



puratos

Food Innovation for Good

RECETARIO

HALLWEEN LOVERS

Dale magia a tus
creaciones



MOUSSE DE CALABAZA



HALL♥WEEN
L♥VERS

MOUSSE DE CALABAZA



BIZCOCHO CHOCOLATE

Tegral Bizcochuelo Chocolate X-Press	250 g
Agua	150 g

MOUSSE DE CHOCOLATE

Belcolade Selección Amargo 55% CT	300 g
Chantypak	207 g
Chantipak semi-batida	100 g

GALLETA CRUJIENTE

Praliné Almendra Avellana 50%	110 g
Belcolade Selección Amargo 55% CT	110 g
Galletas de Chocolate	110 g

GLASEADO ESPEJO

Leche	150 g
Glucosa	250 g
Gelatina sin sabor	16 g
Agua	80 g
Brillo Miroir Neutre	500 g
Belcolade Selección Blanco 30% CT	750 g
Colorante liposoluble naranja	16 g

CREMA PRALINÉ AVELLANA

Ambiente	500 g
Praliné Almendra Avellana 50%	35 g

MONTAJE

- Retirar el glaseado espejo del frío y calentar hasta los 30-35°C.
- Sacar las semi-esferas del congelador y desmoldar.
- Disponer las semi-esferas congeladas sobre una rejilla. Bañar las semi-esferas con el glaseado espejo naranja.
- Con la ayuda de un palo de brocheta, pinchar las semi-esferas en su superficie, retirar el exceso de glaseado y colocar sobre la superficie de la galleta.
- Decorar la superficie de las piezas con rosetones de crema praliné avellana.
- Finalizar colocando ojos de pastillaje para lograr la cara de la calabaza.

BIZCOCHO CHOCOLATE

- En un bowl con globo incorporar el agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate X-Press**.
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida.
- Finalmente batir por 1 minuto en velocidad baja para eliminar las burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer la mezcla en una bandeja con papel de horneado.
- Distribuir la mezcla de forma homogénea con la ayuda de una espátula angular.
- Hornear a 230°C por 3 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Cortar discos de 3 cm de diámetro con ayuda de un cortador.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la crema **Chantypak** a 80°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace**.
- Una vez que la mezcla haya alcanzado los 35°C, incorporar la crema semi-batida con la ayuda de un mezquino en forma envolvente.
- Disponer la mezcla en un molde de semi-esfera.
- Colocar una tapa de bizcochuelo y presionar ligeramente.
- Llevar el molde al congelador.

GALLETA CRUJIENTE

- Triturar las galletas de chocolate a polvo. Reservar.
- Fundir **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo constantemente hasta alcanzar los 40°C.
- Mezclar las galletas con el **Praliné Almendra Avellana 50%**.
- Añadir el chocolate previamente fundido.
- Colocar la mezcla entre dos láminas de plástico, y con la ayuda de un uslero estirar hasta lograr un grosor de 0,5 mm.
- Refrigerar por 10 minutos.
- Disponer de un cortador redondo con ondas de 3 cm de diámetro.
- Retirar uno de los plásticos y cortar la base crujiente.

GLASEADO ESPEJO

- Hidratar la gelatina. Reservar.
- En una olla, hervir la leche junto a la glucosa. Retirar del fuego e incorporar el brillo **Miroir Neutre** y la gelatina previamente hidratada. Mezclar.
- Volcar la mezcla anterior sobre **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace**.
- Mezclar hasta homogeneizar.
- Añadir el colorante naranja.
- Reservar en frío por al menos 12 horas, cubriendo la superficie del glaseado espejo con un film plástico.

CREMA PRALINÉ AVELLANA

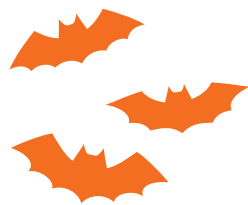
- En un bowl con globo, disponer **Ambiente** y batir en velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar **Praliné Almendra Avellana 50%**.
- Finalmente terminar de batir hasta lograr una crema suave y homogénea.
- Reservar.

BOMBÓN DURAZNO MANGO



HALL♥WEEN
L♥VERS

BOMBÓN DURAZNO MANGO



GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

Jugo de durazno	190 g
Azúcar	60 g
Crema fresca	100 g
Sorbitol	20 g
Glucosa	30 g
Belcolade Selección Blanco 30% CT	490 g
Manteca de cacao	70 g
Mantequilla sin sal	40 g

GANACHE DE MANGO

Pulpa de mango	230 g
Sorbitol	30 g
Azúcar invertido	45 g
Glucosa	40 g
Belcolade Selección Blanco 30% CT	520 g
Manteca de cacao	75 g
Mantequilla sin sal	60 g

PREPARACIÓN DE LOS COLORES

Manteca de cacao	200 g
Colorante amarillo liposoluble polvo	7 g
Colorante naranja liposoluble polvo	7 g

ARMADO DEL BOMBÓN

Belcolade Selección Blanco 30% CT	1 kg
Manteca de cacao amarilla	c/n*
Manteca de cacao naranja	c/n*

GANACHE DE CARAMELO DE DURAZNO

- Mezclar la crema, jugo de durazno, sorbitol y glucosa y luego calentar.
- Elaborar un caramelo seco con el azúcar.
- Agregar al caramelo la mezcla de jugo de durazno y crema y revolver con un batidor hasta homogeneizar la mezcla.
- Llevar la mezcla hasta los 85°C y verter sobre el chocolate y manteca de cacao.
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar.
- Cuando la mezcla alcance los 35°C, agregar la mantequilla y emulsionar.
- Usar entre 27-30°C.

GANACHE DE MANGO

- Calentar la pulpa de mango, sorbitol, glucosa y azúcar invertido a 80°C.
- Verter directamente sobre el chocolate blanco y manteca de cacao.
- Con la ayuda de un mixer, emulsionar.
- Cuando la mezcla alcance los 35°C, agregar la mantequilla y emulsionar.
- Usar entre 27-30°C.

PREPARACIÓN DE LOS COLORES

- En un recipiente fundir la manteca de cacao en microondas hasta alcanzar los 45-50°C.
- Separar 100 g de la manteca fundida y mezclar con el colorante amarillo.
- Utilizar un mixer para homogeneizar la mezcla.
- Enfriar hasta los 28-29°C.
- Repetir el proceso con el colorante naranja.

ARMADO DEL BOMBÓN

- Sumergir ligeramente un espumador de leche en la manteca de cacao amarilla a 28°C.
- Introducir el espumador de leche en el molde y encender; mover el espumador de abajo hacia arriba mientras gira para formar los anillos de color.
- Repetir el proceso en cada cavidad y dejar cristalizar.
- Disponer la manteca de cacao naranja a 28°C en una pistola de aire y pulverizar una capa de color en cada cavidad del molde hasta que esté completamente cubierta.
- Quitar el exceso de manteca de cacao del molde.
- Dejar cristalizar durante una hora.

MONTAJE

- Templar el chocolate **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace**.
- Rellenar los moldes de bombón con el chocolate blanco templado.
- Esperar unos segundos y volcar el molde para vaciar el chocolate.
- Con una espátula, quitar el excedente de chocolate de la superficie de los moldes y dejar cristalizar.
- Rellenar cada cavidad hasta la mitad con el ganache de caramelo de durazno y dejar cristalizar.
- Terminar de rellenar el molde con el ganache de mango.
- Sellar el bombón con **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace** templado.
- Dejar cristalizar durante 12 horas a temperatura ambiente y desmoldar.

*Cantidad necesaria

TORTA
CHOCOLATE
FANTASMA



HALL♥WEEN
L♥VERS

TORTA CHOCOLATE FANTASMA



BIZCOCHO CHOCOLATE

Tegral Bizcochuelo Chocolate	500 g
Huevo	300 g
Agua	125 g
Cacao negro	25 g

RELLENO GANACHE

Passionata	750 g
Belcolade Selección Amargo 55% CT	500 g
Saborizante Classic Naranja	10 g

DECORACIÓN

Ambiente	500 g
Ojos locos pastillaje	c/n*
Coverlux Amargo	100 g

BIZCOCHO CHOCOLATE

- Incorporar en un bowl el agua, los huevos, el cacao negro y **Tegral Bizcochuelo Chocolate**.
- Batir con globo durante 1 minuto en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida.
- Finalmente batir por 1 minuto en velocidad baja para eliminar las burbujas que se forman durante el batido.
- Disponer de un molde redondo de aluminio de 19 cm de diámetro previamente impermeabilizado con desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 40-45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO GANACHE

- En una olla colocar la crema **Passionata**. Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace**.
- Con un mezquino, mezclar hasta homogeneizar.
- Agregar el saborizante **Classic Naranja**.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa.
- Una vez que está fría la ganache batir por unos minutos con un batidor globo hasta lograr una crema suave.

DECORACIÓN

- Batir **Ambiente** a velocidad media hasta obtener una textura suave.
- Fundir **Coverlux Amargo** a 45°C en microondas con intervalos de 30 segundos.

MONTAJE

- Disponer de un molde de aluminio de 19 cm.
- Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde.
- Una vez que el bizcochuelo esté frío, rebanar en tres capas con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa del bizcochuelo.
- Luego con una manga con boquilla lisa rellenar con el ganache de manera homogénea.
- Colocar la segunda capa del bizcochuelo y repetir el proceso anterior.
- Colocar la tercera capa del bizcochuelo. Remojar la superficie de la última capa.
- Finalmente decorar con una manga con boquilla lisa formando los fantasmas.
- Una vez derretido el chocolate, usar un cornet para formar los ojos de los fantasmas. Decorar como muestra la imagen.

*Cantidad necesaria



ALFAJORES HALLOWEEN



HALL♥WEEN
L♥VERS

ALFAJORES HALLOWEEN



BASE GALLETA ALFAJOR

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina floja	250 g
Huevo	150 g

RELLENO

Carat Nuxel Hazelnut	500 g
Mermelada La Frutería Frambuesa	100 g

DECORACIÓN

Cover Pastelería Blanco	1000 g
Colorante liposoluble naranja	c/n*

*Cantidad necesaria

BASE GALLETA ALFAJOR

- Dejar **Mimetic 32** a temperatura ambiente.
- Por otra parte, mezclar todos los ingredientes secos.
- En un bowl con paleta mezclar la materia grasa a temperatura ambiente con la mezcla de elementos secos en velocidad baja para ir juntando los ingredientes.
- Incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea libre de elementos secos.
- Retirar la masa de la máquina y extender.
- Cubrir con film plástico y refrigerar por una hora antes de su uso.
- Retirar la masa del frío y estirar con la ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm de espesor.
- Disponer de un cortador redondo de 5 cm de diámetro para luego cortar las tapitas de alfajor.
- Colocar las piezas en una bandeja con papel de horneado.
- Hornear a 200°C por 10 - 12 minutos.
- Enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO

- Disponer **Carat Nuxel Hazelnut** en una manga de pastelería, y en otra disponer **Mermelada La Frutería Frambuesa**.
- Utilizar una tapita de alfajor y y rellenar con **Carat Nuxel Hazelnut** realizando un anillo, dejando espacio en el centro para rellenar con **Mermelada La Frutería Frambuesa**.
- Colocar otra tapita de alfajor y presionar ligeramente para asentar el relleno.
- Cubrir los alfajores con film plástico y refrigerar hasta el día siguiente.

DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla.
- Fundir **Cover Blanco Pastelería** en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezuquino. Repetir la operación hasta lograr los 42°C.
- Dividir el chocolate fundido en dos bowls. A uno de los chocolates agregar el colorante naranja para realizar el motivo de calabaza, mientras que el bowl con chocolate blanco será para realizar el motivo de momia.
- Sumergir los alfajores uno a uno utilizando un tenedor para baño.
- Mover el tenedor para baño ligeramente de arriba hacia abajo para escurrir el exceso de chocolate de la superficie de las piezas.
- Pasar el tenedor por el borde del bowl para retirar el exceso de chocolate de la base de los alfajores.
- Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular.
- Realizar la decoración según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.



MUFFIN MONSTRUOSO



HALL♥WEEN
L♥VERS

MUFFIN MONSTRUOSO



BASE BIZCOCHO

Queque Americano X-Press	500 g
Agua	210 g
Fruitfil Arándanos	30 g
Arándanos congelados	75 g

DECORACIÓN

Ambiente	500 g
Coco rallado	200 g

BASE BIZCOCHO

- Disponer los arándanos congelados en un bowl. Descongelar en microondas por 60 segundos para obtener el jugo de los arándanos. Reservar.
- En un bowl con paleta, disponer el agua junto con **Queque Americano X-press**.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos a velocidad alta.
- Incorporar **Fruitfil Arándanos** y los arándanos con su jugo.
- En una manga pastelera disponer la mezcla y dosificar de 120 g en moldes de muffin previamente impermeabilizados con agente desmoldante **Puralix** y con cápsulas de papel en su base.
- Hornear a 200°C por 30 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

DECORACIÓN

- Batir **Ambiente** a velocidad media hasta obtener una textura adecuada para decorar.

MONTAJE

- Una vez fríos, disponer los muffins sobre el mesón de trabajo.
- Con una manga pastelera con boquilla lisa decorar los muffins uno a uno formando un pompón grande de crema.
- Decorar con el coco rallado y ojitos de pastillaje.



MADELEINES



HALL♥WEEN
L♥VERS

MADELEINES



BASE

Tegral Satin Creme Cake	500 g
Huevo	200 g
Aceite de maravilla	100 g
Agua	100 g

RELLENO

Mermelada La Frutería Frambuesa	100 g
--	-------

DECORACIÓN

Cover Pastelería Blanco	1000 g
Colorante liposoluble verde	c/n*
Ojos de pastillaje	c/n*

*Cantidad necesaria

BASE

- Disponer de moldes teflonados / silicona de madeleines.
- En un bowl con paleta, disponer el agua junto con los huevos y el aceite, para luego agregar **Tegral Satin Creme Cake**.
- Mezclar en velocidad lenta por 1 minuto y luego 4 minutos en velocidad media.
- Disponer la mezcla en una manga de pastelería.
- Rellenar cada molde de madeleine con 3/4 de mezcla.
- Disponer una bandeja de horneado al interior del horno calentado a 230°C.
- Sobre la bandeja previamente precalentada, disponer el molde teflojado / silicona de madeleines. El objetivo es generar un shock de calor.
- Hornear a 230°C por 11 minutos.
- Retirar el molde del horno y enfriar a temperatura ambiente.

RELLENO

- En una manga de pastelería con boquilla de inyección, disponer la **Mermelada La Frutería Frambuesa**.
- Con las madeleines aún tibias, rellenarlas una a una con una inyección de mermelada (10 g aprox).

DECORACIÓN

- Disponer de una bandeja de horneado cubierta con papel mantequilla.
- Fundir **Cover Blanco Pastelería** en microondas, dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezzquino. Repetir la operación hasta lograr los 42°C.
- Incorporar el colorante verde y homogeneizar con mixer.
- Sumergir los madeleines una a una en su parte superior (la más redonda).
- Disponer las madeleines bañadas sobre el papel mantequilla.
- Antes que el chocolate cristalice por completo, pegar los ojos de pastillaje en cada una.



HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



HALL♥**WEEN**
L♥**VERS**

HOGAZA CON GRANOS Y MASA MADRE



MASA

Harina pizza	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	15 g
Agua fría	550 g
Softgrain	350 g

DECORACIÓN

Sapore Othello	c/n*
-----------------------	------

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum** y **Softgrain**, reservando la sal para después.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26°C).
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico.
- Cortar piezas de 400 g y ovillar.
- Disponer las piezas en una bandeja cubierta con un paño de lino y harina.
- Fermentar en cámara por 90 minutos a 30°C / 80% H.R.

DECORACIÓN

- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneó.
- Con un tamiz fino, espolvorear harina sobre la superficie de las piezas.
- Retirar el exceso de harina suavemente con la palma de la mano.
- Colocar stencil sobre la superficie de las piezas y espolvorear una fina capa de **Sapore Othello** para formar los detalles de la cara del personaje seleccionado.
- Antes de ingresar las piezas al horno realizar una inyección de vapor para inundar la cámara de horneó.
- Hornear a 210°C por 35 minutos con tiraje abierto los últimos 15 minutos de horneó.

