

# Reinventemos los Clásicos



# Cocreemos para innovar

En **Puratos** llevamos más de 100 años imaginando, reinventando e innovando el mundo de la pastelería a través de creadores de sueños como tú. Nuestra misión no es otra que inspirarte para desatar la creatividad en cada una de tus elaboraciones. Cocreando juntos por un objetivo compartido: conectar con las emociones del consumidor.



**TEXTURAS  
Y SABORES**

DIFERENTES  
DELICIOSOS  
EXCITANTES



**IMPACTO**  
EN LA SALUD  
EN EL PLANETA

tastetomorrow  
by Puratos

**HISTORIAS**  
DETRÁS DE CADA  
ELABORACIÓN



**MENOS  
AZÚCAR**  
Y MÁS  
FRUTA



¿Qué historia inspiradora de pastelería quieres compartir?

Los consumidores anhelan **auténticas y deliciosas creaciones de pastelería con texturas y sabores emocionantes**. Nunca antes habían sido tan conscientes de las historias detrás de su comida y el impacto que tiene en su salud y en el planeta. Esta pasión por reinventar, este apetito por contar historias nos ayuda a seguir buscando las mejores historias de Pastelería.



**PASTEL RUSO**  
ESPAÑA



**TARTA DE MANZANA**  
INGLATERRA



**SACHER**  
AUSTRIA



**SAN MARCOS**  
ESPAÑA



*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



**LA CLÁSICA**  
Los mejores clásicos con su sabor original



**LA CREATIVA**  
Creatividad e innovación para potenciar nuevas texturas y sabores



**LA SOSTENIBLE**  
Ingredientes comprometidos con el medio ambiente (plant based, Cacao-Trace)



**LA SALUDABLE**  
Menos azúcar, más fruta, etiquetas más limpias para disfrutar de una pastelería más saludable



# Sacher

## Originaria de Austria.

En 1832 Franz Sacher, joven aprendiz en la corte del príncipe Metternich, elaboró por primera vez la tarta para deleitar a un selecto grupo de invitados.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



Clásica



Creativa



Sostenible



Salud&Bienestar



# Sacher

## Clásica

Composición	g
Masa cake chocolate	250 g.
Albaricoque	350 g.
Jarabe	65 g.

### Masa cake chocolate

Ingredientes	g
Safin Moist Choco	500 g.
Huevo	200 g.
Agua	100 g.
Bifrisol Alto Oléico/Aceite	200 g.

### Método

Montar todo junto con el accesorio pala durante 2/3 minutos a media velocidad. Poner 250g de masa en moldes de 20 cm de diámetro. Hornear a 175°C durante ±30 minutos.

Glaseado chocolate	250 g.
Decoración	25 g.
<b>TOTAL</b>	<b>900 g.</b>

### Receta Jarabe

Ingredientes	g
Azúcar	500 g.
Agua	500 g.

### Método

Poner a hervir durante 3 minutos y dejar enfriar.

Creada con dos capas de bizcocho de chocolate y una fina capa de mermelada de albaricoque en medio, y terminada con un baño de chocolate, la Sacher clásica nunca defrauda.

Ancho: 2000mm

Largo: 2000mm

Alto: 40mm

### MONTAJE

Realizamos dos cortes en el cake y disponemos una capa de **Bakefil Albaricoque** en el medio. Una vez montado, cubrimos la tarta con una fina capa de **Decorcrem Dark 518** para tapar los poros del cake, bañamos con **Decorcrem Dark 518** y en la base ponemos una fina capa de **Vermicelli Dark Carat**.

Finalmente decoramos con el nombre "Sacher" con **Decorcrem White 520**.



# Sacher Creativa

Composición	g
Masa cake chocolate	10 g.
Gelificado frutas exóticas	15 g.
Ganache de mandarina	15 g.
Mouse de chocolate	60 g.
Cramble de cacao	25 g.
<b>TOTAL</b>	<b>125 g.</b>

Ancho: 62 mm

Largo: 62 mm

Alto: 52 mm

## Masa cake chocolate

Ingredientes	g
Satin Moist Choco	1000 g.
Huevo	400 g.
Agua	200 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400 g.
Mantequilla	100 g.

