



C O V E R

S A B O R P I S T A C H O

R E C E T A R I O

UN NUEVO SABOR LLEGA A LA FAMILIA CARAT



Cover sabor pistacho, un baño de repostería multipropósito, apto para moldeo, baño y saborización.



APTO MOLDEO, BAÑO
Y SABORIZACIÓN

EXCELENTE
BRILLO

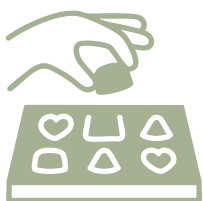


FUNDIR A 42°C
Y APLICAR



HACÉ CLICK PARA CONOCER
TODAS **LAS APLICACIONES DE CARAT.**

PRESENTACIÓN: Caja 15 x 0,8 kg
COD: 4029682 | VIDA ÚTIL: 7 meses



MOLDEO

Bombón relleno | Tableta de chocolate con pistachos.
Barrita rellena | Huevo de pascua doble capa.

BOMBÓN RELLENO



Moldeo

INGREDIENTES

Cápsula

Carat Cover sabor Pistacho	800 g
----------------------------	-------

Relleno

Carat Supercrem Semiamargo	400 g
----------------------------	-------

RENDIMIENTO

- 120 unidades de 15 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir **Carat Cover sabor Pistacho** a 42°C.
- Disponer de moldes para bombones.
- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados.

Relleno

- Fundir **Carat Supercrem Semiamargo** a baño María o en microondas (a baja potencia y con intervalos cada 20 segundos hasta que esté completamente fundido). Reservar en manga hasta utilizar.

Armado

- Una vez solidificadas las cápsulas, rellenarlas con **Carat Supercrem Semiamargo**, dejando 2 mm de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar los bombones.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que los bombones se despeguen del molde.
- Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

TABLETA DE CHOCOLATE CON PISTACHO



Moldeo



INGREDIENTES

Moldeo

Carat Cover sabor Pistacho	800 g
----------------------------	-------

Decoración

Pistachos tostados	400 g
--------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Moldeo

- Fundir **Carat Cover sabor Pistacho** a 42°C.
- Disponer de moldes para tabletas.

Decoración

- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Decorar con pistachos previamente tostados y trozados.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que las tabletas se despeguen del molde.
- Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

RENDIMIENTO

- 8 unidades de 100 g c/u aproximadamente.

BARRITA RELLENA



Moldeo

INGREDIENTES

Cápsula

Carat Cover sabor Pistacho	800 g
----------------------------	-------

Relleno 1

Carat Supercrem Pistachio	500 g
---------------------------	-------

Relleno 2

Carat Cover sabor Pistacho	500 g
Chantypak	200 g

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos decorar las barritas con hilos de chocolate y pistachos trozados.

RENDIMIENTO

- 60 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Cápsula

- Fundir **Carat Cover sabor Pistacho** a 42°C.
- Disponer de moldes para barritas de chocolate.

Relleno 1

- Disponer el relleno **Carat Supercrem Pistachio** en manga y reservar hasta utilizar.

Relleno 2

- Calentar la crema **Chantypak** a 40°C e incorporarla al **Carat Cover sabor Pistacho** previamente fundido a 40°C, homogeneizar la preparación, hasta que queda completamente unida.
- Reservar en manga y enfriar.

Armado

- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar en heladera.
- Rellenar con el relleno **Carat Supercrem Pistachio** la mitad de las barritas a lo largo.
- Disponer dentro de la barrita en la mitad vacía dejando 2 mm de espacio en la parte superior, la que será completada con el chocolate restante para sellar la barrita.
- Cubrir la base de las barritas con el resto del **Carat Cover sabor Pistacho** fundido. Retirar el excedente y emprolijar.
- Llevar a frío de heladera por 10 minutos hasta que las tabletas se despeguen del molde.
- Luego desmoldar, mantener el molde colocado hasta que se disipe la humedad que se pueda producir por el paso del frío a la temperatura ambiente, de esta manera se conserva un excelente brillo.

HUEVO DE PASCUA DOBLE CAPA



Moldeo

INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Cover sabor Pistacho	800 g
----------------------------	-------

Relleno

Carat Supercrem Pistachio	400 g
Vivafil Frambuesa	400 g

RENDIMIENTO

- 5 unidades de 300 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

- Fundir **Carat Cover sabor Pistacho** a 42°C y reservar hasta utilizar.
- Disponer de moldes para huevos de pascua. Recomendamos utilizar moldes de 15 cm.

Relleno

- Disponer ambos rellenos: **Carat Supercrem Pistachio** y **Vivafil Frambuesa** en mangas. Reservar hasta utilizar.

Armado

- Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados.
- Volcar el chocolate restante y dejar boca abajo, llevar a heladera por 10 minutos. Repetir este paso dos veces para generar una capa más gruesa.
- Disponer de medio huevo, rellenar medio centímetro de la coquilla con **Vivafil Frambuesa**, sobre la misma disponer el **Carat Supercrem Pistachio**.
- Llevar al frío por 10 minutos y colocar una fina capa de **Carat Cover sabor Pistacho** por encima de los rellenos para cerrar la mitad del huevo.



SABORIZACIÓN

Mini sablé de chocolate y pistachos | Torta triple tentación.

MINI SABLÉ DE CHOCOLATE Y PISTACHO



Saborización



INGREDIENTES

Base sablé

Tegral Sablé	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	150 g

Relleno

Carat Supercrem Semiamargo	800 g
-----------------------------------	--------------

Ganache de pistacho

Carat Cover sabor Pistacho	500 g
Chantypak	250 g
Chantypak	750 g

RENDIMIENTO

- 6 unidades de 650 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Base sablé

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm y fonzar moldes de 10 cm de diámetro. Sobre la masa disponer papel metálico y dar peso por medio de un pequeño porcentaje de harina. Cocinar a +/- 170°C por lapsos de 10 a 15 minutos.
- Post cocción enfriar y desmoldar.

Relleno

- Disponer en manga y reservar hasta utilizar.

Ganache de pistacho

- Calentar los 250 g de crema **Chantypak** a 40°C e incorporarla al **Carat Cover sabor Pistacho** fundido a 40°C, homogeneizar la preparación, hasta que quede completamente unida.
- Batir a medio punto los 750 g de crema **Chantypak** e incorporarlos con movimientos envolventes a la ganache previamente realizada y a 40°C.
- Reservar en manga con pico rizado.

Armado

- Disponer en manga el **Carat Supercrem Semiamargo** y rellenar dejando 1 cm de altura sin relleno.
- Rellenar el resto de la tarta con la ganache de pistacho y decorar a gusto.

TORTA TRIPLE TENTACIÓN



Saborización

INGREDIENTES

Bizcocho satin

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	1000 g
Vivafil Frambuesa	800 g

Ganache de pistacho

Carat Cover sabor Pistacho	500 g
Chantypak	250 g
Chantypak	750 g

PROCEDIMIENTO

Bizcocho satin

- En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar a hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Colocar en moldes de 16 cm.

Relleno

- Disponer una capa de **Dulce de Leche Repostero Puratos** y una capa de **Vivafil Frambuesa**, reservar en heladera.

Ganache de pistacho

- Calentar los 250 g de crema **Chantypak** a 40°C e incorporarla al **Carat Cover sabor Pistacho** fundido a 40°C, homogeneizar la preparación, hasta que quede completamente unida.
- Batir a medio punto los 750 g de crema **Chantypak** e incorporarlos con movimientos envolventes a la ganache previamente realizada y a 40°C.
- Reservar en heladera. Una vez que llegue a los 15°C, utilizarla para cubrir la torta por completo.
- Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

- 2 unidades de 2550 g c/u aproximadamente.



BAÑO DE PIEZAS

Alfajor triple | Versatilidad.

ALFAJOR TRIPLE



Baño de piezas

INGREDIENTES

Tapas de alfajor

Tegral Alfajor	1000 g
Margarina	400 g
Huevos	160 g

1er Relleno

Dulce de Leche Repostero Puratos	600 g
----------------------------------	-------

2do Relleno

Carat Supercrem Pistachio	400 g
---------------------------	-------

Baño

Carat Cover sabor Pistacho	800 g
----------------------------	-------

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 120 g c/u aproximadamente.

PROCEDIMIENTO

Tapas de alfajor

- En el bowl de una batidora colocar la premezcla **Tegral Alfajor**, los huevos y la margarina.
- Luego mezclar con paleta hasta integrar por completo. Estirar la masa y cortar tapas de 6 cm de diámetro.
- Estibar en placa y hornear a +/- 170C° durante +/- 10 minutos. Post cocción reservar las tapas hasta utilizar.

1er Relleno

- Disponer el **Dulce de Leche Repostero Puratos** en manga y reservar hasta utilizar.

2do Relleno

- Disponer el **Carat Supercrem Pistachio** en manga y reservar hasta utilizar.

Baño

- Disponer en un bowl y fundir **Carat Cover sabor Pistacho** a 42°C.

Armado

- Disponer de una tapa de alfajor, cubrirla con el **Dulce de Leche Repostero Puratos** y encimar otra tapa.
- Luego aplicar **Carat Supercrem Pistachio** y encimar la tercer tapa, hasta obtener alfajores con altura y doble relleno.
- Disponer de los alfajores y cubrirlos con el baño **Carat Cover sabor Pistacho**. Dejar solidificar a temperatura ambiente.

Mirá todas las piezas que puedes bañar con

COVER SABOR PISTACHO



CROISSANT



BROWNIES



GALLETITA
DE LIMÓN



MADELEINES



CONITO



Y MUCHAS MÁS!



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