer una fina capa de **Pralicrac Caramel au beurre salé PatisFrance**, dejar cristalizar y poner el interior de plátano. Congelar.
En un aro de 14cm realizar el montaje encamisando con la mousse de chocolate y acabar con el interior. Congelar.
Calentar **Miroir Glassage Chocolat Noir** a 40º C y glasear. Colocar encima del Dacquoise de cacao.
Para las placas de chocolate, estirar sobre un papel de guitarra una capa fina de cobertura negra atemperada y unos hilos de la misma cobertura. Espolvorear un poco de cacao, cortar tiras irregulares y enrollar en un tubo de 6cm de diametro.
Decorar con dos setas elaboradas con un punto de nata formando el tronco y con un disco de chocolate blanco coloreado en rojo y unos puntos de chocolate blanco para la cabeza. Acabar con 4 placas de chocolate apoyadas entre sí.

Tronco “Let it snow”

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

Nunca puede faltar el Tronco de Navidad en la mesa.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho de almendra	160 g.
Crujiente de limón	40 g.
Cremoso caramelo salado	200 g.
Caramelo salado	40 g.
Mousse de almendra Marcona	560 g.
Pintura blanca	30 g.
Muñeco merengue seco	5 g.
TOTAL	**1035 g.**

ANCHO	90 mm
LARGO	125 mm
ALTO	70 mm

Bizcocho de almendra

Ingredientes	Cantidad
Satin Almendra Tradición	500 g.
Huevo	175 g.
Agua	50 g.
Bifrisol Alto Oleico / Aceite de girasol	175 g.

Método

Mezclar en batidora y pala todos los ingredientes durante 3-4 minutos.
Escudillar a 6 mm y cocer a 215º C.
Congelar.
Cortar a 22 x 6cm para interior. Reservar.
Cortar a 25 x 7cm y extender una fina capa de **Pralicrac Limón.** Reservar en el congelador.

Interior cremoso de caramelo salado

Ingredientes	Cantidad
Leche	150 g.
Cremy Gold	50 g.
Nata montar UHT 35% m.g.	200 g.
Deli Salted Caramel	200 g.

Método

Elaborar la crema pastelera con la leche y **Cremy Gold**. Añadir **Deli Salted Caramel.** Mezclar cuidadosamente con la nata semimontada.
Poner 200g de cremoso en el molde interior mini Bouche Silikomart y uno de los bizcochos de almendra (22 x 6cm) con una tira de **Deli Salted Caramel**.
Congelar.

Mousse de almendra Marcona

Ingredientes	Cantidad
Leche	200 g.
Bavarois Neutre	150 g.
Praliné Amande Marcona 70%	380 g.
Nata montar UHT 35% m.g.	500 g.

Método

Calentar la leche a 50º C, añadir **Bavarois Neutre**, volcar sobre el praliné y emulsionar.
A ±35º C mezclar con la nata semimontada.
.

Pintura blanca

Ingredientes	Cantidad
Belcolade Selection Blanc CT	125 g.
Belcolade Cocoa Butter CT	100 g.

Método

Calentar los dos ingredientes por separado y mezclar.
.

Merengue seco

Ingredientes	Cantidad
Ovablanca Merengue	340 g.
Agua caliente	250 g.
Almidón	15 g.

Método

Montar los tres ingredientes.
Formar muñecos de nieve con una boquilla lisa.
Espolvorear coco rallado y azúcar glas.
Hornear a 90º C durante 2 horas y conservar en la estufa hasta el día siguiente.

MONTAJE

• Disponer de un molde Bouche Silikomart y rellenar con un poco de mousse de almendra Marcona.
• Introducir el interior de mini tronco congelado. Rellenar con un poco de mousse y acabar con la plancha de bizcocho de almendra y crujiente de limón. Congelar.
• Desmoldar y marcar la parte superior del tronco con una cuchara caliente, para recrear un camino.
• Aterciopelar el tronco con la pintura blanca y espolvorear azúcar glas antihumedad.
• Decorar con las placas de chocolate y el muñeco de nieve.

Elfo Berry

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

Un formato divertido con forma de gorrito de elfo y peta zeta crujiente en el interior

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho de pistacho	15 g.
Crujiente efervescente-pistacho	10 g.
Ganache choc. blanco-frambuesa	15 g.
Mermelada de frambuesa	5 g.
Mousse de almendra Marcona	40 g.
Glaseado rojo	15 g.
Decoración de chocolate	10 g.
TOTAL	**110 g.**

ANCHO	60 mm
LARGO	60 mm
ALTO	50 mm

Bizcocho pistacho

Ingredientes	Cantidad
Satin Moist Vainilla	500 g.
Huevo	200 g.
Agua	150 g.
Bifrisol Alto Oleico / Aceite de girasol	100 g.
Pralirex Pistachio PatisFrance 100%	100 g.

Método

Mezclar los 5 ingredientes con batidora y pala en 2ª velocidad y durante 3-4 minutos.
Escudillar a 5-6mm y hornear a 215° C durante ±9-10 minutos. Dejar enfriar y reservar tapado.

Crujiente efervescente de pistacho

Ingredientes	Cantidad
NUEVO **Pralifizz**	200 g.
Pralirex Pistachio PatisFrance 100%	25 g.

Método

Calentar **Pralifizz**, añadir **Pralirex Pistachio PatisFrance 100%** y poner una capa fina encima del bizcocho de pistacho. Congelar y cortar discos de 5cm de diámetro.

Ganache montada de frambuesa y chocolate blanco

Ingredientes	Cantidad
Nata montar UHT 35% m.g.	475 g.
NUEVO **Belcolade Origins Blanc Papua Nueva Guinea 36% CT**	170 g.
Hojas de gelatina	4 g.
Puré de frambuesa	140 g.

Método

Hervir la mitad de la nata, añadir la gelatina previamente hidratada y emulsionar con la cobertura. Añadir el resto de la nata y el puré frio y volver a emulsionar. Antes de montar, reservar en frío 24h.

Mousse de chocolate blanco origen Papua

Ingredientes	Cantidad
NUEVO **Belcolade Origins Blanc Papua Nueva Guinea 36% CT**	200 g.
Leche entera	100 g.
Nata montar UHT 35% m.g.	500 g.
Bavarois Neutre	50 g.

Método

Calentar la leche a 50° C, añadir **Bavarois Neutre**, volcar sobre la cobertura derretida y emulsionar.
A ±35° C, mezclar con la nata semimontada.

Glaseado rojo

Ingredientes	Cantidad
Miroir Glassage Neutre	500 g.
Classic Fresa	25 g.
Colorante rojo	C.S.

Método

Calentar los tres ingredientes a 40° C.

MONTAJE

• Montar la ganache de chocolate blanco y frambuesa y escudillar encima una bola del bizcocho de pistacho.
• Rellenar una manga de **Vivafil X-Tend Frambuesa 40%** e inyectarlo dentro de la ganache. Congelar.
• Poner la mousse de chocolate blanco dentro del molde de silicona y seguidamente el interior congelado. Congelar.
• Decoración: estirar sobre una hoja de guitarra de 21x40cm una capa fina de cobertura blanca atemperada y coloreada en verde. Cortar rectángulos de 21x6cm y marcar en la mitad (con un palillo) una curvatura simulando una corona. Enrollar en un tubo de 6cm diámetro. Bañar una bola (**Black&White Dalmata Ball Chocolanté**) en chocolate verde atemperada. Glasear y decorar.

Teide Tropical

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

APTO PARA VEGANOS

¡Una explosión de mango y chocolate vegano!