### Método

Montar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea, escudillar a 7mm y cocer a 210°C durante ±12 minutos.

## Ganache de Mandarina

Ingredientes	g
Pure Mandarina	250 g.
Nata 35%mg UHT Puratos	150 g.
Azúcar invertido	50 g.
Glucosa	40 g.
Belcolade Dark Origins Vietnam 73% CT	350 g.
Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace	250 g.
Mantequilla	250 g.
Vaina de vainilla	2 g.
Puré de Bergamota	15 g.

## Receta Jarabe

Ingredientes	g
Azúcar	100 g.
Agua	250 g.
Vaina Vainilla	2 g.
Brandy	15 g.

### Método

Poner a hervir durante 3 minutos, agregar la vainilla y el brandy y dejar enfriar.

## Gelificado de frutas

Ingredientes	g
Puré Albaricoque	400 g.
Puré Mandarina	350 g.
Puré Bergamota	50 g.
Bavaois Neutre	250 g.

### Método

Calentar los pures a 45°C y mezclar el Bavaois Neutre.

## Mousse de Chocolate

Ingredientes	g
Nata 35%mg UHT Puratos (1)	290 g.
Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace	390 g.
Vaina de vainilla	1 u.
Nata 35%mg UHT Puratos (2)	390 g.

### Método

Hervir la nata, con la vaina de vainilla (abierto y raspado). Verter la nata encima el chocolate y afinar con el túrmix. Enfríar a 30°C y mezclar con la nata semimontada.

Nuestra versión creativa de la tarta Sacher adopta una forma de cúpula con un aro para dar volumen a la pieza. Potenciamos el brillo del chocolate y la mezcla de texturas. En esta elaboración no puede faltar el toque de la fruta con una mezcla exótica de albaricoque, mandarina y bergamota.

## Crumble de Cacao

Ingredientes	g
Satin Moist Choco	1000 g.
Mimetic Nuage	400 g.

### Método

Mezclar hasta conseguir mini bolitas y poner en aros de 7mm y hornear a 180°C durante 18 minutos.

## MONTAJE

Montamos el interior de la tarta con una plancha de cake de chocolate y disponemos encima el gelificado, después la ganache y finalmente una capa de cake de chocolate.

Congelamos y cortamos con cortapastas a 4cm de diámetro. Con el molde de Silikomart Dome 125 llenamos 1/3 parte de mousse de chocolate y ponemos el interior hasta cubrir. Congelamos y bañamos con Miroir Glassage Chocolat Noir y montamos encima del crumble de chocolate. Decoramos con Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace unos aros de 15 cm de diámetro y 0.5cm de ancho y unas tiras onduladas.



# Sacher Sostenible

Composición	g
Masa de cake choco vegana	25 g.
Ganache de chocolate	35 g.
Mermelada de mango	27 g.

## Masa cake chocolate vegana

Ingredientes	g
Satin Vegano Choco	100 g.
Agua	465 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	220 g.

### Método

Meclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 2/3 minutos a media velocidad.  
Escudillar plancha de 5 mm, hornear a 215°C durante 12 minutos.

Decoración chocolate	3 g.
<b>TOTAL</b>	<b>90 g.</b>

## Ganache de chocolate

Ingredientes	g
Ambiante	500 g.
Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace	200 g.

### Método

Hervimos **Ambiante** y disponemos encima del chocolate, afinamos con túrmix y reservamos.

La reinención sostenible la hemos focalizado en la tendencia de reducir los productos de origen animal con una base apta para veganos, potenciando el concepto plant based, y con un acabado de chocolate Cacao-Trace.



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

Ancho: 30mm

Largo: 120mm

Alto: 45mm

## MONTAJE

Disponemos encima de una placha una capa de ganache, después otra placha y una capa de **Topfil Finest Mango**, finalmente otra placha y congelamos.

Cortamos en porciones de 12x3cm y decoramos con **Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace**



# Sacher Saludable

Composición	g
Cake de cacao sin azúcares añadidos	15 g.
Mermelada de cereza	25 g.

