



food
service
puratos



grupo lópez pardo



Postres fáciles



Postres clásicos
Postres internacionales
Complementos fáciles
Bavarois



Sin aromas
ni colorantes artificiales



Sin conservantes



Dosificación

Postres clásicos

Cottage 4 x 1,25kg

Preparado para la elaboración de tarta de queso cocida, de suave textura y sabor a queso fresco.

1000g **Cottage**, 2000g de agua, 200g de huevo, 400g de margarina



Crema Catalana 20 x 1kg

Preparado para la elaboración de crema catalana.

200g por cada L de leche

Talento Ringo 4109446

Mix de pastelería para elaborar rosquillas.

Saco de 25Kg.



Complementos fáciles

Ovablanca Merengue 4 x 1,5kg

Para la elaboración de merengue.

1kg **Ovablanca Merengue**
750g agua muy caliente.

Florex 4 x 1kg

Para masa florentina y decoración crujiente para mezclar con frutos secos.

1kg **Florex**
750g granillo crudo del fruto escogido

Patacrout Saco 12kg

Preparado para la elaboración de masa brisa o masa de forro.

1000g de **Patacrout**
100g de leche o agua
400g de margarina crema

Tegral Clara Saco 12kg

Preparado para la elaboración de masa petisú (lionesas, palos, éclair...) con huevo incorporado.

100g de **Tegral Clara**
1,1 - 1,2l de agua caliente a 60°-70°C

Postres internacionales

Crealis Cubo 5kg

Base lista para usar para la elaboración de cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones.

Con un 30% de queso.

Listo para usar

Coulant Chocolate 3 x 2kg

Para la elaboración de Coulant/Mi-Cuit chocolate.

2000g **Coulant Chocolate**
870g Agua
595g Aceite

Deli Lemon Pie Cubo 5kg

Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, homeable e inyectable.

Con un 20% de mantequilla

Se puede aplicar como relleno o base en diferentes recetas cómo:

- Tartaleta
- Tarta
- Raciones en vasitos

Ver página siguiente

Tegral Brownie Saco 5Kg

Preparado para elaborar uno de los postres más famosos del mundo: ¡el brownie!

Con la textura del auténtico brownie americano y la fina capa crujiente que lo caracteriza.

1000g de **Tegral Brownie**
400g de Huevos
250g de **Aristo Crema Cubo**

Elaboración de Brownie

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos. Dejar enfriar y reservar.

Para la elaboración de coulant



mezclar
ingredientes
4 minutos



80g
en moldes



215°C 3 minutos
(Microondas 20-30 segundos)

Deli Lemon Pie



Tartaleta Lemon Pie

Composición

- Tartaleta Lisa 80 mm
- 45g Deli Lemon Pie
- 12g Ovablanca Merengue
- Ralladura de lima

Receta Ovablanca Merengue

Ovablanca Merengue (1000g), agua (750g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Dosificaremos **Deli Lemon Pie** con una manga pastelera en la tartaleta hasta el borde, alisaremos y coceremos unos 15 minutos a 165°C. Una vez fría, decoramos al gusto.

Tarta Lemon Pie

Composición

- Base de Tarta 280 mm
- 550g Deli Lemon Pie
- 250g Ovablanca Merengue
- 100g Decoración Deli Lemon Pie
- Ralladura de lima

Receta Ovablanca Merengue

Ovablanca Merengue (1000g), agua (700g). Calentar el agua entre 60 y 80°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Con la manga pastelera dosificar **Deli Lemon Pie** en la **Base de tarta** y cocer a 165°C durante 15 minutos. Una vez fría escudillaremos a gusto el merengue y combinamos con puntos de **Deli Lemon Pie**. También decoramos con ralladura de lima.

Vasito Lemon Pie

Composición

- 12g Crumble de lima
- 25g Ambiente
- 20g Deli Lemon Pie
- 12g Ovablanca Merengue

Receta Crumble de lima

Tartaletas rotas (400g), **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** (100g), ralladura de lima (1g). Fundir el chocolate, agregar las tartaletas rotas e incorporar las ralladuras de lima. Extender sobre una lata y dejar secar.

Ovablanca Merengue (1000g) y agua (750g). Calentar el agua 60 y 70°C. Mezclar con **Ovablanca Merengue** y montar con batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Dosificar **Deli Lemon Pie** con la manga pastelera, incorporar el crumble de lima. A continuación dosificar **Ambiente** con la manga y terminamos con un rosetón del **Ovablanca Merengue** y flameamos.

Bavarois



4 x 1,25kg y
saco 14kg



Bavarois Neutre	4002555
Bavarois Bulgaria	4002554
Bavarois Cacao	4002551
Bavarois Tiramisú	4002557

Tiramisú

Composición

- 88g **Plancha bizcocho**
- 88g Jarabe de Café
- 450g Mousse de Tiramisú
- 10g **Cocoa Powder Chokolanté**

Receta Mousse Tiramisú: **Bavarois Tiramisú** (250g), agua (250g) **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua a 40°C, mezclar con **Bavarois Tiramisú** y agregar **Nata UHT 35% MG** semimontada suavemente.

Receta jarabe de café: **Surfin** (250g), agua (200g), **Aroma café Puratos** (10g), Amaretto (50g). Hervir el agua con **Surfin**. Una vez frío agregar el aroma y Amaretto.

Montaje

Disponer de un aro de 16cm de diámetro y 4 cm de alto, poner una **Plancha de bizcocho** calada con el jarabe de café y Amaretto. Llenar el aro hasta la mitad. Poner otro disco dentro y bien calado con el jarabe de café y Amaretto. Terminar de llenar hasta la altura del aro. Poner unos puntos de mismo mousse encima. Congelar y antes de servir espolvorear con **Cocoa Powder Chokolanté**.

Preparado para la elaboración de bavarois y semifríos. También para estabilizar, aromatizar y dar consistencia a la nata o mix vegetal.

Bavarois Limón	4109452
Bavarois Queso	4109456
Bavarois Fresa	4002552

Vasito capas de fruta

Composición

- 30g **Decorfil limón**
- 30g **Decorfil Albaricoque**
- 20g Relleno Yogur
- 5g Crujiente
- Carambola
- Arándano
- Fresa
- Mango

Receta Relleno Crujiente: **Belcolade Selection Blanc** (400g), **Patacroust** (800g). Fundir el chocolate y mezclar con **Patacroust**.

Receta Crujiente: **Patacroust** (2000g), **Aristo Crema** (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmazar y cocinar durante 18 minutos a 180°C aprox.

Receta Relleno Yogur: agua (250g), **Bavarois Bulgaria** (250g) y **Mix Vegetal Chantypak** (1000g)

Montaje

En el fondo del vaso incorporamos **Decorfil Albaricoque**, seguido introducimos el crujiente. La siguiente capa es **Mix Vegetal Chantypak** montado, seguido de **Decorfil Limón** y acabamos decorando con fruta.



Aro Glaseado Blanco

Composición

- 400g Mousse Blanc
- 80g **Plancha de Bizcocho**
- 100g **Miroir Glassage Chocolat Blanc**
- 80g **Bavarois Fresa**
- Frutos rojos frescos

Receta Interior Bavarois Fresa: **Bavarois Fresa** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver **Bavarois Cacao**. Semimontar la **Nata UHT 35% MG** y añadir la mezcla anterior. Rellenar el molde de interior (Silikomart Savarin 160)

Receta Mousse White Intense Cacao-Trace: **Bavarois Neutre** (200g), **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** (350g), leche (200g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Fundir **Belcolade White Intense G Cacao-Trace**. Mezclar la leche (previamente calentada a 40°C) y **Bavarois Neutre**, incorporar **Belcolade White Intense G Cacao-Trace** fundida a 40-45°C. A continuación, incorporar **Nata UHT 35% MG** semimontada.

Montaje

Rellenar con el mousse el molde (Silikomart Savarin 180) e introducir el interior de **Bavarois**. Poner un poco de mousse y cerrar poniendo un aro de **Plancha de Bizcocho** y congelar. Bañar con **Miroir Glassage Chocolat Blanc** y decorar con frutos rojos frescos.

Semiesfera roja

Composición

- 40g **Bavarois Cacao**
- 10g **Topfil Frutas del Bosque**
- 20g Glaseado rojo-oro
- 8g Coral de bizcocho de frambuesa
- 10g **Plancha de Bizcocho**

Receta Bavarois Cacao: **Bavarois Cacao** (250g), agua (250g), **Nata UHT 35% MG** (1000g). Calentar el agua y disolver el **Bavarois Cacao**. Semimontar la **Nata** y añadir la mezcla anterior.

Receta Esponja de frambuesa: **Integral Biscuit New** (500g), agua (50g), huevos (350g), **Bakefil Frambuesa** (200g), colorante rojo (10g). Mezclar todo junto durante 1 min. Emulsionar durante 6 min. Depositar 20g en vasos de plástico. Poner en el microondas a 750W de potencia durante 20seg. Reservar.

Receta Glaseado Rojo-oro: **Miroir Glassage Neutre** (1000g), Colorante rojo en polvo (1g), Colorante oro en polvo (0,5g). Calentar **Miroir Glassage Neutre** a 40°C y añadir los colorantes disueltos en un poco de agua.

Montaje

Rellenar el molde de semiesfera con Mousse de chocolate, con una manga ponemos en el centro un punto de **Topfil Frutas del Bosque**. Terminamos poniendo un poco de mousse y colocamos un disco de bizcocho (que tendremos previamente cortados) para cerrar el montaje. Congelar. Desmoldar y bañar con el baño rojo-oro y decorar con un trozo de coral de bizcocho de frambuesa.

Bases



Bizcochos

Cakes

Bases listas para usar

- ∅ Diámetro del producto
- 🕒 Tiempo total de la elaboración
- 🗓 Tipo de horno
- 🌀 Batido (minutos y velocidad)
- 📦 Embalaje
- 📏 Dosificación



SIN
CONSERVANTES

Sin conservantes



ETIQUETA (MÁS)
LIMPIA

Etiqueta más limpia



APTO PARA
VEGANOS

Apto para veganos



MI MUNDITO
Cacao-Trace

Programa de Cacao sostenible


Bizcochos

Integral Biscuit New

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado bajo. Excelente resultado en horno de aire.

 Horno de pisos y aire

 1kg de **Integral Biscuit New**
600-700g de huevo
200g de agua

 5-7 min. a 3ª velocidad



Saco 14kg
4109517





Tegral Sponge

Saco 14kg

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Enriquecido, sabor incomparable. Textura flexible y miga jugosa. Gran calado.

 Horno de pisos

 1kg de **Tegral Sponge**
360g de huevo
320g de agua
105g de aceite

 Batido: 4-5 min. a 3ª velocidad




4109628





Choco Biscuit

Caja 6 x 2kg

Para elaborar tartas y planchas de bizcocho. Calado medio. Contiene polvo de cacao desgrasado.

 Horno de pisos

 1kg de **Choco Biscuit**
700g de huevo
100g de agua

 8-10 min a 3ª velocidad



4109437



Tegral Chiffon

Saco 5kg

Preparado para elaboraciones tipo cake con textura Chiffon, muy tierno y aireado y con miga lisa, con una excelente fusión en boca. Con Chiffon Cake, podrás crear elaboraciones de pastelería con una de las texturas más utilizadas en Asia.

 1000g de **Tegral Chiffon**, 960g de huevos,
280g de aceite, 160g de agua.

 7 minutos a máxima velocidad.



4019651



¿Quieres elaborar una tarta, una plancha o una pieza calada?

En las bases para postres de Puratos, ¡encuentra el bizcocho con las características que buscas!

Cakes



Satin Moist Choco

5kg y 20kg

Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor chocolate.



5kg

4012226

20kg

4006989

- 1000g **Satin Moist Choco**
400g huevo
400g aceite
200g agua

Satin Red Velvet

5kg y 14kg

Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones tipo Red Velvet Americano. Contiene polvo de cacao.



5kg

4012227

14kg

4109853

- 1000g **Satin Red Velvet**
350g huevo
300g aceite
225g agua



Disponible en formato de 14kg: **Satin, Satin Chocolate, Satin Doble Chocolate, Satin Griego, Satin Integral, Satin Toffee, Satin Naranja.**

Disponible en formato de 20kg: **Satin Sin Azúcares añadidos, Satin Sin Gluten.**

Satin Moist Vainilla

5kg y 20kg

Elaboración de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones con miga húmeda y fundente. Sabor vainilla.



5kg

4012230

20kg

4006988

- 1000g **Satin Moist Vainilla**
400g huevo
400g aceite
200g agua



Satin Manzana

5kg y 14kg

Preparado para masas abizcochadas con las cualidades de la gama Satin: versatilidad, facilidad de elaboración y exquisito sabor.



Saco 5Kg

4018352

Saco 14Kg

4011908

- 1000g de **Satin Manzana**
350g de huevos
300g de aceite
225g de agua



Satin Coco

5kg

Elaboraciones de cakes, cocas, magdalenas y otras elaboraciones. Sabor coco. Contiene coco natural.



4009810



- 1000g **Satin Coco**
450g huevo
450g agua
150g aceite

Satin Carrot Cake

5kg y 14kg

Preparado para masas abizcochadas como pastel de zanahoria o Carrot Cake americano.



5kg

4012229

14kg

4109852

- 1000g **Satin Carrot Cake**
350g huevo
300g aceite
225g agua

Contiene trocitos de zanahoria, canela, vainilla y nuez moscada.



Satin Almendra Tradición

5kg y 14kg

Preparado ideal para elaboraciones de tarta tipo Santiago o masas abizcochadas de almendra.



14kg

4109580

- 1000g **Satin Almendra**
350g huevo
350g margarina/mantequilla
125g agua
(usar aceite para elaborar cake)

5kg

4012225



Satin Vegano

5kg

Preparado de pastelería para las elaboraciones de cakes, cocas y magdalenas caseras apto para veganos.

4021981

- 1000g de **Satin Vegano**
220g de aceite
470g de agua



Satin Vegano Cacao-Trace

5kg

Preparado de pastelería para las elaboraciones de cakes, cocas y magdalenas caseras con sabor a cacao apto para veganos.

4021980

- 1000g de **Satin Vegano Cacao-Trace**
220g de aceite
470g de agua



Satin para desayuno



Satin para postres



Coca Marmoleado

Composición

- 360g Masa de Cake Vainilla
- 360g Masa Cake Chocolate

Cake de Vainilla: Satin Moist Vainilla

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Cake de Chocolate: Satin Moist Chocolate

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar el molde con la masa de cake de vainilla. Encima, mediante manga escudillar la masa de cake de chocolate según la foto. Cocer a 180°C durante 30-35 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Muffin

Composición

- 900g Masa de Muffin

Masa de Muffin: Satin Moist Vainilla

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad.

Montaje

Mediante manga rellenar cápsulas de muffin. Cocer a 180°C durante unos 22-24 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Plum Cake de Vainilla

Composición

- 430g Masa de Cake de Vainilla

Masa de Cake de Vainilla: Satin Moist Vainilla

(1000g), huevo (400g), agua (200g), **Bifrisol Alto Oleico** (400g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos a 2ª velocidad.

Montaje

Rellenar con la masa, moldes de plumcake untados con **Spraylix**. Cocer a 180°C durante 35-40 minutos aproximadamente, según tipo de horno.

Carrot Cake

Composición

- 550g **Satin Carrot Cake**
- 290g Relleno Cheesecake
- 80g Decoración Nueces
- 40g Decoración Chocolate

Carrot Cake: Satin Carrot Cake (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar todos los ingredientes mediante batidora y accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°C durante 10-12 minutos aprox.

Relleno Cheesecake: Crealis (300g), **Ambiente** (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de **Satin Carrot Cake** e intercalar mediante manga 2 capas de relleno de cheesecake. Alisar la superficie y los laterales. Decorar con nueces troceadas el contorno y rosetones de relleno cheesecake la superficie. Decorar con **Decoplates White Chocolaté**.

Brownie Americano

Composición

- 1000g **Tegral Brownie**
- 400g Huevos
- 250g **Aristo Crema cubo**

Llevar la margarina a punto de pomada o fundida. Mezclar **Tegral Brownie** con los huevos y **Aristo Crema Cubo** con accesorio pala durante 3 minutos a primera velocidad. Estirar planchas de 6 mm de grosor y cocer a 200°C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y reservar.

Vaso Red Velvet

Composición

- 15g Bizcocho Red Velvet
- 40g Mix Vegetal Chantypak
- 10g Licor Granadina
- 5g Crujiente sin alcohol

Bizcocho Red Velvet: Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar con accesorio pala Satin Red Velvet, huevo y agua durante 2 minutos a 2ª velocidad. Incorporar el aceite y mezclar otros 2 minutos hasta homogeneizar.

Montar 1000g de **Chantypak** en batidora a velocidad media. Rellenar biberón de Licor Granadina sin alcohol.

Crujiente: Fundir 800g de chocolate **Belcolade Selection Blanc** y mezclar con 200g de Barquillo.

Montaje

Intercalar discos de bizcocho con nata Chantypak semimontada, calar los bizcochos con granadina sin alcohol y decorar con crujiente.

Tartaletas



∅ 39 mm
245 u

Mini tartaleta dulce
Mini tartaleta salada

4110152
4110153



Tartaleta dulce

∅ 85 mm 135 u 4018300

Tartaleta dulce

∅ 110 mm 96 u 4018301



dulce

Base pasta brisa dulce

Elaborada con mantequilla.

∅ 210 mm 12 u 6100073

Base pasta brisa dulce

∅ 280 mm 14 u 4018303

Base de tarta

Elaborada con mantequilla

∅ 280 mm 14 u 4013936

∅ 50 mm
216 u

Tartaleta dulce

Elaborada con mantequilla. 4017353

Tartaleta salada

4017352

Tartaleta neutra

∅ 75 mm 135 u 4110154



72 u

Tulipa flor chocolate

4110118



72 u

Tulipa flor

4110117



Elaborado con mantequilla.

Mini tartaleta lisa

∅ 40 mm 245 u 6001526

Tartaleta lisa

∅ 80 mm 108 u 6001528

Galleta bañada con cobertura de cacao



165 u

Caña pequeña repostería

4110142

- Altura máxima ± 5 cm
- Boca ± 2,5 cm



198 u

Mini cono cacao

4110146

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 3,3 cm



180 u

Mini cono surtido cacao 4 sabores

4110147

- Altura máxima ± 7,5 cm
- Boca ± 2 cm
- Fresa, limón, crocanti, neutro



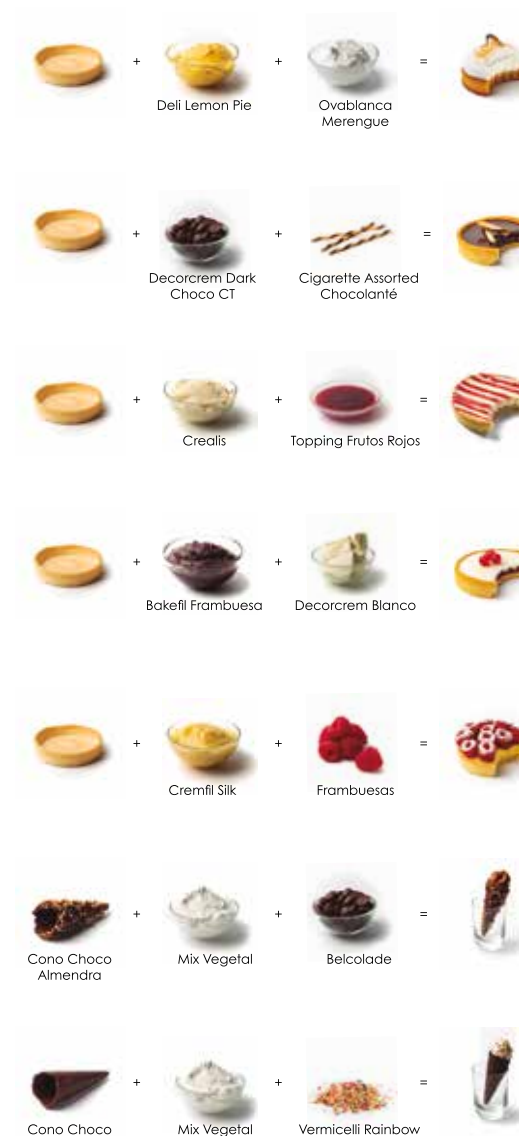
297 u

Mini cono repostería

4110140

- Altura máxima ± 8,5 cm
- Boca ± 2,5 cm

Ideas para rellenar tartaletas y conos:



Bizcocho / Snack rap



 16 u
dulce

Plancha de bizcocho extraelástica

4014615

- 580 x 380 x 6mm
- Extra elasticidad.



 144 u
neutro

Snack rap

4110113


Tortitas de harina listas para usar.

- Caja de 144 u en 8 paquetes de 18 u

Hojaldres (sabor neutro)



Vol au vent

∅ 36 mm	 240 u	4017227
55 mm	100 u	4017229
74 mm	72 u	4017228
82 mm	72 u	4017226




 297 u

Mini cono hojaldre 60 mm

4110120

Macaron surtido



 384 u

Macaron surtido

4110139

Cacao, fucsia, naranja y natural.

Pasta choux / Savarin (sabor neutro)



Palo

Elaborado con mantequilla.

- | | | |
|----------|---|---------|
| • 130 mm |  140 u | 4110104 |
| • 160 mm | 90 u | 6100076 |



Lionesa

∅ 43 mm
 200 u

6100074



Mini savarin con cápsula

Elaborado con mantequilla

- | | | |
|---------|---|---------|
| ∅ 36 mm |  240 u | 6100079 |
|---------|---|---------|








Savarin con cápsula

- | | | |
|---------|---|---------|
| ∅ 66 mm |  120 u | 6100078 |
|---------|---|---------|



Cremas y rellenos

Cremas listas para usar
Cremas pasteleras
Productos UHT
Cremas de cacao
Pralinés y derivados
Rellenos de fruta
Saborizantes y aromatizantes
Inclusiones base agua

-  Horneable
-  Congelación
-  Aplicación en relleno de tartas
-  Aplicación como relleno de tartaletas
-  Decoración espatulable
-  Decoración manga pastelera
-  Aromatizar



Sin aceite de palma



Bajo en azúcares



Sin aromas ni colorantes artificiales



Apto para veganos



Más fruta



Cremas listas para usar

CLASSIC

Cremfil Classic Vainilla 13 kg

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla. Conservación en pieza: 2-4 semanas.



4109991



Yema Pastelera 5kg

Yema pastelera básica lista para usar. Indicada para caremlizar con azúcar.



4012386



Deli Cremovo 13kg

Yema pastelera lista para usar. Indicada para caremlizar con azúcar.



4101736



Patis Delice PatisFrance Caja 12u de 1L

Crema pastelera UHT lista para usar con sabor lácteo avainillado. Con textura muy cremosa, un perfil nutricional mejorado y la posibilidad de ser batida y emulsionada hasta ganar un 40% de volumen.



4009247



Cremfil Silk 25 kg

Crema lista para usar, versátil y con sabor a vainilla/limón muy suave. Recuerda a una crema tradicional. Conservación en pieza: 1 semana.



4019304



Cremfil Classic Cacao 13 kg

Crema lista para usar, versátil y con sabor a cacao. Conservación en pieza: 2-4 semanas.



4109992



GOURMET

Deli Caramel 5 kg

Relleno cremoso de auténtico caramelo. Basado en la receta tradicional, en la que se mezcla leche y azúcar obteniendo un relleno cremoso de auténtico caramelo.



4016416



Deli Yema 5 y 13kg

Yema pastelera lista para usar. Indicada para caramelizar azúcar.



4009856
4009855



Deli Citron 5 kg

Relleno cremoso de limón listo para usar en pastelería fina o como relleno de bombones.



4013435



Deli Salted Caramel 5 Kg

El sabor de la receta de auténtico caramelo salado francés. Muy versátil: como relleno o topping, estable a temperatura ambiente, ofreciendo una infinidad de posibilidades para tu pastelería



Crealis 5 kg

Base lista para usar ideal para cheesecake americano, tarta de queso, relleno de tartas y otras aplicaciones.



4009806

Con un 30% de queso.



Deli Lemon Pie 5 Kg

Base lista para usar para la elaboración del pastel de limón francés con merengue y para relleno de tartas o tartaletas, horneable e inyectable. Se puede aplicar en diferentes recetas cómo: tartaletas, tartas, raciones en vasitos.



4012005



Deli Speculoos 5 kg

Relleno cremoso de auténtica galleta belga speculoos listo para usar, para decoración e inyección. Es espatulable y estable en congelación.



4101812



Deli Salted Caramel 5 Kg



4019657



Cremas pasteleras

EN FRIO

Mezclar la dosis recomendada con el agua o la leche. Batir durante 2-3 minutos y dejar reposar unos 10 minutos. Volver a batir antes de utilizar, si es necesario.

						
Cremy 4x4	●●●	●●●	350-400g por 1L de leche/agua	vainilla lácteo	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109445 4109444
Cremy Gold	●	●●●	400g por 1L de leche/agua	lácteo	Saco de 14kg	4109573
Cremyvit Satina	●	●●	350-375g por 1L de leche	vainilla	6 bolsas de 2kg Saco de 14kg	4109600 4109442



Productos UHT y MIX Vegetal



Es recomendable que, antes de ser montado, el mix esté a una temperatura de entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable.

Chantypak by Mix Vegetal

Caja de 10kg y caja de 12 tetrapacks de 1L



4108505
4108504

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con sabor avainillado.

DESARROLLO 3,4

Whippak

Caja de 12 tetrapacks de 1L



4108530

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado con sabor neutro.

DESARROLLO 3,4

Ambiente (ideal para decorar)



4108570

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce. Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5°C y 7°C.

DESARROLLO 4

Caja de 12 tetrapacks de 1L



Splendid (ideal para decorar)

Caja de 12 tetrapacks de 1L



4005591

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.

DESARROLLO 3,5

Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfiarse antes de batir. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...



Puramix

Caja de 12 tetrapacks de 1L



4108553

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado y con sabor a nata.

DESARROLLO 3,2

Festipak

Caja de 12 tetrapacks de 1L



7108506

Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar en elaboraciones saladas o neutras. Sin azúcar.

DESARROLLO 3,4

Nata para montar 35% M.G



4110124

Nata especial para montar, apta para preparar postres, repostería y recetas de cocina.

Caja de 6 tetrapacks de 1L

Cremas de cacao*

Supercrem Nutty 310

5kg



4000492

Crema espesa para relleno con un 10% de avellanas.



Supercrem Nutty White

5kg



4010992

Crema blanca para relleno con 9% de avellanas.