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Cilindro chocolate vegano	15 g.
Bizcocho vegano	15 g.
Compota de mango	20 g.
Trufa chocolate vegano	20 g.
Decoración vegana	2 g.
TOTAL	**72 g.**

ANCHO	40 mm
LARGO	40 mm
ALTO	90 mm

Bizcocho vegano

Ingredientes	Cantidad
Satin Vegano	500 g.
Bifrisol Alto Oleico / Aceite	110 g.
Agua	232 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala durante 4 minutos.
Escudillar plancha a 4 mm.
Hornear a 210º C durante12 minutos.
Cortar discos de 4cm de diámetro.

MONTAJE

• Estirar sobre una hoja de guitarra de14x40cm una capa fina de **Belcolade Selection B. Plant-Based Cacao-Trace** atemperada, cortar rectángulos de 14x5,5cm y enrollar en un tubo de 4cm de diámetro. Hacer una plaquita de 1x5,5cm con **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**.

• Para el montaje, introducir en el cilindro de chocolate 3 discos del bizcocho vegano y **Topfil Finest Mango** (intercalados).

• Terminar decoranco con **Ambiante Chocolate** montado y unos hilos de chocolate blanco (con ayuda de un tubo de acero inoxidable congelado).

Para el
“cuñao”,
que no se
calla nada

Lingote Caramelo Café

Elaborado con chocolate sostenible
cacao-trace

Lingote de viaje que combina el café, el chocolate y el caramelo.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho brownie	130 g.
Ganache café caramel	80 g.
Baño de chocolate	40 g.
Decoración de chocolate	5 g.
TOTAL	**255 g.**

ANCHO	30 mm
LARGO	170 mm
ALTO	45 mm

Bizcocho brownie

Ingredientes	Cantidad
Tegral Brownie	800 g.
Huevo	320 g.
Aristo Crema Cubo	200 g.

Método

Derretir la margarina y mezclar todos los ingredientes con la pala hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en un molde de 28x35cm y hornear en horno de suela a 190º C durante 25 minutos.

Ganache Amber y café

Ingredientes	Cantidad
Azúcar	40 g.
Nata montar UHT 35% m.g.	305 g.
Classic Moka	80 g.
Belcolade Selection Amber CT	525 g.
Belcolade Cocoa Butter CT	40 g.

Método

Hacer un caramelo seco con el azúcar. Desgrasar con la nata y **Classic Moka**. Volcar sobre **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace** y **Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace**. Emulsionar.
Disponer encima del brownie ya cocido y frío. Congelar.

MONTAJE

- Cortar la elaboración por la mitad, colocar una pieza sobre la otra y cortar 9 piezas de 3cm de ancho.
- Bañar con **Carat Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace** y decorar.

Para los
que **van y
vienen**, que
se lo puedan
llevar

Crunchy Reno

Elaborado con chocolate sostenible
cacao-trace

Una base de galleta con un interior sorprendente y explosivo de Peta Zeta.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Pasta Brisa vainilla	32 g.
Turrón efervescente	46 g.
Decoración	25 g.
TOTAL	**103 g.**

ANCHO	100 mm
LARGO	130 mm
ALTO	20 mm

Pasta Brisa vainilla

Ingredientes	Cantidad
Patacrout	500 g.
Aristo Crema Cubo	200 g.
Agua	50 g.
Sal en escamas	2 g.
Vaina de aroma de vainilla	7 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes en una batidora con el accesorio pala hasta conseguir una masa homogénea. Reservar hasta su utilización.

