



Pascua Carat

llena de sabores

RECETARIO



CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



COVERLUX SEMIAMARGO
utilizado para armar este
huevo volcán de chocolate.
Flowpack x 800 g

Muy fácil de utilizar ya que
no requiere templado!

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



LECHE
800 g



BLANCO
800 g



SEMIAMARGO
SIN AZÚCAR
800 g



PLANT BASED
LECHE DE COCO
800 g

VERSIONES SALUDABLES

Joya de chocolate y frambuesa

Rinde 4 piezas de 527 g c/u aprox.



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



INGREDIENTES

Huevo

Carat Coverlux Blanco	400 g
Carat Coverlux Leche	400 g

Relleno

Vivaflíl Frambuesa	350 g
--------------------	-------

Crumble

Tegral Satin Cream Cake	100 g
Harina 0000	100 g
Azúcar	100 g
Manteca	100 g
Avellanas trozadas	150 g

Relleno ganache

Chantypak	125 g
Carat Coverlux Blanco	250 g
Glucosa	10 g

Decoración

Frambuesas liofilizadas	25 g
-------------------------	------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15.

PROCEDIMIENTO

Huevo

- En un bowl fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y reservar hasta utilizar
- Seguidamente y en un segundo bowl fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C
- Disponer de moldes para huevos con el formato de alhajero. Verter el chocolate blanco en el molde que se utilizará para la superficie de la pieza
- Posteriormente verter el chocolate leche en el molde que se empleara para la base, en ambos casos cubrir la totalidad del interior de cada molde utilizado
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes de cada uno de los moldes y dejar solidificar
- Llevar las mitades del huevo alhajero a la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Luego retirar del frío y desmoldar ambas piezas.

Relleno

- Colocar el relleno frutal **Vivaflíl Frambuesa** dentro de una manga y reservar.

Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos
- Posteriormente agregar la manteca líquida y entreverar hasta obtener el crumble
- Disponer de una placa con un caucho siliconado y verter la mezcla del areñado, posteriormente hornear 15 minutos a 160°C hasta obtener un color dorado
- Post cocción reservar hasta utilizar.

Relleno ganache

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C
- Agregar **Carat Coverlux Blanco** y mezclar hasta integrar
- Luego incorporar la glucosa y continuar mezclando hasta obtener la ganache
- Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

Decoración

- Disponer de las frambuesas y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la parte inferior de la pieza, el medio huevo alhajero elaborado con chocolate **Carat Coverlux Leche**
- A través de una manga aplicar el relleno de frambuesa y luego incorporar el crumble de avellanas, repetir esta acción hasta llenar una parte de la pieza
- Seguidamente aplicar la ganache de chocolate blanco y completar con el crumble de avellanas hasta cubrir por completo el interior del medio huevo alhajero
- Decorar con frambuesas liofilizadas y finalizar con el medio huevo elaborado con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.

Huevo volcán de chocolate

Rinde 4 piezas de 456 g c/u aprox.



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



PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C • Disponer de un molde para huevo volcán 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 de la pieza, 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 las piezas • Mediante un cuchillo con la hoja caliente, cortar la parte superior de ambas mitades y reservar la tapa de chocolate para la decoración final • Luego disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades hasta que peguen y se acoplen por completo. Con el chocolate restante realizar la base.

INGREDIENTES

Huevo de chocolate

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

Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Crema de avellanas

Chantypak	250 g
Bavarois Neutro	50 g
Carat Supercrem Avellanas	125 g
Leche entera	50 g

Decoración

Avellanas tostadas y trozadas	50 g
-------------------------------	------

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos volcán, los cuales pueden ser de plástico nº15 • Al combinar el bizcocho, con el chocolate semiamargo y la crema de avellanas, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Bizcocho de chocolate

• Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por 15 minutos.

Crema de avellanas

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión. Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro**. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con la preparación anterior • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de avellanas • Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío.

Decoración

• Tostar las avellanas a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Luego trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal el huevo volcán, posteriormente adherir a la base de chocolate semiamargo • Luego intercalar el bizcocho de chocolate con la crema de avellanas, hasta llenar por completo el interior de cada pieza • Decorar con avellanas trozadas y finalizar con la tapa de chocolate.

Medio huevo relleno de maní

Rinde 4 piezas de 485 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo y base

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

Relleno bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Relleno crema de maní

Chantypak	250 g
Bavarois Neutro	50 g
Leche entera	50 g
Carat Supercrem Maní	125 g

Decoraciones

Bombones tirabuzón	40 g
Bombones mini conejos	40 g
Bombones mini huevos	40 g
Barritas de chocolate	40 g
Bombones de corte de maní	56 g

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15.

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas. Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie 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 bizcocho de chocolate

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 20 minutos. Reservar hasta utilizar.

Relleno crema de maní

- Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión. Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro** • 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 rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoraciones

- Disponer de los mini bombones con el formato de tirabuzón, conejo y huevitos • También decorar con las barritas de chocolate y los bombones de corte de maní • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la pieza principal el medio huevo y ubicar sobre la base de chocolate con leche • Dentro del medio huevo aplicar el bizcocho de chocolate, elaborado con **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** • Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema de maní en el centro y laterales del medio huevo • Decorar con bombones de diferentes sabores y formatos, ej: tirabuzón, conejitos y mini huevos • Finalmente aplicar las barritas de chocolate y los bombones de corte de maní.

Huevo conejo sorpresa

Rinde 4 piezas de 425 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Conejo de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
-----------------------	-------

Orejas

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

Decoración/rebozado

Carat Coverlux Blanco	400 g
Micro cereales de chocolate blanco	400 g

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15 • También recomendamos realizar la pieza principal del conejo con chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**, las orejas con **Carat Coverlux Leche** y rebozar con micro cereales cubiertos con chocolate semiamargo.

PROCEDIMIENTO

Conejo de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C • Disponer de un molde para conejo 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 blanco y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del conejo, 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.

Orejas

- Para las orejas del conejo, fundir **Carat Coverlux Leche** a 35°C y mediante una manga, aplicar el chocolate en la cavidad de la figura principal realizada anteriormente y dejar solidificar a temperatura ambiente • Disponer de ambas mitades del conejo y opcionalmente se puede llenar con sorpresas, confites y golosinas. Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del conejo, hasta que queden pegadas y se acoplen por completo.

Decoración/rebozado

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** 40°C y mantener a temperatura ambiente • Luego disponer de los micro cereales y reservar hasta utilizar.

Armado

- Con la ayuda de un pincel, aplicar el chocolate blanco fundido sobre la figura del conejo dejando las orejas liberadas • Posteriormente rebozar con micro cereales de chocolate blanco hasta obtener las caricaturas.



Huevo relleno de maracuyá

Rinde 7 piezas de 250 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo y base

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

Relleno

Cremy 4x4	200 g
Agua o leche	500 g
Topfil Maracuyá	250 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos utilizar moldes texturados para huevos de pascua, los cuales pueden ser de plástico nº12 • Al combinar chocolate semiamargo con la crema pastelera de maracuyá se obtiene variedad en presentación, textura y sabor.

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Disponer de moldes texturados para huevos de pascua. Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie 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 las bases de los medio huevos y reservar hasta utilizar.

Relleno

• Colocar todos los ingredientes en el bowl de una batidora y mediante el batidor de alambre batir hasta integrar • Mantener la crema pastelera de maracuyá en cámara de frío.

Armado

• Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente • Mediante una cuchara aplicar la crema pastelera de maracuyá y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo. Posteriormente verter **Carat Coverlux Semiamargo** fundido sobre el relleno de maracuyá y cubrir en su totalidad • Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos • Finalmente desmoldar y presentar.



Huevo Plant Based

Rinde 3 piezas de 300 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar o Carat Coverlux Plant Based	800 g
Leche de Coco	

Relleno (Frutos secos)

Almendras	20 g
Avellanas	20 g
Castañas de cajú	20 g
Nueces	20 g
Crocante de maní	20 g
Nueces pecan	20 g

PROCEDIMIENTO

Armado

- Tostar los frutos secos a 160°C durante +/- 10-15 minutos
- Disponer de un molde para huevo de pascua y en el centro ubicar los frutos secos
- Fundir Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar o Carat Coverlux Plant Based Leche de Coco a 50°C
- Colocar el baño de repostería dentro de una manga y aplicar en el contorno para unir los frutos secos entre sí y para lograr una correcta adherencia de las inclusiones al molde
- Realizar la otra mitad del huevo implementando la técnica anterior
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío.
- Posteriormente aplicar el chocolate restante, hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados
- Luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y llevar nuevamente ambas mitades a la cámara de frío por lapso de 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas mitades
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de la pieza
- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo.
- Finalmente adherir la pieza principal a la base de chocolate.

