

FOOD
INNOVATION
FOR GOOD

REIVENTEMOS
LA PASTELERÍA

Navidad
2022



www.puratos.es

T500 Puratos, S.A. | Ctra. C-63, km 13,5 | 17410 Sils (Girona) | España

Línea Puratos: 900 878 779 • Facebook: @puratosespana • Instagram: @puratospain • Youtube: puratospain

 **puratos**
Food Innovation for Good

 **puratos**
Food Innovation for Good



Un año más, nos gustaría inspirarte con este **Recetario de Pastelería y Turrone**s navideños de lo más indulgentes.

Queremos ayudarte a sorprender a los consumidores con 10 recetas innovadoras, que aun así no pierden el toque de la tradición.

En este recetario descubrirás nuevos ingredientes con sabores en tendencia de otros países del mundo, para una experiencia única al degustar cada capa del pastel.

Te invitamos a elaborar estas recetas y una vez más, agradecemos tu confianza en **Puratos**.

¡Feliz e Indulgente Navidad!

Índice



X-Mas Cake Brownie Pág. 4-5



Finger Caramelo Tatin Pág. 6-7



Rudolf Dome Pág. 8-9



Individual Orange Anciènne Pág. 10-11



Honoré Fin de Año Pág. 12-13



Pistaccio Roll Pág. 14-15



Turrón de Polvorón Pág. 16-17



Turrón Tropical de Mazapán Pág. 18-19



Turrón Almendra Marcona al punto de sal Pág. 20-21



Turrón de Pistacho y Frambuesa Pág. 22-23

X-MAS CAKE BROWNIE

Medidas de la pieza:

Ancho: 40 mm | Largo: 240 mm | Alto: 40 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Brownie	100 g
Relleno de caramelo salado	25 g
Almendra caramelizada	75 g
Baño de chocolate	25 g
TOTAL	225 g

Brownie

Ingredientes	g
Tegral brownie	1000 g
Huevo	400 g
Bifrisol Alto Oleico	250 g
Gianduja Lait CT	200 g

Frutos secos caramelizados

Ingredientes	g
Azúcar	125 g
Agua	50 g
Palito de almendra	300 g
Pistacho troceado	100 g
Belcolade Lait Selection CT	200 g

Hojas de pasta cigarrillo

Ingredientes	g
Surfin	100 g
Mimetic / Mantequilla	100 g
Clara de huevo	100 g
Harina / Betina Pastelera Extra	100 g
Colorante Rojo	C/S

MONTAJE

Dividir la plancha de brownie en dos partes iguales. En una de las mitades espatular **Pralicrac au Beurre Salé** a 45° C. Montar la otra mitad de plancha encima. Enfriar. Cortar piezas de 4 cm de ancho por 24 cm de largo. Disponer los frutos secos caramelizados en la parte superior de la pieza. Cristalizar los frutos secos caramelizados y bañar con **Decorcrem Dark Choco CT**. Decorar con motivos navideños y las hojas de pasta de cigarrillo.



Método

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con accesorio pala hasta obtener una masa homogénea, añadir **Gianduja Lait CT** cortada en dados. Verter toda la masa en una lata de 60x40cm con borde alto y hornear 25 minutos a 180° C. Reservar hasta su uso.

Método

Cocer el agua y el azúcar a 118° C, añadir **Palito de almendra** y pistacho troceado. Verter sobre un Silpat y hornear a 160° C durante 30 minutos aproximadamente, removiendo varias veces. Una vez frío, mezclar con la cobertura de chocolate debidamente atemperada. Usar antes de que enfríe la mezcla.

Método

Pomar la mantequilla o margarina, añadir el **Surfin** y remover hasta homogeneizar. Incorporar el colorante y las claras líquidas a temperatura ambiente poco a poco y mezclar. Incorporar la harina tamizada en forma de lluvia y homogeneizar. Rellenar con espátula el molde de hoja Foresta y hornear.

FINGER CAMELO TATIN

Medidas de la pieza:

Ancho: 30 mm | Largo: 120 mm | Alto: 45 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho de almendra	10 g
Mousse de caramelo y gianduja	60 g
Compota de manzana y caramelo	30 g
Baño Chocolate	10 g
Decoración	4 g
TOTAL	114 g

Bizcocho de almendra

Ingredientes	g
Satin Almendra Tradición	1000 g
Agua	100 g
Huevo	350 g
Bifrisol Alto Oleico	350 g

Mousse de caramelo y gianduja

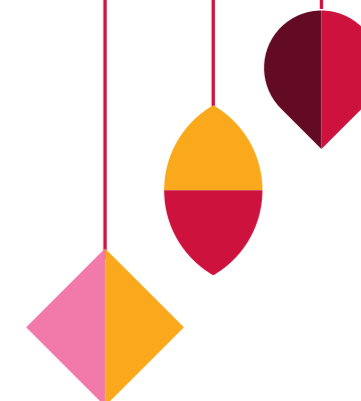
Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos (1)	250 g
Deli Caramel	200 g
Gianduja Lait CT	215 g
Piel de naranja	10 g
Hojas de gelatina	10 g
Classic Naranja	10 g
Nata UHT 35% MG Puratos (2)	350 g

Compota de manzana y caramelo

Ingredientes	g
Topfil Apple Cinnamon 60%	600 g
Deli Caramel	120 g

MONTAJE

Cortar porciones del pastel tipo finger. Bañar media pieza con **Decorcrem Dark Choco CT**, aplicar una fina capa de **Miroir Neutre** y decorar con una viruta de **Gianduja Lait CT**.



Método

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con accesorio pala hasta obtener una mezcla homogénea. Estirar planchas de 5mm y hornear 8 minutos aproximadamente a 220° C . Cortar a la medida del molde.

Método

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Hervir **Nata UHT 35% MG Puratos (1)** y diluir las hojas de gelatina. Verter sobre **Deli Caramel** y **Gianduja Lait CT** y **Classic Naranja**, afinar con brazo eléctrico y por último añadir la piel de naranja. Añadir **Nata UHT 35% MG Puratos (2)** semi montada cuando la ganache esté a 37° C. Verter en el molde sobre el bizcocho de almendra y enfriar.

Método

Calentar suavemente **Deli Caramel** y mezclar con **Topfil Apple Cinnamon 60%**. Extender una capa sobre el mousse de caramelo y gianduja. Congelar.

RUDOLF DOME

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Crujiente de Lotus	20 g
Crema de Lima y Gianduja	9 g
Bizcocho de Almendra	6 g
Mousse de Gianduja	43 g
Glaseado de Gianduja	7 g
Decoración	10 g
TOTAL	95 g



Crujiente de Galleta Lotus

Ingredientes	g
Galleta Lotus	100 g
Belcolade Blanc Intense CT	100 g
Praliné Amande Marcona 70% CT	200 g

Interior de Lima y Gianduja

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos	160 g
Zumo de lima	140 g
Gianduja Lait CT	480 g
Mimetic / Mantequilla	160 g

Bizcocho de almendra

Ingredientes	g
Satin Tradición Almendra	500 g
Huevo	175 g
Agua	50 g
Aceite/ Bifrisol Alto Oleico	175 g

Mousse de gianduja

Ingredientes	g
Gelatina en hojas	12 g
Leche entera	380 g
Gianduja Lait CT	520 g
Nata UHT 35% MG Puratos	280 g

MONTAJE

Disponer de moldes de semiesfera de 60 mm y verter un poco de mousse de gianduja, Incorporar el interior de Lima y Gianduja congelado. Rellenar con un poco más de mousse. Cerrar con un disco de bizcocho de almendra y congelar. Desmoldear y glasear con **Miroir Glassage Neutro** caliente mezclado con un 20% de **Gianduja Lait 36% CT Patisfrance**. Realizar un hueco para la nariz con un sacabolos caliente. Poner sobre la base crujiente de Galleta Lotus. Decorar con los ojos, nariz y cuernos.



Método

Fundir chocolate. Mezclar los 3 ingredientes y laminar a 3 mm. Cortar discos de 70 mm.

Método

Calentar nata y zumo a 75° C, verter sobre la **Gianduja Lait CT**. Por último, incorporar la mantequilla a 38° C y mezclar. Verter en moldes de semiesfera de 40 mm para el interior.

Método

Mezclar todo en batidora y pala a velocidad lenta. Escudillar en plancha de 5mm y cocer a 210° C en aire.

Método

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

INDIVIDUAL ORANGE ANCIÈNNE



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho de almendra y avellanas	10 g
Crujiente de avellanas	8 g
Mermelada de naranja	12 g
Chantilly de avellanas	25 g
Decoración	100 g
Baño crujiente	20 g
TOTAL	175 g

MONTAJE

Disponer el bizcocho de almendras y avellanas, aplicar con manga, la mermelada de naranja y cubrir con una capa de crujiente de avellanas. Colocar en el centro del aro. Aplicar la crema de avellanas, alisar el aro y congelar. Montar la chantilly de avellanas y cubrir la parte superior de la tarta. Decorar con avellanas en oro y árbol de decoración del kit de Navidad.

Bizcocho de almendras y avellanas

Ingredientes	g
Satin Almendra Tradición	1000 g
Agua	100 g
Bifrisol Alto Oleico	350 g
Huevos	350 g
Avellanas troceadas	c/s

Crujiente de avellanas

Ingredientes	g
Praliné a l'Ancienne 67% Patisfrance	70 g
Barquillo troceado	30 g
Palito de almendra	20 g
Avellanas troceadas	25 g

Mermelada de naranja

Ingredientes	g
Bakefil Naranja	500 g
Classic Naranja	25 g
Piel de naranja	2 g
Naranja en discos	40 g
Zumo de naranja	50 g

Crema de avellanas

Ingredientes	g
Patis'Delice	200 g
Praliné a l'Ancienne 67% Patisfrance	100 g
Nata UHT 35% MG Puratos	500 g
Bavarois Neutre	70 g

Chantilly Avellanas

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos (1)	100 g
Leche	50 g
Gianduja Lait Cacao-Trace 36% Patisfrance	170 g
Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace	100 g
Hojas de gelatina	12 g
Nata UHT 35% MG Puratos (2)	800 g

Baño crujiente

Ingredientes	g
Pralicrac Chocolait Cacao-Trace	500 g
Carat Cakau Milk Cacao-Trace	500 g

Método

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Esparcir avellanas troceadas por la parte superior. Estirar a 4mm y cocer 9 minutos a 220° C. Reservar.

Método

Reblandecer **Praliné a l'Ancienne** y añadir el resto de los ingredientes. Verter sobre el bizcocho.

Método

Picar finamente **Naranja en discos**, rallar la piel de naranja y exprimirla. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una confitura.

Método

Semi montar **Nata UHT Puratos 35% MG** junto con **Bavarois Neutre**. Mezclar **Praliné a l'ancienne 67%** con **Patis'Delice** y juntar las dos partes. Disponer en los aros.

Método

Calentar la leche y la nata (1) a 45° C. Mezclar las hojas de gelatina remojadas. Añadir **Gianduja Lait Cacao-Trace 36% Patisfrance** y mezclar. Incorporar la nata fría (2), mezclar de nuevo. Conservar durante 10 horas en frío positivo.

Método

Fundir los dos ingredientes y mezclar. Bañar la pieza congelada.

HONORÉ FIN DE AÑO

Medidas de la pieza:

Ancho: 200 mm | Largo: 200 mm | Alto: 50 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Base Pasta brisa	210 g
Relleno crujiente	150 g
Petisú	30 g
Crema Muselina de Almendra	240 g
Ganache montada	115 g
Decoración	25 g
TOTAL	770 g

Pasta Brisa

Ingredientes	g
Patacroust	1000 g
Mimetic / Mantequilla	400 g
Leche	100 g
Sal maldon	1 g

Crema Muselina de Almendra

Ingredientes	g
Patis' Delice	550 g
Mimetic / Mantequilla	185 g
Praliné Amande Marcona 70% CT	145 g

Ganache montada de chocolate blanco

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos	500 g
Vainilla	1 u
Hojas de gelatina	4 g
Belcolade Blanc Intense CT	100 g

MONTAJE

Extender 150 g. de **Pralicrac Chocolait CT** entre los 2 discos.
Colocar 12 Petisú Rellenos alrededor del disco, bañados con **Decorcrem Choco Dark CT** y **Crocanti Almendra**.
Montar ligeramente la Ganache Montada y decorar el centro de la tarta intercalando con Crema Muselina.
Decorar con unos discos de chocolate con números romanos y unas agujas de chocolate (dos triángulos de 8 y 6 cm largo y 2 de ancho) para que asemeje a un reloj.



