

Los Helados


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION


puratos
Food Innovation for Good

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

LOS HELADOS SEGÚN PURATOS

El helado es un clásico atemporal del cual Italia es uno de los más dignos representantes en la escena europea. Además, los helados ya no son un producto estacional, sino que ahora se consumen prácticamente durante todo el año. La calidad del helado reside en su naturalidad y su cremosidad, obtenidas sin tener que añadir nada.

Para los heladeros, la combinación entre la autenticidad y la innovación es cada vez más difícil: por un lado, la tendencia es la búsqueda de un producto con una lista de ingredientes breve y comprensible; y, por otro, el consumidor (cada vez más informado) no quiere comprometer la calidad del producto.

La cremosidad del helado es una demostración de calidad y, a menudo, se consigue gracias a los estabilizadores y emulsionantes que se utilizan en las recetas.

Puratos asume un nuevo reto y entra en el mundo de los helados con un objetivo claro: ofrecer una gama de bases de helado sin estabilizadores ni emulsionantes, con ingredientes 100 % naturales y sin comprometer el sabor y la cremosidad.



Los ingredientes imprescindibles

Para crear un buen helado, la elección de ingredientes de calidad es fundamental: los pralinés, las frutas y el chocolate son ingredientes importantes para conseguir un buen producto.

Gracias a nuestra experiencia en el mundo de la repostería, Puratos no se detiene en la creación de nuevas bases para helados, sino que propone una gama de productos seleccionados y adaptados al mundo de los helados, capaces de realzar al máximo cada sabor: **pralinés PatisFrance, purés de frutas Starfruit, frutos secos, Belcolade Chocolates y rellenos de frutas Classic y Topfil Finest.**

En el libro de recetas encontrarás inspiración y consejos para hacer tus propios helados.

HELADOS PURATOS

Todas nuestras bases están preparadas para ofrecerte la máxima funcionalidad: pueden hacerse tanto en frío como en caliente.

La gama de helados Puratos se compone de:



BASE CREMA

Con esta base conseguirás helados con notas calientes, como el praliné, la vainilla, los frutos secos...

¡Todos los sabores imprescindibles con los que conseguirás una vitrina tan bonita como rica!



BASE FRUTTA

Con esta base podrás crear helados con cualquier fruta, desde las más ácidas a las más dulces.

¡La fruta será la protagonista!



BASE ChocolateE

Esta base te permitirá elaborar un amplio surtido de helados de Chocolate (negro, con leche, blanco...).

Podrás ofrecer a tus clientes excelentes helados, pero también tendrás una bonita historia para contar con Cacao Trace.



NUESTROS CONSEJOS PARA HACER HELADOS CON NUESTRAS BASES PURATOS

MEZCLA

Mezclar todos los polvos y, a continuación, añadir los líquidos y emulsionar.

El uso de una batidora de gran potencia (12 000 rpm) permite obtener un helado emulsionado mucho más cremoso y con mayor volumen.

El helado de Chocolate requiere un líquido caliente para fundir el Chocolate.

Calentar la leche a 70 °C y verter sobre el resto de los ingredientes para fundir el Chocolate o pasteurizar.

PASTEURIZACIÓN

Esta etapa no es obligatoria, ya que nuestros preparados no contienen ni emulsionantes ni texturizantes.

Sin embargo, si utilizas ingredientes sin pasteurizar como la leche cruda, la crema fresca o los huevos, este proceso será obligatorio para evitar cualquier riesgo microbiológico. Aconsejamos calentarlo a una temperatura comprendida entre 65 °C y 85 °C.

Recomendamos esta etapa para los helados de Chocolate con el fin de evitar el calentado de la leche.

MADURACIÓN

Esta etapa no es obligatoria.

Si quieres intensificar el sabor de tus helados, deja reposar la mezcla en frío durante algunas horas.

TURBINACIÓN

Iniciar el programa de turbinación.

Una vez finalizado, te aconsejamos colocar el molde del helado unos minutos en el congelador (-40 °C) para su congelación.

ENVASADO

Para conservar los helados en buenas condiciones y evitar la formación de cristales de hielo, es necesario cubrir los moldes con papel transparente y meterlos en el congelador a una temperatura comprendida entre -14 °C y -18 °C.

Los helados no deben dejarse toda la noche en las vitrinas, sino en el congelador.

CONSUMO

La temperatura de consumo de los helados no es siempre la misma que la que indica la vitrina. La temperatura ideal se sitúa entre -12 °C y -13 °C: esta temperatura garantiza la textura correcta del helado en el momento de su consumo. Después de exponer el helado en la vitrina, recomendamos controlar la temperatura del interior con un termómetro con sonda.

En caso de que no corresponda con la temperatura de consumo recomendada, ajusta la temperatura de la vitrina.

El sabor de los helados de frutas puede intensificarse sustituyendo parte del agua por puré de frutas y ajustando los azúcares de la receta. Para las bases de frutas, te recomendamos que la mezcla repose al menos 15 minutos antes de la etapa de batido, a temperatura ambiente o en el frigorífico.

BASE CREMA

La base Crema Puratos para helados es perfecta si quieres conseguir los sabores “imprescindibles” de los heladeros: pistacho, avellana, almendra...

Nuestros pralinés son ideales para obtener un perfecto equilibrio de sabores.

Puedes pasteurizar tus preparados (proceso en caliente o en frío).



PRALINÉS PATISFRANCE

Charmes, una fábrica de los Vosgos con experiencia en la transformación de frutos secos.

Los pralinés PatisFrance nacen de la mágica unión de los mejores frutos secos y el azúcar en nuestra fábrica de los Vosgos, en Charmes, gracias a su experiencia en la transformación de los frutos secos.