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15
- Es importante tostar los frutos secos para obtener sabor, color y buena crocantez en el producto final.



Huevo Dubai

Rinde 7 piezas de 230 g c/u aprox.



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



INGREDIENTES

Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	35/40 g

Medio huevo

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

Relleno Dubai

Relleno crocante preparado	190 g
Carat Supercréme Pistachio	500 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	150 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15.

PROCEDIMIENTO

Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal
- Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar
- Disponer de una pанquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos
- Finalmente saltar los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Medio huevo

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C. Disponer de moldes para huevos de pascua
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie 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 las bases de los medio huevos.

Relleno Dubai

- Mezclar **Carat Supercréme Pistachio** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Tostar los pistachos a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Posteriormente trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente
- Mediante una cuchara aplicar el relleno de pistacho y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo
- Posteriormente verter **Carat Coverlux Leche** fundido sobre el relleno de pistacho y cubrir en su totalidad
- Decorar con pistachos trozados y colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Finalmente desmoldar y presentar los medio huevos de chocolate dubai.



BOX MINI PORCIONES

Esta caja con mini porciones
**NACE COMO UNA PROPUESTA PENSADA
PARA DISFRUTAR LA PASCUA** desde la variedad
y el compartir. Te permitirá ofrecer una variedad
de formatos y sabores en un solo producto.



Es una **alternativa versátil**, perfecta tanto para regalar como para compartir en familia.

Box mini porciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.
Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.
Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Mini huevos

Carat Coverlux Leche	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

Rellenos

Carat Supercrem Avellanas	100 g
Carat Supercrem Maní	100 g
Carat Supercrem Pistachio	100 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	100 g
Topfil Maracuyá	100 g
Vivafil Frambuesa	100 g

Mini conejos de chocolate

Carat Coverlux Blanco	300 g
Carat Coverlux Leche	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Mini huevos

• Fundir por separado los dos baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C • Luego disponer de moldes N°5 con el formato para mini huevos de pascua • Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Desmoldar las mitades de los mini huevos de chocolate leche y semiamargo.

Rellenos

• Mediante diferentes mangas aplicar los rellenos: **Carat Supercrem Avellanas**, **Carat Supercrem Maní**, **Carat Supercrem Pistachio**, **Dulce de Leche Repostero Puratos**, **Topfil Maracuyá** y **Vivafil Frambuesa**. Finalmente, decorar la superficie de cada mini huevo con variedad en frutos secos y frutas liofilizadas • Presentar los mini huevos rellenos en la caja (box de pascua).

Mini conejos de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería segun las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C. Luego disponer de moldes con el formato de mini conejos de pascua • Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Desmoldar las mitades de los mini conejos de chocolate blancos, leche y semiamargo Finalmente presentar los mini conejos en la caja (box de pascua).

Continúa en la siguiente página.



Box mini porciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.
Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.
Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Medallones de chocolate

Carat Coverlux Blanco	200 g
Carat Coverlux Leche	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

Decoración

Pistachos	50 g
Castañas de cajú	50 g
Avellanas	50 g
Almendras	50 g
Frambuesas liofilizadas	50 g

TIPS & TRUCOS

• Para lograr medallones con color como el de la imagen, añadir 0,5 g de colorante liposoluble rosa según corresponda • Para realizar medallones innovadores recomendamos las siguientes combinaciones:

- Medallones elaborados con **Carat Coverlux Blanco** decorados con frambuesas liofilizadas, almendras y avellanas.
- Medallones elaborados con **Carat Coverlux Leche** decorados con castañas de cajú, pistacho y almendras.
- Medallones elaborados con **Carat Coverlux Semiamargo** decorados con frambuesas liofilizadas, almendras y pistachos.

PROCEDIMIENTO

Medallones de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C. Posteriormente colocar los chocolates dentro de tres mangas diferentes y dejar reposar a temperatura ambiente • Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Luego dejar enfriar hasta utilizar • Disponer de una placa rectangular con una lámina de papel manteca o de acetato • Mediante las mangas con los distintos chocolates realizar los medallones de 2,5 a 3 cm de diámetro.

Decoración

• En la superficie de cada medallón aplicá los frutos secos tostados y las frutas liofilizadas • Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifiquen por completo • Finalmente presentar los medallones en la caja (box de pascua).

Armado

• Disponer de una caja mini box y dentro ubicar: mini huevos rellenos, mini conejitos y variedad en medallones de chocolate decorados con frutos secos.





Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B1610AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar