

BOLLERÍA
PASTELERÍA
CHOCOLATE
2025

Una Navidad para todos



Bienvenidos a la Navidad más auténtica, deliciosa y consciente

Te invitamos a redescubrir la magia de la Navidad a través de elaboraciones que combinan lo mejor de la tradición con un toque de innovación. Hemos reunido lo más destacado en **Tendencias, Bollería, Pastelería y Chocolate**, con recetas artesanas que evocan recuerdos entrañables, sabores nostálgicos y texturas sorprendentes.

Inspiradas en lo que más valora el consumidor actual -**autenticidad, sostenibilidad y placer consciente**-, cada propuesta ha sido pensada para emocionar, compartir y celebrar. Porque en estas fiestas, lo importante **no es solo lo que se come, sino lo que se siente al comer.**

Puratos España, 2025



01

Tendencias

- ¿Qué queremos comunicar?
- ¿Qué busca el consumidor?

02

Bollería

- Panettone Naranja/Amber
- Stollen
- Roscón Tiramisú

03

Pastelería

- Brazo Cheesecake de Frambuesa
- Plumcake de té Chai
- Pavlova de Frambuesa y Chocolate

04

Chocolate

- Turrón Gianduja Tropical
- Dubai Chocolate (versiones)
- Christmas Tree



¿Qué encontrarás aquí?



Sabores y recetas artesanas



Nuevas texturas
Nostalgia



Consumo consciente



Pedimos productos que nos recuerden nuestros orígenes, con una parte más "macarra" para seguir disfrutando de la vida y, en este caso, de la Navidad.

3 tendencias principales



Artesanalidad:
Recetas con esencia artesanal que nos conectan con la tradición y transforman cada postre en una expresión de cuidado y autenticidad.



Sabor y textura:
Productos sabrosos con elementos que destacan, con sabores disruptivos y texturas nuevas.



Consumo consciente:
Ideas de packaging sostenible o reutilizable y con productos de origen sostenible.

¿Qué busca el consumidor?

Artesanalidad

Prefiere la autenticidad y los productos de calidad.

LOCAL = CALIDAD



de los consumidores prefieren productos hechos en un **obrador local**

Sabor y textura

Nuevas combinaciones de sabores y texturas que permitan vivir una experiencia única y memorable.



de los consumidores prefieren **sabores tradicionales**



de los consumidores prefieren **sabores exóticos**

Sostenibilidad

Gran interés por productos de agricultura sostenible.



busca productos elaborados de **forma sostenible**

Fuente: Taste Tomorrow 2024

Bollería



BOLLERÍA - NAVIDEÑA

Clásicos con sorpresa.
¡Ámate a probar
cosas nuevas!



Panettone que sube como la ilusión,
Stollen con alma de especias y un
Roscón que se atreve con el Tiramisú.
Esta Navidad, la bollería se reinventa
sin perder su esencia. Y si quieres ir más
allá del sabor, descubre cómo se crean
estas delicias paso a paso.





Cuando Milán y Valencia se unen, crean un Panettone de chocolate y naranja.

Panettone

Amber Naranja

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Panettone	450 g.
Cobertura chocolate caramelizado	70 g.
Picadillo Naranja confitada	30 g.
TOTAL	550 g.

ANCHO	130 mm
LARGO	130 mm
ALTO	160 mm



Para conseguir una cubierta de Panettone más flexible podemos rebajar **Belcolade Selection Amber CT** con un 5-8% de **Bifrisol Alto Oleico**.

Para realizar el Panettone de fruta se puede sustituir la misma cantidad de **Belcolade Selection Amber CT** por pasas maceradas.

Pre amasado (Peso total 5012g)

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	2800 g.
Agua	1200 g.
Levadura	92 g.
Yemas	320 g.
Mantequilla	600 g.

Método
Amasar **Tegral Soft'r Pur Beurre** y el agua hasta formar el gluten. Añadir la levadura y cuando la haya absorbido agregamos las yemas poco a poco. Seguidamente añadimos la mantequilla cortada a dados. Poner en un recipiente hasta triplicar el volumen.

Ingredientes	g
Tegral Glassa	480 g.
Agua	110 g.

Método
Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Ingredientes	g
Pre amasado(anterior)	5012 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1200 g.
Agua	160 g.
Azúcar	480 g.
Mantequilla	620 g.
Yemas	670 g.
Naranja Pasta Base	20 g.
Limón Pasta Base	10 g.
Vainilla Pasta Base	10 g.