Carat Nutolade

5kg



4013568

Relleno premium de chocolate con 13% de avellana.



Trufex

5kg
y 10kg



4000491
4001579

Crema de cacao montada muy cremosa para relleno y decoración de productos de pastelería.



Kimocrem 401F

caja 5 mangas de 1kg
y cubo 15kg



4109956
4104028

Crema de cacao con avellanas para rellenos estable al horno.



Filocrem 100

15kg
y 25kg



4109896
4105518

Crema de cacao para inyección. Color marrón claro. Sabor a cacao dulce.



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Pralinés y derivados

Praliné à L' Ancienne 67% PatisFrance

5kg



4100622

Praliné de avellana y almendra basado en el proceso artesanal, con un 67% de frutos secos.



Hazelnut Praliné Carat

5kg



4109901

Praliné de avellana con un 28% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color beige anaranjado. Sabor a avellana.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Praliné Noisette 50% PatisFrance

5kg



4002667

Praliné de avellana con un 50% de pasta de avellanas. Textura semi sólida. Color marrón.



Pralirex Pistachio PatisFrance 100%

1,5kg



4010059

Pasta pura 100% pistachos rigurosamente seleccionados por su calidad gustativa.

Ideal para aromatizar tus helados, cremas y rellenos de pastelería, tartas, etc.



Pralicrac Chocolait PatisFrance Cacao-Trace

4,5kg



4102744

Relleno crujiente con un 34,6% de almendras, avellanas, chocolate con leche Cacao-Trace y trozos de crujiente barquillo.



Praliné Amande 50% PatisFrance

5kg



4002668

Praliné de almendra con un 50% de pasta de almendras. Textura semi sólida. Color marrón claro.



Almond Praliné Carat

5kg



4109900

Praliné de almendra con un 29% de pasta de almendra. Textura semi sólida. Color marrón claro. Sabor a almendra.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace

5kg



4008664

Pasta belga de chocolate con leche y avellanas. Con un 36% de avellanas y un 64% de auténtico chocolate Belcolade.



Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance

5 kg



4019471

Contiene 70% de almendras Marcona Española y un toque de flor de sal del Delta del Ebro. Textura auténtica y granulosa

Elaborado en nuestra fábrica de Charmes.



Pralicrac Carmel au Beurre Salé PatisFrance

4,5kg



4003235

Relleno crujiente elaborado con un 16% de almendras y avellanas, chocolate con leche, trocitos de caramelo y escamas de sal.



Rellenos de fruta



Tartaleta Crealis

Composición

- Tartaleta lisa 80mm · 2g Topping Frutos Rojos
- 50g Crealis

Crealis (50g). Rellenar la tartaleta y cocinar a 180° C durante ±15 minutos.

Montaje

Decorar la tartaleta ya cocinada con **Topping Frutos Rojos**.

Vasito con capas de fruta

Composición

- 30g **Decorfil limón**
- 30g **Decorfil Albaricoque**
- 20g Relleno Yogur
- 5g **Crujiente**
- Carambola
- Arándano
- Fresa
- Mango

Relleno Crujiente: Belcolade Selection Blanc (400g), **Patacrouf** (800g). Fundir el chocolate y mezclar con **Patacrouf**.

Crujiente: Patacrouf (2000g), **Aristo Crema** (800g), leche (200g). Mezclar los ingredientes en la batidora con ayuda de la pala, hasta obtener una masa homogénea. Desmenuzar y cocinar durante ±18 minutos a 180 °C.

Relleno de yogur: agua (250g), **Bavarois Bulgaria** (250g) y **Mix Vegetal Chantypak** (1000g)

Montaje

En el fondo del vaso incorporamos **Decorfil Albaricoque**, después introducimos el crujiente. La siguiente capa será el **Relleno de yogur** montado, seguido de **Decorfil Limón** y la decoración con fruta.

Tarta Red Velvet

Composición

- 550g Cake de Red Velvet
- 290g Relleno cheesecake
- 180g **Topfil Frutos Rojos 60%**
- 50g Decoración fresa
- 40g Decoración Migas Bizcocho Red Velvet
- 10g Decoración **Sublimo**

Satin Red Velvet (1000g), huevo (350g), agua (225g), **Bifrisol Alto Oleico** (300g). Mezclar todos los ingredientes en batidora con accesorio pala durante 4 minutos en 2ª velocidad. Escudillar en plancha gruesa y cocer a 200°c durante 10-12 minutos.

Crealis (300g), **Ambiante** (700g). Mezclar y montar en batidora hasta obtener la textura deseada.

Montaje

Disponer de 3 discos de cake de Red Velvet. Mediante manga y boquilla lisa gruesa, intercalar el relleno de cheesecake y **Topfil Frutos Rojos 60%**, realizando puntos.

Alisar la superficie con una fina capa del relleno de cheesecake y cubrir con migas del cake Red Velvet. Decorar con fresas cortadas y abrigantadas con **Sublimo**.

Rellenos de fruta

Topfil Finest Cereza

4,5kg



4015908

Compota con trozos de cereza. Con un 70% de fruta.



Topfil Manzana Minicubos

5kg



4101879

Compota de manzana natural en dados con un 90% de manzana.



Topfil Frutas del Bosque

5kg



4102786

Compota con trozos de frambuesa, arándano y moras con un 60% de fruta.



Bakefil Fresa

5kg



4105514

Confitura de fresa con un 36% de fruta.



Topfil Finest Mango

4,5kg



4015286

Compota con trozos de mango. Con un 70% de fruta.



Topfil Manzana Canela

4,5kg



4102802

Compota de manzana natural en dados y canela con un 60% de manzana.



Bakefil Frambuesa

5kg



4109307

Confitura de frambuesa con un 40% de fruta.



Bakefil Albaricoque

5kg



4109463

Confitura de albaricoque con un 36% de fruta.



Horneable



Congelación



Aplicación en relleno



Aplicación en base de tartaletas



Decoración espátulable



Decoración manga pastelera



Aromatizador

Bakefil Naranja

5kg



4105516

Mermelada de naranja con un 25% de fruta.



Hofil Fresa

5kg



4109327

Crema de fresa con un 23% de fruta.



Coldfil Albaricoque

10kg



4109462

Relleno de albaricoque semi-opaco con un 6% de fruta.



Hofil Frambuesa

5kg



4109326

Crema de frambuesa con un 22% de fruta.



Rellenos de fruta



5kg



Decorfil Albaricoque	4109605
Decorfil Arándanos	4109337
Decorfil Coco	4109606
Decorfil Fresa	4109334

Relleno de fruta para decoración e inyección, de color intenso y brillante con un 6% de fruta como máximo.



Decorfil Frambuesa	4109333
Decorfil Kiwi	4109335
Decorfil Limón	4109332
Decorfil Naranja	4109336

Pastas concentradas saborizantes y aromatizantes



1 kg

Classic Piña CL		4019725
Classic Cereza CL		4019705
Classic Coconut CL		4017056
Classic Frambuesa CL		4017058
Classic Mango CL		4019707
Classic Maracuyá CL		4017055

Alto contenido en fruta. Gran sabor y aroma natural. Sin colores ni aromas artificiales. Viscosidad y calidad estable. Versátil para todo tipo de elaboraciones. Aptos para horno y congelación.

Mezclar del 3 al 5% (peso de la masa) de la receta base de glaseados, helados o mousses. Mezclar del 8 al 10% en masas de galleta.

Classic Moka CL		4019706
Classic Albaricoque CL		4019701
Classic Plátano CL		4019703
Classic Naranja CL		4019796
Classic Pera CL		4019700
Classic Fresa CL		4017057
Summum Pistacho		4101658

Inclusiones base agua: Smookees



Perlas de relleno suaves y blandas
Textura fundente, llenas de sabor
Distribución equilibrada del relleno
Atractivo y diferencial
Mezclar con la masa
No precisa inyección
Para elaboraciones frescas y envasadas de larga vida

Smookees Limón Caja de 2 bolsas de 5kg

Perlas de relleno suaves de sabor limón. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.



Smookees Fresa Caja de 2 bolsas de 5kg

Perlas de relleno suaves de sabor fresa. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.



Smookees Caramelo Caja de 2 bolsas de 5kg

Perlas de relleno suaves de sabor caramelo. Se pueden mezclar y hornear en masas para pasteles, muffins etc. Con colores y aromas naturales.



El toque final

Brillos
Toppings
Mix Vegetal
Buttercream
Belcolade
Coberturas sucedáneas
Cremas de cacao
Decoración y complementos
Frutos secos
Azúcar
Aromas

 Aplicación en caliente

 Aplicación en frío

 % de cacao

 Aplicación con brocha

 Aplicación con espátula



Sin aceite de palma



Sin gluten



Sin aromas ni colorantes artificiales



Apto para veganos



Sin conservantes



Brillos

Brillo Multiusos

10-25kg



4109418
4109419

Brillo transparente con sabor a manzana. Indicado para tartas de fruta fresca y cocida, bizcochos y bollería.

15-25% de agua según aplicación.