*Cantidad necesaria



PAN FOUGASSE DE ACEITUNA VERDE FANTASMAL



HALL[♥]WEEN
L[♥]VERS

PAN FOUGASSE DE ACEITUNA VERDE FANTASMAL



MASA

Harina fuerte	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	10 g
Agua	500 g
Aceitunas verdes descarozadas	300 g
Salmuera (aceitunas)	100 g
Orégano	5 g

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum**, el orégano y las aceitunas verdes descarozadas, reservando la sal para después.
- Incorporar el agua de salmuera y el agua.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final del amasado.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26°C).
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico.
- Cortar piezas de 300 g y dar forma de triángulo.
- Disponer las piezas en una bandeja cubierta con un paño de lino y sémola.
- Fermentar en cámara por 60 minutos a 30°C / 80% H.R.

DECORACIÓN

- Disponer las piezas sobre una bandeja con papel de horneó y sémola.
- Con una raspa, realizar tres cortes a lo largo, uno para la boca y dos para los ojos, tratando de emular una cara.
- Estirar ligeramente las piezas sin desgasificar, realizando una pequeña curvatura en la boca.
- Separar el espacio de los ojos y boca con los dedos para evitar que estos se cierren durante los primeros minutos de horneó con el aumento de volumen de las piezas.
- Horneó a 230°C por 18 minutos con una inyección de vapor al inicio del horneó.

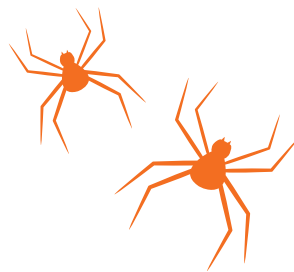


PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



HALL♥WEEN
L♥VERS

PIZZA MASA MADRE DE MIEDO



MASA

Harina pizza	1000 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	20 g
Agua fría	650 g
Aceite de oliva	30 g

RELLENO

Salsa de tomate para pizza	400 g
----------------------------	-------

DECORACIÓN

Hummus	500 g
Aceitunas negras descaroizadas	c/n*

MASA

- Disponer la harina junto a **O-tentic Durum**, reservando la sal para después.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 3% del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final del amasado.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (22°C máximo).
- Cortar piezas de 250 g y bolear.
- Disponer las piezas en una bandeja honda cubierta con aceite de oliva.
- Tapar la bandeja y llevar a refrigeración para fermentar en frío (3°C) hasta el día siguiente.

RELLENO

- Disponer la salsa de tomate para pizza en un bowl y reservar.

DECORACIÓN

- Disponer el hummus en una manga de pastelería. Reservar.
- Cortar las aceitunas negras por la mitad sin carozo.
- Reservar las mitades para los cuerpos de las arañas.
- Para las patas de las arañas, cortar algunas de las mitades en bastones.

MONTAJE

- Retirar la bandeja con las masas del frío un par de horas antes del horneado para que se temperen y sea más fácil estirar.
- Disponer una capa de sémola sobre el mesón de trabajo para luego colocar un bollo de masa sobre esta.
- Estirar del centro hacia afuera, conservando el borde, sin desgasificar.
- Estirar hasta lograr unos 30 cm de diámetro.
- Disponer la salsa de tomate para pizza con la ayuda de un cucharón y distribuir por toda la base.
- Hornear a 400°C por aproximadamente 90 segundos en horno pizzero.
- Retirar del horno y colocar sobre una tabla.
- Rápidamente realizar una cruz en el centro de la pizza con el hummus, para luego realizar el entramado en forma de tela de araña.
- Finalmente colocar las mitades de aceitunas negras y los bastones de aceitunas que forman las patas de las arañas.

CIABATTA NEGRO DE TERROR



HALL♥WEEN
L♥VERS

CIABATTA NEGRO DE TERROR



MASA

Harina fuerte	800 g
Harina semolín	200 g
O-tentic Durum	40 g
Sal de mar	22 g
Agua	800 g
Carbón activado	5 g

DECORACIÓN

Harina fuerte	250 g
Harina semolín	250 g

MASA

- Disponer la harina fuerte junto a la harina semolín, **O-tentic Durum** y el carbón activado, reservando la sal para después.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, con un 65% del total del agua, reservando el resto para la segunda etapa del amasado.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos agregando el remanente del agua poco a poco, dando tiempo a la masa para que pueda absorber cada tanda de agua.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con un termómetro de lanza (26°C máximo).
- Disponer la masa en un contenedor de plástico impermeabilizado con aceite de oliva.
- Dar tensión a la masa, estirando sus bordes y plegando hacia el centro.
- Fermentar en bloque por 120 minutos a temperatura ambiente (25°C), cubriendo la superficie de la masa con plástico.

DECORACIÓN

- Espolvorear la mezcla de harina y semolín sobre la superficie de la masa y la superficie de la mesa de trabajo.
- Volcar el contenedor de masa cuidadosamente sobre la superficie de trabajo sin desgasificar.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho y volcar hacia un costado.
- Luego cortar piezas de 20 cm de largo.
- En una bandeja con un paño de lino disponer las piezas con el corte mirando hacia abajo.
- Fermentar por 30 minutos a temperatura ambiente (25°C).
- Transcurrido el tiempo de fermentación final, volcar las piezas cuidadosamente y disponer sobre camilla de carga.
- Hornear a 240°C por 22 minutos con inyección de vapor al inicio de la cocción.
- Abrir el tiraje los últimos 7 minutos de horneado.



MINI PANCITOS PROTEICOS DE PULPOS HAMBRIENTOS



HALL♥WEEN
L♥VERS

MINI PANCITOS PROTEICOS DE PULPOS HAMBRIENTOS



MASA

Tegral Puravita Proteína Pulses	1000 g
O-fentic Durum	40 g
Agua	600 g

RELLENO

Salchichas / Vienesas	30 u
-----------------------	------

DECORACIÓN (OPCIONAL)

Panko	c/n*
-------	------

*Cantidad necesaria

MASA

- Disponer **Tegral Puravita Proteína Pulses** junto a **O-fentic Durum**.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos, reservando un 5% del total del agua.
- Amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Retirar la masa y chequear la temperatura con la ayuda de un termómetro de lanza (26°C máximo).
- Dar reposo en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la masa con film plástico.
- Cortar piezas de 55 g y bolear.
- Estirar los bollos uno a uno formando rectángulos de 10 cm de largo por 4 cm de ancho.

RELLENO

- Disponer la salchicha/vienesa sobre uno de los extremos de la masa y enrollar, cerrando el extremo de la masa para formar la cabeza del pulpo.
- Luego con un cuchillo de medio golpe, cortar el otro extremo de la salchicha / vienesa a lo largo para formar las patas.
- Disponer las piezas en una bandeja de horneado teflonada con el cierre mirando hacia abajo.
- Fermentar por 90 minutos a 30°C en cámara de fermentación.

DECORACIÓN

- Aprovechando la humedad superficial de las piezas, pasar por panko (opcional) para cubrir las piezas. Si no, hornear las piezas directamente a 210°C por 8 minutos con una inyección de vapor al inicio de la cocción.



PIDE EN LÍNEA EN MY PURATOS



My Puratos es una plataforma de **pedidos en línea** sencilla que ofrece inspiración, flexibilidad y conveniencia para panaderos, pasteleros y chocolateros. ¡Puedes pedir tus ingredientes Puratos favoritos a través de la tienda en línea y elegir cuándo y dónde quieres que te los entreguen!



COMO USUARIO DE **MY PURATOS** PUEDES:

- ✓ Descubrir la **gama completa** de productos Puratos, con **precios** e información de **stock**
- ✓ Pedir todo el día **24h / 7d**
- ✓ Disfrutar de **promociones exclusivas**
- ✓ Beneficiarte de **reordenar fácilmente**
- ✓ Descubrir y guardar tus **recetas** favoritas
- ✓ **Seguir tus pedidos** y el **historial de facturas** en línea

