

Navidad
2023



 puratos
Food Innovation for Good



Jorab
Verdaguer

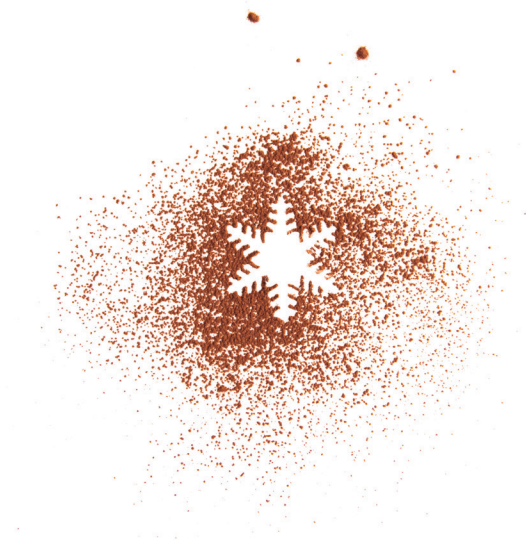


Josep Ramón
Cuadras

Bernardo
Guzmán



Food Innovation for Good



*Cada creación de pastelería tiene
una historia que contar*

¡Y nos encanta la Navidad!. Compartir su magia de la mano de nuestros Maestros Pasteleros, que, igual que los Magos de Oriente, ponen toda su ilusión para, capa a capa, elaborar las mejores recetas, con acabados y rellenos creativos y deliciosos para

**una Navidad Vegana,
una Navidad Sostenible,
una Navidad Tradicional...**

...para todas las Navidades posibles, con 10 recetas exclusivas e inéditas que te presentamos en nuestro **Recetario de Navidad 2023.**

www.puratosinspira.com

Boletus Noisette



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Mousse de gianduja (1)	35 g.
Mousse de gianduja (2)	30 g.
Gelificado de mandarina	15 g.
Crujiente	5 g.
Bizcocho de almendra	5 g.

TOTAL 80 g.

ANCHO	50 mm
LARGO	50 mm
ALTO	85 mm

Bizcocho de almendra

Ingredientes	g
Satin Almendra Tradición	500 g.
Huevos	175 g.
Agua	50 g.
Bifrisol Alto Oleico (aceite de girasol)	175 g.

Gelificado de mandarina

Ingredientes	g
Pulpa de mandarina	100 g.
Bavarois Neutre	25 g.

Crujiente de gianduja y barquillo

Ingredientes	g
Pralicrac Chocolait PatisFrance CT	100 g.
Bifrisol Alto Oleico	25 g.

Mousse de gianduja

Ingredientes	g
Gelatina en hojas	7,5 g.
Leche entera	237 g.
Gianduja Milk PatisFrance 36% CT	330 g.
Nata 35% mg UHT Puratos	170 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas de 5mm y cocer a 215° C durante ±12 minutos. Una vez frías cortar discos de 4 cm de diámetro.

Método

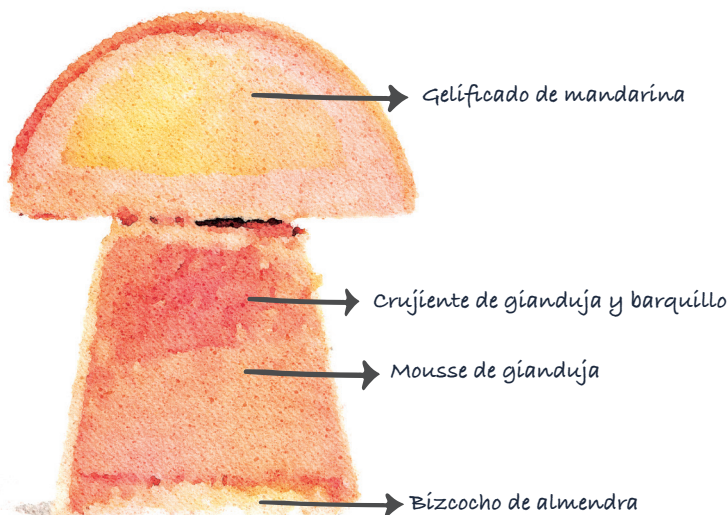
Calentar la pulpa a 45° C y mezclar **Bavarois Neutre**. Disponer en una semiesfera de 3-4 cm de diámetro y congelar.

Método

Calentar **Pralicrac Chocolait PatisFrance CT** y mezclar con **Bifrisol Alto Oleico**. Poner la mezcla en un molde de semiesfera de 3 cm.