Método

Mezclar todos los ingredientes hasta que forme una masa homogénea. Laminar a 3mm y cortar 2 discos de 20cm. Hornear a 160° C durante 18 min. aproximadamente.

Método

Pomar la **Mimetic** y montar todos los ingredientes. Rellenar las **Lionesas 43 mm**.

Método

Infusionar 200g de **Nata** y Vainilla. Añadir las hojas de gelatina ya hidratadas y seguidamente el **Belcolade Blanc Intense CT**. Agregar el resto de la **Nata** fría. Turbinar y enfriar a 4°C durante 24h.

PISTACCIO ROLL

Medidas de la pieza:

Ancho: 80 mm | Largo: 270 mm | Alto: 50 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Bizcocho Chiffon	200 g
Gelificado de Fresa	130 g
Cre moso de Pistacho	250 g
Baño de Pistacho	90 g
TOTAL	670 g

Bizcocho Chiffon

Ingredientes	g
Tegral Chiffon	1000 g
Huevo	960 g
Agua	160 g
Bifrisol Alto Oleico	280 g

Gelificado de Fresa

Ingredientes	g
Bakefil Fresa	100 g
Puré de fresa	30 g

Cre moso Pistacho

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos	200 g
Ambiente	200 g
Patis'Delice	200 g
Pralirex Pistache 100% Patisfrance	60 g
Azúcar	50 g

Baño Pistacho

Ingredientes	g
Decorcrem White 520	800 g
Pralirex Pistache 100% Patisfrance	200 g
Pistacho tostado picado	125 g

MONTAJE

Cortar la plancha de tamaño 27x34 cm.
Poner una capa de gelificado y congelar.
Extender el cremoso de pistacho y enrollar por la parte estrecha del bizcocho. Congelar.
Bañar y decorar.



Método

Montar el **Tegral Chiffon** con el agua y el huevo durante 5 min, seguidamente agregar el aceite a marcha lenta durante 1 min. Escudillar planchas de 5mm. Hornear a 270° C durante 3 min.

Método

Mezclar los dos ingredientes.

Método

Montar **Nata**, **Ambiente** y azúcar. Mezclar **Patis'Delice** y **Pralirex**. Mezclar delicadamente las dos mezclas.

Método

Fundir el **Decorcrem White 520** y mezclar todo junto hasta obtener una masa homogénea.

TURRÓN DE POLVORÓN

Medidas de la pieza:

Ancho: 150 mm | Largo: 150 mm | Alto: 150 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Polvorón	50 g
Base brisa	40 g
Relleno gianduja	100 g
Placa de chocolate	10 g
TOTAL	200 g

Polvorón Amande Marcona

Ingredientes	g
Betina Pastelera Extra	1150 g
Manteca de Cerdo Puratos	620 g
Praliné Amande Marcona 70% Patisfrance	450 g
Surfin Puratos	250 g

Base Brisa

Ingredientes	g
Patacroul	1000 g
Mimetic / Mantequilla	400 g
Leche	100 g
Sal Maldon	1 g

Relleno de gianduja y polvorón

Ingredientes	g
Gianduja Lait CT	750 g
Polvorón	250 g

MONTAJE

Colocar un aro canteado de acetato en el disco de sablé.
Rellenar el disco de sablé con **Gianduja Lait CT** atemperada junto con los trozos de polvorón y poner trozos de polvorón irregularmente por encima.
Atemperar **Belcolade Lait Selection CT** y sumergir en ella la parte superior de la torta.
Ecurrir el sobrante, dar la vuelta y antes de cristalizar, soplar con una pistola de aire para crear un efecto irregular en la superficie.
Decorar con un sello de chocolate.

