



## Ingredientes

Carat Coverlux Blanco	220	g
Carat Coverlux Semiamargo	20	g

## Procedimiento Armado del Huevo

- Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 45° C y mediante un Cornet aplicarlo dentro del molde unicornio.
- Realizar las pestañas y dejar enfriar.
- Posteriormente fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y enfriar hasta obtener una temperatura de 35° C y verterlo hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.
- Mediante un cornet con chocolate Carat Coverlux Blanco realizar las orejas, el cuerno y la base del unicornio.
- Finalmente realizar la otra mitad del huevo implementado la técnica anterior.
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.
- Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites, caramelos y/o bombones.
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas.

# Receta | Huevo de pascuas Unicornio

## Ingredientes

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	50	g
Colorante dorado (Liposoluble)		c/n

## Ingredientes

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	10	g
Colorante Liposoluble Varios		c/n

## Montaje y presentación del huevo

- Disponer de la base de chocolate y adherir el huevo a la misma.
- Mediante un cornet con chocolate blanco pegar el cuerno y las orejas en la superficie del huevo.
- Disponer de la manga con el chocolate batido y realizar una leve ondulación sobre los laterales de la pieza, cubriendo así la unión de ambas mitades del huevo.
- Con el chocolate batido restante, realizar el cabello del unicornio. Finalmente adherir las flores y obtener el unicornio.

- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo.
- Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

## Procedimiento guarda lateral y cabello

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26° C.
- Este proceso de descenso de temperatura, podemos acelerarlo por medio de una batidora con paleta, la cual nos permitirá incorporar aire, enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa.
- Colocar en manga con boquilla rizada y reservar en un ambiente templado hasta utilizar.

## Procedimiento Flores

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C, depositar en distintas mangas y a cada chocolate adicionarle un color diferente.
- Sobre un acetato realizar pequeñas gotas, elaborando de este modo los pétalos de cada flor.
- Llevar a cámara de frío por espacio de 5 minutos y finalmente despegar las flores del acetato.
- Reservar a temperatura ambiente.

# Receta | **Huevo de pascuas Unicornio**

## Tips & Trucos

- Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico n° 15. Hay disponibles moldes de unicornio que incluyen el cuerno y las orejas.
- Al combinar chocolate blanco con colores, se obtiene variedad en textura, color y presentación.

## Rendimiento

Rinde 1 unidad de 300 g