Turrón Peta Zeta

NUEVO

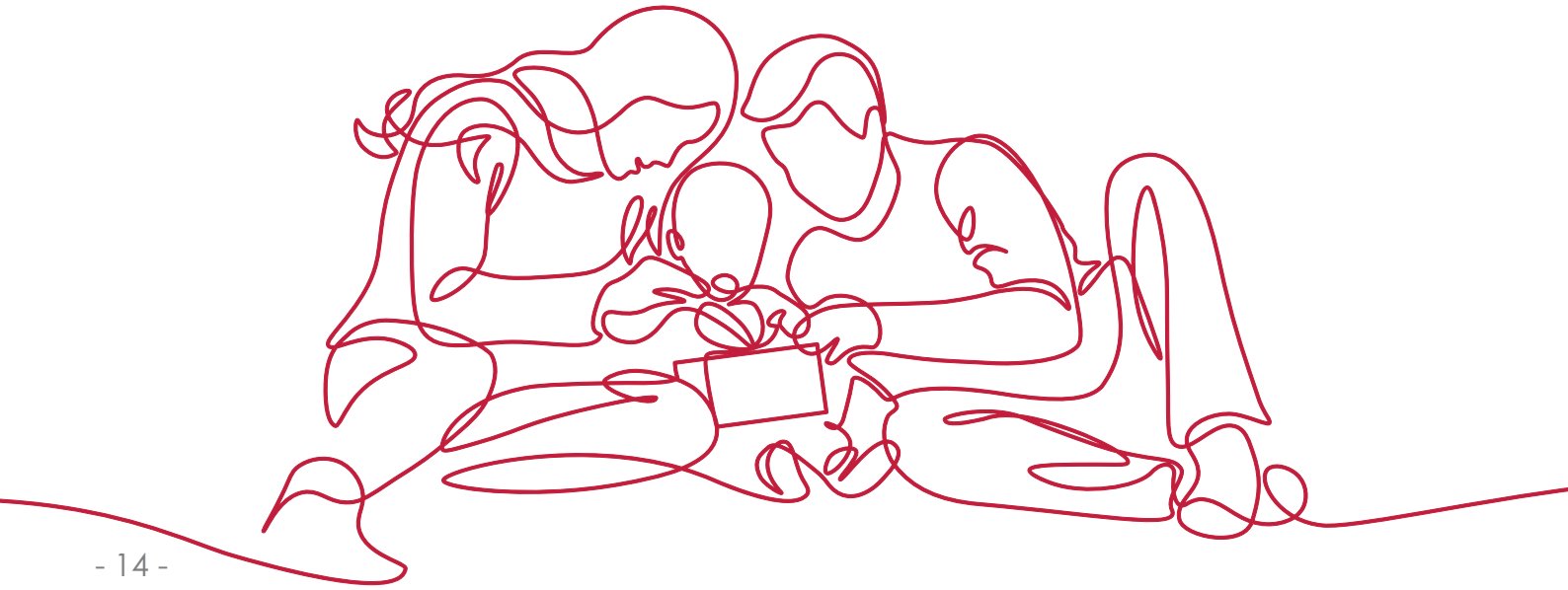
Ingredientes	Cantidad
Pralifizz	400 g
Belcolade Selection Blanc Intense G CT	100 g.

Método

Fundir el chocolate y mezclar con **Pralifizz**.
Atemperar hasta ±24º C.
Enmarcar, dejar cristalizar y reservar.

MONTAJE

• Estirar la pasta brisa a 30mm. Cortar dos piezas con el molde del reno y cocer a 175º C durante 20 minutos en horno de suela. Una vez fría, cortar el turrón peta zeta (con el mismo molde), pegar con las dos bases y decorar con coberturas **Carat** según foto adjunta.

