



RECETARIO
POST PASCUAS

CHOCO MOUSSE



INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g

Mousse de chocolate

Chantypak líquida	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g
Carat Coverlux Blanco	200 g
Ovablanca preparada	100 g
Chantypak batida	500 g

Ganache de chocolate blanco

Chantypak	125 g
Carat Coverlux Blanco	250 g
Glucosa	10 g

Decoración

Bizcocho de chocolate hecho con Tegral Satin Cream Cake Chocolate	125 g
--	--------------

RENDIMIENTO

- 26 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de chocolate

- En el bowl de una batidora colocar el **Tegral Satin Cream Cake Chocolate**, huevos, agua y aceite. Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, hasta integrar por completo.
- Verter el batido en un molde rectangular y realizar un bizcocho de 1 cm de altura.
- Espolvorear cacao en polvo y hornear a 170°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Mousse de chocolate

- Calentar los 200 g de crema **Chantypak** a 80°C y mezclar con ambos chocolates **Carat Coverlux** a medio fundir. Luego revolver lentamente hasta obtener una ganache de chocolate.
- Posteriormente añadir el merengue **Ovablanca** preparado. Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate. Colocar en una manga y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Ganache de chocolate blanco

- 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 en cámara de frío hasta que tome consistencia.

Decoración

- Para la decoración final disponer de bizcochos de chocolate cortados en cubos.

Armado

- Disponer de copas o de blíster plásticos y dentro colocar el primer bizcocho de chocolate.
- Luego aplicar la mousse y encimar el segundo bizcocho de chocolate. Repetir la acción y colocar la segunda capa de mousse de chocolate, reservar en cámara de frío por espacio de dos horas.
- Posteriormente y mediante una manga, aplicar la ganache de chocolate blanco y finalizar con los cubos de chocolate (**bizcocho Tegral Satin Cream Cake Chocolate**)

TABLETAS RELLENAS



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

Tableta n°1: Barra de chocolate semiamargo

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

Relleno crocante

Carat Supercrem Pistachio	500 g
Relleno crocante preparado	150 g

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 panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos.
- Finalmente saltear los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Tableta n°1: Barra de chocolate semiamargo

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Disponer de moldes para barras y a través de una manga aplicar el chocolate semiamargo.
- Luego retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno crocante

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

TABLETAS RELLENAS



INGREDIENTES

Tableta n°2: Barra de chocolate leche

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

Relleno crocante

Carat Supercrem Maní	500 g
-----------------------------	--------------

Relleno crocante preparado	150 g
----------------------------	-------

Tableta n°3: Barra de chocolate semiamargo

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

Relleno crocante

Carat Supercrem Avellanas	500 g
----------------------------------	--------------

Relleno crocante preparado	150 g
----------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Si desea lograr un relleno más consistente, agregar entre un 10 a 20% de chocolate **Carat Coverlux Blanco** o **Carat Coverlux Leche**.

RENDIMIENTO

- 66 unidades de 65 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Tableta n°2: Barra de chocolate leche

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C. Disponer de moldes para barras y a través de una manga aplicar el chocolate leche.
- Luego retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno crocante

- Mezclar **Carat Supercrem Maní** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Tableta n°3: Barra de chocolate semiamargo

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Disponer de moldes para barras y a través de una manga aplicar el chocolate semiamargo.
- Luego retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno crocante

- Mezclar **Carat Supercrem Avellanas** con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las barras de chocolate elaboradas previamente. Mediante una espátula aplicar los rellenos crocantes en el interior de cada barra. Con los chocolates restantes cubrir y sellar la base de cada barra.
- Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar las barras de chocolate crocante.

CHOCOLATE EN RAMA



INGREDIENTES

Chocolate en rama

Carat Coverlux Blanco	800 g
Carat Coverlux Leche	800 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g

TIPS & TRUCOS

- Si desea lograr un relleno más consistente, agregar entre un 10 a 20% de chocolate **Carat Coverlux Blanco** o **Carat Coverlux Leche**.

RENDIMIENTO

- 66 unidades de 65 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Chocolate en rama

- 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.
- Luego reposar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Verter la totalidad del chocolate derretido sobre una mesada de mármol.
- Alisar con una espátula de metal formando una fina lámina.
- Comprobar que el chocolate haya empezado a solidificar.
- Disponer de una espátula triangular de acero con mango plástico.
- Apoyar sobre el chocolate junto al borde de la lámina.
- Deslizar hacia adelante la espátula con una leve inclinación en 45 grados, ejerciendo presión hasta obtener la rama o bastón de chocolate.
- Depositar sobre una placa cubierta con papel manteca y dejar solidificar por completo.

BARRITAS DE CHOCOLATE CON INCLUSIONES



INGREDIENTES

Barritas

Carat Coverlux Leche	800 g
Crocante de maní (relleno)	200 g
Crocante de maní (decoración)	25 g

PROCEDIMIENTO

Barritas

- Fundir chocolate **Carat Coverlux Leche** a 45° C.
- Incorporar el crocante de maní, luego mezclar y verter dentro de una placa rectangular de 40 x 30 cm. Posteriormente esparcir crocante de maní en la superficie del chocolate y dejar solidificar a temperatura ambiente.
- Finalmente cortar las barras y presentar.

TIPS & TRUCOS

- Aconsejamos tostar los frutos secos para obtener sabor, mayor duración y mejor crocante en el producto final.
- Al combinar los chocolates con los frutos secos, el crocante de maní y las galletitas oreo, obtendremos variedad en texturas, colores, aromas y sabores.
- Al cortar el chocolate en forma manual, se obtendrá un producto netamente artesanal.
- Usá los distintos sabores de nuestra gama **Coverlux** y combina con distintas inclusiones, según lo que más te guste!

RENDIMIENTO

- 29 unidades de 35 g c/u aproximadamente.

BOMBÓN MILHOJAS



INGREDIENTES

Láminas de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Carat Decorcrem Blanco	300 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	1000 g

PROCEDIMIENTO

Láminas de chocolate

- Fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Posteriormente agregar **Carat Decorcrem Blanco** y mezclar hasta homogeneizar.
- Disponer de un acetato y realizar una delgada lámina de chocolate.
- Sobre el chocolate blanco aplicar el dulce de leche repostero y esparcirlo uniformemente. Repetir esta última acción, hasta lograr la altura deseada en el bombón.
- Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo. Finalmente cortar en plaquetas rectangulares.

TIPS & TRUCOS

- Si utiliza **Carat Coverlux Leche** fundir a 45°C e implementar la misma técnica de elaboración.
- Si utiliza **Carat Coverlux Semiamargo** fundir a 50°C e implementar la misma técnica de elaboración.
- Recomendamos la combinación de **Carat Coverlux Semiamargo** y **Dulce de Leche Repostero Puratos** ya que maridan perfectamente.

RENDIMIENTO

- 55 unidades de 38 g c/u aproximadamente.

BOMBÓN DE MARACUYÁ



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	1000 g
Colorante amarillo	2 g

Relleno de maracuyá

Topfil Maracuyá	300 g
Ambiente	100 g
Carat Coverlux Blanco	500 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo	200 g
Crocante de avellanas	100 g

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de acetato, plástico o de policarbonato.

RENDIMIENTO

- **183 unidades de 12 g c/u aproximadamente.** Dependiendo del tamaño de los moldes a utilizar.

PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C. Agregar el colorante amarillo liposoluble y procesar con mixer.
- Disponer de moldes para bombones y a través de una manga aplicar el chocolate coloreando en el interior de cada cápsula
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que pre solidifique. Posteriormente colocar en cámara de frío hasta que solidifique por completo.

Relleno de maracuyá

- Calentar el **Topfil Maracuyá** hasta romper el hervor. Luego colar y retirar las semillas.
- Posteriormente calentar la crema **Ambiente** 90°C y agregar al relleno frutal.
- Finalmente incorporar el chocolate **Carat Coverlux Blanco**. Revolver hasta integrar por completo y obtener el ganache de maracuyá. Colocar dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** hasta obtener una temperatura final de 45°C.
- Colocar el chocolate dentro de un cornet y reserva a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente. A través de la manga aplicar el relleno ganache de maracuyá en el interior de cada cápsula. Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada bombón.
- Colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Desmoldar los bombones y a través del cornet realizar finas líneas de chocolate semiamargo en la superficie de cada bombón. Finalizar con el crocante de avellanas.



Seguinos en:



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

Saavedra 2557 | (B16t10AAG) El Talar | Buenos Aires | Argentina
Tel: 0800-555-3000 | E-mail: argentinainfo@puratos.com | web: www.puratos.com.ar