Método

Hidratar la gelatina en agua fría. Escurrir bien y verter en la leche caliente a 70-75° C. Añadir **Gianduja Milk PatisFrance 36% CT** y a 30° C incorporar la nata semimontada.



MONTAJE

- Disponer de 2 moldes de silicona; uno de semiesfera de 6 cm de diámetro y otro en forma de tapón de 5 cm de alto.
- Verter un poco de mousse de gianduja en la semiesfera y poner encima el gelificado de mandarina congelado.
- Sellar con mousse de gianduja y congelar.
- Desmoldear y glasear la semiesfera con **Miroir Glassage Neutre** mezclado con un 20% de **Gianduja Milk PatisFrance 36% CT**.

- Poner el mousse de gianduja e introducir el interior crujiente en el molde de tapón, poner el disco de almendra y congelar.
- Bañar con **Cocoa Butter Grains Belcolade** y **Belcolade Blanc Intense CT** a partes iguales. Antes de que se seque rallar con una brocha metálica y dar un toque de cacao.
- Encima del tapón poner un disco de chocolate de 6cm de diámetro y montar encima la semiesfera.

Cherry X-Tree



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho manzana	6 g.
Crujiente de chocolate blanco y pistacho	10 g.
Petit-four de chocolate leche	6 g.
Mousse de pistacho y chocolate blanco	55 g.
Compota cereza 70%	18 g.
Baño y decoración	15 g.
TOTAL	110 g.

ANCHO	60 mm
LARGO	60 mm
ALTO	95 mm

Bizcocho de manzana

Ingredientes	g
Safin Manzana	1000 g.
Huevo	350 g.
Agua	225 g.
Bifrisol Alto Oleico	300 g.

Método

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

Crujiente de chocolate blanco y pistacho

Ingredientes	g
Pralicrac Chocolait PatisFrance CT	120 g.
Pralirex Pistache PatisFrance 100%	120 g.
Belcolade Blanc Intense CT	100 g.
Pistacho tostado picado fino	80 g.

Método

Calentar **Pralicrac Chocolait PatisFrance CT** y **Belcolade Blanc Intense CT**. Añadir **Pralirex Pistache PatisFrance 100%** y el pistacho tostado picado. Rellenar **Cups Milk Belcolade**. Cuando cristalice pegar un disco de chocolate leche de 5 cm por la parte estrecha.

Mousse de pistacho y chocolate blanco

Ingredientes	g
Nata Uht 35% mg Puratos	300 g.
Leche entera	75 g.
Bavarois Neutre	55 g.
Pralirex Pistache PatisFrance 100%	75 g.
Belcolade Blanc Intense CT	45 g.

Método

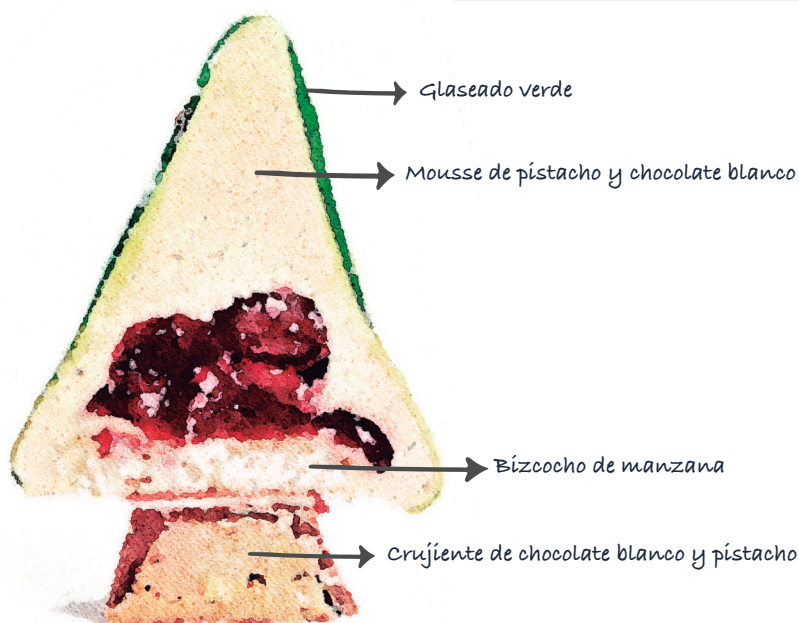
Calentar leche y disolver **Bavarois Neutre**. Añadir **Pralirex Pistache PatisFrance 100%** y **Belcolade Blanc Intense CT** fundido a 40° C. Incorporar la nata semimontada con suavidad.

