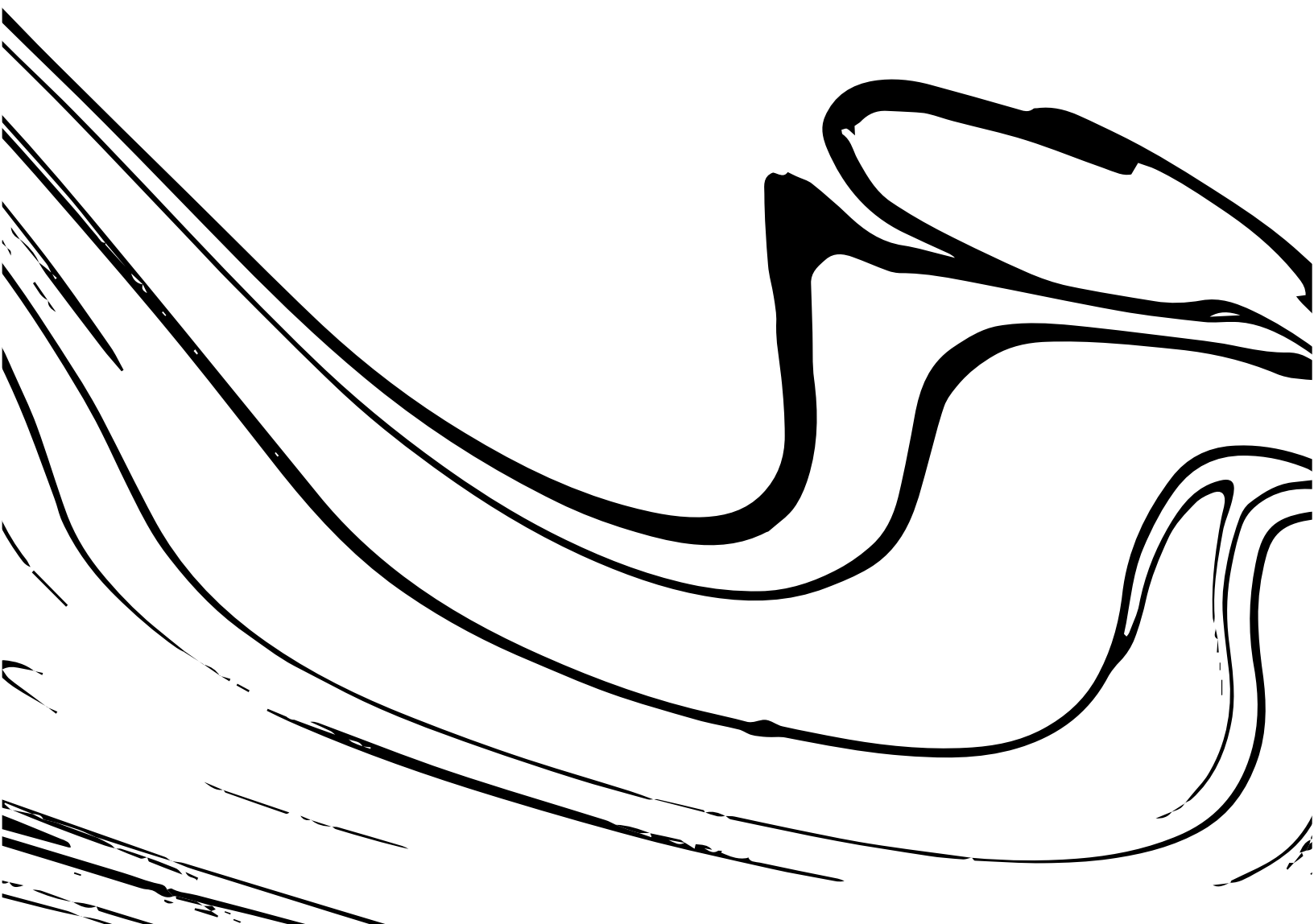


BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

RECETARIO SELECTION AMBER



CHOUX AMBER Y FRUTA DE LA PASIÓN



Creación de Rubén Díaz

NIVEL DE COMPLEJIDAD 

COMPOSICIÓN

PARA 2 TARTAS

1. Pasta choux.
2. Craqueline.
3. Cremoso de Amber y flor de sal.
4. Gelificado de fruta de la pasión.
5. Decoración.

INGREDIENTES

Pasta choux	g
Leche	250
Mantequilla	125
Sal	3
Azúcar	3
Harina	125
Huevo	175

Craquelin	g
Mantequilla	100
Polvo de almendra	40
Azúcar	100
Harina	60

Cremoso de Amber y flor de sal	g
Crema para batir	300
Belcolade Selection Amber	200
Flor de sal	2