Con sus deliciosos sabores y sus extraordinarias texturas, los pralinés PatisFrance inspiran a profesionales de todo el mundo. Cada praliné, a base de almendras, avellanas o pistachos, con notas tostadas o caramelizadas, perfumes delicados o aromas intensos, tiene un sabor único.

La gran variedad de texturas, de masas cremosas y suaves con otras granulosas y crujientes, hacen del praliné PatisFrance un producto ideal para aromatizar y diversificar tu gama de helados.

Descubre la magia de los pralinés PatisFrance y déjate sorprender por su inigualable sabor.


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION



TRADITION

Las selectas materias primas como las almendras, las avellanas o los pistachos, mezcladas con azúcar, se cocinan de forma artesanal en ollas de cobre en el fuego y, a continuación, se enfrían y trituran. Después, la auténtica conchadora de granito permite texturizar el producto para realzar las características aromáticas específicas de los pralinés tradicionales...

FLUIDOS

Estos pralinés se elaboran en un taller que permite conseguir un alto grado de finura en la trititación, lo que le aporta una textura lisa, flexible y única. La finura de los productos obtenidos permite las creaciones más sorprendentes.

ESPECIALIDADES

Estos rellenos a base de praliné se preparan según un método artesanal al que se han añadido ingredientes adicionales o chocolate para obtener texturas sabrosas y sorprendentes.

PURA PASTAS

Las masas fluidas contienen el 100 % de frutos secos para aromatizar todo tipo de productos y adquieren la denominación de « avellana » o « pistacho ».

BASE CREMA

Las siguientes recetas se han ajustado para elaborar helados cremosos de calidad.

Nuestras recetas se han ajustado a una temperatura de consumo de -13 °C (+/- 0,8 °C). La temperatura debe medirse en el interior del helado.

Denominación: Helado

Nombre reservado para un producto que contiene:

- Materias grasas alimentarias (de origen animal, vegetal o ambos)
- Fuentes de proteínas (de origen animal, vegetal o huevos)

El peso mínimo por litro es de 450 g.

Gracias a este método, se pueden crear una gran cantidad de bases naturales que te servirán para preparar los sabores que quieras.

1 EMPIEZA POR ELABORAR LA BASE NATURAL ...

	Base crema	Leche	Nata líquida 35%	Peso total
	g	g	g	g
Base Natural Premix	250	600	150	1000

Condiciones de envase: +4 °C durante 2 días máximo

2 ... ¡ Y PREPARA TODOS TUS HELADOS!

	Base Natural Premix	Nata líquida 35%	Azúcar
FIOR DI LATTE	g	g	g
	880	90	30

	Base Natural Premix	Nata líquida 35%	Azúcar	Vainilla
VAINILLA	g	g	g	pc
Vaina de Vainilla PatisFrance	880	90	30	1 pz

	Base Natural Premix	Leche	Azúcar	Pasta 100%
FRUTOS SECOS (BASE PASTA FRUTOS SECOS 100%) – Sabor intenso	g	g	g	g
Pralirex Pistache	620	210	70	100
Pralirex Noisette	620	205	75	100

	Base Natural Premix	Leche	Dextrose	Praliné
FRUTOS SECOS (BASE PRALINÉ) – Textura cremosa y sabor equilibrada	g	g	g	g
Praliné Noisette 50%	590	230		180
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62%	580	230	30	150
Praliné Amande 50% - Praliné Pistache 52%	580	240		180
Pralinor 55% (almendras y avellanas)	580	250		170

	Base Natural Premix	Leche	Azúcar	Gianduja
GIANDUJA	g	g	g	g
Gianduja Leche Cacao-Trace	580	230	30	150

	Base Natural Premix	Leche	Pralicrac
CARAMELO	g	g	g
Pralicrac Caramel Beurre Salé	590	230	180

	Base Natural Premix	Nata líquida 35%	Aromatización
AROMATIZACION	g	g	g
Classic Puratos (vainilla, café, coco..) – Pastas de aromatización PatisFrance	790	120	90

TRUCO : Puedes crear un marmolado para conseguir helados de dos sabores.

La base Crema es versátil y también permite elaborar recetas de helados de Chocolate.

Gracias a su amplia gama de Chocolates, puedes personalizar tu vitrina con helados de Chocolate de calidad.

A continuación, te proponemos algunas recetas con una selección de Chocolates.

Si quieres resaltar todavía más los sabores y los aromas únicos de los Chocolates, consulta la sección de este libro dedicada a las bases Puratos específicas para los helados de Chocolate (pág. 17).

	Base Natural Premix	Azúcar	Chocolate	Cacao in polvo	Leche entero
CHOCOLATE NEGRO	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Absolu Ebony Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	750	70	50	60	70
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace + Belcolade Cacao en Poudre Cacao-Trace	750	60	50	60	80

	Base Natural Premix	Chocolate	Leche entero
CHOCOLATE BLANCO	g	g	g
Belcolade Blanc Selection Cacao-Trace	750	160	90

	Base Natural Premix	Chocolate	Leche entero
CHOCOLATE DE LECHE	g	g	g
Belcolade Leche Selection Cacao-Trace	750	170	80

	Base Natural Premix	Chocolate	Leche entero
AMBER CHOCOLATE	g	g	g
Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	760	160	120

BASE FRUTTA

La base Frutta Puratos permite elaborar helados con las frutas que quieras, tanto ácidas como dulces. Es muy versátil.

Para conseguir un sabor único y natural, es fundamental elegir los mejores aderezos y purés, elaborados y procesados para conservar todas las propiedades organolépticas de la fruta.

Puedes pasteurizar tus preparados (proceso en caliente o en frío).