Método
Amasar el pre amasado, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, el agua y los aromas, hasta afinar la masa.

Agregar en dos veces el azúcar y las yemas, hasta que se integren en la masa. Añadir la mantequilla en dos veces, hasta conseguir una masa muy elástica. Finalmente agregar el relleno y mezclar suavemente, hasta que se reparta en la masa.

Relleno:	
Belcolade Selection Amber CT	1500 g.
Picadillo Naranja	1200 g.

Tiempo aproximado de amasado ±30minutos, en amasadora Artofex.

Temperatura de la masa 28° C.

Proceso

Poner la masa obtenida en una cubeta pulverizada con **Spraylix**. Dejar que doble el volumen.

Dividir la masa en piezas de 450g. Bolear y poner en un molde de Panettone.

Dejar en cámara a 12° C durante 14 horas.

Hornear a 175°C durante ±30-35 minutos. Temperatura interior migas: 93°C. Pinchar con una varilla y dar la vuelta. Dejar enfriar por completo boca abajo. Una vez frío cubrir la superficie con **Belcolade Selection Amber CT** templado. Antes de que se seque decorar con **Picadillo Naranja**.



¿TE ATREVES
(ON EL CLÁSICO
ALEMÁN?

El clásico
con pasaporte
germano.

Stollen

el dulce alemán

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa de Stollen	400 g.
Relleno de mazapán	80 g.
TOTAL	480 g.

ANCHO	120 mm
LARGO	200 mm
ALTO	60 mm

Especies Stollen

Ingredientes	g
Canela en polvo	20 g.
Cardamomo molido	5 g.
Nuez moscada molida	2,5 g.
Jengibre molido	2,5 g.
Clavo molido	1,25 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes y reservar.

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g.
Leche entera	430 g.
Levadura	50 g.

Método

Amasar hasta conseguir elasticidad. Dejar que triplique el volumen inicial.

Amasado

Ingredientes	g
Esponja	1480 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	1000 g.
Especies para stollen	31 g.
Leche entera	300 g.
Mantequilla	550 g.
Levadura	40 g.
Fruta surtida	200 g.
Picadillo Naranja	200 g.
Filetes de almendra tostada	300 g.
Pasas Sultanás (maceradas en ron)	750 g.

Método

Macerar las **Pasas Sultanás** en ron 24 h, antes del amasado. Amasar la esponja, **Tegral Soft'r Pur Beurre**, las especies, la leche, la levadura y 1/3 de la mantequilla. Cuando adquiera un poco de elasticidad incorporar el resto de la mantequilla en 2 veces. Al final añadir **Fruta Surtida** y el resto de ingredientes (**Picadillo Naranja**, **Filetes de Almendra** y **Pasas Sultanás**).



Montaje

Reposo en bloque 20 minutos. Dividir en 400 g y bolear ligeramente. Reposar durante 10 minutos. Formar aplanando un lado y doblando. Podemos poner una tira de 80 g de Mazapán a lo largo. Fermentar ±60 minutos a 28° C y 80 % HR. Cocer en horno de aire a 190° C ±26 minutos con vapor. Pintar en caliente con mantequilla fundida. Rebozar en azúcar grano. Una vez frío lustrar con **Surfin** o **Azúcar Insoluble**. Envasar si se desea que dure.

¡ROSCÓN O TIRAMISÚ?

¡Para qué escoger
si puedes tener
las dos recetas
JUNTAS!



Roscón Tiramisú Tipo Poolish

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Relleno Mascarpone	100 g.
Decoración	100 g.
TOTAL	650 g.

Poolish (Peso total 1195g)

Ingredientes	g
Tegral Soft'r Pur Beurre	600 g.
Agua	555 g.
Levadura	40 g.

Método

Mezclar **Tegral Soft'r Pur Beurre** (Poolish), el agua y la levadura con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4°C durante 24h.

Amasado

Ingredientes	g
Pre amasado(anterior)	1195 g.
Tegral Soft'r Pur Beurre	2400 g.
Levadura	40 g.
Huevo	180 g.
Agua	555 g.
Azúcar	75 g.
Smoobees Coffee	600 g.
Classic Moka	150 g.
Vainilla Pasta Base	21 g.
Mantequilla	270 g.

Método

Poner el poolish, el azúcar, los aromas, las especies, **Tegral Soft'r Pur Beurre** y amasar. Incorporar el huevo una vez la masa empiece a estar lisa. Cuando lo haya absorbido agregamos la mantequilla. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Temperatura de la masa 25/28°C.