Sublimo

BIB 12kg



4109319

Brillo de aplicación directa de sabor neutro dulce. Indicado para bollería, cakes y hojaldres y tartas de fruta cocida.

Listo para usar.



Miroir Neutre

5kg



4100950

Brillo en gel, listo para usar en mousses, bavaoís y pastelería fina. No gelifica. Sabor neutro dulce.

Agitar antes de usar.



Sunset Glaze

12x1l



4108526

Gel sustituto del huevo para pintar y dar brillo. Listo para usar con brocha o máquina pulverizadora antes de hornear. Indicado para bollería y hojaldres. Sabor neutro.

Listo para usar.



Miroir Glassage Fruits Rouges

5kg



4018220

Brillo con frutos rojos, fácil de utilizar y con resultados tipo espejo en cualquier tipo de elaboración de pastelería, que cubra toda la pieza.

Aplicación en caliente 35-40°.

Estable a la congelación.

Con zumo de fresa y grosella negra.

Sabor: frutos rojos.



Miroir Glassage Neutre

5kg



4102448

Brillo neutro espatulable o para baño especialmente indicado para recubrir piezas enteras.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



Miroir Glassage Chocolat Noir

5kg



4008251

Cubierta con un 22% de chocolate negro. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



Miroir Glassage Chocolat Blanc

5kg



4017627

Cubierta con un 20% de chocolate blanco. Fácil de aplicar, espatulable o para baño. Cubre perfectamente y mantiene el brillo incluso después de la congelación.

Listo para usar (calentar a 30-35°C para aplicar).



Harmony Spray

5kg



4015849

- Preparado especial de sabor neutro para abrillantar piezas de pastelería, bollería repostería.
- Brillo listo para usar, de fácil uso. Proporciona mayor SEGURIDAD ALIMENTARIA.



*Resultados óptimos en piezas recién sacadas del horno.

Cómo aplicar correctamente Harmony Spray



Colocar el difusor



Agitar la botella



Abrir media vuelta la rosca para garantizar pulverizado en abanico



Presionar la palanca con fuerza hasta el final



Pulverizar (a un palmo aproximadamente) 2-3 capas dependiendo del tamaño de la pieza



Tiempo de secado inferior a 1 minuto

Toppings

Topping Caramelo	4105609
Topping Futos Rojos	4105495
Topping Chocolate	4105341
Topping Fresa	4105336
Topping Carmel au Beurre	4105501

Caja 6 x 1,1 kg



- Sirope para helados y decoración de pastelería y postres.

Mix vegetal

Ambiante 12x1l



4108570



Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce.

Es recomendable que antes de ser montado el mix esté a una temperatura entre 5°C y 7°C. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

DESARROLLO 4

Splendid 12x1l



4005591



Preparado de grasa vegetal para montar listo para usar con azúcar incorporado especial para decoraciones con sabor dulce láctico.

Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfriarse antes de batir. Montar en batidora hasta obtener una crema esponjosa, blanca y estable. Puede mezclarse con otros ingredientes como frutos ácidos, zumos, chocolate...

DESARROLLO 3, 5

Buttercream

Mimetic Nuage MB Cubo 4Kg

Lo último en materia grasa ahora también para incorporar en formato crema. Ideal para preparar una emulsión tipo "buttercream".

Aroma "noisette".

4021852



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.





Únete al mundo excepcional, de un excepcional chocolate.

En **Puratos** estamos comprometidos con un futuro sostenible para el chocolate. Nuestro programa de abastecimiento sostenible de cacao **Cacao-Trace** tiene como objetivos principales la calidad y la creación de valor para todos, desde los cultivadores de cacao hasta los clientes, pasando por la mejora del sabor.

¿Por qué es beneficiosa una mejor fermentación?

El chocolate de gran sabor únicamente puede proceder de habas de cacao bien fermentadas.

Al igual que un buen vino depende de la fermentación de la uva, cuanto mejor sea la fermentación de las habas, mejor sabrá el chocolate final.

Por eso, en nuestro programa **Cacao-Trace** llevamos la fermentación un paso más allá. Tenemos centros de post-cosecha cercanos a los productores de cacao. En ellos nuestros expertos supervisan y mejoran el proceso de fermentación y comprueban la calidad de las habas de cacao, para asegurarnos de que nuestro chocolate tenga siempre un sabor excepcional.

Nuestros agricultores

La formación y los precios justos forman parte de nuestro programa sostenible. Buscamos formas de conseguir que **Cacao-Trace** sea cada día mejor para los agricultores, para sus vidas y para su cosecha.

El bono de chocolate

Es una forma en la que tú y tus clientes podéis marcar una diferencia realmente positiva en la vida de nuestros productores de cacao. **Por cada kilo de chocolate que compres, 0,10 € se devuelven directamente a las comunidades de productores de cacao.** Tu contribución puede ascender al equivalente de un mes de salario extra para ellos. Así reciben una participación justa por el excelente chocolate que han ayudado a crear.



Todo sobre **Cacao-Trace**, nuestro programa de cacao sostenible.

www.cacaotrace.com/es

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Belcolade es la marca de chocolate de calidad dedicada a los chocolateros y pasteleros, así como a cualquier profesional que utilice chocolate de calidad. Nuestro propósito es hacer avanzar al planeta mediante la creación de sabores innovadores y soluciones sostenibles que alteren positivamente la industria del chocolate en beneficio de las personas.



Belcolade Origins

La gama **Belcolade Origins** es una invitación a volver a las raíces del sabor. Con estos chocolates de origen único, los amantes del chocolate viajarán a los lugares dónde se cultivan los granos de cacao, una experiencia de degustación que transportará al consumidor al origen del sabor.



Belcolade Selection

Los consumidores de todo el mundo reconocen que el chocolate belga es garantía de sabor y calidad. Sobre la base de nuestra herencia y experiencia, **Belcolade Selection** representa a los clásicos del sabor belga en el formato y la fluidez que mejor se adapta a las necesidades de sus aplicaciones.



Campeonato Generación Belcolade

Con el objetivo de fomentar la formación profesional de calidad en Pastelería y Chocolate en nuestro país, Belcolade organiza el campeonato entre los alumnos de las mejores escuelas de pastelería y chocolate a nivel nacional.

El alumno/a ganador/a podrá beneficiarse durante todo un año de Master Classes con los mejores maestros chocolateros a nivel nacional e internacional, visitar la fábrica de Belcolade situada en Erembodegem (Bélgica) y nuestro centro de postcosecha en Costa de Marfil y formar parte de la Generación Belcolade, colaborando en la difusión de la marca de auténtico chocolate belga.

La marca de los grandes maestros chocolateros

Los más apasionados Maestros Chocolateros internacionales y nacionales colaboran con Belcolade, siendo una gran fuente de inspiración para estar a tu disposición cuando lo necesites, con asesoramiento técnico constante.

www.generacionbelcolade.com

Coberturas de chocolate

Origins*

Caja de 8 sacos de 1kg

Sin lecitina

Belcolade Dark Origins Vietnam 73% Cacao-Trace

4006063

Sabor pronunciado a cacao ácido con notas ligeras a cítricos, madera y tabaco.

74% de Cacao Trinitario.



Belcolade Noir Origins Perú

4006061

Suave sabor a cacao, buqué de higos secos y pasas.

64% de Cacao Trinitario y Criollo.



Belcolade Noir Origins Costa Rica

4006039

Buqué de madera y olivas, con ligero aroma de café, cacao ácido y una base de cacao ahumado.

64% de Cacao Trinitario.



Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace

4006037

Combinación de sabores: toffee, café, leche cocida y cacao ácido.

45% de Cacao Trinitario.



Noir*

Caja de 8 sacos de 1kg

Belcolade Noir Supreme J

4100636

Intenso cacao ácido con nota de cítricos.

71% Caja de 2 sacos de 5kg

*A partir de Junio de 2023 será Cacao-Trace - 4016851



Belcolade Noir Superieur J

4006410
4001618*

Equilibrado, con notas a tierra y suave acidez.

60% Caja de 2 sacos de 5kg
Saco de 15kg*

*A partir de Marzo de 2023 será Cacao-Trace - 4016494



Belcolade Noir Extra G

4102094

Suave con notas a cacao.

57,5%

*A partir de Marzo de 2023 será Cacao-Trace - 4016941



Belcolade Selection Noir N

4102126

Belcolade Selection Noir J CT

4006947

Belcolade Selection Noir F4 N

4001697
4102124*

Equilibrados, suave acidez con notas de fruta fresca.

53 - 55%

Caja de 2 sacos de 5kg
Saco de 15kg*



Lait*

Caja de 2 sacos de 5kg y saco de 15kg*

Belcolade Selection Lait CT

4006960

Belcolade Selection Lait G

4003906

Belcolade Selection Lait J CT

4006961

Equilibrio perfecto entre dulzor, lácteo y cacao.

34 - 35%



Belcolade Lait Clair J

4102270

Sabor lácteo y notas a frutos secos.

32%



Blanc*

Belcolade Selection Blanc G

4003909

Toque de vainilla y notas de leche cocida.

29,5% Caja de 2 sacos de 5kg



Belcolade Blanc Doux M

4001778

Ligeras notas de cacao.

29% Saco de 15kg



Belcolade White intense Cacao-Trace G

4010814

Menos dulce, con notas a mantequilla.

28% Caja de 2 sacos de 5kg



Belcolade Selection Amber Cacao-Trace

4018217

Equilibrado sabor a caramelo a la mantequilla salada con notas de leche cocida y vainilla.

30% Caja de 8 sacos de 1kg



*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Coberturas sucedáneas* y Cremas de cacao*

Dark

Coverlux Extra Dark

Caja
10kg y 20 kg

Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño, moldeo y decoración.

22%



4102710
4109886

Carat Cakau Bitter

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo con un toque amargo.

22%



4010164

Cover Dark U2

Caja 10 y 20kg

Cobertura sucedánea para aplicaciones de baño y decoración.

18%



4100253
4100255

Carat Cakau Dark

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.

18%



4010165

Decorcrem Dark 518

Cubo 4 kg

Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4001662

Decorcrem 520

Cubo
4 kg y 20 kg

Crema cacao para baño y relleno de productos de pastelería.



4109899
4102745

Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace

Cubo 4 kg

Crema de cacao para baño elaborada con chocolate y cacao sostenible, sin avellanas. Potente sabor y aroma a chocolate.

4018181



Milk

Cover Milk

Caja 10 kg

Cobertura sucedánea con leche para aplicaciones de baño y decoración.



4109906

Carat Cakau Milk

Caja 10 kg

Ultima generación de coberturas de cacao sucedáneo.

5,5% de cacao y leche.



4010163

White

Cover White

Caja 10 kg

Cobertura sucedánea blanca para aplicaciones de baño y decoración.



4100258

Decorcrem White 520

Cubo 4 kg

Crema blanca para baño y relleno de productos de pastelería.



4105627



MyPuratos



Entra en www.puratos.es y realiza tu pedido online en MyPuratos. Si no estás registrado consulta a tu Asesor Comercial.

*APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



Decoración y complementos

Micro shavings Dark Chocolanté 4002114



Mini virutas rizadas de chocolate puro negro.

Caja de 126u



Shavings Duo Chocolanté 4108595



Virutas de chocolate puro blanco y negro.

Caja de 2,5kg



Decoration Plates Dark Chocolanté 4108590



Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 160u



Ball assortment Dark Chocolanté 4108588



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Caja de 126u



Vermicelli Dark Chocolanté 4003780



Granillo de chocolate puro.

Caja de 6 estuches de 1kg



Vermicelli Rainbow Carat 4110143



Granillo de azúcar de colores para la decoración.

Caja de 1kg

Micro shavings White Chocolanté 4110115



Mini virutas rizadas de chocolate puro blanco.

Caja de 4kg



Shavings White Chocolanté 4110116



Virutas de chocolate puro blanco.

Caja de 2,5kg



Decoration Plates White Chocolanté 4108589



Placas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 160u



Ball assortment White Chocolanté 4108591



Bolas surtidas de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 126u



Vermicelli Dark Carat 4003781



Granillo chocolate puro.

Caja de 1kg

Choco pencils Dark Chocolanté 4006621



Cigarrillos de chocolate puro negro.

Caja de 0,65 Kg



Decoration sticks Dark Chocolanté 4108587



Palitos surtido de decoración de chocolate puro blanco.

Caja de 180 u



Medallones personalizados Chocolanté 4110164



Medallones de chocolate puro blanco.

Caja: según el tipo



Cocoa Butter Grains Belcolade CT 4016963



Grains de manteca de cacao.

Caja de 2x4kg



Bars dark 8cm Carat 4109889



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.

Caja de 5kg



Belcolade Grains K09 4102037



Grains entre 8000 - 10000 piezas

Caja de 2x5kg



Belcolade Noir Selection Grains K20 4005170



Grains de chocolate negro para horneado. Tamaño 20.000 grains/Kg

Saco de 15Kg



Cigarette box assorted Chocolanté 4110114



Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.

Caja de 180 u



Medallones Standard Chocolanté 4110163



Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.

Caja de: según el tipo



Cocoa Powder Chocolanté 4109302



Polvo de cacao 10-12 % mg.

Caja de 3kg



Bars dark 8cm Belcolade 4109893



Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.

BELCOLADE 4109893

Caja de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Chococurls Belcolade 4109903



Virutas de chocolate puro.

Caja de 5kg



APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.

Frutos secos

Cajas de 5kg



Granillo de Almendra	6102601
Palitos de Almendra	6102609
Filetes de Almendra	6102608
Harina de Almendra fina	6102603
Crocanti de Almendra	6102663

Crocanti de Cacahuete	6102662
Coco rallado	6102655
Nueces mitades	6102654
Pasas sultanas nº9	6102653

Azúcar

Azúcar Insoluble 15kg

Azúcar molido indicado para decorar especialidades con grado alto de humedad o que precisen de frigorífico.



4109761



Surfin 14kg y caja de 6x2kg

Azúcar molido ideal para glasear y espolvorear pastas de té, glaseados, pasteles, etc.



4109428
4109430



Aromas

Limón Especial pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011296

Limón natural pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g



4011298

Moka pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011299

Vainilla Especial pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g



4011331

Fresa pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011295

Limón Extra pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011297

Naranja extra pasta base 1kg

- Aplicar de 5 a 10g
- Aporta color



4011330

Mantequilla pasta base 900g

- En bizcocho 1-3g
- Fermentada 1-5g



4011332

Soluciones saladas

Aceites y grasas

Conservas

Margarinas

Cremas saladas

 Dosificación



Sin aromas ni colorantes artificiales



Sin conservantes



Etiqueta más limpia



Sin aceite de palma



Aceites y grasas

Bifri Gourmet 25l

Aceite que se mantiene líquido incluso a bajas temperaturas, indicado para freír.



4108585



Bifri Estándar Oil 22kg

Gran estabilidad a la oxidación, con palma, indicado para freír.



4109497



Manteca de cerdo 17kg

Ideal para masas tipo mantecados y ensaimadas. Olor suave a cerdo.



6102613

Conservas

Cebolla Frita Extra 4,6kg



6102670

Bifri 22kg

Con girasol alto oléico.



4109476



Bifrisol Alto Oléico Caja 3x5 Garrafa 2L

Aceite de girasol alto oléico indicado para freír o aplicar en bollería, indicado para freír.



4011160

4110122

Spraylix Caja 6x 600ml

Desmoldeante universal en spray tanto para panadería como pastelería.



4102705

Pisto 4,6kg



6102667

Margarinas

Aristo Primeur Crema MB 4 bloques x 2,5kg

Margarina con un 12% de mantequilla y gran plasticidad.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



4019826



Aristo Crema Cubo MB 10kg

Margarina con aroma extra a mantequilla. 100% vegetal.

APTO PARA CELIACOS. Elaborado con ingredientes que no contienen gluten. Fabricado en instalaciones libres de gluten.



4019813



Cremas saladas

Bechamel Caja 4x1,2kg

Para la elaboración de salsa Bechamel...

Para salsas: 300g/L agua.
Para canelones: 150-200g/ L agua



4109458



Snakcream Queso Caja 5x1kg

Para la elaboración de crema de queso estable al horno y congelación.

300-400g / L agua



4109529





grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol

MIMETIC

SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS



EL RELLENO



FLAT CROISSANT
HALLOWEEN



Nueva generación en materia grasa, en respuesta al consumidor: salud, sabor y frescura a los profesionales: facilidad de trabajo y optimización

Características:



Aroma a mantequilla
Óptima plasticidad
Trabajo a temperatura no controlada de obrador

Fácil manipulación
Solución global

	MARGARINA	MANTEQUILLA	MIMETIC
Tolerancia	✓		✓
Almacenar sin refrigeración	✓		✓
Sabor premium		✓	✓
Frescura		✓	✓
Frescura prolongada			✓
Con mantequilla		✓	✓
TFA < 1%	✓		✓
Precio estable	✓		✓

Gama:

4109769. Mimetic MB

Nueva generación en materia grasa para todo tipo de masas de laminación e incorporación.

4018505. Mimetic Control MB

Nueva generación en materia grasa para todo tipo de masas de laminación e incorporación. Trabajo a temperatura de obrador controlada.

4012888. Mimetic Primeur 25 MB

Nueva generación en materia grasa con un 25% de butteroil especial para masas de hojaldre, pastas de té y croissant.



Embalaje

Caja de 5 placas x 2 kg



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol

PRALICRAC

Pralinés y derivados



SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS
EL RELLENO



Los consumidores buscan probar distintas texturas,
y la favorita es la crujiente.

Fuente: Taste Tomorrow

PatisFrance

dispone de una amplia
variedad de sabores
y texturas



TRADICIÓN

Praliné auténtico.
Textura granulada.

- **Praliné à l'Ancienne 67% PatisFrance**
67% of hazelnuts & almonds.
4100622



COLECCIÓN

Origen específico del fruto seco. Story-telling. Sabor diferencial.

