



Ingredientes.

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
Carat Decorcrem Semiamargo	200 g
Dulce de Leche Puratos	1000 g

Procedimiento – (Capsula del bombón)

- Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 50° C.
- Posteriormente agregar Carat Decorcrem SA y mezclar hasta homogeneizar.
- Disponer de un acetato y realizar una delgada lámina de chocolate.
- Sobre el chocolate semiamargo aplicar el dulce de leche repostero Puratos y esparcirlo uniformemente.
- Repetir esta última acción hasta lograr la altura deseada en el bombón.
- Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifique.
- Finalmente cortar en plaquetas rectangulares.

Trucos y recomendaciones.

Si utiliza Carat Coverlux Leche fundir a 45° C e implementar la misma técnica de montaje y ensamblado.

Si utiliza Carat Coverlux Blanco fundir a 40° C e implementar la misma técnica de montaje y ensamblado.

Recomendamos la combinación de Carat Coverlux Semiamargo y dulce de leche ya que maridan perfectamente.

Rendimiento. 57 unidad de 35 g.