Glaseado verde

Ingredientes	g
Miroir Glassage Neutre	500 g.
Colorante verde	1 g.
Colorante amarillo	0,5 g.

Método

Calentar **Miroir Glassage Neutre** y añadir los colorantes. Mezclar sin incorporar aire. Reservar hasta su aplicación.



MONTAJE

- Cortar discos de bizcocho de manzana de 4 cm de diámetro y poner una cucharada de **Topfil Finest Cereza** encima y congelar.
- Disponer de moldes Astro 95 de Silikomart. Rellenar con un poco de mousse de pistacho y chocolate blanco y subir paredes.

- Poner el interior congelado de bizcocho de manzana y cereza.
- Congelar bien. Desmoldear y bañar a ±38° C, con el glaseado verde.
- Poner sobre el crujiente de chocolate blanco y pistacho.
- Decorar con **Mini Choco Crunch Tricolor Chocolanté**.

Red X-Mas



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho Red Velvet	300 g.
Mousse de queso	350 g.
Crema de limón	70 g.
Merengue	80 g.

TOTAL 800 g.

DIÁMETRO 160 mm
ALTO 50 mm

Bizcocho Red Velvet

Ingredientes	g
Satin Red Velvet	500 g.
Huevos	175 g.
Bifrisol Alto Oleico (aceite de girasol)	175 g.
Agua	150 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Hacer planchas de 4 mm. Cocer en horno de suela a 215° C durante ±8 minutos. Justo al salir del horno cambiarlo de lata.

Mousse de queso

Ingredientes	g
Nata UHT 35% mg Puratos	250 g.
Crealis	250 g.
Bavaois Neutre	75 g.
Leche	100 g.

Método

Calentar la leche a 45° C y añadir **Bavaois Neutre**. Incorporar **Crealis** y agregar suavemente la nata semimontada.

Merengue

Ingredientes	g
Ovablanca Merengue	500 g.
Agua caliente	375 g.

Método

Montar a máxima velocidad hasta que tenga buena consistencia.



MONTAJE

- Montar la tarta en aros de 16cm de diámetro. Cortar tiras de bizcocho de 50 cm de largo y 4 cm de ancho y colocarlo en el lateral del aro, ayudándonos con un aro mas pequeño para que no se rompa el bizcocho.
- Colocar un disco de bizcocho en la base de la tarta.
- Poner el mousse hasta la mitad, colocar otra disco de bizcocho, una espiral de **Deli Lemon Pie** y acabar con el mousse. Congelar.

- Escudillar el merengue, quemarlo y espolvorearlo con **Azúcar Insoluble**. Decorar con estrellas de **Fondant**, fram-buesas frescas y hilos de chocolate blanco.

Tronco Starr



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Cake de coco	130 g.
Crujiente de caramelo salado	40 g.
Núcleo de mango	180 g.
Mousse ligera Amber	550 g.
Pistoleado Amber	50 g.
Decoración	30 g.

TOTAL (2 unidades) 980 g.

ANCHO	90 mm
LARGO	125 mm
ALTO	70 mm

Cake de coco

Ingredientes	g
Satin Coco	500 g.
Huevos	225 g.
Agua	125 g.
Bifrisol Alto Oleico (aceite de girasol)	75 g.

Mousse ligera de chocolate Amber

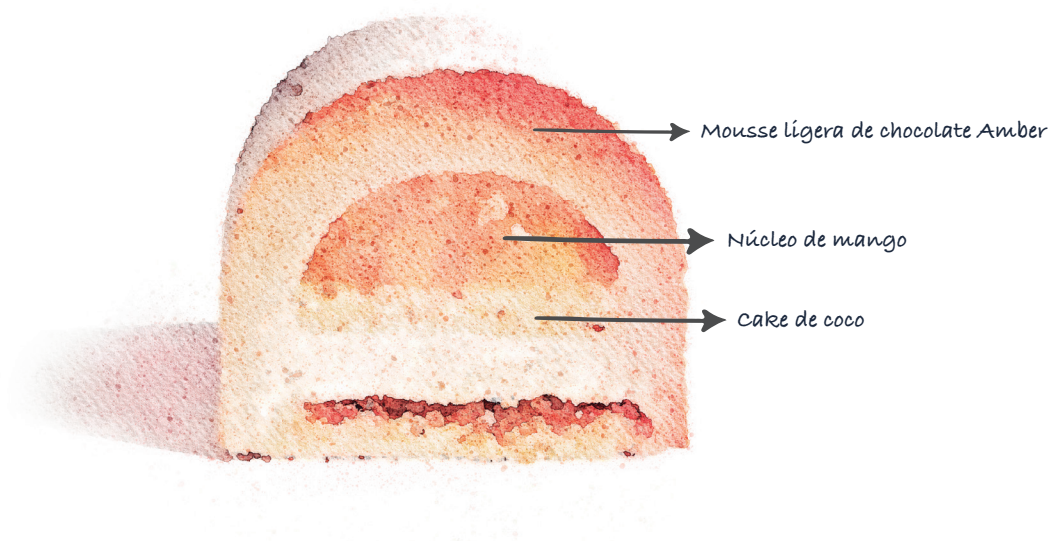
Ingredientes	g
Leche entera	62 g.
Hojas de gelatina	8 g.
Nata UHT 35% M.G. Puratos	375 g.
Belcolade Selection Amber Caca-Trace	117 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes en batidora y pala durante 3-4 minutos. Escudillar a 5 mm y cocer a 215° C. Congelar. Cortar a 22 x 6 cm para interior. Reservar. Cortar a 15 x 7 cm y extender una fina capa de **Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance**. Reservar.

Método

Calentar la leche a 50° C, disolver la gelatina previamente hidratada y escurrida. Añadir la mezcla a **Belcolade Selection Amber Caca-Trace**. Emulsionar bien. A ±35°C añadir la nata semimontada sin azúcar.



MONTAJE

- Introducir en un molde de mini Bouche Silikomart 230 g de **Topfil Finest Mango**. Poner una plancha de cake de coco y congelar.
- Disponer de un molde Bouche Silikomart con un tapete de estrellas.
- Rellenar con un poco de mousse de chocolate Amber. Introducir el interior de mini tronco congelado. Rellenar con un poco de mousse y acabar con la plancha de cake de coco con el crujiente salado. Congelar bien. Demoldear y cortar el tronco por la mitad.
- Pistolear con una mezcla al 50% de **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** y **Cocoa Butter Grains Belcolade**.
- Decorar con placas laterales de **Belcolade Selection Amber CT** y decoraciones de chocolate negro.

Trineo Jingle Bells



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho cacao vegano	20 g.
Compota cereza	25 g.
Cremoso de chocolate negro	50 g.
Crema montada de chocolate blanco y Kirsch	30 g.
TOTAL	125 g.

ANCHO	35 mm
LARGO	105 mm
ALTO	45 mm

Bizcocho vegano

Ingredientes	g
Satin Cacao Vegano	500 g.
Agua	232 g.
Bifrisol Alto Oleico	110 g.

Cremoso de chocolate negro

Ingredientes	g
Leche de Coco	192 g.
Ambiante	48 g.
Belcolade Selection Noir CT	164 g.
Agar-Agar	1,2 g.

Crema montada de chocolate blanco y Kirsch

Ingredientes	g
Ambiante	500 g.
Belcolade Selection W Plant Based CT	200 g.
Kirsch	40 g.
Vaina de Vainilla	1 u.

Método

Mezclar todos los ingredientes, hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas de 5 mm y cocer a 215°C durante ±12 minutos.

Método

Hervir la leche, **Ambiante** y Agar-Agar. Volcar sobre la cobertura y emulsionar con túrmix.

Método

Derretir **Belcolade Selection W Plant-Based CT** a 40°C y emulsionar con el resto de los ingredientes. Reposar 24h a 4°C.



MONTAJE

- Colocar en un marco el bizcocho de cacao vegano de base.
- Extender **Topfil Finest Cereza** por todo el marco y congelar.
- Volcar el cremoso de chocolate negro. Congelar.
- Batir la crema montada y escudillar en forma de puntos encima del cremoso. Congelar.
- Para hacer las dos placas del trineo, extender una plancha de cobertura negra atemperada y cortar rectángulos de 11 x 8 cm y pasar un palillo a cada rectángulo, haciendo dos curvas de punta a punta.
- Para darle efecto de madera, pasarle el cepillo de alambre y cacao con oro en polvo. Decorar.

Choco X-Tree



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Base chocolate negro
y bolitas de cereales de 3
chocolates 45 g.

Árbol de chocolate negro
y bolitas de cereales de 3
chocolates 240 g.

TOTAL 285 g.

ANCHO 140 mm
LARGO 140 mm
ALTO 175 mm

Base de chocolate negro y arroz inflado*

Ingredientes	g
Belcolade Selection Noir CT	300 g.
Mini Choco Crunch Tricolor	75 g.

