

# RECETARIO



**Pascua  
Carat**  
llena de  
sabores



**Carat**

# CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



SEMIAMARGO  
800 g



LECHE  
800 g



BLANCO  
800 g



SEMIAMARGO  
SIN AZÚCAR  
800 g



PLANT BASED  
LECHE DE COCO  
800 g

VERSIONES SALUDABLES

Muy fácil de utilizar ya que no requiere templado!

Ingresá aquí y aprendé cómo fundir nuestros baños de repostería en microondas.

# Conejo diamante relleno

Rinde 6 piezas de 264 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Conejo de chocolate

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>800 g</b>
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

### Relleno Ganache chocolate blanco

<b>Chantypak</b>	<b>125 g</b>
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>250 g</b>
Glucosa	10 g

### Ganache de avellana

<b>Chantypak</b>	<b>125 g</b>
<b>Carat Coverlux Leche</b>	<b>50 g</b>
<b>Carat Supercrem Avellanas</b>	<b>200 g</b>
Crocante de avellanas	25 g

## TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para conejos diamante los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Los colorantes que se utilizan para esta elaboración son en polvo y liposoluble.

## PROCEDIMIENTO

### Conejo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en tres recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de tres mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Contemplar moldes plásticos con el formato de conejo diamante y por medio de las mangas aplicar los chocolates hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente los chocolates y posteriormente retirar el excedente • Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Relleno Ganache de chocolate blanco

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux Blanco** y mezclar hasta integrar • Finalmente incorporar la glucosa y mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

### Relleno /Ganache de avellana

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux Leche** y **Carat Supercrem Avellanas** • Finalmente mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar a hasta utilizar.

### Armado

• Disponer de los moldes de chocolate con el formato de conejo diamante elaborados anteriormente • A través de la manga aplicar el ganache de chocolate blanco e incorporar el crocante de avellanas • Posteriormente aplicar el ganache de avellanas hasta completar el interior de cada capsula • Luego colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada conejo • Finalmente desmoldar, decorar y presentar.



Mirá el video **paso a paso de esta receta.**

  
**Carat**

# Huevo confeti

Rinde 3 piezas de 380 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Huevo y base

Carat Coverlux Leche	800 g
----------------------	-------

### Decoración/Rebozado

Granas de colores	220 g
-------------------	-------

### Relleno

Confitos de colores	60 g
---------------------	------

Dulces y golosinas.	60 g
---------------------	------

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Te invitamos a reversionar esta receta realizando este mismo huevo con doble capa de chocolate (leche y blanco) replicando el clásico huevo de dos colores.

## PROCEDIMIENTO

### Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Leche** hasta obtener una temperatura final de 45°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoración/Rebozado

• Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

### Relleno

• Disponer de confitos de colores, dulces y golosinas • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

• Disponer de ambas piezas del huevo, sumergir cada una en **Carat Coverlux Leche** fundido y con la ayuda de un pincel retirar el excedente • A continuación, rebozar con las granas de colores • Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confitos de colores, dulces y golosinas • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo rebozado, hasta que peguen y se acoplen por completo • Adherir la pieza principal (el huevo rebozado) a la base de chocolate elaborada anteriormente.



puratos  
**Carat**

# Huevo decorado con CHOCOLATE BATIDO

Rinde 3 piezas de 396 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

### Relleno (Opcional)

Confités	c/n
----------	-----

Barritas de chocolate (chocolatines)	c/n
--------------------------------------	-----

### Decoración. Chocolate Batido

Carat Coverlux Semiamargo	300 g
---------------------------	-------

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº 15 • Recomendamos una batidora con paleta para obtener el chocolate batido.

## PROCEDIMIENTO

### Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** hasta obtener una temperatura final de 50°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 o bombones • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

### Relleno (Opcional)

• Disponer de las barritas de chocolate y los confites • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoración. Chocolate Batido

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26°C • Este proceso de descenso de temperatura podemos acelerarlo con una batidora con paleta la cual nos permitirá incorporar aire enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa • Colocar el chocolate batido dentro de una manga con boquilla rizada y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

• Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo elaborada anteriormente • Mediante la manga con el chocolate batido decorar la superficie del huevo • Finalmente presentar.



# Huevo cookie

Rinde 3 piezas de 376 g c/u. aprox.