STARFRUIT PATISFRANCE



Los purés de frutas Starfruit se elaboran mediante un delicado proceso de pasteurización para conservar su sabor y su color. Estas frutas se seleccionan y recogen cuando están maduras, lo que proporciona resultados excepcionales de la mejor calidad.

BENEFICIOS:

- Purés de frutas listas para usar
- Fórmula sin colorantes ni aromas artificiales (NAFNAC)
- Una conservación fácil a temperatura ambiente y sin necesidad de descongelar
- Un cómodo envase con tapón recerrable
- Hecho en Francia

LA GAMA STARFRUIT :





Topfil Finest



Topfil Finest es la nueva generación de rellenos, con o sin trozos, y contienen como mínimo el 70 % de frutas. Son ideales para elaborar sorbetes con un sabor y un aspecto natural y auténtico.

La tecnología Finest se basa en un proceso único de fabricación que permite una cocción perfecta y homogénea de las frutas para elaborar rellenos que conserven la totalidad de la fruta (color, sabor y textura con o sin trozos).

Sabores :

Cereza



Fresa



Frambuesa



Plátano



Albaricoque



Mango



BASE FRUTTA

Es una base perfecta para preparar deliciosos helados de frutas cremosos y con un sabor afrutado natural y auténtico.

Gracias a su versatilidad, permite elaborar helados con las frutas que quieras, tanto ácidas como dulces. Es muy versátil.

Denominación: Sorbete

Nombre reservado a los helados definidos como «polos» y compuestos por una mezcla de agua y azúcar sin materias grasas añadidas y que contienen:

- Al menos 25 % de frutas si son dulces
- Al menos 15 % de frutas si son ácidas con sabor fuerte
- Al menos 5 % de frutas si tienen cáscara.

En caso de mezcla, se aplica el mínimo a todas las frutas utilizadas.

Nuestras recetas se han ajustado a una temperatura de consumo de -13 °C (+/- 0,8 °C).
La temperatura debe medirse en el interior del helado.

	Base Frutta	Agua	Azúcar	Topfil Finest
FRUTAS DULCES – UN SABOR ÚNICO, INTENSO Y AUTÉNTICO CON TROZOS VISIBLES DE FRUTAS	g	g	g	g
Topfil Finest Abricot 70%	100	285	115	500
Topfil Finest Cerise 70%	100	270	130	500
Topfil Finest Fraise 70%	100	255	145	500
Topfil Finest Framboise 70%	100	225	145	500
Topfil Finest Mangue 70%	100	310	90	500

TRUCO : El sabor de los helados de frutas puede intensificarse sustituyendo la parte de agua por un puré de frutas y ajustando los azúcares de la receta.

BASE FRUTTA

Es una base perfecta para preparar deliciosos helados de frutas cremosos y con un sabor afrutado natural y auténtico.

Gracias a su versatilidad, permite elaborar helados con las frutas que quieras, tanto ácidas como dulces. Es muy versátil.

Denominación: Sorbete de frutas

Nombre reservado a los sorbetes como los explicados anteriormente que contienen:

- Al menos 45 % de frutas si son dulces.
- Al menos 20 % de frutas si tienen cáscara.

En caso de mezcla, se aplica el mínimo a todas las frutas utilizadas.

El peso mínimo por litro es de 650 g.

Nuestras recetas se han ajustado a una temperatura de consumo de -13 °C (+/- 0,8 °C).

La temperatura debe medirse en el interior del helado.

	Base Frutta	Agua	Azúcar	Starfruit
FRUTAS ÁCIDAS	g	g	g	g
Starfruit Citron – Sabor clásico y natural	100	430	190	280
Starfruit Passion - Sabor clásico y natural	100	370	130	400

	Base Frutta	Agua	Azúcar	Starfruit
FRUTAS DULCES	g	g	g	g
Starfruit (albaricque, fresa, manzana...) - Sabor clásico y natural	100	250	150	500
Starfruit Mangue - Sabor clásico y natural	100	270	130	500

TRUCO : Nuestra gama CLÁSICA te permitirá incrementar el sabor de las frutas. La cantidad recomendada está entre el 2 % y el 4 %

CLASSIC PURATOS

Classic son preparados de fruta lo más parecidos posible al sabor y color originales de la fruta. Y para ganar aún más naturalidad, están libres de aditivos, conservantes y aromas y colorantes artificiales.

BENEFICIOS:

- Buen sabor a fruta y color natural
- A base de concentrados de frutas
- Dosificación recomendada entre el 3 y el 10 % del peso de la masa
- Fácil de usar: incorporación sencilla y rápida
- Apto para hornear
- Amplia gama de aplicaciones con el mismo producto

GAMA CLASSIC:

	Fresa:	preparado con 70 g de fresa por 100 g
	Frambuesa:	preparado con 65 g de frambuesa por 100 g
	Maracuya:	preparado con 88 g de maracuya por 100 g
	Coco:	preparado con 19 g de coco por 100 g
	Limon:	preparado con 98 g de limon por 100 g
	Naranja:	preparado con 64 g de naranja por 100 g
	Mango:	preparado con 31 g de mango por 100 g
	Platano:	preparado con 56 g de platano por 100 g
	Albaricoque:	preparado con 61 g de albaricoque por 100 g
	Pera:	preparado con 119 g de pera por 100 g
	Cereza:	preparado con 60 g de cereza por 100 g



BASE CIOCCOLATO

La base del helado de chocolate está diseñada para desprender todas las notas aromáticas de los chocolates utilizados con el fin de elaborar un helado de chocolate que marque realmente la diferencia.

El color del helado de chocolate no solo está determinado por el porcentaje de chocolate o cacao que contiene, sino también por la torrefacción del cacao y su origen.

Nuestra base Chocolate es versátil e ideal para todo tipo de chocolates.

Puedes pasteurizar tus preparados (proceso en caliente o en frío).



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE, VERDADERO CHOCOLATE BELGA

El chocolate belga posee una extraordinaria reputación en todo el mundo, hasta tal punto que, para muchas personas, Bélgica representa un sinónimo de chocolate. En Belcolade, nos esforzamos por conservar y mejorar este preciado legado, haciendo hincapié en la calidad, la innovación, el servicio al cliente y, sobre todo, el sabor. El chocolate Belcolade se produce exclusivamente en Bélgica, en nuestra fábrica de Erembodegem. Ofrecemos la experiencia más auténtica del verdadero chocolate belga.

LA PASIÓN DEL SABOR

El chocolate, producido según la tradición artesanal belga, garantiza una experiencia gustativa inigualable, fruto de una rigurosa selección y una mezcla de las mejores materias primas del mundo. Utilizamos el 100 % de manteca de cacao y vainilla natural en nuestros chocolates, procesados según los altos estándares de calidad por los que somos conocidos.

UNA GAMA COMPLETA E INNOVADORA

Belcolade propone una gama de productos amplia y variada, diseñada para cumplir las expectativas más exigentes. La línea Selección ofrece una gama sofisticada de sabores con chocolates negros, con leche y blancos con diferentes características de suavidad, contenido en cacao y percepciones aromáticas. Para aquellos que busquen los perfiles aromáticos más originales, la gama Origins está elaborada a partir de granos de cacao cuidadosamente seleccionados que expresan las particularidades de las regiones en las que se cultivan.

Un programa único para un futuro sostenible del chocolate



Hoy en día, la sostenibilidad en el sector del chocolate ya no es una opción, sino una necesidad por 2 razones principales:
El consumo de chocolate aumenta en todo el mundo
Los países productores de cacao se enfrentan a muchos retos: la pobreza, mala redistribución de beneficios, penuria, trabajo infantil, etc.

Por otra parte, los consumidores esperan cada vez más productos buenos y sostenibles/éticos.
De hecho, según el último estudio Taste Tomorrow, más de el 60% de los consumidores compran productos en los que se paga un precio justo a los productores.
Y el 71% de los consumidores quiere conocer la historia de los productos que compran, con total transparencia.

Basándonos en todas estas conclusiones, hemos creado un programa único: Cacao-Trace, para ofrecerle Chocolates sabrosos y sostenibles, para garantizar momentos de indulgencia sin culpa para sus clientes. El programa Cacao-Trace va más allá de una certificación sostenible estándar con 2 grandes puntos de diferenciación:



El Chocolate Bonus

Por cada producto Cacao-Trace vendido, donamos 0,10€/kilo directamente a los productores de cacao para apoyarles en el proceso del cacao bueno y sostenible. En 2021, pagamos una prima de 1 millón de euros a nuestros socios productores de cacao. El próximo objetivo ¡3 millones en 2023!



Controlar de fermentación

La fermentación es un paso esencial para desarrollar el máximo potencial de los sabores de cada grano de cacao.
Esta etapa está estrictamente controlada por los equipos Puratos. Esto nos permite ofrecerle Chocolate de calidad constante y sabor óptimo.



CHOCOLATE NEGRO SELECTION

Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	Cacao amargo y afrutado
Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace	Café tostado, frutas frescas, frutos secos, pimienta y miel
Belcolade Noir Ebony Absolu 96% Cacao-Trace	Masa pura triturada y refinada

CHOCOLATE DE LECHE SELECTION

Belcolade Leche Selection 35% Cacao-Trace	Cacao, leche y notas azucaradas
---	---------------------------------

CHOCOLATE BLANCO SELECTION

Belcolade Blanc Intense 29% Cacao-Trace	Algo de azúcar con una ligera nota de mantequilla
Belcolade Extra Blanc Selection Cacao-Trace	Lacteado, con vainilla, notas de mantequilla y un poco de azúcar

CHOCOLATE CON NOTAS DE CAMELO

Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	Lacteado con notas de caramelo y mantequilla salada
---	---

CHOCOLATE NEGRO ORIGINS

Belcolade Uganda 80% Bio Cacao-Trace	Cacao fuerte
Belcolade Vietnam 73% Cacao-Trace	Cacao ácido, cítricos, madera y tabaco
Belcolade Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Bio Cacao-Trace	Café tostado, frutas frescas, frutos secos, pimienta y miel

CHOCOLATE DE LECHE ORIGINS

Belcolade Vietnam 45% Cacao-Trace	Cacao ácido, caramelo, moca y leche cruda
Belcolade Leche Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	Notas cremosas, caramelo y afrutado

BASE CIOCCOLATO PLUS

Es la base ideal para preparar deliciosos helados de chocolate. Hemos desarrollado las mejores mezclas para obtener el resultado perfecto en cuanto a sabor y cremosidad, gracias también a la selección de chocolates **Belcolade certificados Cacao Trace**.

Nuestras recetas se han ajustado a una temperatura de consumo de -13 °C (+/- 0,8 °C).
La temperatura debe medirse en el interior del helado.

Denominación: Helado

Nombre reservado para un producto que contiene:

- Materias grasas alimentarias (de origen animal, vegetal o ambos)
- Fuentes de proteínas (de origen animal, vegetal o huevos)

El peso mínimo por litro es de 450 g.