Método

Atemperar **Belcolade Selection Noir CT**, mezclar con **Mini Choco Crunch Tricolor Chocolanté** y hacer las bases con ayuda de un aro de 10cm.

*El proceso es el mismo para el árbol de chocolate con leche y el árbol de chocolate blanco.

MONTAJE

Colocar la **plantilla*** debajo de una hoja de papel sulfurizado. Formar las piezas escudillando puntos de chocolate atemperado, colocar dos gotas pegadas en el medio para darle altura y **Mini Choco Crunch Tricolor Chocolanté** por todas las piezas. Para formar el tronco inferior pegar gotas de chocolate entre sí, colocarlo encima de la base e ir colocando todas las piezas de mayor a menor. Espolvorear con **Surfin**.

*plantilla disponible en la contraportada de este Recetario.



Longaniza Vegana



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Palito almendra caramelizado	50 g.
Chocolate blanco Vegano con Coco	60 g.
Longaniza de chocolate vegano	265 g.
TOTAL	375 g.

ANCHO	35 mm
LARGO	320 mm
ALTO	35 mm

Jarabe 30°B

Ingredientes	g
Agua	125 g.
Azúcar	375 g.
Azúcar invertido	45 g.

Método

Hervir todos los ingredientes durante 1 minuto. Reservar en frío durante 24h.

Palito almendra caramelizado

Ingredientes	g
Palitos de almendra	200 g.
Almíbar 30°Baume	30 g.

Método

Mezclar los dos ingredientes, extender en latas y cocer a 160° C durante 15 minutos. A mitad de cocción mezclar. Enfriar y separar.

Chocolate blanco vegano con coco

Ingredientes	g
Belcolade Selection W Plant-Based CT	100 g.
Coco Rallado	30 g.

Método

Fundir la cobertura a 40° C y mezclar con el coco. Poner en una manga y hacer tiras. Cristalizar. Cortar en daditos pequeños.

Longaniza de chocolate vegano

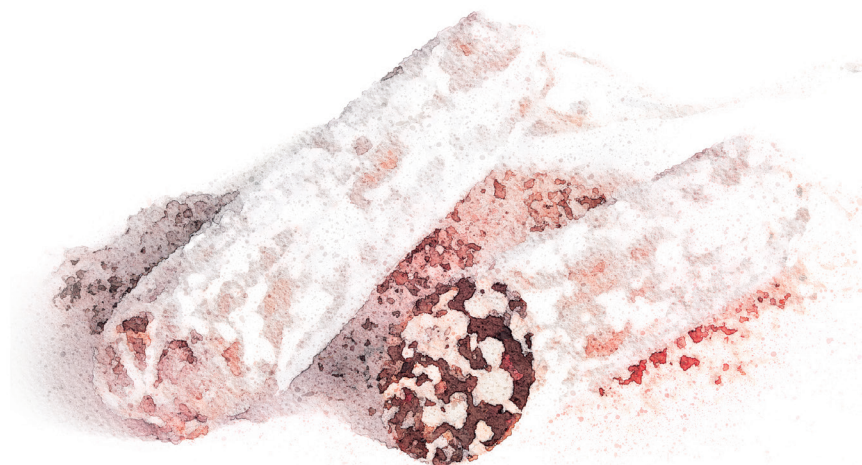
Ingredientes	g
Belcolade Selection M Plant-Based CT	250 g.
Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance	250 g.
Chocolate blanco vegano y coco	120 g.
Belcolade Grains K09	20 g.
Palito almendra caramelizada	100 g.
Frambuesa liofilizada	10 g.

Método

Derretir la cobertura, mezclar con el praliné y atemperar a 24-25° C. Mezclar con los demás ingredientes. De esta receta salen dos longanizas.

MONTAJE

- Escudillar una tira gruesa sobre un film transparente (la mitad de la cantidad anterior).
- Envolverlo y apretarlo hasta que quede bien compacto.
- Dejar cristalizar.
- Quitar el film y, con una brocha, dar una capa fina de **Belcolade Selection M Plant Based Cacao-Trace**.
- Espolvorear con **Surfin** y añadir una cuerda en un extremo.



Turrón blanco veggie



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate blanco Plant Based	60 g.
Gelificado de maracuyá	45 g.
Relleno de Praline crujiente	125 g.
TOTAL	230 g.

ANCHO	30 mm
LARGO	250 mm
ALTO	40 mm

Gelificado de maracuyá

Ingredientes	g
Puré Maracuyá	400 g.
Azúcar 1	55 g.
Pectina amarilla	4,8 g.
Glucosa	55 g.
Azúcar 2	300 g.
Solución cítrico 50%	3,2 g.