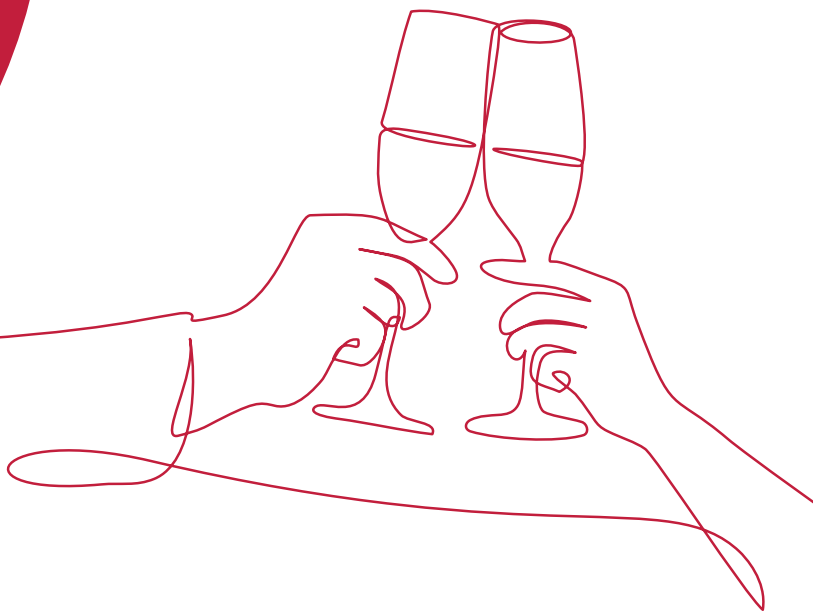


Para
ese **niño**
que llevas
dentro

Crispy Pop

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace



Turrón crujiente de palomitas caramelizadas y frutos secos.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Gianduja	159 g.
Frutos secos y palomitas	85 g.
Decoración	6 g.
TOTAL	**250 g.**

ANCHO	160 mm
LARGO	160 mm
ALTO	20 mm

Turrón Gianduja

Ingredientes	Cantidad
Gianduja Milk PatisFrance 36% CT	300 g.
Belcolade Selection Lait CT	100 g.
Arándano rojo seco	38 g.
Avellana tostada	38 g.
Palomitas caramelizadas	100 g.

Método

Fundir y atemperar **Gianduja Lait 36 CT** y **Belcolade Lait Selection CT** a 24º C y mezclar con el resto de los ingredientes

MONTAJE

- Llenar aros de 160mm con 250g cada uno.
- Cristalizar y decorar al gusto.

Para el más
peliculero,
¡a ver qué
aventura
nos cuenta!

Turrón Citrón

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

¡Un sorprendente turrón, con un toque cítrico!

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate blanco	60 g.
Crema de limón	40 g.
Ganache de limón y choc. blanco	90 g.
Crujiente de limón	25 g.
Pistoleado amarillo y decoración	3 g.
TOTAL	**218 g.**

ANCHO	30 mm
LARGO	240 mm
ALTO	30 mm

Ganache de limón y chocolate blanco

Ingredientes	Cantidad
Zumo limón	150 g.
Ralladura limón	3 g.
Glucosa	36 g.
Azúcar invertido Tremoline	36 g.
Sal	1 g.
Belcolade Selection Blanc Intense CT	305 g.
Belcolade Cocoa Butter CT	90 g.

Método

Calentar el zumo, los azúcares y la sal a 90º C.
Verter **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace** y **Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace**. Dejar fundir.
Emulsionar con túrmix.
Añadir la ralladura, y a 28º C rellenar las camisas.

Crujiente de limón

NUEVO

Ingredientes	Cantidad
Pralicrac Limón	200 g.
Belcolade Selection Blanc Intense CT	80 g.

Método

Mezclar los dos ingredientes fundidos y atemperar a 24º C.
Estirar fino con una paletina sobre papel y dejar cristalizar a 16º C.

MONTAJE

- Moldear con **Belcolade Selection Blanc Intense Cacao-Trace**.
- Rellenar un tercio con **Deli Citron** y otro tercio con la ganache de limón.
- Cerrar con el crujiente de limón y dejar cristalizar a 16º C y 60% HR durante 24h. Sellar con el mismo chocolate y pulir. Para desmoldear mejor, dejarlo 5-10 minutos a 4º C.
- Poner las barras a 4º C y pistolear a 29-30º C con 100g de una mezcla de **Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace** y 8g de colorante amarillo liposoluble. Antes de manipular dejar cristalizar.
- Decorar con un gajo de limón de chocolate blanco sobre una plaqueta de chocolate negro.

Para el que
ha tenido un
mal año...
¡Si la vida te da
limones haz
turrones!

Gianduja Carquinyoli

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

Turrón de Gianduja y trozos del dulce catalán, el "Carquinyoli".