	Base	Azúcar	Leche	Chocolate	Cacao
CHOCOLATE NEGRO	g	g	g	g	g
Belcolade Noir Origins Vietnam 73 Cacao-Trace	150	50	570	230	
Belcolade Origins Uganda 80 Cacao-Trace	150	70	570	210	
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace	150	20	580	250	
Belcolade Noir Selection 65% Cacao-Trace	150	35	575	240	
Belcolade Noir Absolu Ebony Cacao-Trace	150	110	570	170	
Belcolade Noir Origins Papouasie-Nouvelle Guinée Bio 73% Cacao-Trace	150	50	570	230	
Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace + Belcolade Cacao in polvo Cacao-Trace	150	20	570	200	60

	Base	Leche	Chocolate
CHOCOLATE DE LECHE, BLANCO, AMBER	g	g	g
Belcolade Origins Vietnam 45 Cacao-Trace - Leche	150	575	275
Belcolade Selection Amber Douceur Cacao-Trace	150	660	190
Belcolade Blanc Selection 34% Cacao-Trace - Blanco	150	665	185
Belcolade Blanc Intense 31% Cacao-Trace - Blanco	150	660	190
Belcolade Leche Selection 35% Cacao-Trace - Leche	150	590	260
Belcolade Origins Papouasie-Nouvelle Guinée 39 Bio Cacao-Trace - Leche	150	580	270

TOPPINGS

Para estimular aún más el paladar de tus clientes, te proponemos nuestras decoraciones.

¡Nuestros ingredientes adicionales te permitirán aportar todavía más sabor a tus helados!



TOPPINGS PURATOS

Los ingredientes adicionales son ideales para aumentar el sabor de tus helados.

BENEFICIOS:

- Una buena textura que cubre bien
- Un efecto brillante
- Un formato ergonómico para un mejor agarre y para un uso optimizado
- Hecho en Francia

GAMA DE TOPPINGS:

- CHOCOLATE
- CARAMELO
- CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA
- FRUTOS ROJOS
- FRESA
- AVELLANA & CACAO



FRUTOS SECOS PATISFRANCE

Desde 1946, elaboramos productos de frutos secos en nuestra fábrica francesa de Charmes, situada en la región de los Vosgos. Una experiencia histórica que conserva y transmite nuestro equipo local, centrado en la calidad de los productos, así como en el proceso de producción. En última instancia, estos elevados estándares se reflejan en productos excepcionales con una calidad óptima.



NUESTRA GAMA IDEAL PARA DECORAR LOS HELADOS:

Almendras :

Nuestras almendras, seleccionadas rigurosamente, proceden de los mejores orígenes para después ser transformadas de varias formas y envasadas en nuestra fábrica. Ofrecemos una amplia gama de gran calidad en diversos envases y adaptados a tus necesidades.

Nuestras almendras son 100 % « fruto de los almendros ».



ALMENDRAS LARGAS BLANQUEADAS LAMINADAS CALIFORNIA



ALMENDRAS MEDIANAS BLANQUEADAS LAMINADAS CALIFORNIA



ALMENDRAS BLANQUEADAS LAMINADAS CALIFORNIA



ALMENDRAS BLANQUEADAS EN PALITOS CALIFORNIA

ESCALDADO ALMENDRAS PICADAS CALIFORNIA

Avellanas :

Muy utilizada para los bombones de chocolate, la avellana se usa en numerosos preparados de pastelería dulce, sobre todo en polvo. Nuestras avellanas se recogen en su punto perfecto de madurez, se clasifican y se transforman en nuestra fábrica.

Nuestras avellanas están garantizadas al 100 %.



AVELLANAS CRUDAS PICADAS
Cubos calibrados de avellanas crudas.



AVELLANAS BLANQUEADAS PICADAS
Cubos calibrados de avellanas blanqueadas.



AVELLANAS CRUDAS LAMINADAS
Ideal en preparaciones de pastelería, en inclusión o en decoración

Pistachos :

Clasificados, pelados, molidos, en polvo o en bastoncillos... Ofrecemos pistachos de calidad de cualquier forma. Su color verde atrae, su particular sabor está refinado, tiene múltiples usos y sus beneficios se conocen desde hace años. La amplia gama de pistachos te permitirá utilizarlos en diversos preparados: macarrón, franchipán, tarta de pera, marquise, florentina...

Según las cosechas, trabajamos con algunos países como Siria.

Nuestros pistachos están garantizados al 100 %.



PISTACHOS VERDES PICADOS
Cubos de pistachos sin cáscara, de bonito color verde, ideales para decorar



PISTACHOS VERDES EN BARRITA
Bonito color verde, agradable sabor, ideal para una decoración original

INSPIRACIÓN SOBRE LOS HELADOS

Frambuesas frescas



Pistachos verdes picados



Topping chocolate



Avellanas caramelizadas



BARRA PRALINÉ
PECÁN



27

BARRA HELADA
CHOUCHOU



28

ROSELLÓN



29

BARRA
DE CARAMELO



31

PASTEL DE FRESA
MODERNO



32

COLECCIÓN
MAGNUM



33

PRESQU'ÎLE



35

MISTERIO



36



BARRA PRALINÉ PECÁN

PARA 20 BARRAS – MOLDE: MAÉ 11029

BASE

Pralicrac Pecán PatisFrance **500 g**

Fundir el Pralicrac a 35°C y extender a 2 mm de espesor. Cortar tiras de 12 cm de largo y 1,5 cm de ancho.

HELADO VAINILLA

Puratos Base Crema **260 g**

Leche **560 g**

Nata líquida 35% **180 g**

Vaina de Vainilla PatisFrance **1 pz**

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

CARAMELO VAINILLA PECÁN

Azúcar **155 g**

Glucosa DE60 **155 g**

Nata líquida 35% **230 g**

Flor de sal **2 g**

Vaina de Vainilla PatisFrance **1 pz**

Mantequilla **80 g**

Nueces de pecán tostados **200 g**

Caramelizar el azúcar y la glucosa. Diluir con la crema caliente de vainilla. Volver a cocer a 105°C. Mezclar con mantequilla fría y la flor de sal con ayuda de una batidora. Mezclar con las nueces de pecán molidas. Recoger y guardar en frío a 3°C.