## INGREDIENTES

### Cookies de chocolate

<b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b>	<b>250 g</b>
Huevos	30 g
Margarina	50 g

### Huevo y base

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>800 g</b>
Cookies de chocolate trozadas	330 g

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Para obtener un huevo cookie aún más indulgente, recomendamos en el proceso de armado, realizar una segunda capa de **Carat Coverlux Blanco** con cookies de chocolate.

## PROCEDIMIENTO

### Cookies de chocolate

• En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea • Estirar la masa hasta formar cilindros de 40 cm de largo por 5 cm de grosor • Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos • Luego cortar piezas de 45 g y formar bolitas • Disponer de placas con cauchos siliconados, estibar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica • Finalmente hornear a +/- 170°C por +/- 12 minutos (Post cocción trozar las cookies).

### Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y agregar las cookies de chocolate previamente trozadas • Posteriormente revolver hasta homogeneizar por completo • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.



Mirá el video **paso a paso de esta receta.**



  
**Carat**

# Huevo relleno

Rinde 5 piezas de 378 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Medio huevo y base

<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>800 g</b>
----------------------------------	--------------

### Biscocho brownie

<b>Tegral Brownie Tradicional</b>	<b>250 g</b>
-----------------------------------	--------------

Huevos	75 g
--------	------

Aceite	65 g
--------	------

Nueces	37 g
--------	------

### Crema de maní

<b>Crema Chantypak</b>	<b>200 g</b>
------------------------	--------------

Gelatina sin sabor	10 g
--------------------	------

Agua	30 g
------	------

Leche entera	50 g
--------------	------

<b>Carat Supercrem Maní</b>	<b>250 g</b>
-----------------------------	--------------

### Decoraciones

Mini brownies	62 g
---------------	------

Mini bombones de maní	62 g
-----------------------	------

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15.

## PROCEDIMIENTO

### Medio huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar • Con el chocolate restante, realizar la base del medio huevo.

### Biscocho brownie

• Colocar todos los ingredientes, excepto las nueces en el bowls de la batidora • Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media • Agregar las nueces trozadas y mezclar hasta homogeneizar • Posteriormente verter el batido del brownie en una mini placa de aluminio cubierta previamente con papel manteca • Hornear a +/-190°C por espacio de +/- 15 a 20 minutos • Reservar hasta utilizar.

### Crema de maní

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión • Luego hidratar la gelatina con el agua y reservar • A continuación, calentar la leche y mezclar con la gelatina previamente hidratada • Posteriormente fundir **Carat Supercrem Maní** y mezclar con la preparación anterior • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de maní • Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

### Decoraciones

• Disponer de los mini brownies y de los mini bombones de maní • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

• Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate semiamargo • Dentro del medio huevo aplicar el biscocho brownie, elaborado con **Tegral Brownie Tradicional** • Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema de maní en el centro y laterales del medio huevo • Finalizar con mini brownies cortados en cubos y mini bombones de maní.



# Huevo sin azúcar

Rinde 5 piezas de 192 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Medio huevo

**Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** 750 g

### Relleno (Frutos secos)

Castañas de cajú	20 g
Almendras	20 g
Nueces mariposas	20 g
Pistachos	20 g
Avellanas	20 g
Nueces pecan	20 g

### Decoración

**Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** 50 g

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº 15.

## PROCEDIMIENTO

### Medio huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar • Con el baño de repostería restante, realizar la base del medio huevo.

### Relleno (Frutos secos)

• Disponer de una placa, colocar los frutos secos y tostar a +/-160°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Posteriormente reservar hasta utilizar.

### Decoración

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Colocar el chocolate dentro de un conet y reservar hasta utilizar.

### Armado

• Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate elaborada anteriormente • Mediante el conet con baño de repostería fundido, pegar los frutos secos tostados en el interior del medio huevo • Finalizar con líneas de chocolate semiamargo sin azúcar.



# Huevo texturado

Rinde 3 piezas de 266 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Huevo de chocolate

Carat Coverlux Plant Based Leche de Coco	800 g
--	-------

## PROCEDIMIENTO

### Huevo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Plant Based Leche de Coco** hasta obtener una temperatura de 45°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

## TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Si utiliza **Carat Coverlux Blanco** fundir hasta obtener una temperatura final de 40°C • Si utiliza **Carat Coverlux Semiamargo** fundir hasta obtener una temperatura final de 50°C.

### Armado

• Mediante un cepillo de alambre raspar la superficie del huevo hasta obtener un aspecto rústico y artesanal • Posteriormente adherir la pieza principal (el huevo) a la base de **Carat Coverlux Plant Based Leche de Coco** y presentar.



