



RECETARIO POST-PASCUAS



Barra de
chocolate blanco
con frutos secos



Barra de chocolate blanco con frutos secos



INGREDIENTES

Barra de chocolate

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

Decoración

Pistachos (Tostados)	50 g
Avellanas (tostadas)	50 g
Nueces (Tostadas)	50 g
Almendras (Tostadas)	50 g
Arándanos deshidratados	50 g
Higos deshidratados	50 g
Cáscara de naranja caramelizadas	50 g
Pasas de uva rubias	50 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos moldes para barras de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

PROCEDIMIENTO

Barra de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C.
- Colocar el chocolate dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Posteriormente enfriar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

- Disponer de moldes rectangulares para barra de chocolate y mediante la manga aplicar el baño de repostería **Carat Coverlux Blanco**.
- Luego aplicar los pistachos, avellanas, nueces, almendras, arándanos/higos deshidratados, cáscaras de naranja caramelizadas y pasas de uva rubias.
- Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las barras de chocolate blanco con inclusiones.

RENDIMIENTO

- **7 piezas de 165 g c/u aproximadamente.**

Paletas de chocolate infantiles



Paletas de chocolate infantiles



INGREDIENTES

Paleta de chocolate blanco

Carat Coverlux Semiamargo	10 g
Carat Coverlux Blanco	800 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de colores	100 g

Paleta multicolor

Carat Coverlux Semiamargo	10 g
Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante Rojo liposoluble	2 g
Colorante azul liposoluble	2 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de colores	100 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos moldes para paletas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

PROCEDIMIENTO

Paleta de chocolate blanco

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y colocar dentro de un cornet.
- Contemplar un molde plástico con el formato de paleta con caritas y por medio del cornet aplicar el chocolate en la cavidad interior, hasta obtener la caricatura. Solidificar en cámara de frío por espacio de 5 minutos.
- Posteriormente fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40 °C y dejar enfriar a 35°C.
- Mediante una manga aplicar el chocolate en las cavidades del molde, cubriendo de este modo el dibujo de las caritas. Luego sobre cada medallón de chocolate colocar las varillas plásticas y dejar solidificar en cámara de frío a 10°C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y decorar la parte superior de cada paleta con granas de colores.

Paleta de chocolate multicolor

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y colocar dentro de un cornet.
- Contemplar un molde plástico con el formato de paleta con caritas y por medio del cornet aplicar el chocolate en la cavidad interior, hasta obtener la caricatura. Solidificar en cámara de frío por espacio de 5 minutos.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** 40°C y dividir en dos recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados.
- Disponer de los moldes plásticos y por medio de las mangas aplicar los chocolates en las cavidades del molde, cubriendo de este modo el dibujo de las caritas.
- Posteriormente y sobre cada medallón de chocolate colocar las varillas plásticas .
- Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10°C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y decorar la parte superior de cada paleta con granas de colores.

RENDIMIENTO

- **58 paletas de 33 g c/u aproximadamente.**

Paletas de chocolate



Paletas de chocolate



INGREDIENTES

Paleta de chocolate leche

Carat Coverlux Leche	800 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de colores	50 g
Confitos de colores	50 g

Paleta multicolor

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Colorante azul liposoluble	2 g
Varillas plásticas	50 g
Granas de colores	50 g
Confitos de colores	50 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos moldes para paletas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

PROCEDIMIENTO

Paleta de chocolate leche

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a una temperatura de 45°C.
- Contemplar un molde plástico con el formato de paleta y por medio de una manga aplicar el chocolate en las cavidades del molde.
- Posteriormente y sobre cada medallón de chocolate colocar las varillas plásticas y decorar con las granas y confitos de colores.
- Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10°C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las paletas de chocolate leche.

Paleta de chocolate multicolor

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en dos recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados.
- Contemplar un molde plástico con el formato de paleta y por medio de las mangas aplicar los chocolates en las cavidades del molde.
- Posteriormente y sobre cada medallón de chocolate colocar las varillas plásticas y decorar con las granas y confitos de colores.
- Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10°C durante 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y presentar.

RENDIMIENTO

- **57 paletas de 33 g c/u aproximadamente.**

Lajas de chocolate con frutos secos



Lajas de chocolate con frutos secos



INGREDIENTES

Lajas de chocolate

Almendras (tostadas)	50 g
Nueces pecan (tostadas)	50 g
Pistachos (tostados)	50 g
Avellanas (tostadas)	50 g
Cáscaras de naranja caramelizadas	50 g
Higos deshidratados	50 g

Lajas de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Carat Coverlux Semiamargo	800 g

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos utilizar una placa de metal, para la elaboración de las lajas de chocolate.

PROCEDIMIENTO

Lajas de chocolate

- Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 a 15 minutos.
- Posteriormente enfriar y mantener a temperatura hasta utilizar.

Lajas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate.
- Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería blanco pre solidifique.
- Separadamente fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y enfriar hasta que la temperatura descienda a 35°C.
- Aplicar el chocolate semiamargo sobre la lámina de chocolate blanco y por medio de una espátula alizar hasta lograr una delgada capa.
- Decorar con variedad en frutos secos previamente tostados. Reposar en cámara de frío hasta que solidifique.
- Cortar las lajas manualmente en fragmentos irregulares.
- Disponer de placas y presentar.

RENDIMIENTO

- **31 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Lajas de chocolate infantil



Lajas de chocolate infantiles



INGREDIENTES

Lajas de chocolate

Carat Coverlux Leche	800 g
Carat Coverlux Blanco	800 g
Granas de colores	150 g
Confitos de colores	150 g

PROCEDIMIENTO

Lajas de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C.
- Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate leche.
- Reposar a temperatura ambiente hasta que el baño de repostería pre solidifique.
- Separadamente fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y enfriar hasta que la temperatura descienda a 35°C.
- Aplicar el chocolate blanco sobre la lámina de chocolate leche y por medio de una espátula alisar hasta lograr una delgada capa.
- Decorar con granas y confitos de colores.
- Reposar en cámara de frío hasta que solidifique.
- Cortar las lajas manualmente en fragmentos irregulares.
- Disponer de placas y presentar las lajas.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos utilizar una placa de metal, para la elaboración de las lajas de chocolate.
- Aconsejamos decorar con granas y confitos de colores. También se pueden incluir bombones con el formato de mini conejos de chocolate semiamargo.

RENDIMIENTO

- **31 piezas de 60 g c/u aproximadamente.**

Bombón diamante



Bombón diamante



INGREDIENTES

Capsula de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante rojo liposoluble	2 g
Colorante amarillo liposoluble	2 g
Colorante azul liposoluble	2 g

Relleno del bombón

Carat Supercrem Avellanas	500 g
Crocante de avellanas	150 g

Decoración

Granas de color dorado	100 g
------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Capsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados.
- Contemplar moldes plásticos con el formato de diamantes y por medio de las mangas aplicar los chocolates coloreados en las cavidades de los moldes.
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar reposar a temperatura ambiente, hasta los chocolates solidifiquen por completo.

Relleno del bombón

- Fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con el crocante de avellanas. Colocar en una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Colocar en un recipiente y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las capsulas de chocolate elaboradas previamente, y mediante una manga aplicar el relleno de **Carat Supercrem** con el crocante de avellanas.
- Luego sellar la base de cada bombón con los chocolates coloreados según corresponda.
- Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos
- A continuación, desmoldar y obtener los diamantes de chocolate coloreados.
- Mediante un cornet realizar finas líneas de chocolate en la superficie de cada diamante y finalizar con granas de color dorado.

TRUCOS & RECOMENDACIONES

- Recomendamos utilizar moldes para diamantes de chocolate, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

RENDIMIENTO

- **34 piezas de 45 g c/u. Aprox.**



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 | web: www.puratos.com.ar

Síganos en:

