

# Recetario DE NAVIDAD



# GINGER CAKE Clásico

## COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Tegral Pastel 3 Leches	1000 g
Huevo	500 g
Agua	300 g

### JARABE

Dulcerío Lácteo	1000 g
-----------------	--------

### RELLENO

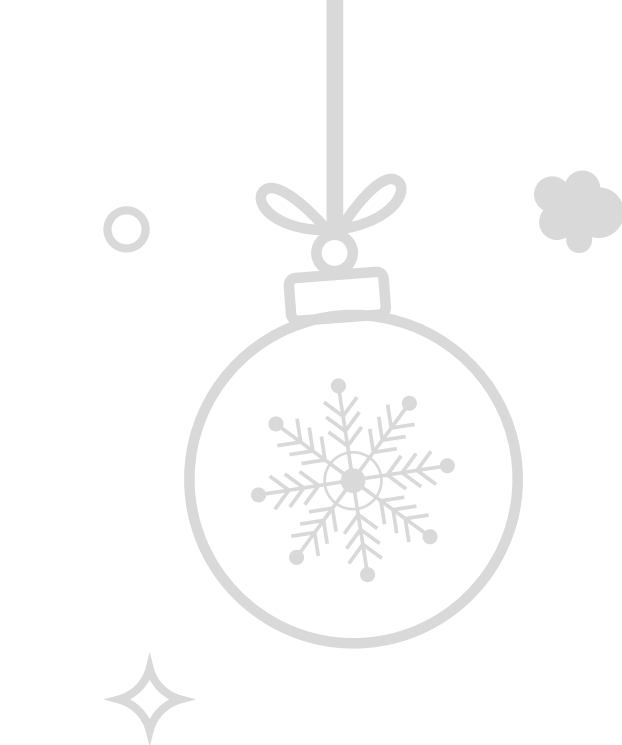
Deli Cheesecake	250 g
Ambiente semimontada	200 g

### DECORACIÓN

Patacrout	500 g
Huevo	50 g
Mimetic	200 g
Harina	50 g
Jengibre en polvo	5 g

### COBERTURA

Crema Ambiente	150 g
Harmony Cold Neutro	100 g



## MÉTODO DE TRABAJO

### BASE

- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos.
- Con aditamento de globo trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
- Depositar mezcla en un molde redondo.
- Hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.
- Desmoldar.
- Una vez frío, porcionar en tres partes iguales.

### JARABE DE 3 LECHE

- Agitar Dulcerío Lácteo.
- Humectar cada capa de bizcocho al 100% con la mezcla anterior.

### RELLENO

- Mezclar todos los ingredientes hasta homogeneizar.
- Rellenar cada capa de bizcocho.

### DECORACIÓN

- En el bowl de batidora con aditamento de paleta acreamar Mimetic, añadir polvos; trabajar hasta obtener punto de arena.
- Añadir huevo y mezclar hasta obtener una pasta.
- Laminar a 3 mm de grosor, cortar con molde de galleta de jengibre.
- Hornear a 180° C por 12 minutos; una vez frías decorar con chocolate blanco.

### COBERTURA

- Con ayuda de un globo, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla ligeramente espesa.
- Una vez cubierto el pastel bañarlo.



# TRONCO NAVIDEÑO

## Sustentable

### COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración

### INGREDIENTES

#### BIZCOCHO

Tegral Pastel 3 Leches	1000 g
Huevo	500 g
Agua	300 g

#### JARABE

Dulcerío Chocolate	1000 g
--------------------	--------

#### RELLENO Y COBERTURA

Carat Nuxel	400 g
Ambiente Nata semimontada	300 g

#### GANACHE

Ambiente Nata	200 g
Chocolanté 58%	150 g
Mimetic	15 g



### MÉTODO DE TRABAJO

#### BASE

- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos.
- Con aditamento de globo, trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
- Depositar mezcla en un molde redondo.
- Hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.
- Desmoldar.
- Una vez frío, porcionar en tres partes iguales.

#### JARABE DE 3 LECHE

- Agitar Dulcerío Chocolate.
- Humectar cada capa de bizcocho al 100% con la mezcla anterior.

#### RELLENO

- Suavizar Carat Nuxel con un poco de calor.
- Incorporar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogeneizada.
- Rellenar y cubrir el pastel.

#### COBERTURA

- Fundir Chocolanté de manera envolvente incorporar Crema Ambiente, mezclar hasta homogeneizar.
- Adicionar Mimetic, con ayuda de una licuadora de inmersión procesar la ganache.
- Colocar la ganache en una manga con duya rizada y decorar el tronco.



# PINO

## Creativo

### COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Jarabe
3. Relleno
4. Decoración

### INGREDIENTES

#### BIZCOCHO

Tegral Pastel 3 Leches	1000 g
Huevo	500 g
Agua	300 g

#### JARABE

Dulcerío Lácteo	1000 g
-----------------	--------

#### RELLENO

Elfroy	250 g
Ambiente Nata semimontada	200 g
Leche	500 g

#### GANACHE

Ambiente Nata	200 g
Chocolanté 58%	150 g
Mimetic	15 g



### MÉTODO DE TRABAJO

#### BASE

- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos.
- Con aditamento de globo, trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja.
- Depositar mezcla en un molde redondo.
- Hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.
- Desmoldar.
- Una vez frío, porcionar en tres partes iguales.

#### JARABE DE 3 LECHE

- Agitar Dulcerío Chocolate.
- Humectar cada capa de bizcocho al 100% con el jarabe.

#### RELLENO

- Calentar la leche a 38 °C.
- En el bowl de batidora con aditamento de paleta colocar el mix, añadir la leche poco a poco, trabajar a velocidad alta por 5 minutos.
- De manera envolvente incorporar Crema Ambiente, mezclar hasta obtener una textura homogénea.

#### COBERTURA

- Fundir Chocolanté y Crema Ambiente, mezclar hasta homogeneizar.
- Adicionar Mimetic, con ayuda de una licuadora de inmersión procesar la ganache.
- Una vez que la ganache este a 35 °C cubrir el pastel previamente forrado.



# CASCANUECES

## Creativo

### COMPOSICIÓN

1. Bizcocho
2. Relleno
3. Decoración

### INGREDIENTES

#### BIZCOCHO

Tegral Satin Moist´r Cake	1000 g
Huevo	300 g
Agua	500 g
Mimetic	60 g

#### MOUSSE

Dulcerío Chocolate	1000 g
Fruiffil fresa	200 g
Deli Cheesecake	200 g
Ambiente semimontada	150 g
Belcolade Blanco	100 g
Grenetina	15 g

#### GANACHE

Ambiente Nata	700 g
Chocolanté 34%	300 g
Mimetic	60 g



### MÉTODO DE TRABAJO

#### BASE

- En el bowl de batidora añadir todos los ingredientes iniciando por líquidos.
- Con aditamento de globo, trabajar a velocidad baja por 1 minuto, 6 minutos a velocidad alta y 1 minuto a velocidad baja, añadir Mimetic previamente fundida.
- Depositar mezcla en un molde redondo.
- Hornear a 150 °C por 40 minutos aproximadamente.

#### RELLENO

- Hidratar la grenetina.
- Calentar Deli Cheesecake con un poco de leche, una vez caliente adicionar la grenetina y Fruiffil, mezclar hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Volcar la mezcla anterior sobre el chocolate, mezclar hasta homogeneizar.
- De manera envolvente y poco a poco incorporar la mezcla a la crema montada.
- Rellenar cada capa de bizcocho con ayuda de una manga.

#### GANACHE

- Calentar Crema Ambiente y Chocolanté en el horno de microondas en intervalos de 45 segundos hasta que todos los ingredientes estén incorporados. Adicionar colorante rojo. Procesar con una licuadora de inmersión.
- Enfriar a 35 °C y cubrir el pastel.





¿Interesado en este u otros de nuestros productos?

***¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!***



¡Búscanos como puratosmexico!  
**[www.puratos.com.mx](http://www.puratos.com.mx)**

Puratos de México S.A. de C.V.  
Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2  
Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804  
Tel. 779796 9201 - Atención a clientes: 8005008500