Gelificado de fruta de la pasión	g
Puré de fruta de la pasión Patisfrance	140
Pectina	3
Azúcar refinada	40
Glucosa	10
Lamina de grenetina	2

Decoración

Hoja de oro	1 pza
Belcolade Selection Amber	150

MÉTODO DE TRABAJO

Pasta choux.

Colocar en un cazo leche, mantequilla, sal y azúcar. Al soltar hervor incorporar harina de golpe moviendo enérgicamente. Cuando comience a despegar el cazo retirar de fuego y colocar en batidora con pala.

Una vez baje la temperatura de la pasta incorporar huevo en forma de hilo para una correcta absorción.

Duyar sobre tapete microperforado, colocar craqueline y hornear a 165°C durante 15 min.

Craquelin

Colocar en batidora con pala mantequilla y azúcar para acremar.

Incorporar harina y polvo de almendras, trabajar hasta obtener mezcla homogénea.

Colocar entre dos placas de papel guitarra y estirar de 3 mm de grosor.

Congela y cortar con cortador redondo, colocar sobre pasta choux y hornear.

Cre moso de amber y flor de sal.

Calentar en un cazo crema para batir, agregar sal, retirar de fuego e incorporar sobre chocolate Amber.

Refrigerar a 4°C y batir en batidora con globo.

Colocar en manga con duya estrella y duya para rellenar.

Rellenar choux dejando un pequeño espacio para el gelificado.

Con la duya estrella escudillar sobre decoración de chocolate amber.

Gelificado de fruta de la pasión

Llevar a fuego en un cazo puré de fruta de la pasión y glucosa.

Mezclar pectina con azúcar e incorporar en forma de lluvia a puré.

Al llegar a 85°C retirar de fuego y colocar lamina de grenetina hidratada.

Tapar a tacto y reservar en refrigeración.

Colocar en manga para rellenar choux.

Decoración

Atemperar chocolate Amber y estirar entre dos papeles guitarra con rodillo.

Antes de cristalizar al 100% cortar cuadros de 4 cm.

Cristalizar y despegar de papel.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BANOFI AMBER



Creación de Leonardo Valentino

Una tarta inspirada en la nobleza de sus componentes, el plátano y el caramelo hacen de esta tarta un extraordinario deleite.

NIVEL DE COMPLEJIDAD 

COMPOSICIÓN

PARA 6 TARTAS

1. Sucre de cacao
2. **Ganache Montée Belcolade Selection Amber**
3. **Ganache Caramel Belcolade Selection Dark**
4. Plátano al caramelo y ron
5. Dulce de leche
6. Glaseado Espejo Amber

INGREDIENTES

Pasta Sucre de cacao	g
Cacao en polvo Cacao Trace	23
Mantequilla	90
Azúcar glass	65
Almendra en polvo	23
Harina	165
Sal	2

Ganache Montée Selection Amber CT	g
Belcolade Selection Amber CT	62
Vaina de vainilla	1
Masa de grenetina 200 bloom	14
Crema 35% mg	100
Crema 35% mg	180

Ganache Selection	g
Belcolade selection Dark CT	55
Belcolade Selection Milk CT	90
Manteca de cacao PatisFrance	8
Trimoline	18
Crema láctea 35% mg	110
Vaina de Vainilla	1
Haba tonka	2

MÉTODO DE TRABAJO

Ganache Selection

Calentar la crema con la trimoline, vainilla y la tonka, volcar directamente sobre los chocolates y manteca de cacao. Emulsionar. Reservar hasta utilizar.

