Descubra cada **SECRETO DELICIOSO** en

EL BOSQUE ENCANTADO DE LOS SABORES TENEBROSOS

RECETARIO HALLOWEEN **CAM 2024**

puratos

Food Innovation for Good

Cementerio
zombie

INGREDIENTES

Brownie Dark

T. Brownie Dark	**500 g**
Agua	175 g
Huevos	150 g

Galleta

Allegro	**500 g**
Mimetic 32	**200 g**
Huevo	50 g
Harina	250 g

Lápidas de chocolate

Belcolade Selection Dark	**300 g**
Ganache Chocolate Puratos	**300 g**

PREPARACIÓN

Brownie Dark

- Agregar al tazon los tres ingredientes y mezclar por un minuto velocidad lenta, cuatro minutos velocidad media agregar sobre un molde cuadrado o rectangular
- Hornear a 180 °C durante 25 minutos.

Galleta

- Agregar ingredientes en el tazón y mezclar en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.

Lápidas de chocolate

- Temperar el chocolate, colocarlo en molde rectangular y luego espolvear con carbón activo comestible.

Ensamblaje: Una vez está el brownie desmoldado colocar el **Ganache Chocolate** como cobertura, colocar lapidas de **Belcolade** y por último triturar la galleta y espolvorear como decoración.

puratos
Food Innovation for Good

Blueberry
envenenado

INGREDIENTES

Mousse de arándano

Topfil Arándano	**100 g**
Passionata	**100 g**
Ambiante	**200 g**
Masa gelatina	40 g

Relleno

Topfil Arándano	**300 g**
Masa gelatina	50 g

PREPARACIÓN

Mousse de arándano

- Hervir la **Passionata** a 85 °C agregar sobre el **Topfil** mezclar, colocar masa gelatina fundida y previamente hidratada agregar **Ambiante** semi montado en dos partes mezclar con movimientos envolventes.

Relleno

- Fundir masa gelatina 30 segundos en el microondas agregar al **Topfil Arándano** y mezclar, luego colocar en molde de semi esfera y llevar a congelación.

Ensamblaje: Colocar el mousse en un molde de semi esfera, realizar la inserción del relleno de **Topfil Arándano**, congelar, unir moldes y luego desmoldar. Para finalizar, pintar con **Manteca de cacao Belcolade**.

puratos
Food Innovation for Good

Dedos de bruja

INGREDIENTES

Dedos de bruja

Allegro	**500 g**
Mimetic 32	**200 g**
Huevo	50 g
Cacao en polvo	4 g
Belcolade Real Stick	**100 g**

Pastel de Red Velvet

Tegral Satin	**500 g**
Huevo	175 g
Aceite	150 g
Agua	125 g
Colorante rojo en polvo	125 g

Decoración

Ambiante	**c/n**

PREPARACIÓN

Dedos de bruja

- Agregar ingredientes en el tazón y mezclar en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea
- Estirar a 3 mm cortar en forma rectangular
- Colocar una barra de **Belcolade Real Stick** moldear forma de dedo agregar una almendra entera como uña
- Hornear a 140 °C entre 18 y 25 minutos dependiendo del horno.

Pastel de Red Velvet

- Mezclar todos los ingredientes un minuto velocidad lenta, cuatro minutos velocidad media, agregar batido a un molde redondo y proceder a hornear 140 °C por 35 minutos.

Decoración

- Batir el **Ambiante** a velocidad media hasta que tenga textura para decorar.

Ensamblaje: Decorar el pastel con el **Ambiante** y colocar los dedos de bruja como si estuvieran rasgando el pastel.

puratos
Food Innovation for Good

Ojos de Sauron

INGREDIENTES

Tartaleta

Allegro	**500 g**
Mimetic 32	**200 g**
Huevo	50 g
Cacao en polvo	80 g

Relleno

Coldfil Pie de Limón	**200 g**
Passionata	**80 g**
Masa gelatina	20 g
Carat Coverlux Amargo	**30 g**

PREPARACIÓN

Tartaleta

- Agregar los ingredientes en el tazón, mezclar por poco tiempo a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea, estirar a 3 mm cortar y colocar en moldes de tartaleta.

Relleno

- Fundir laminar y cortar ojos en forma de diamante
- Mezclar **Coldfil Pie de Limón** junto con la **Passionata** agregar masa gelatina fundida y mezclar muy bien.