Método

Mezclar la pectina y el azúcar 1 con el puré y calentar. Llevar a ebullición y añadir la glucosa. Añadir el resto de azúcar y cocer 105-106°C. Agregar la solución, mezclar y extender en un tapete siliconado. Tras enfriar, pasar por un tamiz fino para romper la gelificación.

Relleno de praliné crujiente

Ingredientes	g
Praline Noisette 50% PatisFrance	350 g.
Belcolade Selection M Plant Based Cacao-Trace	115 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade	17 g.
Granillo Almendra tostado	90 g.

Método

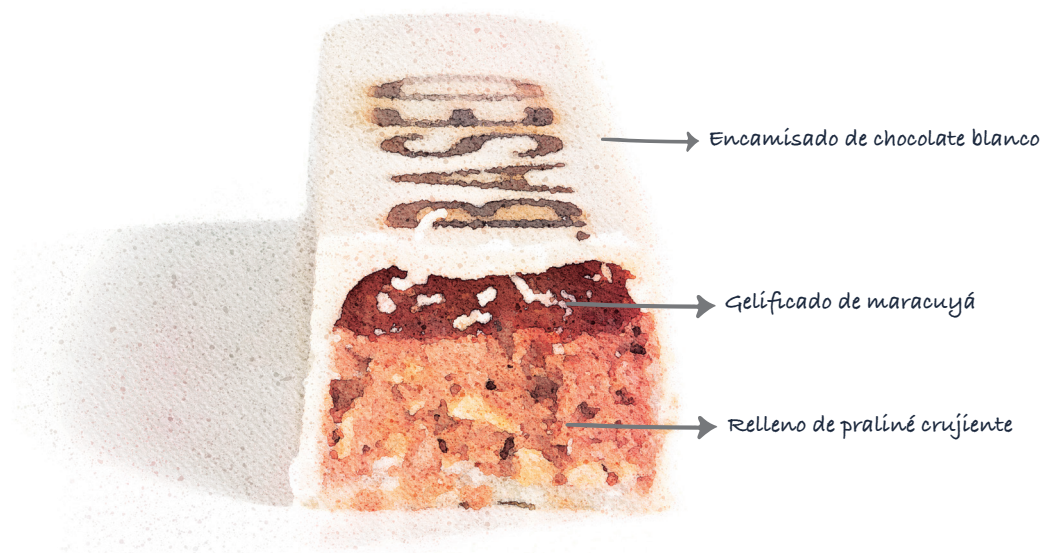
Fundir **Belcolade Selection M Plant Based CT y Cocoa Butter Grains Belcolade**, atemperar a 29° C y mezclar con **Praliné Noisette 50% PatisFrance y Granillo de almendra tostado**.

Pintura encamisado chocolate blanco

Ingredientes	g
Belcolade Selection W Plant Based Cacao-Trace	50 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade	50 g.

Método

Fundir **Belcolade Selection W Plant based Cacao-Trace y Cocoa Butter Grains Belcolade**, atemperar a ±29-30°C, según la temperatura ambiente.



MONTAJE

- Encamisar barras de turrón con **Belcolade Selection W Plant Based Cacao-Trace**.
- Rellenar 1/3 con el gelificado de maracuyá.
- Escudillar el resto con el relleno de Praliné crujiente.
- Dejar cristalizar y sellar.
- Desmoldear y poner una plantilla con las letras Plant Based encima del turrón.
- Pintar con pistola y la pintura de chocolate negro debidamente precristalizada.

Turrón Amber crema de Whisky



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado chocolate Amber	60 g.
Crujiente de galleta Lotus y café	40 g.
Ganache de crema de Whisky	100 g.
Decoración	5 g.
TOTAL	205 g.

ANCHO	35 mm
LARGO	250 mm
ALTO	35 mm

Crujiente de galleta Lotus y café

Ingredientes	g
Pralicrac Chocolait PatisFrance CT	300 g.
Belcolade Lait Selection CT	120 g.
Galleta tipo Lotus o speculoos troceada	125 g.
Café molido	8 g.

Ganache de crema de Whisky

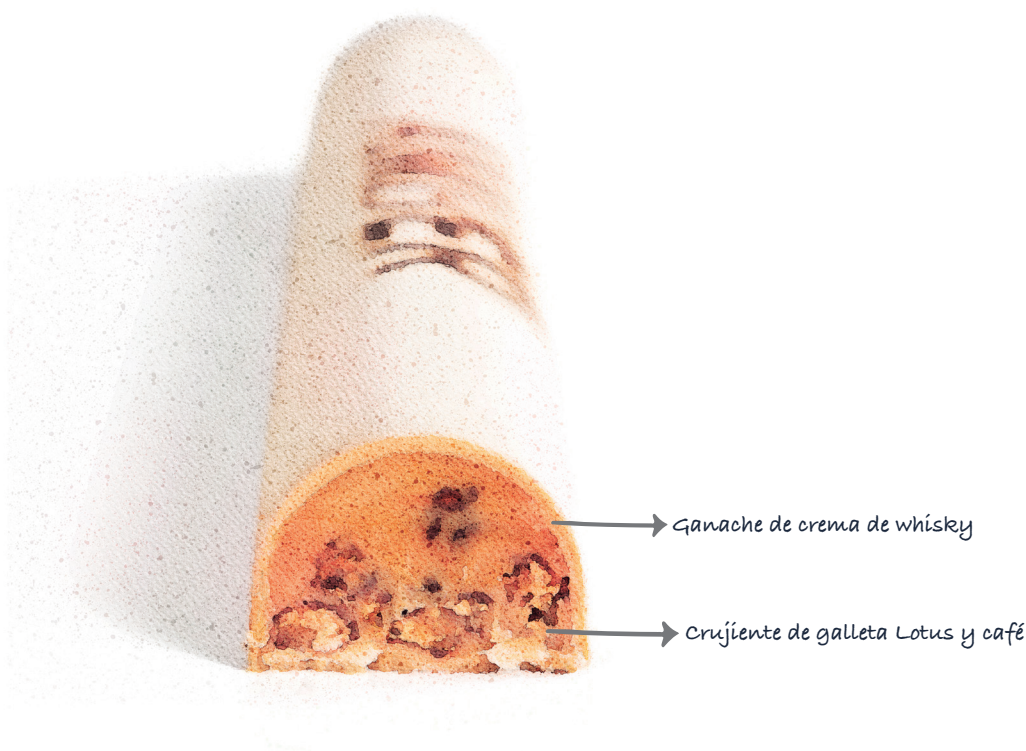
Ingredientes	g
Café expresso	90 g.
Glucosa	50 g.
Azúcar invertido Tremoline	30 g.
Sal	1 g.
Crema de Whisky	140 g.
Nata UHT 35% M.G. Puratos	60 g.
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	600 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade	50 g.

Método

Fundir **Pralicrac Chocolait PatisFrance CT** y **Belcolade Lait Selection CT**. Mezclar todos los ingredientes. Estirar a 5 mm y enfriar. Cortar tiras que quepan en el interior del turrón, de $\pm 23 \times 2,5$ cm.

Método

Calentar a 30° C el café, la nata, la sal, los azúcares y la crema de whisky. Verter sobre **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** y **Cocoa Butter Grains Belcolade** fundidas y emulsionar. Precristalizar a unos 28° C.



MONTAJE

- Encamisar moldes de turrón de policarbonato con **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** debidamente precristalizada a $\pm 28^{\circ}\text{C}$.
- Rellenar con la ganache de crema de whisky.
- Poner una tira encima del crujiente de galleta Lotus y café.
- Dejar cristalizar a 16° C durante 24 horas.
- Sellar el turrón. Poner a 4° C durante 30 minutos,

- Desmoldear y pistolear con una mezcla al 50% de **Belcolade Selection Amber Cacao Trace** y **Cocoa Butter Grains Belcolade** a $\pm 29-30^{\circ}\text{C}$.
- Dejar cristalizar bien la pintura. Poner una plantilla con las letras AMBER y sprayar con colorante negro mediante un aerógrafo.

Turrón Peanuts Salted Caramel



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Baño de chocolate leche CT	30 g.
Relleno de caramelosalado	30 g.
Relleno Caramelo a la mantequilla salada y cacahuetes	140 g.
Decoración	5 g.
TOTAL	205 g.