Compota de plátano

Caramelizar el azúcar en seco. Agregar el plátano, la crema y vainilla. Mezclar todo junto, hasta fundir el caramelo con el plátano. Retirar del fuego. Añadir la masa de grenetina. Añadir el ron y la mantequilla. Reposar.

Glaseado espejo Amber

Calentar el agua, glucosa, y caramelo en polvo. Volcar sobre el chocolate, la masa de grenetina y el dulce de leche. Emulsionar y reposar por una noche.

Compota de plátano	g
Plátano tabasco maduro	100
Azúcar avainillada	40
Crema láctea 35% mg	15
Mantequilla 82% mg	9
Masa de grenetina	45
Vaina de vainilla	15
Ron Zacapa Amber	10

Glaseado espejo Amber	g
Belcolade Selection Amber	350
Caramelo en polvo	150
Azúcar refinada	150
Glucosa	300
Masa de grenetina	140
Agua	200
Dulce de leche	200

MÉTODO DE TRABAJO

Pasta Sucre de cacao

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, trabajar hasta obtener una masa quebrada. Estirar a 2 mm. Forrar moldes de tarta y reposar en congelación 10 min. Hornear a 160° C por 15 min.

Ganache Montée Selection Amber CT

Calentar la crema con la vainas de vainilla. Añadir la masa de grenetina y volcar sobre el chocolate fundido. Añadir la crema fría, emulsionar perfectamente. Mantener en refrigeración durante una noche. Montar y rellenar el molde de silicón (px3222) con 50 g de ganache Montée. Congelar.

Montaje

Rellenar las tartas con la compota de plátano, y llenar a tope con la ganache. Desmoldar y glasear la ganache, montar sobre la base de tarta rellena. Decorar con nibs de cacao y decoraciones de chocolate.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

AMBER COCONUT



Creación de Leonardo Valentino

Tarta sublime con sabores únicos.

NIVEL DE COMPLEJIDAD 

COMPOSICIÓN

PARA 2 TARTAS

1. Sucre de almendra y cacao
2. Ganache Monte Belcolade Selection Amber y coco
3. Confit de coco
4. Praliné de coco y almendra
5. Glaseado espejo

INGREDIENTES

Pasta sucrée de almendra

	g
Polvo de vainilla	2
Mantequilla	90
Azúcar glass	65
Almendra en polvo	23
Harina	165
Sal	2
Huevo	45

Ganache Montée Selection Amber-Coco

	g
Belcolade Selection Amber CT	100
Vaina de vainilla	1
Puré de coco	100
Crema (1) 35% mg	50
Crema 35 (2)% mg	340
Masa de grenetina 200 bloom	25

Confit de coco

	g
Puré de coco	100
Azúcar refinada	6
Pectina x58	1

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Praliné de coco y almendra	g
Almendra en polvo	100
Coco rapé	80
Vaina de vainilla	2
Azúcar refinada	100
Flor de sal	1

Glaseado espejo Amber	g
Belcolade Selection Amber	350
Azúcar refinada	100
Caramelo en polvo	200
Glucosa	300
Masa de grenetina	140
Agua	200
Dulce de leche líquido	200

MÉTODO DE TRABAJO

Pasta sucrée de almendra

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, trabajar hasta obtener una masa quebrada.

Estirar a 2 mm. Cortar círculos de 6 cm, congelar por 10 min.

Hornear a 160° C en tapete perforado por 12 min

Ganache Montée Selection Amber-Coco

Calentar el puré de coco con la crema 1 y la vaina de vainilla.

Añadir la masa de grenetina. Emulsionar perfectamente. Añadir el chocolate fundido y emulsionar nuevamente. Agregar el resto de la crema. Emulsionar y reposar por 12 horas,

Confit de coco

Mezclar el puré con el azúcar y la pectina. Dar un hervor por 1 min.

Reposar por 12 horas. Volcar en un inserto circular y congelar.

Praliné de coco y almendra

Caramelizar el azúcar. Volcar sobre las almendras tostadas y el coco. Procesar con el resto de los ingredientes hasta obtener una pasta tersa. Congelar en inserto molde de silicón circular.

Glaseado espejo Amber

Calentar y dar un hervor el azúcar, caramelo, glucosa y el agua.