GLASEADO

Belcolade Noir Origins Costa Rica 64% **500 g**

Aceite de semillas de uva **130 g**

Fundir el chocolate a 35°C y añadir el aceite de semillas de uva. Mezclar.

MONTAJE & ACABADOS:

- Preparar el helado de vainilla y obturar con el Pralicrac Pecán.
- Sacar en frío y desmoldar.
- Colocar el caramelo de nueces de pecán en la barra.
- Bañar la barra de chocolate y decorar con una lámina de oro en la parte superior.



BARRA HELADA CHOUCHOU

PARA 20 BARRAS – MOLDE: MAÉ 11029

BASE

Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance 500 g

Fundir el Pralicrac a 35°C y extender a 2 mm de espesor. Cortar tiras de 12 cm de largo y 1,5 cm de ancho.

HELADO VAINILLA

Puratos Base Crema 260 g

Leche 560 g

Nata líquida 35% 180 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pz

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

CARAMELO CACAHUETE VAINILLA

Azúcar 360 g

Glucosa DE60 310 g

Nata líquida 35% 460 g

Flor de sal 3 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pz

Mantequilla 155 g

Cacahuets tostados 150 g

Caramelizar el azúcar y la glucosa. Diluir con la crema caliente de vainilla. Volver a cocer a 105°C. Mezclar con mantequilla fría y la flor de sal con ayuda de una batidora. Mezclar con los cacahuets molidos. Recoger y guardar en frío a 3°C.

GLASEADO

Belcolade Noir Origins Arriba 66% 500 g

Aceite de semillas de uva 130 g

Fundir el chocolate a 35°C y añadir el aceite de semillas de uva. Mezclar.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar en el fondo del molde el preparado de caramelo.
- Extender el helado de vainilla por encima y obturar con el Pralicrac de caramelo y mantequilla salada.
- Sacar en frío y desmoldar.
- Bañar la barra de chocolate y espolvorear los cacahuets rallados y caramelizados por encima.





ROUSSILLON

PARA 2 PASTELES – MOLDE: SILIKOMART® SAVARIN 180 X 60 MM

HELADO DE CHOCOLATE AMBER

Puratos Base Cioccolato	150 g
Leche	660 g

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	185 g
--	--------------

Mezclar todos los ingredientes excepto el chocolate con la ayuda de una batidora durante 2 minutos. Añadir el chocolate. Batir a -8°C.

HELADO ALBARICOQUE

Puratos Base Frutta	100 g
Agua	310 g
Azúcar	90 g

Puratos Topfil Finest Abricot 70%	500 g
--	--------------

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85 °C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

COMPOTA DE ALBARICOQUE

Albaricoque Alcurnia PatisFrance	200 g
Mantequilla	50 g
Miel	50 g

Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Azúcar	150 g
Cointreau	30 g

Gelatina en Polvo PatisFrance	5 g
Agua de hidratación	30 g

Cortar los albaricoques en dados y bañarlos en miel y mantequilla. Reservar. Calentar el albaricoque Starfruit con el azúcar y añadir la masa de gelatina y el licor Cointreau. Añadir los albaricoques cocinados en la sartén. Colocar en el molde Baba.

BIZCOCHO AVELLANA

Avellana Bruta en Polvo PatisFrance	70 g
--	-------------

Almendra en Polvo PatisFrance	70 g
--------------------------------------	-------------

Azucar glas	60 g
-------------	------

Trimoline	15 g
-----------	------

Huevos	150 g
--------	-------

Harina	30 g
--------	------

Mantequilla	25 g
-------------	------

Vainilla en Polvo PatisFrance	1 pc
--------------------------------------	-------------

Claras de huevo	100 g
-----------------	-------

Azucar	15 g
--------	------

Montar los huevos, el azúcar invertido, el azúcar glas, los frutos secos y la harina. Montar paralelamente las claras y batir a punto de nieve con el azúcar. Por último, fundir la mantequilla y añadir el polvo de vainilla. Mezclar las dos primeras masas y, a continuación, añadir la mantequilla lentamente. Cocinar en un molde de 20 x 30 cm en Silpat® a 180°C durante 10 minutos con una lámina de silicona. Dar la vuelta para enfriar.



GLASEADO

Jarabe 60%	150 g
Jarabe de Glucosa PatisFrance	300 g
Puratos Miroir Glassage Neutre	250 g
Starfruit Abricot PatisFrance	70 g
Puratos Classic Abricot	3 g

Calentar los ingredientes a 85°C y guardar durante 6 horas a 4°C. Utilizar en frío a 20°C o en caliente a 55°C mediante pulverización.

MONTAJE & ACABADOS:

- Rellenar el primer molde con la compota de albaricoque.
- Obturar con una galleta.
- Camisar el gran molde de Glace Amber y colocar el albaricoque.
- Alisar con el helado Amber y obturar con la galleta.
- Cubrir el postre con el glaseado de albaricoque.
- Colocar el helado de albaricoque alrededor del postre con una manga pastelera Saint Honoré.
- Camisar con una fina tira de galleta de 1 cm de altura el borde de la tarta.
- Decorar con avellanas caramelizadas.