Proceso

Dividir en 8 porciones de 50g. Bolear suavemente y dejar reposar 15 minutos. Bolear y poner las bolas en forma de círculo. Fermentar ±1h y 30 minutos.

Antes de hornear pintar con **Sunset Glaze** rebajado con un 20% de agua. Hornear en horno de suela a 180°C durante ±18 minuto, y en horno de aire 205°C durante ±15 minutos. Una vez frío inyectar con **Deli Mascarpone** montado con **Nata Montar Uht 35% M.G.** a partes iguales. Decorar con un rosetón de **Ambiante** con café.

Espolvorear con **Cacao en polvo 20/22**. Hacer la decoración en forma de "U" con **Belcolade Selection Lait CT** y **Belcolade Selection Noir CT** y con la ayuda de un pincel. Terminar con unas perlas de **Smoobees Coffe**.

Decoración Ambiante con café

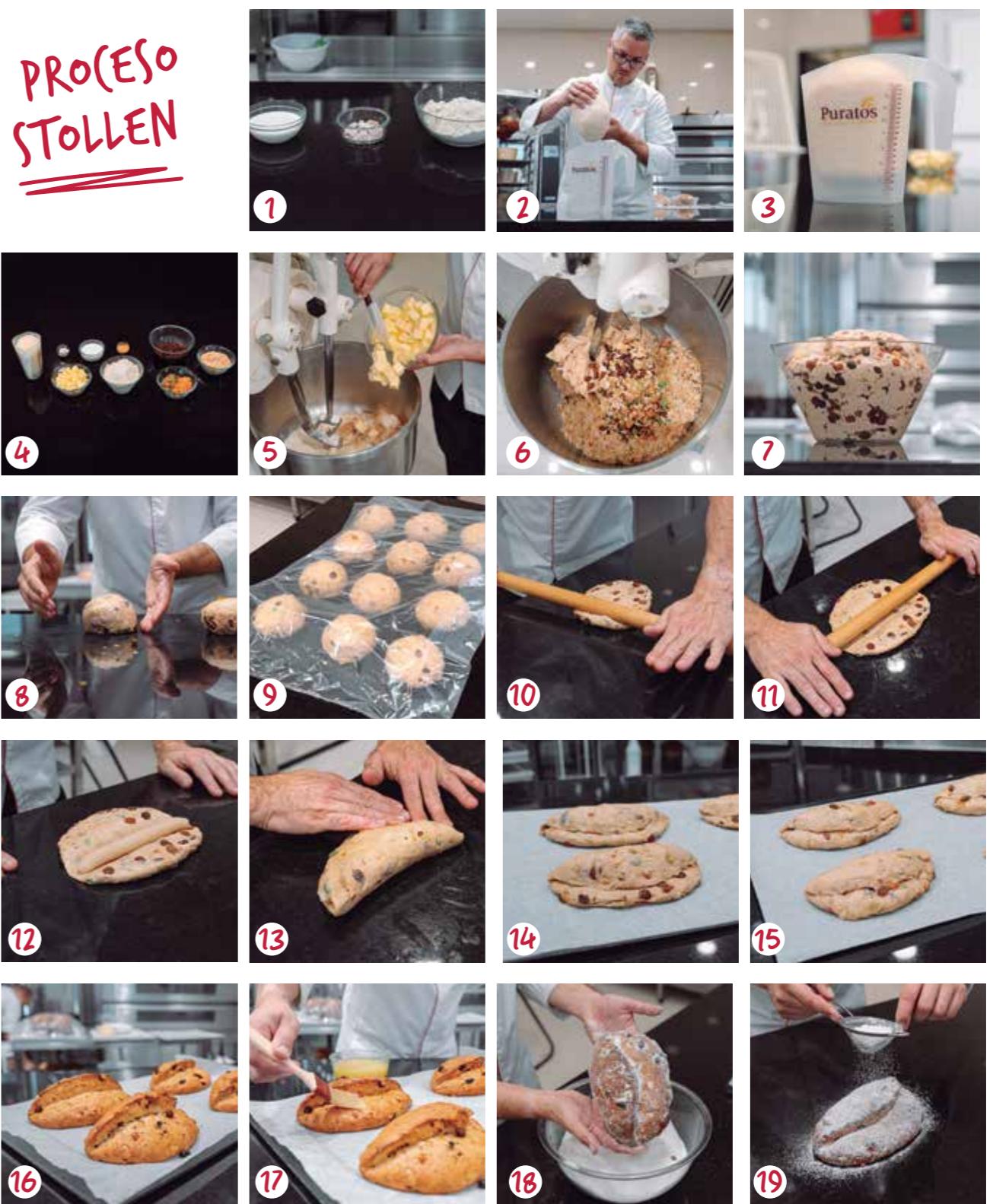
Montar **Ambiante** (1 litro) a media velocidad con **Classic Moka** (35g) hasta obtener la textura deseada.

PROCESO PANETTONE



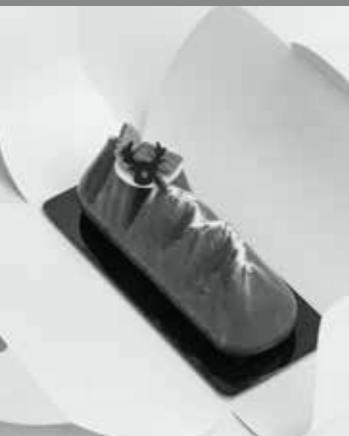
1. Ingredientes esponja
2. Agregando la yema al amasado
3. Agregando la mantequilla al amasado
4. Masa esponja
5. Masa esponja fermentada
6. Ingredientes amasado con la esponja
7. Agregando el azúcar
8. Agregando la yema
9. Agregando al mantequilla al amasado
10. Agregando la naranja y el chocolate
11. Recién amasado
12. Doblando volumen
13. Boleado
14. Fermentado
15. Momento glasa
16. Horneado
17. Decorado

PROCESO STOLLEN



1. Ingredientes esponja
2. Jarra esponja
3. Esponja fermentada
4. Ingredientes amasado con esponja
5. Amasando añadiendo la mantequilla
6. Añadiendo las frutas y los frutos secos
7. Recipiente masa fermentada
8. Bolear
9. Reposo tapado plastico
10. Formado pieza paso 1
11. Formado pieza paso 2
12. Formado pieza paso 3 (relleno mazapán)
13. Formado pieza paso 4
14. Forma final
15. Fermentado
16. Cocido
17. Pintado con mantequilla
18. Azúcar grano (rebozado)
19. Lustrado

Pastelería



PASTELERÍA
DE NAVIDAD

Recetas clásicas
para momentos
únicos



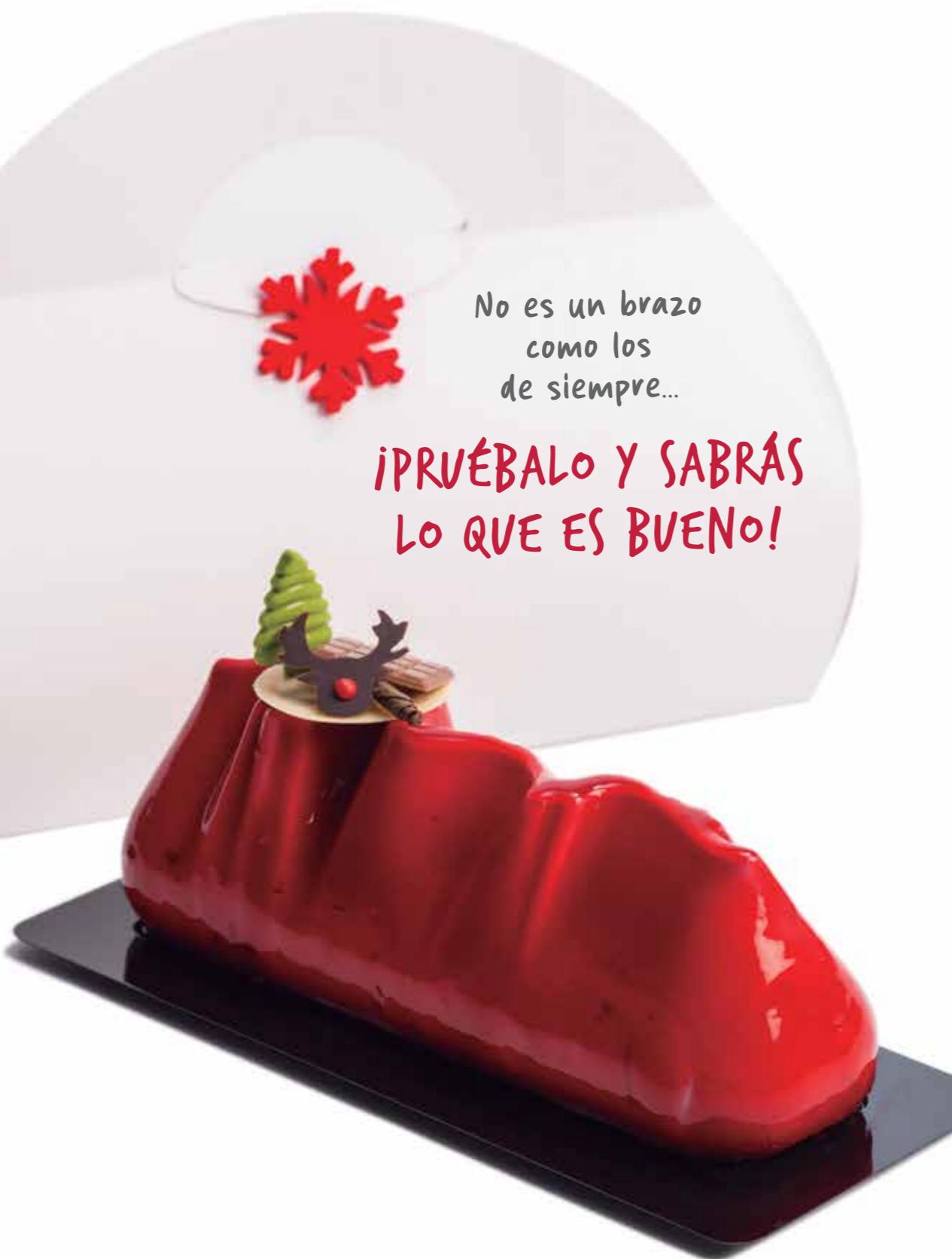
Las recetas de pastelería para Navidad son mucho más que dulces: son el sabor de los recuerdos, el aroma de la tradición y el lazo que une generaciones en torno a una mesa.

Cada creación nace del saber hacer del artesano, que combina ingredientes de calidad, técnicas tradicionales y fusiones culinarias para lograr sabores memorables y texturas únicas. Con sensibilidad, respeto y apostando por una elaboración sostenible, que cuida a las personas y al planeta.



Tronco

de cheesecake y frambuesa



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Mousse de frambuesa	265 g.
Interior cremoso de queso	230 g.
Crujiente de almendra y Azúcar efervescente	60 g.
Relleno de frambuesa Finest	40 g.
Bizcocho de almendra	150 g.
Glaseado frutos rojos	60 g.
Decoración chocolate	15 g.
TOTAL	820 g.
ANCHO	70 mm
LARGO	240 mm
ALTO	80 mm

ANCHO	70 mm
LARGO	240 mm
ALTO	80 mm

Bizcocho de Almendra

Ingredientes	g
Satin Almendra Tradición	500 g.
Huevo	175 g.
Agua	50 g.
Aceite Girasol/Bifrisol Alto Olíco	175 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes con batidora y pala durante 3-4 minutos. Escudillar a 5 mm, cubrir con almendra laminada y cocer a 215°C. Congelar. Cortar a 25 x 4 cm para el interior y extender una capa de **Topfil Finest Frambuesa**. Reservar. Cortar a 25 x 5 cm y extender una fina capa de **Pralifizz**. Reservar en el congelador.

Interior Cremoso de queso

Ingredientes	g
Crealis	500 g.
Nata Montar UHT 35% M.G.	250 g.
Queso crema	250 g.

Método

Mezclar los 3 ingredientes. Poner 230g en cada molde y colocar encima el bizcocho. Congelar.

Mousse de frambuesa

Ingredientes	g
Nata Montar UHT 35% M.G.	1 l.
Agua	250 g.
Bavarois Neutre	250 g.
Classic Frambuesa	130 g.

Método

Calentar el agua a 50°C, añadir **Bavarois Neutre** y **Classic Frambuesa**.

A ±40°C mezclar con la nata semimontada.



Proceso

Disponer de un molde SLOPE 1050 de Silikomart y llenar con un poco de mousse de frambuesa. Introducir el interior del mini tronco de queso congelado. Rellenar con un poco de mousse y acabar con la plancha de bizcocho de almendra. Congelar.

Calentar **Miroir Glassage Fruits Rouges** a 35°C, glasear el tronco y decorar con decoraciones de chocolate.

EL SABOR QUE TE CONQUISTARÁ



FUSIÓN CULINARIA

¿El nuevo sabor de la Navidad?
Té Chai importado de la India
mezclado con galleta speculoos
y jengibre.

Cake Navidad

Plumcake de Té Chai

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Cake Té Chai	550 g.
Relleno galleta Speculoos	40 g.
Frutos secos variados	30 g.
Glasa	50 g.
TOTAL	670 g.
ANCHO	70 mm
LARGO	200 mm
ALTO	80 mm

Cake Té-Chai

Ingredientes	g
Satin Chai	500 g.
Huevo	175 g.
Bifrisol Alto Oleico	150 g.
Agua	115 g.
Nueces	50 g.
Palitos de Almendra	50 g.
Smoobees Caramelo	50 g.
Arándanos deshidratados	25 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes menos los frutos secos con accesorio pala durante 3 minutos.

Añadir los frutos secos y remover durante 1 minuto más.

Verter en los moldes y cocer a 180° C durante 40 minutos.



Montaje

Desmoldar los cakes y aún calientes poner encima una tira de **Deli Galleta Speculoos** y los frutos secos.

Calentar **Puratop Icing Cristal** a 30° C y glasear. Decorar con **Smoobees Caramelo** y decoraciones de chocolate.

(CRUJIENTE,
(REMOSA
Y ÁCIDA

DESCARADAMENTE
IRRESISTIBLE



La Pavlova
llega para quedarse,
un postre rompedor y
fresco que no podrás
resistir.

Pavlova

de frambuesa y chocolate

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Merengue Pavlova	15 g
Crujiente Chocolait	12 g.
Compota de Frambuesa	20 g.
Ganache Montada Blanca	60 g.
Decoración	5 g.
TOTAL	112 g.

Merengue Pavlova

Ingredientes	g
Claras	200 g.
Sal	4 g.
Azúcar	200 g.
Surfin	200 g.

Método

Montar las claras con la sal y el azúcar a punto de nieve. Añadir **Surfin** con la espátula y con suavidad. Escudillar el merengue encima del Silpat (semi-esfera de 4,5cm de diámetro) y cocer a 130°C unos ±15 minutos. Cocer a 90°C 50 minutos más. Reservar en estufa seca hasta su uso.

Ganache Montada Papua

Ingredientes	g
Nata Montar UHT 35% M.G.	500 g.
Belcolade Origins Papua New Guinea CT	150 g.
Hojas de gelatina	4 g.

Método

Llevar a 80° C la mitad de la nata. Incorporar la gelatina previamente hidratada y el chocolate en gotas. Emulsionar. Incorporar el resto de la nata y reservar tapado hasta que enfrie bien para montar.

Montaje

Disponer del merengue Pavlova y llenar con una ligera capa de **Pralicrac Chocolait Patisfrance Cacao-Trace** previamente fundido.

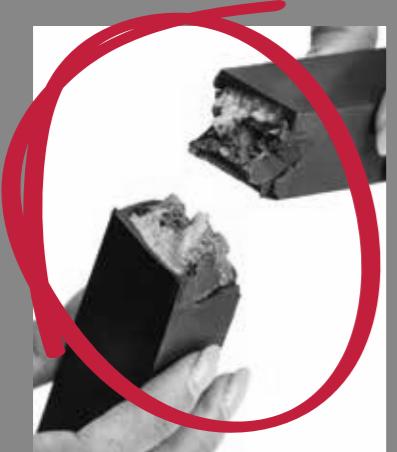
A continuación, escudillar con **Topfil Finest Frambuesa**.

Montar la Ganache Montada Papua y escudillar con una boquilla rizada gruesa.

Decorar con una frambuesa fresca y con un hilo fino realizado con **Belcolade Blanc Intense Cacao-Trace**.

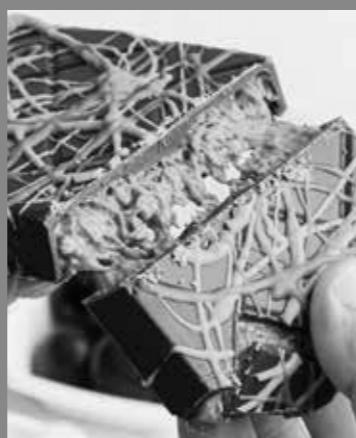


Chocolate



CHOCOLATE
CON ALMA
Y ACTITUD

Recetas intensas,
con rellenos
que enamoran



En Navidad, los recuerdos
se despiertan con una mirada, una canción,
una mesa compartida. Es tiempo de volver
a lo esencial, a lo que nos une, con esa
chispa que transforma lo cotidiano
en algo extraordinario.

Celebramos la intensidad
de lo auténtico y el placer de crear
con las manos, el corazón
y con mucho carácter.



Turrón

Gianduja Tropical



UN VIAJE NAVIDEÑO

La elegancia del cacao
se encuentra con la
frescura exótica
del Maracuyá

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate leche	80 g.
Relleno naranja tropical	50 g.
Relleno Gianduja	70 g.
Avellanas caramelizadas	25 g.
TOTAL	225 g.
ANCHO	30 mm
LARGO	240 mm
ALTO	25 mm

Relleno de Naranja Tropical

Ingredientes	g
Picadillo Naranja	400 g.
Classic Maracuyá CL	45 g.
Miroir Neutre	340 g.

Método

Triturar los dados de naranja con **Classic Maracuyá CL**. Añadir la gelatina hasta homogeneizar. Reservar en manga hasta su utilización.

Gianduja de Avellanas

Ingredientes	g
Gianduja Milk PatisFrance 36% CT	1000 g.

Método

Fundir **Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace** y precrystalizar a 24°C.

Montaje

Encamisar los moldes de turron con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** debidamente pre cristalizado.

Rellenar 1/3 de la capacidad con el relleno de naranja tropical.

Rellenar a continuación con la Gianduja de Avellanas, dejando 3-4 mm hasta el borde.



Poner trozos de avellanas caramelizadas.

Dejar cristalizar a 16°C. Sellar con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace**.

Desmoldear y enfriar las barras de turron a 4°C.

Aterciopelar con una mezcla al 50% de **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** y **Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace** atemperada a 30°C.

Colocar la plantilla de acetato y pistolear con pintura negra.



NOS GUSTAN LOS RELLENOS

con distintas
opciones y sabores,
¡siempre crujientes
y deliciosos!

Dubai Pistacho Bar

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate leche	60 g.
Relleno Dubai pistacho	140 g.
TOTAL	200 g.
ANCHO	75 mm
LARGO	155 mm
ALTO	15 mm

Relleno Dubai Pistacho

Ingredientes	g
Pasta Kataifi tostada	65 g.
Filocrem White Choco	250 g.
Pralirex Pistachio PatisFrance 100%	63 g.
Mantequilla/ Aristo Crema Cubo	25 g.
Granillo de pistacho tostado	25 g.
Sal	0,5 g.

Método

Mezclar **Pralirex Pistachio PatisFrance 100%** y **Filocrem White Choc.**

Añadir la mantequilla en pomada, el granillo de pistacho, la sal y la pasta Kataifi tostada.

Montaje



Cortar trozos pequeños de la pasta Kataifi de ± 2 cm de largo. Hornear a 180° C durante 30 minutos y remover a mitad de la cocción. Reservar.

Encamisar el molde con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** debidamente atemperada. Dejar cristalizar.

Rellenar con el relleno Dubai Pistacho.

Dejar cristalizar y sellar con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace** debidamente atemperada.

Dejar cristalizar y desmoldear.

Rallar la superficie de la tableta con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**, coloreado con color amarillo y verde*.

Reservar en un lugar seco y fresco.

*Para simplificar el acabado podemos decorar con **Coverflex Pistacho** y **Coverflex Limón**.

Dubai

Salted Caramel Bar

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate leche	60 g.
Relleno Dubai	140 g.
TOTAL	200 g.

ANCHO 75 mm
LARGO 155 mm
ALTO 15 mm



Relleno Dubai Salted Caramel

Ingredientes	g
Pasta Kataifi tostada	60 g.
Carat Supercrem Nutty White	125 g.
Pralicrac Caramel au Beurre Salé PatisFrance	125 g.

Método

Calentar **Pralicrac Caramel au beurre salé PatisFrance** a 30°-35° C. Mezclar los 3 ingredientes.

Dubai

Lemon Bar

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de chocolate amarillo	60 g.
Relleno Dubai Lemon	140 g.
TOTAL	200 g.

ANCHO 75 mm
LARGO 155 mm
ALTO 15 mm

Relleno Dubai Lemon

Ingredientes	g
Pasta Kataifi tostada	70 g.
Filocrem White Choco	150 g.
Pralicrac Citron	150 g.
Sal	1 pizca.

Método

Calentar ligeramente **Pralicrac Citron**. Mezclar con el resto de ingredientes hasta homogeneizar.



Montaje

Cortar trozos pequeños de la pasta Kataifi de ±2cm de largo. Poner dados de mantequilla encima. Hornear a 180° C durante ±30 minutos, removiendo cada ±5 minutos. Una vez fría reservar tapada.

Encamisar el molde con **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**, debidamente atemperada. Dejar cristalizar.

Rellenar con el relleno Dubai.

Dejar cristalizar a 16 °C y sellar con **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**, debidamente atemperada.

Dejar cristalizar y desmoldear.

Rallar la superficie de la tableta con **Belcolade Selection Blanc CT**, **Belcolade Selection Lait CT** y **Belcolade Selection Noir CT**.

Reservar en un lugar seco y fresco.

Dejar cristalizar a 16° C y sellar con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**, debidamente atemperada y coloreada en amarillo. Dejar cristalizar.

Dejar cristalizar y desmoldear.

Rallar con **Belcolade Selection Blanc Intense G Cacao-Trace**, coloreada en verde y blanco (como la foto).

Reservar en un lugar seco y fresco.

CHOCOLATE

UN DISEÑO
QUE CONQUISTA
LA VISTA



Pensamos en cada
detalle para guardarlo
en nuestra memoria

Dubai

Fizzy Bar

CHOCOLATE

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Encamisado de Chocolate Blanco	60 g.
Relleno Dubai	140 g.
TOTAL	200 g.
ANCHO	75 mm
LARGO	155 mm
ALTO	15 mm

Relleno Dubai Fizzy

Ingredientes	g
Pasta Kataifi tostada	80 g.
Filocrem White Choco	125 g.
Pralifizz	250 g.
Sal	0,5 g.

Método

Calentar **Pralifizz** a 30° C, mezclar todos los ingredientes y reservar.

Montaje

Cortar trozos pequeños de la pasta Kataifi de ± 2 cm de largo. Hornear a 180° C durante ± 30 minutos y remover a mitad de cocción. Una vez tostada y fría, mezclar todos los ingredientes y reservar.

Encamisar el molde con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** debidamente atemperada. Dejar cristalizar.



Rellenar con el relleno Dubai Fizzy.

Dejar cristalizar unos 30-40 minutos a 16° C y sellar con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** debidamente atemperada.

Dejar cristalizar, desmoldear y reservar en un lugar seco y fresco.

Rallar la superficie de la tableta con **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** coloreado con amarillo y con **Belcolade Selection Lait Cacao-Trace***.

* Para simplificar el acabado podemos hacer el rayado con **Coverflex Limón** y **Carat Cakau Milk**.

LA FORMA MÁS DIVERTIDA DE COMPARTIR

Acompaña los
recuerdos y los
momentos en
familia



Christmas Tree

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

2 Piezas planas Arbol chocolate	65 g.
Trufas rellenas	90 g.
TOTAL	155 g.
ANCHO	167 mm
LARGO	215 mm
ALTO	30 mm

Montaje

Rellenar Truffle Balls Tricolor Chocolanté con Filocrem Dark Choco Cacao-Trace, envolverlas con Belcolade Selection Noir Cacao-Trace y espolvorearlas con polvo de oro.

Estirar una plancha de Belcolade Selection Noir Cacao-Trace de 4mm de grosor.

Cuando empiece a cristalizar perfilar con un palillo la forma del árbol.

Hacer 9 agujeros en el interior con una boquilla de 2,5cm de diámetro.

Despegar la plancha de chocolate del papel para que no arquee.

Conservar una de las piezas del árbol a -20°C y pintarla con pintura verde atemperada (200g de Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace y 10g de colorante verde liposoluble en polvo).

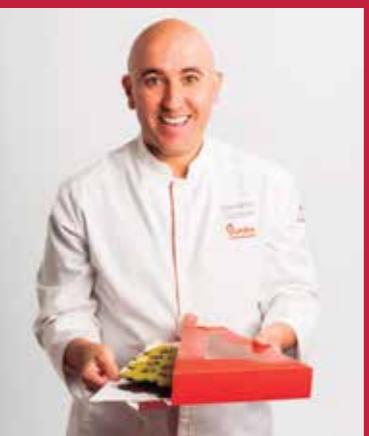
Colocar las bolas en los agujeros del árbol y cubrir con la pieza pintada.

Decorar con unas estrellas de chocolate de color amarillo.



RECETAS ELABORADAS
POR NUESTROS TÉCNICOS

Jordi Verdaguer
Josep Ramón Cuadras
Gonzalo Alarcón y
Bernardo Guzmán



OS DESEAMOS
UNA FELIZ Y DULCE
NAVIDAD

FOOD INNOVATION FOR GOOD

8644/8/25

www.puratos.es

Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana
Instagram @puratosspain - t500@puratos.com