Volcar directamente sobre el chocolate, la masa de grenetina y el dulce de leche. Emulsionar perfectamente y reservar por 12 horas. Utilizar a 40 °C.

Montaje

Montar la ganache monte de coco y amber, rellenar los moldes a ¾ partes, poner el inserto previamente congelado.

Congelar por 12 horas. Desmoldar y glasear. Poner en el disco de sable de cacao. Decorar con coco rapé y chocolate.

ENTREMET CARAMEL TROPICAL



Creación de Leonardo Valentino

NIVEL DE COMPLEJIDAD



COMPOSICIÓN

PARA 2 TARTAS

1. Biscuit chocolate
2. Croustillant de avellana
3. Cremoso de chocolate con leche y tonka
4. Confit exótico
5. Mousse Belcolade Selection Amber CT
6. Glaseado Espejo Amber

INGREDIENTES

Biscuit de chocolate	g
Cacao en polvo Cacao Trace	55
Mantequilla	60
Claras	300
Azúcar refinada	300
Huevo	120
Yemas	240
Licor de cacao	60
Almendra en polvo	60
Harina	50

Croustillant de avellana	g
Pralicrac caramelo salado	100
Nibs de cacao	30
Crousticrep	80
Avellanas tostadas	50

Cremoso de chocolate y tonka	g
Belcolade Selection leche CT	165
Yemas	25
Crema láctea al 35% mg	235
Masa de gnetina	19

Confit exótico	g
Starfruit mango	174
Starfruit passion fruit	75
Trimolina	50
Azúcar refinada	70
Pectina nh	6.5

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Mousse Amber	g
Belcolade Selection Amber	670
Manteca de cacao Patisfrance	30
Leche	160
Crema (1) 35% mg	160
Yemas	60
Azúcar refinada	80
Crema (2) 35% mg	360
Vaina de vainilla	1pz

Glaseado espejo Amber	g
Belcolade Selection Amber	350
Caramelo en polvo	300
Glucosa	300
Masa de grenetina	140
Agua	150
Dulce de leche	200

MÉTODO DE TRABAJO

Biscuit de chocolate

Montar las claras con el azúcar refinada, las yemas y el huevo.
 Agregar la mantequilla fundida con el licor de cacao.
 Incorporar los secos de forma envolvente. Estirar en placa y hornear a 170° C por 12 min. Cortar un disco de 15 cm.

Croustillant de avellana

Combinar todos los ingredientes y estirar una fina capa sobre el disco de bizcocho.

Cre moso de chocolate y tonka

Realizar una crema inglesa con la crema y las yemas. Cocinar a 85° C. Volcar sobre el chocolate y la masa de grenetina.
 Emulsionar.

Confit exótico

Emulsionar todos los ingredientes con un mixer. Llevar a cocción y dar un hervor por 1 min. Dividir y volcar en 2 aros de 15 cm.
 Congelar.

Mousse Amber

Realizar una crema inglesa con la leche, crema (1), yemas y el caramelo en polvo. Cocinar a 85° C. Volcar sobre el chocolate y la manteca de cacao y la vaina de vainilla. Montar la crema y agregar en forma envolvente. Volcar en molde de silicón.
 Congelar.

Glaseado espejo Amber

Calentar el agua, glucosa, y el caramelo en polvo. Volcar sobre el chocolate, la masa de grenetina y el dulce de leche. Emulsionar y dejar reposar por una noche.

Montaje

Desmoldar el mousse. Glasear y poner directamente sobre el bizcocho con el confit. Decorar con azúcar y almendras y una lámina de chocolate Amber.

TRILOGÍA AMBER



Creación de Leonardo Valentino

Esta trilogía de recetas prácticas, resalta el sabor único de **Belcolade Selection Amber** en cuanto a las aplicaciones para bombonería y confitería.

NIVEL DE COMPLEJIDAD 

COMPOSICIÓN

PARA 100 BOMBONES DE 10 g

1. Ganache para bombón de Molde
2. Ganache para trufa o bombón de corte
3. Ganache de Caramel Amber

INGREDIENTES

Ganache Bombón de Molde

	g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	540
Beurre de cacao PatisFrance	57
Crema para batir 35% mg	288
Sorbitol en polvo	20
Glucosa DE60	25
Mantequilla 82% mg	70
Vaina de vainilla	1

Ganache para Trufa o Bombón de Corte

	g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	540
Beurre de cacao PatisFrance	67
Crema para batir 35% mg	288
Sorbitol en polvo	20
Glucosa DE60	15
Mantequilla 82% mg	70
Vaina de vainilla	1

Ganache de caramel Amber

	g
Belcolade Selection Amber Cacao Trace	490
Beurre de cacao PatisFrance	90
Trimolina PatisFrance	15
Azúcar refinada	50
Crema para batir 35% mg	290
Sorbitol en polvo	20
Mantequilla 82% mg	40
Vaina de vainilla	1

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

MÉTODO DE TRABAJO

Ganache Bombón de Molde

Calentar la crema, el sorbitol y la glucosa a 85° C. Luego, verter la crema caliente directamente sobre el chocolate (+ manteca de cacao) y crear una emulsión con una temperatura entre 35° C y 38° C. Añade la mantequilla cuando la ganache alcance una temperatura de 35° C y licua con un mixer para que el relleno quede suave y homogéneo. Poner la ganache a una temperatura de 30° C en una manga pastelera y rellenar los cascotes de chocolate en el molde. Dejar cristalizar durante al menos 12 horas a una temperatura de 16-18° C y una humedad media inferior al 60%. Una vez cristalizado sellar los moldes con chocolate templado. Desmoldar después de la cristalización. Almacenar el producto terminado a 16° C.

Ganache para Trufa o Bombón de Corte

Calentar la nata, el sorbitol y el azúcar invertido a 85° C. Luego, verter la crema caliente directamente sobre el chocolate (+ manteca de cacao) y crear una emulsión con una temperatura entre 35° C y 38° C. Añade la mantequilla cuando la ganache alcance una temperatura de 35° C emulsiona con un mixer hasta que el relleno quede suave y homogéneo (evite incorporar aire). Templar un poco de **Belcolade Selection Dark, Milk, White o Amber** y extender una fina capa de chocolate atemperado sobre papel de horno y poner inmediatamente un marco encima. Extienda la ganache uniformemente en el marco. Dejar cristalizar durante unas 24 horas a una temperatura de 16-18° C y una humedad media inferior al 60%. Una vez cristalizado, extiende otra fina capa de chocolate templado encima de la ganache y corta en cuadritos con un cortador de guitarra. Bañar con templado **Belcolade Selection Dark, Milk, White o Amber**.

Ganache de caramel Amber

Calentar la crema. Hacer un caramelo seco y de color claro con el azúcar. Agrega la crema tibia para desgrasar el caramelo. Añade el sorbitol y el azúcar invertido y recalienta a 85° C. Luego, verter la crema de caramelo directamente sobre el chocolate (+ manteca de cacao y Belcolade Selection Noir Ebony si es necesario) y crear una emulsión con una temperatura entre 35° C y 38° C. Añade la mantequilla cuando la ganache alcance una temperatura de 35° C y emulsionar con un mixer hasta que el relleno quede suave y homogéneo (evite incorporar aire). Templar un poco de **Belcolade Selection Dark, Milk, White o Amber** y extender una fina capa de chocolate atemperado sobre papel de horno y poner inmediatamente un marco encima. Extienda la ganache uniformemente en el marco. Dejar cristalizar durante unas 24 horas a una temperatura de 16-18° C. Una vez cristalizado, extiende otra fina capa de chocolate templado encima de la ganache y corta en cuadritos con un cortador de guitarra. Bañar con templado **Belcolade Selection Dark, Milk, White o Amber**. Almacenar el producto terminado a una temperatura de 16° C.

PECAN CARAMEL AMBER



Creación de Leonardo Valentino

Los sabores auténticos de las nueces tostadas en combinación **Belcolade Amber**, hacen que esta tarta sea auténtica.

NIVEL DE COMPLEJIDAD



COMPOSICIÓN

PARA 2 TARTAS

1. Sucre de almendra
2. **Ganache Monte Belcolade Selection Amber**
3. Ganache semi amargo.
4. Crema de nuez
5. Praline de nuez pecana.

INGREDIENTES

Pasta Sucre de almendra	g
Pasta de vainilla	5
Mantequilla	60
Azúcar glass	45
Almendra en polvo	15
Harina	125
Sal	1
Huevo	28

Ganache Montée Selection Amber CT	g
Belcolade Selection Amber CT	62
Vaina de vainilla	1
Masa de grenetina 200 bloom	14
Crema 35% mg	100
Crema 35% mg	180

Ganache Selection	g
Belcolade selection Noir CT	165
Crema láctea 35% mg	100
Trimolina	16
Mantequilla	30
Vaina de vainilla	1pz

Crema de nuez	g
Mantequilla 82% mg	50
Azúcar refinada	50
Vaina de vainilla	1
Nuez en polvo	50
Huevo	50

Praliné de nuez	
Nuez pecana tostada	200
Azúcar refinada	100
Vaina de vainilla	2
Flor de sal	2.5

MÉTODO DE TRABAJO

Pasta Sucre de almendra

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, trabajar hasta obtener una masa quebrada.

Estirar a 2 mm. Forrar moldes de tarta y reposar en congelación 10 min. Hornear a 160° C por 15 min.

Ganache Montée Selection Amber CT

Calentar la crema con la vainas de vainilla. Añadir la masa de grenetina y volcar sobre el chocolate fundido. Añadir la crema fría, emulsionar perfectamente. Mantener en refrigeración durante una noche.

Ganache Selection

Calentar la crema con la trimolina y la vaina de vainilla. Volcar sobre el chocolate. Emulsionar con la mantequilla y dejar reposar.

Crema de nuez

Acremar la mantequilla con el resto de los ingredientes. Poner 15 g en cada tarta. Hornear por 12 min.

Praliné de nuez

Caramelizar el azúcar. Volcar sobre las nueces. Procesar con el resto de los ingredientes, hasta obtener una pasta.

Montaje

Sobre las tartas previamente horneadas, dosificar 15 g de praliné de nueces. Poner 20 g de ganache de chocolate. Cubrir a tope con la ganache montada.

Decorar con hojas de chocolate Amber.

TRAVEL CAKE AMBER



Creación de Leonardo Valentino

Panque humedo cubierto con todo el sabor del caramelo salado.

NIVEL DE COMPLEJIDAD 

COMPOSICIÓN

PARA 2 TARTAS

1. Travel Cake Avellana
2. Ganache Monte
3. Glaseado Gourmet Amber

INGREDIENTES

Pasta Sucre de cacao	g
Mantequilla	125
Azúcar	125
Sal	1
Huevo	150
Harina	250
Polvo para hornear	150
Polvo de avellanas	80
Chunks de chocolate	150

Ganache Montée Selection Amber CT	g
Belcolade Selection Amber CT	62
Vaina de vainilla	1
Masa de grenetina 200 bloom	14
Crema 35% mg	100
Crema 35% mg	180

Glaseado gourmet Amber	g
Belcolade Selection Amber	500
Crousticrep	150
Nibs de cacao	50
Aceite de semillas de uva	100
Flor de sal	1

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

MÉTODO DE TRABAJO

Pasta Sucre de cacao

Acremar la mantequilla con el azúcar, agregar el huevo poco a poco hasta integrar por completo. Agregar los secos. Mezclar bien y al final la leche, Volcar en un molde rectangular a 3 ¼. Hornear a 160° C con tapa. Por 45 min. Congelar por una noche.

Ganache Montée Selection Amber CT

Calentar la crema con la vainas de vainilla. Añadir la masa de grenetina y volcar sobre el chocolate fundido. Añadir la crema fría, emulsionar perfectamente. Mantener en refrigeración durante una noche.

Glaseado gourmet Amber

Calentar el chocolate hasta fundirlo a 45° C. Añadir el resto de los ingredientes. Mezclar perfectamente. Usar a 45° C.

Montaje

Sacar el panqué del congelador. Sobre una rejilla poner el panqué y bañar con el glaseado calentado a 45° C. Montar la crema y decorar con decoraciones de chocolate.



¿Interesado en este u otros de nuestros productos?
¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!

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



¡Búscanos como puratosmexico!
www.puratos.com.mx

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

UNA MARCA DE  puratos
Food Innovation for Good