BARRA DE CARAMELO

PARA 3 PIEZAS – MOLDE: SILIKOMART® MF02

BASE MILHOJE

Harina T45	250 g
Harina T55	125 g
Agua	160 g
Sal	8 g

Puratos Mimetic Essentiel (1) 70 g

Puratos Mimetic Essentiel (2) 300 g

Amasar los 5 primeros ingredientes. Dejar reposar 30 minutos. Dar un doble pliegue y dejar enfriar en el frigorífico durante al menos 1 hora. Repetir esta operación dos veces. Laminar la masa a 1,5 mm, cortar rectángulos de 5 cm de ancho y 15 cm de largo. Hornear a 170°C durante 20 minutos.

HELADO DE VAINILLA

Puratos Base Crema 260 g

Leche 555 g

Nata líquida 35% 180 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pz

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

HELADO DE AVELLANA

Puratos Base Crema 140 g

Leche 590 g

Nata líquida 35% 80 g

Praliné Noisette 50% PatisFrance 190 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

GLASEADO

Belcolade Lait Selection 35% Cacao-Trace 500 g

Belcolade Cocoa Butter Cacao-Trace 50 g

Avellanas Picadas PatisFrance tostadas 100 g

Fundir el chocolate a 35°C y añadir la manteca de cacao atemperada a 29°C y las avellanas. Mezclar.

MONTAJE & ACABADOS:

- Colocar en el fondo del molde el helado de vainilla.
- Congelar la tira de milhojas con el rebozado de chocolate y avellanas.
- Desmoldar el helado de vainilla.
- Disponer el helado de avellanas con la ayuda de una manga pastelera Saint Honoré sobre el helado de vainilla.
- Decorar con avellanas caramelizadas.



PASTEL DE FRESA MODERNO

PARA 30 VERRINAS

COMPOTA DE FRESA

Fresas	200 g
Azúcar moreno	20 g
Verbena	2 g
Zumo de limón	20 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	50 g

Cortar las fresas en cuatro y dejar madurar con el azúcar y la verbena picada. A continuación, añadir el zumo de limón y el Miroir.

HELADO DE PISTACHO

Puratos Base Crema	140 g
Leche	590 g
Nata líquida 35%	80 g
Praliné Pistache 52% PatisFrance	190 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

BIZCOCHO PISTACHO

Pistacho en Polvo PatisFrance	70 g
Almendra en Polvo PatisFrance	70 g
Azúcar glas	60 g
Trimoline	15 g
Huevos	150 g
Harina	30 g
Mantequilla	25 g
Cascaras de limón	1 pc
Cascaras de naranjas	1 pc
Claras de huevo	100 g
Azúcar	15 g

Montar las yemas, el azúcar invertido, el azúcar glas, los frutos secos y la harina. Montar paralelamente las claras y batir a punto de nieve con el azúcar. Por último, fundir la mantequilla y añadir la piel de los cítricos. Mezclar las dos primeras masas y, a continuación, añadir la mantequilla lentamente. Cocinar en un molde de 20 x 30 cm en Silpat® a 180°C durante 10 minutos con una lámina de silicona. Dar la vuelta para enfriar.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar en el fondo de los vasos la compota de fresa.
- Intercalar la compota dos veces con discos de galletas de pistacho.
- Disponer encima el helado de pistacho.
- Poner un disco de chocolate blanco y mezclar con el polvo de vainilla.
- Decorar con fresas y pistachos tostados molidos.





COLECCIÓN MAGNUM

PARA 20 MAGNUMS – MOLDE: SILIKOMART® ESQUIMAUX, REF: 25321870065

MAGNUM CHOCOLATE & AVELLANA

HELADO CHOCOLATE

Puratos Base Cioccolato	150 g
Leche	580 g
Azucar	20 g
Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace	250 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

HELADO DE AVELLANA

Puratos Base Crema	140 g
Leche	590 g
Azucar	80 g
Praliné Noisette 50% PatisFrance	190 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar el helado de chocolate en el molde.
- Poner uno o dos tubos en el interior.
- Extender el helado de chocolate.
- Guardar en el congelador.
- Desmoldar y adornar.

MAGNUM PISTACHO

HELADO PISTACHO

Puratos Base Crema	240 g
Leche	650 g
Nata líquida 35%	10 g
Pralirex Pistache PatisFrance	100 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío. Decorar con pistachos picados tostados.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar el helado en el molde.
- Guardar en el congelador.
- Desmoldar y adornar.

MAGNUM LIMON HELADO LIMON

Puratos Base Frutta	100 g
Agua	430 g
Azucar	190 g
Starfruit Citron PatisFrance	280 g
Puratos Classic Citron	20 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar el helado en el molde.
- Guardar en el congelador.
- Desmoldar y adornar.



MAGNUM FRAMBUESA & FRESA

HELADO DE FRAMBUESA

Puratos Base Frutta	100 g
Agua	255 g
Azucar	145 g
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	500 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

HELADO DE FRESA

Puratos Base Crema	200 g
Leche	470 g
Nata líquida 35%	240 g
Puratos Classic Fraise	80 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío. Enmoldar en un tubo de silicona de 1 cm.

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar el helado de frambuesa en el molde.
- Poner uno o dos tubos en el interior.
- Extender el helado de frambuesa.
- Guardar en el congelador.
- Desmoldar y adornar.

MAGNUM CARAMELO

HELADO DE CARAMELO

Puratos Base Crema	200 g
Leche	470 g
Nata líquida 35%	240 g
Puratos Deli Caramel	100 g

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

CARAMELO

Azucar	310 g
Glucosa DE60	310 g
Nata líquida 35%	460 g
Flor de sal	3 g
Vaina de Vainilla PatisFrance	1 pz
Mantequilla	155 g

Caramelizar el azúcar y la glucosa. Diluir con la crema caliente de vainilla. Recalentar a 105°C. Mezclar con la mantequilla fría y la flor de sal con una batidora. Recoger y, a continuación, fundir en un tubo de silicona de 1 cm de diámetro. Reservar en frío (entre -2°C y -30°C).