Ensamblaje: Colocar el relleno dentro de la tartaleta previamente horneada llevar a refrigeración, una vez estabilice agregar **Miroir** y decorar con colorantes en gel por último colocar el ojo de **Carat Coverlux Amargo.**

puratos
Food Innovation for Good

Cerebros
de party

INGREDIENTES

Cupcakes

Tegral Satin	**1000 g**
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g
Carat Chips	**300 g**
Colorante rojo en polvo	C/N

Relleno cerebral

Fruitfil Frambuesa	**500 g**
Gelatina	16 g

Decoración

Ambiante	**1 l**
Colorante rosado	c/n

*C/N Cantidad Necesaria

PREPARACIÓN

Cupcakes

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Agregar **Carat Chips**
- Dividir la mezcla en moldes de cupcakes
- Hornear a 155 °C durante 16 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno cerebral

- Derretir la gelatina y agregarle al **Fruitfil Frambuesa** tibio
- Agregar la mezcla a moldes de semiesfera y congelar

Decoración

- Batir **Ambiante** a velocidad media junto con el colorante rosado a gusto
- Desmoldar los rellenos de **Fruitfil Frambuesa** y poner encima del cupcake
- Decorar con una boquilla lisa los cupcakes dándole la forma de los cerebro
- Decorar a gusto

puratos
Food Innovation for Good

El conde
Chucho

INGREDIENTES

Base

Carat Coverlux Moldeo	**500 g**

Relleno

Marshmallows	400 g
Dulces surtidos	c/n

Decoración

A gusto

PREPARACIÓN

Base

- Fundir en microondas en tandas de 45 segundos a temperatura media.
- Incorporar chocolate al molde, vaciar molde y una vez desmoldado pegar ambas caras de éste.

Relleno

- Rellenar cuando estén las tapas secas.

puratos
Food Innovation for Good

ChocoAraña

INGREDIENTES

Pastel

Tegral Moist Chocolate	**1000 g**
Agua	230 g
Aceite	300 g
Huevo	350 g
Arándanos secos	250 g

Decoración

Ambiante	**1000 g**
Ganache Puratos	**500 g**
Fruitfil Frambuesa	**150 g**
Topfil Arándanos	**150 g**
Carat Coverlux Amargo	**c/n**

PREPARACIÓN

Pastel

- Mezclar ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media
- Agregar los arándanos
- Dividir en 3 moldes, previamente engrasados con **Puralix**
- Hornear a 155 °C durante 35 minutos aproximadamente
- Desmoldar y dejar enfriar.

Decoración

- Fundir el ganache en microondas y dejar enfriar a temperatura - ambiente. hasta alcanzar 30° C
- Batir **Ambiante** en velocidad media y una vez que toma consistencia agregar ganache previamente fundido
- Rebanar bizcochuelo de chocolate en 3 capas y rellenar
- con fruitfil y topfil
- Rebozar paredes y superficie con la crema de chocolate
- Formar las arañas con **Carat Coverlux Amargo** y dejar secar

Decorar gusto.

puratos
Food Innovation for Good

Spider burguer

INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Harina Fuerte	1000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	**40 g**
Azúcar granulada	50 g
Mimetic 32	**50 g**
Carbón Activado	10 g
Agua	650 g

Relleno

Pepino fresco	c/n
Torta de pollo	c/n
Queso Americano sílice	c/n
Tomate cherry	c/n
Semillas de amapola	c/n

PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa junto y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 60 g para el cuerpo y ovillar, también divir masa en piezas de 20 g y formar patitas
- Colocar en una bandeja previamente impermeabilizada con **Puralix**
- Aplastar los ovillos de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze** la superficie del producto y espolvorear con semillas de amapola y repetir proceso para las patas
- Hornear a 190 °C durante 12 minutos, piezas por separado
- Dejar enfriar, armar la Hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.

puratos
Food Innovation for Good

Monster
burguer

INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Easy Softr 50%	**500 g**
Harina Fuerte	500 g
Levadura fresca	**20 g**
Azúcar	50 g
Agua	500 g

Relleno

Pepino fresco	c/n
Torta de carne	c/n
Queso Mozarella sílice	c/n
Lechuga	c/n
Ajonjolí	c/n
Tomate	c/n

PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 65g o al peso deseado
- Formar bolas y reposar por 5 minutos
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con **Puralix**
- Aplastar las bolitas de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze** y rematar con ajonjolí
- Hornear a 170 °C durante 12 minutos
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.

puratos
Food Innovation for Good

Crazy brioche

INGREDIENTES

Pan de Hamburguesa

Tegral Brioche Hamburguer	**1000 g**
Levadura Fresca	**30 g**
Mimetic 32	50 g
Agua	470 g

Relleno

Lechuga fresca	c/n
Tomate	c/n
Aceituna negra y verde	c/n
Tocino	c/n
Queso cheddar	c/n

PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa juntos y formar gluten al 100%
- Dividir la masa a 45 g y ovillar
- Colocar en una bandeja previamente impermeabilizada con **Puralix**
- Aplastar los ovillos de modo que queden uniformes
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño
- Pintar con **Sunset Glaze**
- Hornear a 200 °C durante 12 minutos
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.

puratos
Food Innovation for Good