## Cake sin azúcares añadidos de cacao

Ingredientes	g
Satin Sin Azúcares Añadidos	900 g.
Huevo	400 g.
Agua	200 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400 g.
Cocoa Powder Chocólaté	100 g.

Baño de chocolate	30 g.
<b>TOTAL</b>	<b>70 g.</b>

## Método

Montar todos los ingredientes con el accesorio pala hasta obtener una masa homogénea. Escudillar a 5 mm y cocer a 215°C durante ±10 minutos.

La Sacher saludable la reinventamos añadiendo una base sin azúcares añadidos, disminuyendo así la cantidad de azúcar por pieza y potenciando la fruta para aportar un bocado más saludable, con un sabor y una textura inigualables.

Ancho: 40mm

Largo: 40mm

Alto: 70mm

## MONTAJE

Con la plancha de cake fría, ponemos encima una fina capa de **Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace** y enrollamos con una tira previamente congelada de **Topfil Finest Cereza** de 1cm de diámetro. Apretamos con hojas de guitarra y congelamos. Cortamos las piezas en viage, bañamos de pie con **Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace** y ponemos en la base grue de cacao.





# Tarta de manzana

**Tarta de origen inglés** (en 1390 ya figuraba en los libros de cocina de Ricardo II de Inglaterra), y un clásico en la pastelería de Estados Unidos.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



Clásica



Creativa



Sostenible



Salud&Bienestar



# Tarta de manzana

## Clásica

Composición	g
Masa cake	300 g.
Manzana	40 g.
<b>TOTAL</b>	<b>340 g.</b>

**Ancho:** 70mm

**Largo:** 230mm

**Alto:** 40mm

### Masa cake

Ingredientes	g
Satín	1000 g.
Huevo	350 g.
Agua	225 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400 g.
Cocoa Powder Choculanté	300 g.

### Método

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Poner 300 g de masa en los moldes y encima poner la manzana cortada.

Hornear a 180°C durante ±25 minutos.

La clásica Tarta de Manzana se compone de una base de bizcocho con manzana cortada por encima. Nuestros ingredientes te ayudaran a elaborarla para disfrutar de su delicioso sabor.

### MONTAJE

Una vez la pieza fría, dar brillo con **Miroir Glassage Neutre**.



# Tarta de manzana

## Creativa

Composición	g
Masa Cake Manzana	5 g.
Crumble de manzana	20 g.
Crujiente chocolate con leche	4 g.

### Masa cake Manzana

Ingredientes	g
Satin Manzana	1000 g.
Huevo	350 g.
Agua	225 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	300 g.

### Método

Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas de 4mm. Hornear a 210°C durante ±12 minutos. Una vez frío, poner encima una capa de **Pralicrac Chocolait PatisFrance Cacao-Trace** y cortar discos de 3cm de diámetro.

### MONTAJE

En el molde de manzana ponemos 1/3 parte del mouse de manzana y añadimos dentro una esfera congelada de **Topfil Manzana Minicubos** realizada previamente en el molde Silikomart Truffles 20. Cubrimos casi hasta arriba con el mousse y cerramos con el disco de bizcocho y congelamos. Desmoldear la pieza y dar terciopelo verde con toques amarillos. Poner encima una tira de 10cm de cobertura plástica.

Mousse de manzana	70 g.
Interior de manzana	31 g.
<b>TOTAL</b>	<b>111 g.</b>

### Crumble Manzana

Ingredientes	g
Satin Manzana	1000 g.
Mimetic Nouage	350 g.

### Método

Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Poner en aros de 6cm de diámetro, 30g de crumble. Hornear a 190°C durante 12 minutos.

Nuestra versión creativa de la Tarta de Manzana está inspirada en la frescura de las manzanas de feria, con texturas que aportan múltiples sensaciones en cada bocado.

Ancho: 60 mm

Largo: 60 mm

Alto: 180 mm

### Mouse Manzana

Ingredientes	g
Nata UHT 35% MG Puratos	230 g.
Topfil Manzana Minicubos	500 g.
Vainilla	4 g.
Belcolade Selection Amber CT	170 g.
Hojas gelatina	4 g.
Nata UHT 35% MG Puratos	40 g.