# Mini huevos tipo bombones

Rinde 100 piezas de 12 g c/u aprox. Dependiendo del tamaño de los moldes a utilizar.



## INGREDIENTES

### Cápsula de chocolate

<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	<b>800 g</b>
----------------------------------	--------------

### Relleno

<b>Dulce de Leche Puratos</b>	<b>400 g</b>
-------------------------------	--------------

## TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Opcionalmente los bombones se pueden rellenar con **Carat Supercrem Avellanas** o **Carat Supercrem Maní**.

## PROCEDIMIENTO

### Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 50°C • Disponer de moldes para bombones con el formato de mini huevitos • A través de una manga aplicar el chocolate semiamargo en el molde para bombones mencionado anteriormente • Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

### Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el **Dulce de leche Puratos** • Reservar hasta utilizar.

### Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente • A través de la manga aplicar el **Dulce de leche Puratos** en el interior de cada capsula • Colocar en cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos y desmoldar • Mediante una manga con chocolate fundido unir los bombones y lograr los mini huevitos • Finalmente presentar.

# Tabletas de colores

Rinde 11 piezas de 95 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Tableta de chocolate

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	<b>800 g</b>
Colorante naranja liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

### Decoraciones

Bombones tirabuzón	50 g
Barritas de chocolate (chocolatines)	50 g
Mini conejitos	50 g
Confites de colores	50 g
Granas de colores	50 g

## TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para tabletas los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • El colorante que se utiliza para esta elaboración es en polvo y liposoluble • Si se realizan tabletas con **Carat Coverlux Leche** fundir hasta obtener una temperatura final de 45°C y repetir el proceso de armado mencionado anteriormente.

## PROCEDIMIENTO

### Tableta de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en cuatro recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de cuatro mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Luego reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Decoraciones

• Disponer de los bombones tirabuzón, barritas de chocolate, mini conejitos y confites de colores • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

• Disponer de moldes con formato de tabletas tipo huevos planos y mediante las mangas aplicar los chocolate previamente coloreados • Sobre el chocolate ubicar los bombones, barritas, mini conejos y confites de colores • Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Finalmente desmoldar y obtener las tabletas de chocolate coloreado.



# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

## BELCOLADE SELECTION

CHOCOLATE REAL BELGA



SEMIAMARGO  
1 kg



LECHE  
1 kg



BLANCO  
1 kg



Un **CHOCOLATE SUSTENTABLE**  
que colabora con las  
COMUNIDADES AGRICULTORAS.

CONOCÉ MÁS SOBRE EL PROGRAMA CACAO-TRACE  
EN NUESTRA WEB [WWW.PURATOS.COM.AR](http://WWW.PURATOS.COM.AR)

**PROXIMAMENTE**



Conocerás nuestros nuevos  
packaging 100% reciclables

# Huevo escultura

Rinde 3 piezas de 383 g c/u aprox.



## INGREDIENTES

### Huevo de chocolate

Belcolade Selection Leche CT	1000 g
------------------------------	--------

### Decoración

Belcolade Selection Blanco CT	50 g
Belcolade Selection Leche CT	50 g
Belcolade Selection Semiamargo CT	50 g

## TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°18 • Para los medallones con color utilizar **Belcolade Selection Blanco** para luego colorear, y para los medallones oscuros utilizar **Belcolade Selection Semiamargo**.

## PROCEDIMIENTO

### Huevo de chocolate

- Fundir y templar **Belcolade Selection Leche CT** hasta obtener una temperatura final entre 29 y 30°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

### Decoración

- Fundir y templar por separado los tres chocolates **Belcolade Selection** según las temperaturas finales que se indican a continuación: **Belcolade Selection Blanco:** 28°C/29°C, **Belcolade Selection Leche:** 29°C/30°C, **Belcolade Selection Semiamargo:** 31°C/32°C • Disponer de un acetato y con la ayuda de tres mangas realizar los medallones con los distintos chocolates • Finalmente dejar solidificar en cámara de frío y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

### Armado

- Mediante un cornet con chocolate fundido y templado, ubicar y adherir los medallones de chocolate en la totalidad del huevo.



Mirá el video y aprendé el paso a paso del templado del chocolate.



# BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Seguinos en:



**Puratos S.A. Argentina C.I.I.E.**

Saavedra 2557 | (B16†10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina  
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: [argentinainfo@puratos.com](mailto:argentinainfo@puratos.com) | web: [www.puratos.com.ar](http://www.puratos.com.ar)