Método

Secar la **Betina Pastelera Extra** en horno suave a 140-150° C aproximadamente, removiendo de vez en cuando sin que tome demasiado calor. Dejar enfriar.
Mezclar con pala en batidora la **Manteca de Cerdo Puratos**, **Praliné Amande Marcona 70%** y **Surfin Puratos**, homogeneizar.
Mezclar la harina tamizada sin trabajar en exceso.
Laminar a 1,5 y cortar con cortapastas de 3,5 cm.
Hornear a 200° C durante 10 minutos sin suelo. Lustrar en caliente con **Surfin Puratos**.

Método

Mezclar todos los ingredientes hasta que forme una masa homogénea. Laminar a 3 mm. y cortar 2 discos de 15 cm. Hornear a 160° C durante 16-18 min. aproximadamente.

Método

Fundir **Gianduja Lait CT** y atemperar a 23° C. Mezclar la mitad de los trozos de polvorón. Reservar hasta que cristalice.

TURRÓN TROPICAL DE MAZAPÁN

Medidas de la pieza:

Ancho: 37 mm | Largo: 240 mm | Alto: 20 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Mazapán	50 g
Mazapán de mango y maracuyá	200 g
TOTAL	250 g

Mazapán de mango y maracuyá

Ingredientes	g
Mazapán	1000 g
Agua	200 g
Fondant Soft	1000 g
Classic Mango	50 g
Classic Maracuyá CL	50 g

Método

Cortar en dados el **Mazapán**, mezclar con suavidad **Classic Mango** y **Classic Maracuya** en la batidora con accesorio pala. Por otro lado, cocer el agua y **Fondant Soft** a 125° C, añadir en chorro fino al mazapán con las frutas. Mezclar hasta enfriar la mezcla y lo podamos trabajar con las manos.

MONTAJE

Disponer de una lata turrонера, aplicar una base de **Mazapán** sin fruta de 3 mm y enfriar ligeramente. Poner el total del mazapán de mango y maracuyá y alisar el molde. Dejar reposar 24 horas en un sitio fresco y seco. Esparcir un poco de azúcar y quemar con la pala y abrillantar con **Miroir Neutro**.

TURRÓN ALMENDRA MARCONA AL PUNTO DE SAL

Medidas de la pieza:

Ancho: 37 mm | Largo: 240 mm | Alto: 20 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Relleno de Praliné Marcona 70%	170 g
Almendra caramelizada	30 g
Cubierta y base de chocolate negro	5 g
Decoración	

TOTAL **205 g**

Almendra Marcona Caramelizada

Ingredientes	g
Azúcar	180 g
Agua	60 g
Almendra Marcona Tostada	500 g
Cocoa Butter Grains Belcolade CT	30 g

Relleno de praliné Marcona 70%

Ingredientes	g
Praliné Amande Marcona 70% Patisfrance	900 g
Belcolade Noir Selection J Cacao-Trace	150 g
Cocoa Butter Grains Belcolade CT	100 g
Sal Escamas del Delta del Ebro	2,5 g
Almendra Marcona Caramelizada	380 g

MONTAJE

Forrar la lata turrонера con papel de horno. Dar una fina capa de chocolate **Belcolade Noir Selection Cacao-Trace** y cuando cristalice verter el relleno de **Praliné Amande Marcona 70% Patisfrance** y dejar cristalizar.

Extender en la superficie una capa de chocolate negro **Belcolade Noir Selection J Cacao-Trace**, debidamente precristalizado y, mediante una pistola de aire, crear un efecto de olas.

Cortar las barras de turrón enseguida.

Decorar con **Gianduja Lait 36% CT** y una estrella de decoración de chocolate.

Método

Calentar azúcar y agua y cuando alcance 118°C aprox., añadir las almendras bien calientes. Remover sin parar hasta empanizar y cuando empiecen a caramelizar seguir removiendo controlando el fuego para que no se quemen de la base del cazo.

Seguir mezclando hasta que comiencen a caramelizar.

Cuando estén caramelizadas, parar cocción, verter manteca de cacao y remover para separar entre ellas.

Verter en la mesa sobre papel de horno. Una vez frías, reservar protegidas de la humedad.

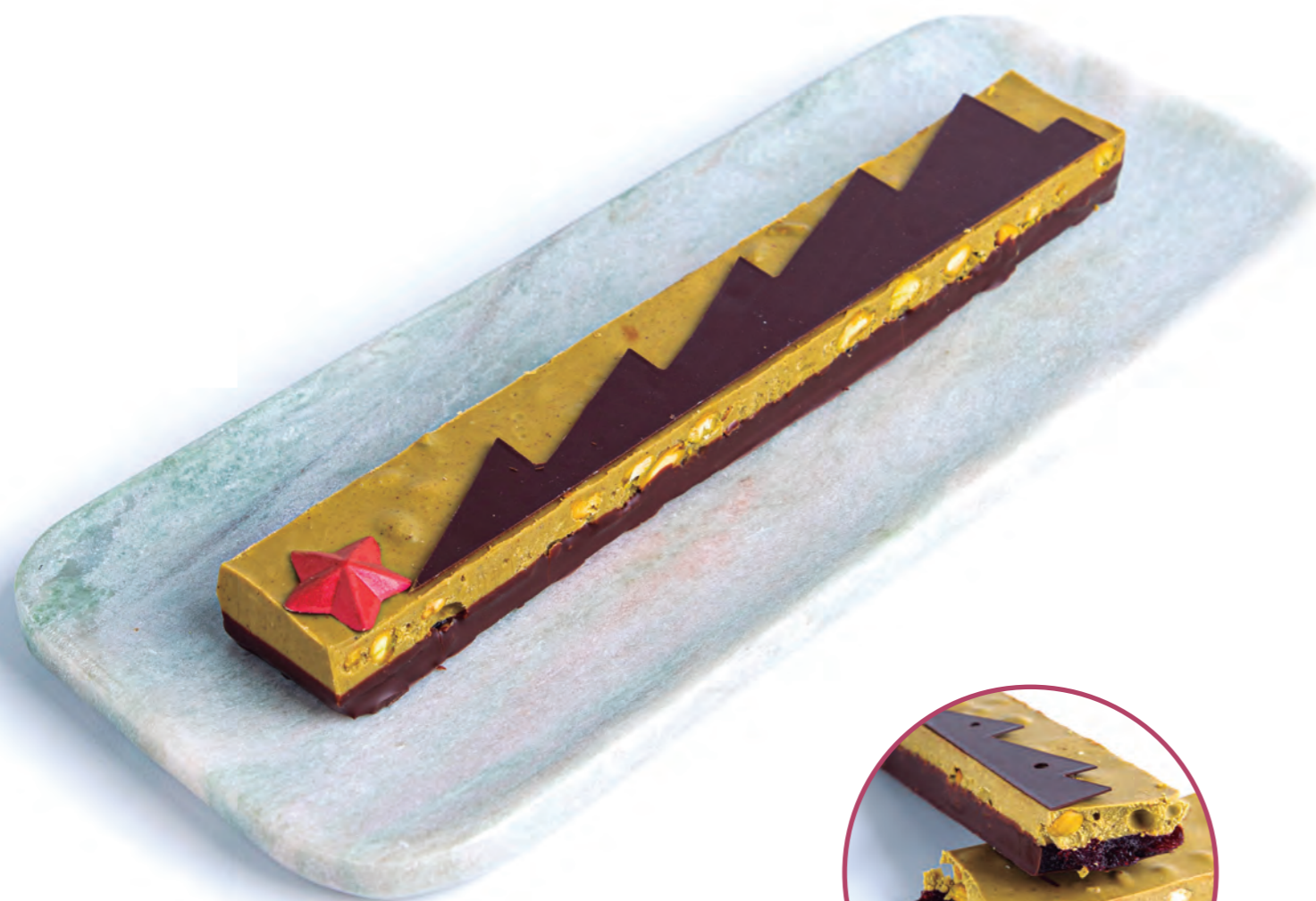
Método

Fundir manteca de cacao y chocolate negro. Precristalizar la mezcla y añadir a la sal y el praliné. Por último, incorporar las almendras caramelizadas.