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Relleno de Gianduja y Carquiñoli	130 g.
Baño, decoración y acabado	25 g.
TOTAL	**155 g.**

ANCHO	40 mm
LARGO	245 mm
ALTO	25 mm

Carquiñolis

Ingredientes	Cantidad
Harina floja	900 g.
Impulsor	15 g.
Azúcar	600 g.
Huevos	350 g.
Aroma vainilla	8 g.
Aroma limón	8 g.
Almendra con piel	700 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes con accesorio pala, a excepción de la almendra. Añadir la almendra.
Formar barras de 40cm de largo y 4cm de ancho.
Hornear a 170º C.
Cortar en caliente. Disponer las barras en lata y tostar ligeramente.

Relleno de Gianduja de Carquiñolis

Ingredientes	Cantidad
Gianduja Milk PatisFrance 36% CT	900 g.
Belcolade Selection Noir CT	300 g.
Carquiñolis troceados	400 g.

Método

Fundir **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** y **Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace.**
Mezclar y atemperar a 24-25º C.
Añadir los carquiñolis troceados.

MONTAJE

- Forrar la lata turronera con papel de horno.
- Dar suela con una fina capa de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace.**
- Extender el relleno en la lata turronera. Cristalizar a 16º C.
- Bañar la superficie del turrón con un rallado en diagonal de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** y rallar con microplane con **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**.
- Cortar barras de turrón.
- Decorar con una plaquita cuadrada de cobertura negra y una almendra con piel.

Para el **“crush”** de la **prima,** que viene a su primera cena

Choco Zeta

Elaborado con chocolate sostenible

cacao-trace

Deliciosos bocados para compartir ¡Qué no te quiten el tuyo!

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho brownie	12 g.
Ganache café caramel	10 g.
Baño de chocolate	28 g.
Decoración chocolate	12 g.
Decoración chocolate	1 g.
TOTAL	**63 g.**

ANCHO	30 mm
LARGO	100 mm
ALTO	35 mm

Galleta Chocolate

Ingredientes	Cantidad
Satin Moist Chocolate	350 g.
Cacao en polvo 20/22 %	20 g.
Harina **Betina Pastelera**	130 g.
Ralladura de limón	30 g.
Aristo Crema Cubo	170 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Enfriar y laminar a 3mm. Cortar rectángulos y hornear a 160° C durante ±16-18 minutos. Enfriar.

Ganache Yogur Intense

Ingredientes	Cantidad
Nata montar UHT 35% m.g.	150 g.
Leche entera	20 g.
Tremoline	25 g.
Yogur en polvo	15 g.
Belcolade Selection Blanc Intense CT	310 g.

Método

Calentar la leche, la nata y la tremoline a 80° C.
Añadir la mezcla al chocolate semifundido y emulsionar añadiendo el yogur en polvo.
Dejar reposar en frio a 4° C.
Para utilizar, trabajar ligeramente con una lengua flexible y dosificar en manga.

MONTAJE

Cubrir la galleta con una fina capa de **Pralifizz**, calentado ligeramente antes.
Dejar cristalizar.
Rellenar mediante una boquilla lisa con la ganache de yogur intense.
Dejar cristalizar.
Bañar con **Belcolade Selection Noir, Lait, Blanc** y **Amber Cacao-Trace**.
Decorar con motivos de chocolate **Chocolanté**.

Cada creación de pastelería tiene una historia que contar

"Os invitamos a descubrir sabores y texturas que cuentan historias, recetas que son regalos, y a **compartir** con nosotros la alegría de elaborar dulces que celebran a la **familia**.
Agradecemos de corazón vuestra confianza en **Puratos**, esperamos que estas recetas sean el preludio de una Navidad llena de amor y felicidad compartida."

Bernardo Guzmán • Jesús Ramos • Josep Ramon Cuadras • Samuel Pottier

Mis notas

FOOD INNOVATION FOR GOOD

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 @puratosspain - Youtube @PuratosSpain - t500@puratos.com

8514/9/24

puratos
Food Innovation for Good