

Halloween!

RECETARIO 2021



¡Descubra las recetas más **Divertidas!**

• Halloween cake •



INGREDIENTES:

QUEQUE DE CHOCOLATE :

| | |
|-------------------------------|-------|
| Tegral Moist Chocolate | 500 g |
| Huevos | 175 g |
| Agua | 140 g |
| Aceite | 135 g |
| Puralix | |

GANACHE :

| | |
|----------------------------|-------|
| Crema Chantypak | 500 g |
| Carat Trufa Ganache | 400 g |

DECORACIÓN:

| | |
|-----------------------|-----|
| Crema Ambiente | 1 L |
| Colorantes | c/n |

PROCEDIMIENTO:

- En un bowl disponer huevos, agua, aceite y luego **Tegral Moist Chocolate**
- Mezclar todos los ingredientes y batir por 4 minutos a velocidad media
- Colocar la mezcla en 3 moldes de aluminio aro 19 previamente impermeabilizados con con **Puralix**
- Hornear a 160 °C durante 35 a 40 minutos aproximadamente
- Retirar del horno y dejar enfriar
- En una olla, colocar **Chantypak** y llevar a fuego directo hasta alcanzar punto de ebullición
- Retirar del fuego y volcar la crema sobre **Carat Trufa Ganache**
- Mezclar con batidor hasta formar una ganache
- Dejar enfriar hasta que tome textura cremosa
- Rellenar en el centro de cada capa del pastel por separado y reservar
- Batir crema **Ambiente** con colorante naranja
- Repetir la operación con los colorantes restantes
- Con la primera crema con color, rellenar cada capa de cake, luego del centro rellenado previamente con ganache
- Montar las capas de pastel previamente preparadas, tal como se muestra en la imagen
- Decorar según la fotografía con crema **Ambiente**

Boo cupcakes



INGREDIENTES:

PASTEL DE CHOCOLATE:

| | |
|---------------------|-------|
| Muffin Fácil | 1 K |
| Agua | 480 g |
| Aceite | 120 g |

DECORACIÓN:

| | |
|---------------------------|-------|
| Decorcrem White | 500 g |
| Fruitfil Frambuesa | 500 g |
| Colorantes liposolubles | c/n |

PROCEDIMIENTO:

- Colocar en un bowl agua, aceite y **Muffin Fácil**
- Mezclar durante 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media
- Disponer la mezcla en una manga pastelera y rellenar moldes para cupcakes con cápsulas de papel ceresinado con 60 g de batido
- Hornear a 190 °C por 20 a 25 minutos
- Dejar enfriar

- Rellenar los cupcakes con **Fruitfil Frambuesa**
- Fundir **Decorcrem White** y dividir en tres bowls
- Aplicar colorante en cada bowl hasta obtener el tono deseado
- Sumergir la superficie de los cupcakes, escurrir y dejar secar
- Antes de que el baño cristalice, usar grageas de colores para decorar

👻 cookies de miedo 👻



INGREDIENTES:

GALLETAS:

| | |
|----------------------|--------|
| Galleta Fácil | 500 g |
| Mimetic 32 | 115 g |
| Agua | 120 cc |
| Ralladura de naranja | c/n |

DECORACIÓN:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Carat Cover Pastelería Blanco | 500 g |
| Colorantes liposolubles | c/n |

PROCEDIMIENTO:

- En un bowl cremar **Mimetic 32** hasta que quede suave y cremosa
 - Incorporar **Galleta Fácil** y el resto de los ingredientes
- Mezclar con paleta en velocidad media hasta formar una masa homogénea
- Cubrir la masa con bolsa plástica y refrigerar por 30 minutos
 - Sobre la superficie de trabajo, espolvorear harina y estirar la masa hasta 0,5 cm
 - Con cortadores, obtener piezas con los diseños deseados
 - Hornear a 180 °C por 12 minutos o hasta obtener un color dorado en la superficie de las piezas
 - Dejar enfriar
-
- En un bowl fundir **Carat Cover Pastelería Blanco**
 - Dividir el chocolate en diferentes bowls y mezclar con los colores deseados
 - Con una manga de pastelería, decorar las galletas y dejar secar

🎃 Mummy Alfajores 🎃



INGREDIENTES:

GALLETAS:

| | |
|--------------------------------|-------|
| Tegral Satin Creme Cake | 500 g |
| Harina | 125 g |
| Maicena | 125 g |
| Huevos | 2 un |
| Mimetic 32 | 200 g |
| Puralix | |

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea
- Cubrir la masa con bolsa plástica y reposar por 30 minutos en frío
- Estirar la masa y obtener círculos de 4 cm de diámetro
- Disponer las que serán las tapas de alfajor sobre una bandeja de horneado previamente impermeabilizada con **Puralix**
- Hornear a 180 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente
- Dejar enfriar

DECORACIÓN Y RELLENO:

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Carat Cover Pastelería Blanco | 300 g |
| Dulce de Leche | 100 g |
| Colorantes liposolubles | c/n |
| Carat Coverlux Amargo | c/n |

- Con una manga de pastelería disponer el dulce de leche y rellenar los alfajores. Reservar
- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** y añadir el color deseado
- Bañar los alfajores uno a uno, escurrir y dejar secar sobre film plástico
- Decorar con **Carat Cover Pastelería Blanco** realizando líneas tal como se muestra en la imagen, y para el detalle de los ojos utilizar **Carat Coverlux Amargo**

spooky carrot cupcakes



INGREDIENTES:

BISCUIT:

| | |
|------------------------|-------|
| Muffin Fácil | 1 K |
| Agua | 480 g |
| Aceite | 120 g |
| Zanahoria rallada fina | 200 g |
| Nueces | 100 g |
| Pasas | 50 g |

DECORACIÓN:

| | |
|-----------------------|-------|
| Crema Ambiente | 400 g |
| Colorante | c/n |

PROCEDIMIENTO:

- En un bowl disponer los ingredientes líquidos y agregar **Muffin Fácil**
- Luego incorporar la zanahoria rallada y mezclar por 4 minutos en velocidad media
- Detener la máquina e incorporar las nueces picadas y pasas. Mezclar en velocidad baja por algunos segundos para incorporar
- Disponer la mezcla en una manga pastelera y rellenar moldes de cupcakes con cápsulas de papel ceresinado con 60 g de batido
- Hornear a 190 °C durante 25 a 30 minutos aproximadamente
- Dejar enfriar
- Batir la crema **Ambiente** a velocidad media, hasta lograr consistencia
- Dividir la crema batida en diferentes bowls e incorporar colorante con ayuda de un mezquino
- Disponer la crema en una manga de pastelería con boquilla rizada y decorar la superficie de los cupcakes con un rosetón de crema
- Decorar con diseños alusivos a Halloween como muestra la imagen

Tres Leches Embrujado

INGREDIENTES:

BIZCOCHUELO TRES LECHE:

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Tegral Bizcochuelo Tres leches | 1 K |
| Huevos | 500 g |
| Agua | 200 g |
| Aceite | 100 g |

PROCEDIMIENTO:

- En un bowl colocar los huevos y agua, luego agregar **Tegral Bizcochuelo Tres Leches**
- Batir con el globo durante 1 minuto en velocidad lenta y 7 minutos en velocidad alta
- Detener la máquina, y batir por 2 minutos en velocidad lenta incorporando el aceite en forma de hilo
- Disponer la mezcla en dos moldes de aluminio aro 19 previamente impermeabilizados con **Puralix**
- Hornear a 170 °C durante 60 minutos
- Retirar los moldes del horno y enfriar

DECORACIÓN Y RELLENO:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Mermelada de Frambuesa | 400 g |
| Crema Ambiente | 500 g |
| Dulcerío 3 Leches | 1,2 L |
| Chips Chokolanté 1M | 100 g |
| Ganache | 300 g |
| Carat Coverlux Amargo | c/n |

- Una vez frío, rebanar los **Bizcochuelos Tres Leches** en tres capas
- Colocar film plástico al interior del molde
- Colocar la base del **Bizcochuelo Tres Leches** y remojar con 200 cc de **Dulcerío Tres Leches**
- Luego disponer una capa de 100 g de **Mermelada de Frambuesa** y **Chips Chokolanté 1M**
- Repetir la operación con la siguiente capa
- Tapar la torta con la última capa de bizcochuelo y remojar con **Dulcerío Tres Leches**
- Llevar el molde al congelador
- Retirar el molde del frío, desmoldar la torta y el plástico que la cubre
- Decorar con crema **Ambiente** batida y colorante, tal como se aprecia en la imagen
- Fundir **Ganache** y disponer sobre la superficie de la torta
- Con una espátula y dándole movimiento a la base giratoria, distribuir el **Ganache** para que escurra ligeramente sobre las paredes de la torta
- Para los murciélagos y la casa embrujada, fundir **Carat Coverlux Amargo**, disponer sobre dos láminas de plástico y antes que cristalice, presionar con un molde en forma de murciélago y con forma de casa embrujada



◉ monster eye cookies ◉



INGREDIENTES:

GALLETAS:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Tegral Satin Integra | 1 K |
| Mimetic 32 | 400 g |
| Huevos | 4 u |
| Puralix | |

DECORACIÓN Y RELLENO:

GANACHE:

| | |
|--|--------|
| Crema Passionata | 500 cc |
| Belcolade Noir Selection CT 55% | 400 g |
| Carat Cover Pastelería Blanco | c/n |
| Carat Coverlux Amargo | c/n |

PROCEDIMIENTO:

- En un bowl cremar **Mimetic 32** hasta que quede suave y cremosa
- Detener la máquina e incorporar **Tegral Satin Integra** y huevos
- Mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea
- Colocar la masa en una bolsa plástica y refrigerar por 30 minutos
- Cortar piezas de 50 g y bolear
- Disponer las piezas de masa sobre una bandeja previamente impermeabilizada con **Puralix**
- Con la yema de los dedos, presionar las piezas de masa hasta alcanzar 5 cm de diámetro
- Hornear a 180 °C por 18 minutos
- Retirar de horno y dejar enfriar
- En una olla disponer **Crema Passionata** y calentar a fuego directo hasta lograr punto de ebullición
- Retirar la crema del fuego y volcar Belcolade Noir Selection CT 55%
- Mezclar con un mezquino hasta que quede homogéneo
- Dejar enfriar a temperatura ambiente
- Cuando la ganache haya tomado una textura cremosa, disponer en manga de pastelería con boquilla rizada y rellenar
- Para el detalle de los ojos, utilizar **Carat Cover Pastelería Blanco** y **Carat Coverlux Amargo**

🕷 spider bread 🕷



INGREDIENTES:

SPIDER BREAD:

| | |
|-----------------------------------|--------|
| T Puravita Pan Integral RS | 1 K |
| O-Tentic Origin | 40 g |
| Softgrain | 300 g |
| Agua | 500 cc |

PROCEDIMIENTO:

- Pesar todos los ingredientes y disponer en máquina amasadora
- Amasar por 8 minutos en velocidad baja y 4 minutos en velocidad alta
- Reposar la masa en bloque durante 30 minutos sobre el mesón de trabajo cubierto con film plástico
- Dividir en piezas de 500 gr y bolear
- Dar reposo intermedio a las piezas por 20 minutos a temperatura ambiente sobre el mesón de trabajo cubierto con film plástico
- Bolear nuevamente y fermentar por 60 minutos en cámara de fermentación
- Retirar las piezas de la cámara de fermentación
- Colocar el estencil o plantilla sobre la superficie de la pieza de masa y decorar con harina para lograr el motivo deseado
- Hornear con vapor a 220 °C durante 25 a 30 minutos
- Retirar del horno y enfriar



Puratos
Reliable partners in innovation