MONTAJE & ACABADOS

- Colocar el helado de caramelo en el molde.
- Poner uno o dos tubos en el interior.
- Extender el helado de caramelo.
- Guardar en el congelador.
- Desmoldar y adornar.

RECUBRIMIENTO CHOCOLATE BLANCO

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Manteca de Cacao-Trace	25 g
Aceite de semillas de uva	75 g
Colorante liposoluble	1 g

RECUBRIMIENTO CHOCOLATE DE LECHE

Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	25 g
Aceite de semillas de uva	75 g
Avellanas picadas tostadas	75 g

RECUBRIMIENTO DE CHOCOLATE NEGRO

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	25 g
Aceite de semillas de uva	75 g

RECUBRIMIENTO DE CHOCOLATE BLANCO PISTACHO

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Manteca de Cacao Cacao-Trace	25 g
Aceite de semillas de uva	25 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g





PRESQU'ÎLE

PARA 30 PIEZAS

BASE MERENGUE

Claras de huevos	200 g
Azucar	350 g
Cascaras de lima	1 pz
Cascaras de naranja	1 pz

Elaborar un merengue suizo con las claras y el azúcar.

Después de la congelación, añadir las pieles de cítricos y disponer el merengue en forma de espiral de 5 cm de diámetro. Cocinar en el horno a 90°C durante una hora y media.

HELADO DE COCO

Puratos Base Crema	200 g
Leche	470 g
Nata líquida 35%	240 g

Puratos Classic Coco	100 g
-----------------------------	--------------

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

HELADO DE MANGO

Puratos Base Frutta	100 g
Agua	310 g
Azucar	90 g

Puratos Topfil Finest Mangue 70%	500 g
---	--------------

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

CONFIT DE MANGO

Starfruit Mangué PatisFrance	225 g
Starfruit Passion Fruit PatisFrance	90 g

Glucosa	30 g
---------	------

Azucar	55 g
--------	------

Pectina NH PatisFrance	7 g
-------------------------------	------------

Zumo de lima	5 g
--------------	-----

Calentar los purés de frutas y la glucosa y añadir en forma de lluvia el azúcar y la pectina. Llevar a ebullición durante 2 minutos. Mezclar y verter 140 g en los discos de dacquoise de 14 cm sin que crujan. A continuación, 105 g en discos de 12 cm de diámetro y 3 mm de espesor. Congelar.

COMPOTA EXOTICA

Starfruit Mangué PatisFrance	30 g
-------------------------------------	-------------

Mango fresco	250 g
--------------	-------

Zumo de lima	15 g
--------------	------

Aguacate	20 g
----------	------

Polvo jamaicana	1 g
-----------------	-----

Cortar en dados pequeños el mango y el aguacate. A continuación, añadir el puré de frutas y el zumo de lima. Finalizar con el polvo de Jamaica.

MONTAJE & ACABADOS

- Camisar en un círculo de 6 cm de diámetro con el sorbete de mango.
- Rellenar con el helado de coco y obturar con el merengue.
- Colocar el disco de mermelada de mango en el centro de un plato y, a continuación, el helado de mango y de coco y recubrir la espiral de mermelada de mango.
- Disponer en el centro la compota exótica.
- Cubrir el helado con un anillo de **Belcolade Extra Blanc Selection 34 % Cacao Trace**.
- Acabar el postre con una quenelle de helado de coco y virutas de coco y algunos pétalos comestibles.



MISTERIO

PARA 30 PIEZAS - MOLDE : MAÉ 11107

HELADO DE CHOCOLATE

Puratos Base Cioccolato 150 g

Azúcar 50 g

Leche 570 g

Belcolade Noir Origins Vietnam 73%

Cacao-Trace 230 g

Mezclar todos los ingredientes excepto el chocolate con una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C. Añadir el chocolate. Batir a -8°C. Extraer y envasar en frío.

HELADO DE VAINILLA

Puratos Base Crema 260 g

Leche 560 g

Nata líquida 35% 180 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pz

Mezclar todos los ingredientes en una batidora durante 2 minutos. Elaborar una cocción o pasteurización a 85°C (opcional). Batir en turbina a -8°C. Extraer y envasar en frío.

CARAMELO VAINILLA

Azúcar 310 g

Glucosa DE60 310 g

Nata líquida 35% 460 g

Flor de sal 3 g

Vaina de Vainilla PatisFrance 1 pz

Mantequilla 155 g

Caramelizar el azúcar y la glucosa. Diluir con la crema caliente de vainilla. Volver a cocer a 105°C. Mezclar con la mantequilla fría y la flor de sal con una batidora. Recoger y reservar en frío a 3°C.

GLASEADO

Pralisec PatisFrance 500 g

Nata líquida 35% Q.S.

Batir la nata muy lentamente. Sumergir la bola de helado y adornar la de Pralisec.

MONTAJE & ACABADOS

- Camisar los moldes esféricos Silikomart con el caramelo.
- Colocar el helado de vainilla e incorporar la bola de helado de chocolate en el medio.
- Obturar con el helado de vainilla.
- Desmoldar y adornar con Pralisec.
- Decorar con un poco de **Sucraneige PatisFrance** encima.





PatisFrance-Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83

E : patisfrance@puratos.com

 www.puratos.fr

 [@patisfrance_officiel](https://www.instagram.com/patisfrance_officiel)

 [@puratos_france](https://www.instagram.com/puratos_france)

 [@belcolade_france](https://www.instagram.com/belcolade_france)