- **Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance**
4019471



FLUIDO

Textura suave y cremosa. Bombeable.

- **Praliné Noissete 50% PatisFrance**
4002667
- **Praliné Amande 50% PatisFrance**
4002668



PASTAS PURAS

Sabor intenso. 100% fruto seco. Sin azúcar añadido.

- **Pralirex Pistachio PatisFrance 100%**
4010059



GIANDUJA

Combinación sutil de chocolate y avellana. Cacao-Trace.

- **Gianduja Milk PatisFrance 36% Cacao-Trace**
36% hazelnuts and Belcolade Lait Selection Cacao-Trace.
4008664



PRALICRAC

Cuando la textura importa. Texturas crujientes única.

- **Pralicrac Chocolait PatisFrance Cacao-Trace**
53% praliné de avellana y almendra, 11% chocolate con leche y crujiente de barquillo.
4102744
- **Pralicrac Caramel au beurre salé PatisFrance**
12% caramelo a la mantequilla salada de Isigny, sal de Guérande y avellana.
4003235

PRALIFIZZ

¡NUEVO!



4001563

Relleno crujiente con un 22% de praliné de almendra, cereales crujientes y azúcar efervescente.

Ventajas:

Sabor real de almendra
Textura única, crujiente y chispeante



Praliné
de almendra



Arroz
crujiente



Azúcar
efervescente



Pralifizz

PRALICRAC LIMÓN

¡NUEVO!



4012150

Relleno crujiente con un 22% de praliné de almendra, cereales crujientes y crujiente de limón

Ventajas:

Sabor real de limón
Textura única, crujiente y chispeante



Praliné
de almendra



Arroz
crujiente



Inclusiones de
limón crujientes



**Pralicrac
limón**



Modo de uso:

calentar el producto entre 35° y 40°C

Condiciones de almacenaje:

en un lugar fresco y seco (entre 5 y 20°C, HR=65% max)

Disponible en **cubos de 2 kg**

Fecha de caducidad mínima de 12 meses



Estos productos
PatisFrance se fabrican
y procesan en nuestra
fábrica de Charmes
(Lorena), en Francia.

Crunchy Reno

Una base de galleta con un interior sorprendente y explosivo de Peta Zeta

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Pasta Brisa Vainilla	32 g.
Turrón efervescente	46 g.
Decoración	25 g.
TOTAL	103 g.

ANCHO	100 mm
LARGO	130 mm
ALTO	20 mm

Pasta Brisa Vainilla

Ingredientes	Cantidad
Patacrouf	500 g.
Aristo Crema Cubo	200 g.
Agua	50 g.
Sal en escamas	2 g.
Vaina de Aroma de Vainilla	7 g.

Método

Mezclar todos los ingredientes en una batidora con el accesorio pala hasta conseguir una masa homogénea, reservar hasta su utilización.

Turrón Peta Zeta

Ingredientes	Cantidad
Pralifizz	400 g
Belcolade Selection Blanc Intense CT	100 g.

Método

Fundir el chocolate y mezclar con Pralifizz. Atemperar hasta los 24° C, aprox. Enmarcar y dejar cristalizar, reservar.

MONTAJE

Estirar la pasta brisa a 30mm. Cortar dos piezas con el molde del reno y cocer a 175° C durante 20 minutos en horno de suela. Una vez fría, con el mismo molde cortar el turrón Peta zeta, pegar con las dos bases y proceder a decorar con coberturas Carat según foto adjunta.





grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol

GAMA SATIN



SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS



LA BASE

La gama más completa de preparados para masas de cake.



Huevo*



+ Aceite



+ Agua

*excepto en los productos aptos para veganos



mezclar
con palas



verter
en molde



horno
a 180°



dejar
enfriar




Características:

- Máxima versatilidad
- Gran facilidad de elaboración
- Frescura y conservación prolongada
- Textura húmeda y esponjosa
- Permite inclusiones

Con tecnología Acti-fresh en su interior:

Nuestra tecnología para prolongar la frescura de forma natural en tus elaboraciones de cake.

Gama Satin:

14 KG	4109422 Satin sabor limón	4109425 Satin Chocolate sabor chocolate	4108584 Satin Griego sabor yogur	4109555 Satin Toffee sabor toffee	4109424 Satin Integral	4006053 Satin Naranja sabor naranja
5 KG Y 14 KG	4012225 / 4109580 Satin Almendra Tradición sabor almendra	4012229 / 4109852 Satin Carrot Cake sabor zanahoria	4012227 / 4109853 Satin Red Velvet	4018352 / 4011908 Satin Manzana sabor manzana	<p>¡Deja de preocuparte por la calidad de tus elaboraciones! Te garantizamos una calidad constante y cakes húmedos y esponjosos, con una gran variedad de sabores e inclusiones.</p> <p>También sín azúcares añadidos, sin gluten o aptos para veganos.</p>	
5 KG	4009810 Satin Coco sabor coco	4024598 Satin hecho con galleta Oreo® con galleta Oreo en su interior	4021981 Satin Vegano sabor limón	4021980 Satin Vegano Cacao-Trace sabor chocolate		
20 KG	4007570 Satin sin gluten	4007455 Satin NSA				
5 KG Y 20 KG	4012226 / 4006989 Satin Moist Choco sabor chocolate	4012230 / 4006988 Satin Moist Vainilla sabor vainilla			<p>La textura intensifica la experiencia sensorial</p> 	
					<p>La textura hace que un pastel sea sorprendente e indulgente</p> 	



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol



AMBIANTE

sabor chocolate



AMBIANTE CHOCOLATE

4023818

Packaging: Brik 1L

Vida útil de 9 meses
a temperatura ambiente

- BUENA ESTABILIDAD
Y TEXTURA AIREADA
- SUAVE Y FUNDENTE
- RENTABILIDAD
Aumenta su tamaño mínimo 3,5 veces



Gama Mix Vegetal

MULTIFUNCIÓN



aroma



congelación



cocción



azúcar



desarrollo

4108505 Chantypak by Mix Vegetal

vainilla



3,4

4108553 Puramix

nata



3,2

4108530 Whippak

neutro



3,4

4108506 Festipak

neutro



3,4

4108570 Ambiente

nata



4

¡NUEVO!

4023818 Ambiente Chocolate

chocolate



3,5

DECORACIÓN

4005591 Splendid



dulce láctico



3,5

Puede batirse a cualquier temperatura entre 10°C y 35°C, no debe enfriarse antes de batir.

¿Qué te aporta Ambiente?

Muy versátiles, estables en congelación, permiten inclusiones y se pueden mezclar con otros ingredientes.

Gran estabilidad en el producto aplicado. Ideal para decoraciones y rellenos.

Cobertura uniforme.



Beneficios

Experiencia del consumidor



El chocolate se identifica como uno de los **sabores favoritos** dentro de la pastelería.

Experiencia del cliente



Elaborar una crema de chocolate requiere mano de obra y **tiempo**.

Muchos clientes buscan una crema de chocolate batible de **conveniencia**, que ofrezca una **calidad estable**.

Cuando se buscan soluciones en crema la **estabilidad y el volumen** son factores clave.

Visión del mercado



Existen distintas opciones de preparados de chocolate batibles pasteurizados pero no muchos son **UHT**.

Producto **apto para veganos**.

Elaborado con cacao sostenible **Cacao-Trace**.

Producto **NAFNAC** (sin aromas ni colorantes artificiales).



Buena praxis de montado

**Pruébalo en
productos acabados**

**Todos los
equipamientos de
montar funcionan,**

adapta la velocidad y el tiempo de montado en función de las necesidades.

**Respetar las
instrucciones del pack**

Recomendaciones de almacenamiento, agitar antes de usar, instrucciones de montado.



**Ten en cuenta
las aplicaciones
de tu cliente,**

ya que cada aplicación requiere diferentes texturas. El producto es muy versátil y puede ser usado para relleno o decoración.

**Ajusta la cantidad
de producto**

al tamaño del bol y al tipo de batidora (a mayor volumen, producto más suave).

Móntalo a velocidad media

para incorporar pequeñas burbujas de aire y obtener una textura suave.





grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol



Micro shavings Dark Chocolanté

Mini virutas rizadas de chocolate puro negro.



Micro shavings White Chocolanté

Mini virutas rizadas de chocolate puro blanco.



Shavings Duo Chocolanté

Virutas de chocolate puro blanco y negro.



Shavings White Chocolanté

Virutas de chocolate puro blanco.



Vermicelli Dark Chocolanté

Granillo de chocolate puro.



Vermicelli Dark Carat

Granillo de chocolate puro.



Vermicelli Rainbow Carat

Granillo de azúcar de colores para a decoración.



Chococurls Belcolade

Virutas de chocolate puro.



Cups Dark Belcolade

Petit fours de chocolate puro negro para rellenar.

BELCOLADE



Cigarette Box Assortment Chocolanté

Surtido de cigarrillos de chocolate puro negro, leche y blanco.



Medallones personalizados Chocolanté

Medallones de chocolate puro blanco.



Medallones Standard Chocolanté

Medallones de chocolate puro con diferentes formas e inscripciones.