### Método

Hidratar previamente las hojas de gelatina. Calentar la nata y mezclar las hojas, agregar la mezcla al chocolate fundido. Agregar la vainilla y **Topfil Manzana Minicubos** a la mezcla. Semimontar la nata y mezclar suavemente.



# Tarta de manzana Sostenible

Composición	g
Masa cake	300 g.
Manzana	40 g.
<b>TOTAL</b>	<b>340 g.</b>

**Ancho:** 70mm  
**Largo:** 230mm  
**Alto:** 40mm

## Masa cake

Ingredientes	g
Satin Vegano	1000 g.
Agua	465 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	220 g.

## Método

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.  
Poner 300 g de masa en los moldes y encima poner la manzana cortada.  
Hornear a 180°C durante ±25 minutos.

En la reinención sostenible de la Tarta de Manzana utilizamos productos aptos para veganos para el bizcocho y la decoración, con motivos elaborados con nuestro chocolate Caca-Trace.



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

## MONTAJE

Una vez la pieza fría, dar brillo con **Miroir Glassage Neutre**. Cortar cuñas y bañar la pieza por debajo con **Decorcrem Dark Choco Cacao-Trace**. Decorar con **Smoobees Caramel** y el sello de chocolate elaborado con **Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace**.



# Tarta de manzana

## Saludable

Composición	g
Masa sin azúcares añadidos con dados de manzana	65 g.
Mermelada de manzana	35 g.
<b>TOTAL</b>	<b>100 g.</b>

**Ancho:** 60mm  
**Largo:** 60mm  
**Alto:** 180mm

### Masa cake Manzana

Ingredientes	g
<b>Satín Sin Azúcares Añadidos</b>	1000 g.
Huevo	350 g.
Agua	225 g.
<b>Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol</b>	300 g.
Manzana en dados	300 g.

**Método**

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Poner 750g de masa en molde de 30x10cm.

Hornear 175°C durante 35 minutos.

Para la Tarta de Manzana saludable la fruta es la protagonista. Hemos reducido los azúcares presentes en el bizcocho en comparación con la Tarta clásica y hemos aumentado la presencia de la fruta, tanto en el bizcocho (con trozos de manzana natural) como en la decoración, con una mermelada con manzana en dados.

### MONTAJE

Cortar piezas de 10x3cm y poner media tira encima de **Topfil Manzana Minicubos** previamente congelada en molde de 10x3cm.



# Pastel Ruso

No sabemos su origen exacto, se habla de la zona vascofrancesa de los Pirineos (en 1899 encontramos el Pastel Ruso dentro de las especialidades de la pastelería Labourdette), y también se otorga su origen a Huesca, dónde se sigue elaborando en su forma original, conservando toda su autenticidad.

Sea como fuere el Pastel Ruso está considerado como uno de los postres más internacionales de España.

*Cada creación de pastelería tiene una historia que contar*



Clásica



Creativa



Sostenible



Salud&Bienestar



# Pastel Ruso

## Clásica

Composición	g
Dacquoise Almendra	20 g.
Crema montada almendra	28 g.

### Dacquoise Almendra

Ingredientes	g
Harina de almendra	250 g.
Claras	300 g.
Surfin 1	250 g.
Betina Pastelera/Harina floja	50 g.
Surfin 2	200 g.

### Método

Montar clara con **Surfin 2**. Mezclar previamente la **Harina de almendra**, la harina y el **Surfin 1** y tamizar. Incorporar a mano y poco a poco la mezcla.

Poner la cantidad en una lata de 60x40cm y hornear a 200°C durante 20 minutos.

Azúcar lustre	2 g.
<b>TOTAL</b>	<b>50 g.</b>

### Crema montada almendra

Ingredientes	g
Fondant Soft	250 g.
Mantequilla	300 g.
Praliné Amande Marcona 70%	150 g.
Deli Yema	50 g.

### Método

Conservar todos los ingredientes a la misma temperatura y montar.