TURRÓN DE PISTACHO Y FRAMBUESA

Medidas de la pieza:

Ancho: 37 mm | Largo: 240 mm | Alto: 20 mm



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Pasta de Frambuesa	80 g
Gelificado de Fresa	125 g
Decoración	5 g
TOTAL	210 g

Cremoso Pistacho

Ingredientes	g
Puré de Frambuesa	500 g
Azúcar	450 g
Pectina Jaune	13 g
Glucosa	100 g
Dilución Cítrico 50%	7 g

Gianduja de Pistacho

Ingredientes	g
Pralirex Pistache 100% PTF	300 g
Belcolade Blanc Intense CT	470 g
Pistachos tostados	240 g

MONTAJE

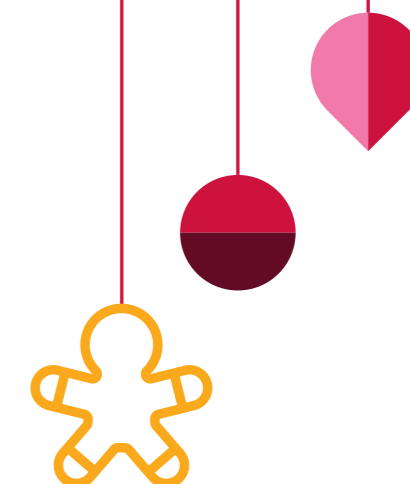
Cortar porciones según hendiduras de la lata turroneira (Aprox. 37 mm de ancho).
Bañar la mitad de la tableta por la base hasta cubrir la pasta de frambuesa, con **Belcolade Noir Selection Cacao-Trace**, mezclado con un 10% de **Cocoa Butter Grains Belcolade**, debidamente precristalizado.
Decorar con una plantilla de chocolate negro en forma de árbol y estrella del kit de Navidad.

Método

Poner a calentar el pure, mezclar un poco de azúcar y pectina. Llevar a ebullición. Añadir resto de azúcar y glucosa. Llegar a 106° C para la cocción. Añadir cítrico, mezclar y extender rápidamente en la lata turroneira.

Método

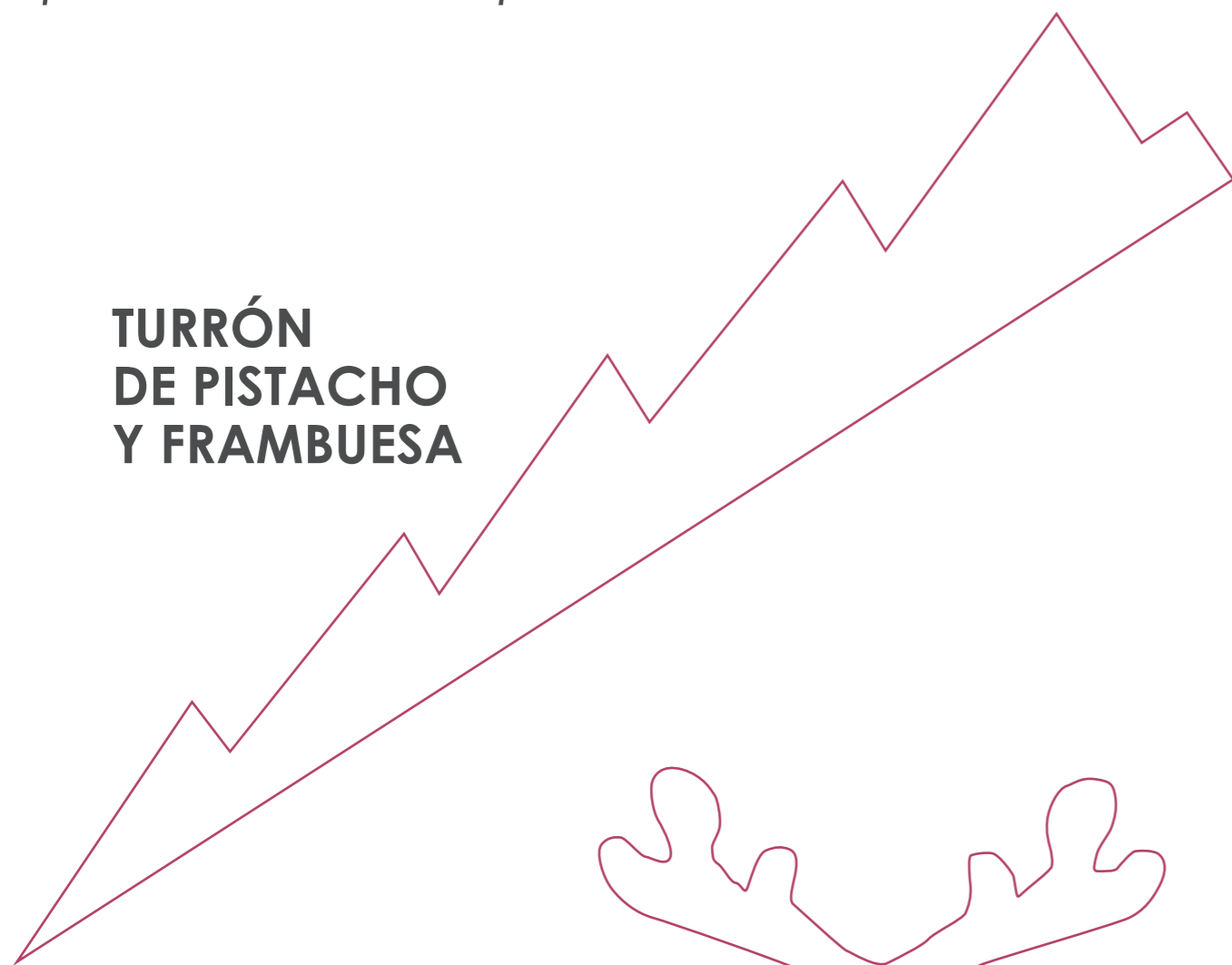
Fundir el chocolate blanco y atemperar. Mezclar con el **Pralirex Pistache 100% PTF**. Añadir los pistachos. Extender encima de la pasta de frambuesa fría. Dejar cristalizar a temperatura ambiente.



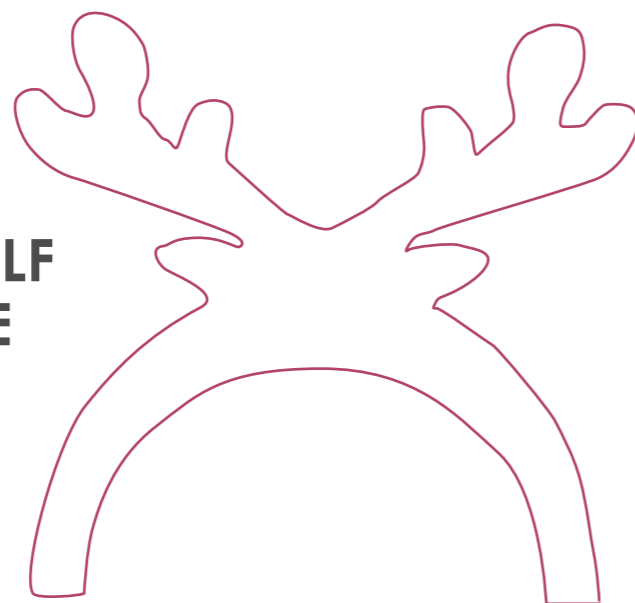
PATRONES

¡Sorprende a tus clientes con estos patrones tan especiales!

**TURRÓN
DE PISTACHO
Y FRAMBUESA**



**RUDOLF
DOME**



Descubre una nueva propuesta de rellenos con sabores en tendencia de otros países del mundo: el caramelo a la mantequilla salada francés, la galleta speculoos belga, la fusión de la almendra marcona española con el proceso francés de elaboración de pralinés... y otros muchos sabores combinados con distintas texturas, para una experiencia al paladar única al degustar cada capa del pastel.

Para más información:



900 878 779



www.puratos.es



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



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



t500@puratos.com