Cocoa Powder Chocolanté

Polvo de cacao 10-12 % mg.



Deco Plates Dark Chocolanté

Placas surtidas de decoración de chocolate puro negro.

Cocoa Powder Chocolanté 20-22

Polvo de cacao 20-22 % mg.



Bars dark 8cm Carat

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.



Bars dark 8cm Belcolade

Barritas elaboradas con cobertura sucedánea negra. Resistente a la fermentación, congelación y horneado.

BELCOLADE

NOVEDADES 2023



Chocochips Dark 5x5mm Chocolanté

Virutas mini de 5x5mm de chocolate puro negro, ideal para decoración de tartas



Chocochips White 5x5mm Chocolanté

Virutas mini de 5x5mm de chocolate puro blanco, ideal para decoración de tartas.



Chocotablets Tricolor Chocolanté

Surtido de mini placas de chocolate puro negro, leche y blanco con forma de tableta de chocolate



Mini Choco Crunch Tricolor

Surtido de mini bolitas crujientes recubiertas de chocolate negro, leche y blanco



Cacao Bean Chocolanté

Pieza de decoración de chocolate negro con forma de haba de cacao en tres colores: verde, rojo y naranja, para dar un toque premium a tus elaboraciones y postres



Choco Hojas Colores

Hojas de chocolate negro de colores: verde, rosa y naranja.



Black& Gold Ball

Surtido de bolas de decoración de chocolate negro y dorado manchadas.



White Dalmata Ball

Surtido de bolas de decoración de chocolate blanco y negro manchadas.





grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

ORIGINS



DULCE

Caramelo
Vainilla

LÁCTEO

Leche cocida
Leche fresca

FRUTOS SECOS

Almendra
Café
Avellana

ESPECIAS

Anís
Regaliz
Pimienta

BELCOLADE ORIGINS

Blanc Papua Nueva Guinea 36% Cacao-Trace

LADERAS DE LAS MONTAÑAS DEL RÍO SEPIK
CACAO TRINITARIO

Nuestro fantástico chocolate blanco de origen único elaborado con vainilla de Papúa Nueva Guinea, que desvela ricas **notas de cumarina, melocotón y notas balsámicas. Este complejo aroma a vainilla se combina con notas de leche cocida y mantequilla. Tonos de almendra y anís** redondean suavemente esta experiencia de sabor.

Este chocolate está basado en el **programa Cacao-Trace** de Papúa Nueva Guinea, para asegurar el Bonus de Chocolate, que se comparte enteramente con las comunidades de agricultores locales.



BELCOLADE ORIGINS

Noir Philippines 68% Cacao-Trace

ISLA SUREÑA DE MINDANAO, ÁREAS DE CALINAN Y SAN ISIDRO
CACAO TRINITARIO

Este chocolate negro cuenta con una deliciosa mezcla de notas frutales con sabores dominantes de **frutas tropicales como la piña, el plátano o la fruta de la pasión, completado con frutos rojos deshidratados**. El perfil de sabor se mejora **con las notas de césped fresco y notas florales, resaltadas por un toque de pimienta**.

FLORAL

Flores
Miel

VEGETAL

Césped fresco
Hummus
Madera

ESPECIAS

Anís
Regaliz
Pimienta

FRUTAL

Plátano
Cítrico, Fruta
Deshidratada, Oliva,
Piña, Pasas,
Frutos Rojos



PASSION PLUMAGE

Composición

1. Brisa de Limón
2. Mousse de chocolate blanco y lima
3. Glaseado Blanco
4. Compota de fruta Exótica
5. Glaseado neutro

Para 6 piezas de 12'5 cm.

Ancho: 12,5mm

Largo: 12,5mm

Alto: 8mm

Receta

1. Brisa de Limón

Harina de almendra fina	50 g.
Harina	300 g.
Mantequilla 82% mg	200 g.
Azúcar	170 g.
Huevo	50 g.
Raspadura de piel de limón	10 g.
Sal	2 g.

2. Mousse de chocolate blanco y lima

Belcolade Blanc Origins PNG 36% CT	310 g.
Leche	100 g.
Nata montar UHT 35% mg (1)	90 g.
Azúcar	20 g.
Yema de huevo	50 g.
Ralladura de lima	1 u.
Gelatina en polvo	6 g.
Agua	36 g.
Nata montar UHT 35% mg (2)	400 g.

3. Glaseado Blanco

Belcolade Blanc Origins PNG 36% CT	400 g.
Miroir Neutre	500 g.
Glucosa	100 g.
Leche	150 g.
Gelatina en polvo	10 g.
Agua	60 g.

4. Compota de fruta exótica

Miroir Neutre	50 g.
Puré de mango	100 g.
Pulpa de fruta de la pasión	50 g.
Mango fresco cortado a cubos	200 g.
Piña fresca cortada a cubos	150 g.
Azúcar	50 g.
Pectina	8 g.
Jengibre fresco	3 g.
Gelatina	4 g.
Agua	24 g.

Montaje

Método

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar a 3 mm y cortar círculos de 12,5 cm de diámetro.
- Colocar un Silpain® y hornear durante 12 minutos a 175°C (dependiendo del horno), con el tiro abierto.
- Dejar enfriar.

- Mezclar el agua fría con la gelatina en polvo y dejar en remojo durante 10 minutos.
- Hacer una crema inglesa con la leche, la ralladura de lima, la nata (1), el azúcar y la yema de huevo.
- Añadir la gelatina a la mezcla anterior.
- Verter sobre el chocolate y mezclar hasta obtener una emulsión.
- Cuando la emulsión tenga una temperatura de 32°C incorporar la nata (2) semimontada utilizando una espátula.
- Llenar moldes de silicona con la mousse y cerrar con una capa de bizcocho Joconda.

- Mezclar el agua fría con la gelatina en polvo y dejar en remojo 10 minutos.
- Llevar a ebullición la glucosa y la leche.
- Verter la composición tibia sobre el chocolate y mezclar con una espátula hasta obtener una emulsión.
- Derretir la masa de gelatina y agregarla a la mezcla anterior.
- Agrega finalmente **Miroir Neutre** y mezclar con túrmix para afinar.
- Dejar reposar durante la noche a temperatura ambiente.
- Antes de usar, recalentar a 38°C, añadir un poco de agua (si es necesario) y mezclar con túmix para eliminar las burbujas de aire.

- Mezclar el agua fría con la gelatina en polvo y dejar en remojo 10 minutos.
- Saltear los dados de mango y los dados de piña.
- Agregar el puré de mango y la pulpa de maracuyá cuando la fruta comience a cocerse.
- Mezclar el azúcar y la pectina y añadirlo a la compota caliente.
- Agrega el jengibre rallado con un micro plan.
- Hervir la composición durante 2 minutos para activar la pectina.
- Añadir **Miroir Neutre** y mezclar con una espátula.
- Derretir la masa de gelatina en la compota y mezclar con una espátula.
- Verter en cada círculo de 9 cm de diámetro 100g de compota y meter en el congelador.

- Volver a calentar el glaseado blanco a 38°C y mezcla con túrmix.
- Glasear una mousse de chocolate congelada y ponerla encima de una brisa de limón.
- Desmoldar la compota exótica y glasearla con **Miroir Glassage Neutre** a 38%.
- Poner la compota de frutas exóticas glaseada encima de la preparación anterior y dejar descongelar.
- Decorar con una pluma hecha con chocolate **Belcolade Blanc Origins Papua New Guinea 36% Cacao-Trace**.



NAMA CHOCOLATE



Composición

1. Noir Philippines ganache	9 g.
2. Polvo de cacao	1 g.
TOTAL	10 g.

Ancho: 25mm | Largo: 25mm | Alto: 8mm

Receta

1. Noir Philippines ganache

Belcolade Noir Origins Philippines 68% CT	460 g.
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% CT	100 g.
Nata para montar UHT 35% mg	160 g.
Leche entera	160 g.
Mantequilla	40 g.
Glucosa	20 g.
Sorbitol	20 g.

Método

- Mezclar la leche, la nata, la glucosa y el sorbitol y calentar a 85°C.
- Verter la mezcla caliente sobre los chocolates y mezclar hasta homogenizar.
- Una vez que la mezcla se haya enfriado entre 35 y 38°C, agregar la mantequilla y terminar de mezclar con túrmix hasta que esté completamente lisa.

Montaje

- Verter la ganache en un marco y dejar cristalizar a 16°C y 60% de humedad durante 24 horas.
- Espolvorear ambos lados de la ganache con **Cacao en polvo 20/22** y cortar en cuadrados de 2,5 cm.
- Guardar los chocolates NAMA en nevera.

Costa Rica Noir 64%

Peru Noir 64%

Vietnam Noir 73%
Lait 45%

Philippines Noir 68%

Papua New Guinea
Blanc 36%

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF  Puratos
Food Innovation for Good


puratos
Food Innovation for Good



grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3
Pol. Ind. La Pañoleta
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



info@lopezpardo.com



www.lopezpardo.com

lópez pardo



dimarsol