Valorar la historia y la tradición del delicioso Pastel Ruso es fundamental. Elaborado con un bizcocho amerengado y almendrado relleno de crema a base de mantequilla y frutos secos, nuestros ingredientes te ayudaran a disfrutar de su delicioso sabor.

Ancho: 35mm  
Largo: 120mm  
Alto: 20mm

### MONTAJE

Con la plancha fría poner encima una capa de crema montada de almendra y poner otra plancha de Dacquoise. Congelar y cortar. Decorar con **Surfin**.



# Pastel Ruso Creativa

Composición	g
Choux Craquelin	35 g.
Ganache de almendra	60 g.
Crema Muselina	30 g.
Chocolate	10 g.
<b>TOTAL</b>	<b>135 g.</b>

Ancho: 40 mm

Largo: 120 mm

Alto: 50 mm

## Crema Muselina de Almendra

Ingredientes	g
Patis'Delice	550 g.
Mimetic Nouage	200 g.
Praliné Amande Marcona 70%	150 g.

### Método

Montar todos los ingredientes a la misma temperatura con el accesorio barillas, hasta conseguir la textura deseada.

## Receta Craquelin

Ingredientes	g
Mimetic Nouage	100 g.
Betina Pastelera	80 g.
Azúcar Moreno	100 g.
Harina de almendra	20 g.

### Método

Mezclar todo hasta conseguir una masa homogénea, laminar a 2mm y congelar. Cortar discos de 2.5cm.

## Ganache de almendra

Ingredientes	g
Nata UHT 35%MG Puratos 1	110 g.
Nata UHT 35%MG Puratos 2	270 g.
Hojas de gelatina	2 g.
Belcolade Selection Amber CT	190 g.
Praliné Amande Marcona 70%	90 g.
Licor Amaretto	40 g.

Nuestra versión creativa del Pastel Ruso adopta una forma de tres lionesas rellenas de ganache de almendra, con una interpretación del relleno clásico con distintas texturas de almendra y en forma de punto encima de la pieza.

## Receta Choux Craquelin

Ingredientes	g
Tegral Clara	1000 g.
Agua	1300 g.

### Método

Calentar el agua a 80°C y mezclar con **Tegral Clara**, durante 6 minutos a marcha media. Escudillar 3 puntos juntos de 10g. Hornear a 175°C durante 40 minutos, con el tiro abierto.

### Método

Hidratar hojas de gelatina.

Hervir la Nata 1, mezclar con las hojas de gelatina, agregar el chocolate y **Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance**.

Afinar con Turmix y agregar la Nata 2 con el Amaretto hasta conseguir una mezcla homogénea.

Reposar 10h a 4°C y montar y rellenar el Choux Craquelin.

## Almendra Marcona Caramelizada

Ingredientes	g
Azúcar	180 g.
Agua	60 g.
Almendra Marcona Tostada	500 g.
Cocoa Butter Grains Belcolade Cacao-Trace	30 g.

### Método

Calentar azúcar y agua y cuando alcance  $\pm 118^{\circ}\text{C}$  añadir las almendras bien calientes.

Remover sin parar hasta empanizar y cuando empiecen a caramelizar seguir removiendo, controlando el fuego para que no se quemen en la base del cazo.

Seguir mezclando hasta que comiencen a caramelizar.

Cuando estén caramelizadas, parar la cocción, verter manteca de cacao y remover para separarlas entre ellas.

Verter en la mesa sobre papel de horno. Una vez frías, reservar protegidas de la humedad.

## MONTAJE

Una vez tenemos el Choux Craquelin frío inyectamos la ganache de almendra.

Ponemos encima un espiral de la Crema Muselina de Almendra e inyectamos con **Praline Amande Marcona 70% PatisFrance** diluido con un 50% de agua. Decorar con unas almendras caramelizadas y tiras de chocolate.





# Pastel Ruso Sostenible

Composición	g
Bizcocho vegano	50 g.
Crema muselina de almendra	40 g.
<b>TOTAL</b>	<b>90 g.</b>

Ancho: 80 mm

Largo: 80 mm

Alto: 40 mm

## Bizcocho Vegano de almendra

Ingredientes	g
Satin Vegano	1000 g.
Agua	220 g.
Praliné Amande Marcona 70%	465 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 4 minutos. Poner 50g en un molde de 10cm de diámetro y hornear a 200°C durante 15 minutos.

## MONTAJE

Con el bizcocho cocido y frío, decorar con una espiral elaborada con la crema montada de almendra vegana, nos ayudamos con la boquilla en forma de lágrima.

La reinención sostenible del Pastel Ruso está basada en la tendencia de reducir los productos de origen animal con una base de distintas texturas aptas para veganos y con un toque de praliné de almendra.



# Pastel Ruso Saludable

Composición	g
Cake sin azúcares añadidos con praliné	36 g.
Panacotta de vainilla	60 g.
Mermelada Mango	34 g.
<b>TOTAL</b>	<b>130 g.</b>

## Cake sin azúcares añadidos con praliné

Ingredientes	g
<b>Satin Sin Azúcares Añadidos</b>	1000 g.
Huevo	400 g.
Agua	400 g.
<b>Praliné Amande 50%</b>	400 g.

### Método

Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Escudillar planchas de 4mm.

Hornear a 210°C durante ±12 minutos.

**Ancho:** 35 mm

**Largo:** 120 mm

**Alto:** 40 mm

## Receta Panacota de vainilla

Ingredientes	g
<b>Ambiante</b>	400 g.
Azúcar	80 g.
Leche	200 g.
Vainilla	2 g.
Hojas gelatina	6 g.
<b>Bavaois Neutre</b>	80 g.
<b>Praliné Amande 50%</b>	100 g.

### Método

Hervir **Ambiante**, la leche y el azúcar. Agregar la vainilla y dejar infusionar. Poner las hojas de gelatina y **Bavaois Neutre**. Mezclar y finalmente poner **Praliné Amande 50% PatisFrance** y pasar por el Turmix. Poner en el molde de silicona cuadrado con bordes y dejar enfriar.

Para el Ruso saludable hemos querido mantener la forma del pastel clásico, pero reduciendo el azúcar en su base. También hemos dado un giro a la receta con un sutil toque de fruta con una mermelada de mango.

## MONTAJE

Con la plancha fría poner encima la panacota y volver a poner la plancha y la panacota encima.

Disponer una capa de **Topfil Finest Mango** y congelar.

Dar una fina capa de **Miroir Glassage Neutre** y congelar.

Cortar porciones de 10x4cm y decorar con unas tiras de chocolate.



# San Marcos

## Una de las tartas más tradicionales de España.

Originaria del S.XII, se elaboró por primera vez en el convento de San Marcos en León, para una visita de la infanta Sancha Raimúndez.



Clásica



Creativa



Sostenible



Salud&Bienestar

*Cada creación  
de pastelería tiene  
una historia  
que contar*



# San Marcos Clásica

Valorar la historia y la tradición de la clásica tarta San Marcos es esencial. Tarta muy nuestra, está compuesta de láminas de bizcocho relleno de nata y cubierto por una capa de yema quemada.

Composición	g
Masa biscuit	300 g.
Nata	400 g.
Jarabe	65 g.
Yema	90 g.
Gelatina caliente	45 g.
<b>TOTAL</b>	<b>900 g.</b>

Ancho: 230 mm

Largo: 230 mm

Alto: 70 mm

## Receta Masa biscuit

Ingredientes	g
Integral Biscuit	1000 g.
Huevo	700 g.
Agua	100 g.

### Método

Montar todo junto con el accesorio barillas durante 7 minutos a máxima velocidad. Dar 1 minuto a marcha lenta. Poner 300g de masa en moldes de 22 cm de diámetro. Hornear a 200°C durante ±20 minutos. Una vez frío, repelar y realizar dos cortes longitudinales.

## Receta Gelatina caliente

Ingredientes	g
Brillo Multiusos	1000 g.
Agua	250 g.

### Método

Poner a calentar el brillo junto el agua hasta 85°C y aplicar.

## Receta Jarabe

Ingredientes	g
Azúcar	500 g.
Agua	500 g.

### Método

Poner a hervir durante 3 minutos y dejar enfriar.

## Receta Nata

Ingredientes	g
Nata 35% MG UHT Puratos	1000 g.
Azúcar	125 g.

### Método

Poner a montar la nata refrigerada y a modo de lluvia, agregar el azúcar. Montar hasta obtener la textura deseada.

## MONTAJE

Con el molde de biscuit cortado, en la capa de abajo calamos con el jarabe y ponemos una capa de nata.

Repetimos y ponemos otro disco encima del biscuit, calamos con el jarabe y ponemos una capa de nata.

Ponemos la última capa de biscuit encima y cubrimos la superficie con **Deli Yema**.

Ponemos azúcar y quemamos. Damos brillo con **Brillo Multiusos**. Cubrimos con nata y crocanti de almendra el lateral. Decoramos los bordes con nata y puntos de yema.



# San Marcos Creativa

Composición	g
Tartaleta	26 g.
Bizcocho vainilla	10 g.
Bolas caramelo	5 g.
Ganache de chocolate blanco y caramelo	24 g.

Semiesfera de nata y trufa	30 g.
Baño de chocolate blanco y caramelo	15 g.
Decoración Chocolate blanco	5 g.
<b>TOTAL</b>	<b>115 g.</b>

Ancho: 230 mm

Largo: 230 mm

Alto: 70 mm

## Receta Bizcocho Vainilla

Ingredientes	g
Satin Moist Vainilla	1000 g.
Huevo	400 g.
Agua	200 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400 g.

### Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas a 4 mm. Hornear a 215°C durante ±12 minutos..

## Receta Nata

Ingredientes	g
Nata 35% MG UHT Puratos	1000 g.
Azúcar	125 g.

### Método

Poner a montar la nata refrigerada y a modo de lluvia, agregar el azúcar. Montar hasta obtener la textura deseada. Poner 1/3 parte de nata en moldes de semiesfera de 6cm de diámetro, seguidamente ponemos la semiesfera de trufa previamente congelada. Congelamos.

## Ganache de chocolate blanco y caramelo

Ingredientes	g
Belcolade Selection Amber CT	500 g.
Nata 35%MG UHT Puratos	250 g.
Mimetic Nuage	25 g.

### Método

Poner a hervir la nata e incorporar al chocolate, pasar el túrmix y una vez la mezcla llegue a 35°C agregar **Mimetic Nuage**. Pasar el túrmix para afinar y reservar.

## Baño de chocolate blanco y caramelo

Ingredientes	g
Ganache de chocolate blanco y caramelo	1000 g.
Miroir Glassage Neutre	200 g.

### Método

Tener los dos ingredientes fundidos a 45°C y mezclar con túrmix.

Aplicar a 45°C.

## Receta Nata

Ingredientes	g
Nata 35% MG UHT Puratos	1000 g.
Azúcar	125 g.
Belcolade Selection Noir J CT	250 g.

### Método

Poner a montar la nata refrigerada y a modo de lluvia, agregar el azúcar. Montar hasta obtener la textura deseada. Fundimos el chocolate y poco a poco agregamos la nata montada. Ponemos en un molde de semiesfera de 4cm de diámetro.

## MONTAJE

Disponemos de la **Tartaleta Mantequilla 80 mm**, ponemos un disco en medio de 60mm y rellenamos con **Smoobies Caramelo**, cubrimos con la ganche de chocolate blanco y caramelo y dejamos cristalizar.

Bañamos la semiesfera de nata con el baño de chocolate blanco y caramelo y la disponemos encima de la tartaleta.

Cubrimos con **Smoopees Caramel** la parte inferior de la semiesfera.

Decoramos con unas estalagmitas realizadas con **Belcolade Selection Blanc**.

Nuestra versión creativa de la tarta San Marcos se presenta en forma de tartaleta con una cúpula de chocolate blanco Belcolade Selection Blanc.

En ella encontramos los sabores mas destacados de la tarta San Marcos pero en formas y texturas diferentes.



# San Marcos Sostenible

Composición	g
Plancha Chiffon	15 g.
Nata	15 g.
Trufa	15 g.
Yema	20 g.
Decoración de chocolate	10 g.
<b>TOTAL</b>	<b>75 g.</b>

**Ancho:** 30 mm  
**Largo:** 120 mm  
**Alto:** 30 mm

## Receta Plancha Chiffon

Ingredientes	g
Tegral Chiffon	1000 g.
Huevos	960 g.
Agua	160 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	280 g.

### Método

Montar todo a excepción del aceite durante 8 minutos a máxima velocidad. Agregar seguidamente a marcha lenta el aceite. Escudillar planchas de 4mm y hornear a 250°C durante 4 minutos.

## MONTAJE

Ponemos una fina capa de trufa sobre la plancha de **Tegral Chiffon**, montamos otra plancha encima y aplicamos nata. Seguidamente montamos otra plancha encima y congelamos. Cortamos piezas de 3x12cm y le damos la vuelta. En medio ponemos un punto de **Deli Yema**, un poco de azúcar y quemamos con la pala. Decoramos el lateral con dos placas de chocolate elaboradas con **Belcolade Selection Noir J Cacao-Trace** de 3x12cm contrapuestas y sobresaliendo 1cm de la pieza.

La tarta San Marcos sostenible tiene una forma muy similar a la clásica, pero hemos introducido la trufa entre las capas de bizcocho, elaborada con nuestro chocolate Cacao-Trace.



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

## Receta Trufa

Ingredientes	g
Nata 35% MG UHT Puratos	1000 g.
Azúcar	125 g.
Belcolade Selection Noir J CT	250 g.

### Método

Poner a montar la nata refrigerada y a modo de lluvia, agregar el azúcar. Montar hasta obtener la textura deseada. Fundimos el chocolate y poco a poco agregamos la nata montada.

## Receta Nata

Ingredientes	g
Nata 35% MG UHT Puratos	1000 g.
Azúcar	125 g.

### Método

Poner a montar la nata refrigerada y a modo de lluvia, agregar el azúcar. Montar hasta obtener la textura deseada.



# San Marcos Saludable

Composición	g
Bizcocho NSA	20 g.
Nata vegetal ligera	20 g.
Yema pastelera	15 g.
Compota de mango	45 g.
Mango	15 g.
Brotos germinados	5 g.
<b>TOTAL</b>	<b>110 g.</b>

Ancho: 80 mm

Largo: 80 mm

Alto: 100 mm

## Receta Bizcocho NSA

Ingredientes	g
Safin Sin Azúcares Añadidos	1000 g.
Huevos	400 g.
Agua	200 g.
Bifrisol Alto Oleico/Aceite girasol	400 g.

## Método

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Escudillar planchas a 4mm. Hornear a 215°C durante ±12 minutos. Cortar discos de 6cm de diámetro. Poner una capa de **Deli Yema** encima, azúcar y quemar.

Te presentamos la Tarta San Marcos saludable en un vaso. Reducimos el azúcar utilizando bizcocho sin azúcares añadidos y aumentando la presencia de la fruta, con el toque tropical del mango, sin olvidar a la yema quemada.

## MONTAJE

Dentro del vaso ponemos una capa de **Puramix** montado previamente. Encima ponemos una capa de **Topfil Finest Mango**.

Encima y centrado ponemos el disco de bizcocho con la yema quemada. En el lateral, tocando el cristal, del vaso aplicamos puntos de **Puramix**.

Flameamos los dados de mango con soplete y mezclamos con **Miroir Neutre**, ponemos encima de los puntos de **Puramix** y entre los dados de mango ponemos los brotos germinados.

Para terminar ponemos encima un dado de Bizcocho NSA.



# FOOD INNOVATION FOR GOOD



MyPuratos



Entra en [www.puratos.es](http://www.puratos.es) y  
realiza tu pedido online en  
MyPuratos. Si no estás  
registrado consulta a tu  
Asesor Comercial.

[www.puratos.es](http://www.puratos.es)

8336/12/22

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona  
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratospain - Instagram @puratospain - t500@puratos.com

  
**puratos**  
Food Innovation for Good