ANCHO	37,5 mm
LARGO	250 mm
ALTO	25 mm

Relleno de caramelo a la mantequilla salada y cacahuetes

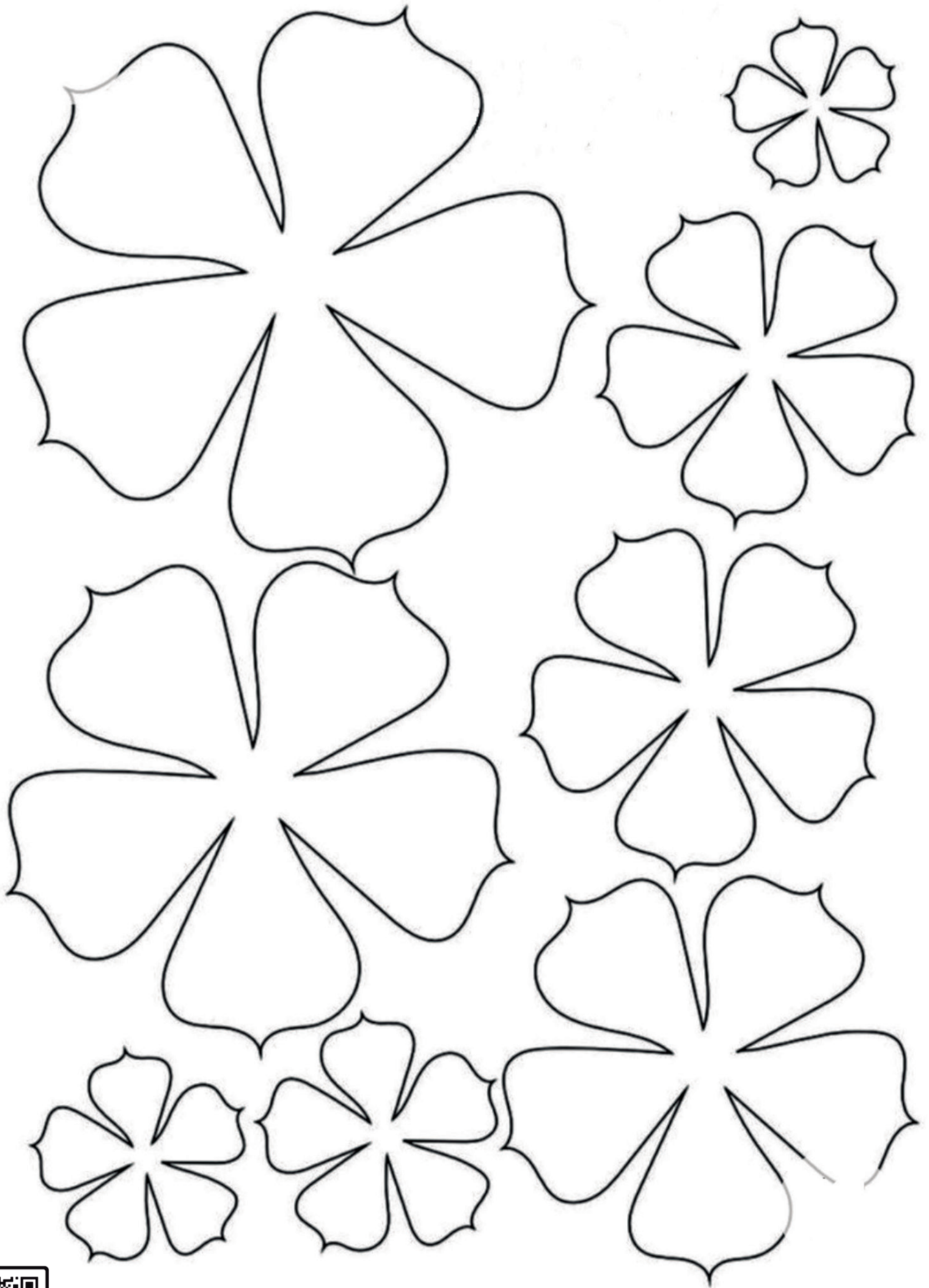
Ingredientes	g	Método
Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	750 g.	Fundir y mezclar Belcolade Lait Selection Cacao-Trace y Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance y homogeneizar bien. Atemperar entre $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$. Añadir los cacahuetes y mezclar.
Belcolade Selection Lait Cacao-Trace	100 g.	
Cacahuetes salados	380 g.	

MONTAJE

- Disponer de una lata turrонера. Forrar de papel de horno la base y los dos laterales con cortes.
- Poner una fina capa de **Belcolade Selection Lait J CT**, debidamente cristalizada en la base.
- Verter el relleno de caramelo a la mantequilla salada y cacahuetes.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente y cortar barras de turrón.
- Escudillar **Deli Salted Caramel** mezclado con un 10% de mantequilla/**Mimetic Nuage**, en pomada, formando una tira en medio de las barras a lo largo de la barra de turrón.
- Bañar con **Belcolade Selection Lait J CT**, debidamente atemperada.
- Decorar.



Relleno de caramelo a la mantequilla salada y cacahuetes



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