



Ingredientes

Carat Coverlux Leche	100	g
-----------------------------	-----	---

Ingredientes

Carat Coverlux Blanco	50	g
Carat Coverlux Leche	50	g
Carat Coverlux Semiamargo	50	g
Carat Supercrem Avellanas	120	g

Procedimiento Armado del Huevo

- Fundir Carat Coverlux leche a 45°C.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.
- Realizar una segunda capa, aplicando nuevamente el baño de repostería Carat.
- Llevar la mitad del huevo a la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar la pieza.

Procedimiento bombones / mini huevos

- Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación:
 - Carat Coverlux Blanco a 40°C.
 - Carat Coverlux leche a 45°C
 - Carat Coverlux Semiamargo a 50°C.
- Colocar los chocolates en tres mangas diferentes.
- Luego disponer del molde con el formato de mini huevos de pascuas.

Receta | Medio huevo de pascuas Relleno

- A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar.
- Mediante una manga aplicar el relleno de Carat Supercrem Avellanas en el interior de cada capsula y dejar solidificar.
- Sellar las bases de los mini huevos con cada chocolate, llevar a cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener los bombones de mini huevos, elaborados con Carat Coverlux Blanco, Leche y Semiamargo.

Montaje y presentación del huevo

- Disponer de la base de chocolate leche y adherir el medio huevo a la misma.
- Luego envolver los mini huevos de pascuas con papel chumbo de color dorado y plateado.
- Finalmente ubicar los bombones de mini huevos en el interior de la pieza y presentar.

Tips & Trucos

- Para los bombones de mini huevos Utilizar moldes plásticos de tamaño n°2 y para el medio huevo utilizar un molde n°15.
- Al combinar Carat Coverlux blanco, leche y semiamargo con Carat Supercrem Avellanas, se obtiene variedad en textura, color y presentación. Un producto netamente innovador y artesanal.

Rendimiento

Rinde 1 unidad de 370 g