

# Receta | Chupetines de chocolate



## Ingredientes

<b>Carat Coverlux Blanco</b>	50	g
<b>Carat Coverlux Leche</b>	50	g
<b>Carat Coverlux Semiamargo</b>	50	g

## Procedimiento Armado Chupetines

- Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación:
  - Carat Coverlux Blanco a 40°C.
  - Carat Coverlux leche a 45°C
  - Carat Coverlux Semiamargo a 50°C.
- Colocar los chocolates en tres mangas diferentes.
- Luego disponer del molde con el formato de mini huevos de pascuas o chupetín.
- A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar.
- Llevar a cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las capsulas con los formatos de mini huevos o chupetines.

# Receta | Chupetines de chocolate

## Montaje y decoración

- Disponer de las capsulas de mini huevos y pegar sobre los palitos de brochette.
- Finalmente decorar con puntos y líneas de chocolate.

## Tips & Trucos

- Utilizar moldes plásticos de tamaño nº5 para las capsulas de mini huevos o chupetines.
- Al realizar mini huevos con el formato de un chupetín, se obtiene variedad en presentación.
- Un producto netamente innovador y artesanal.

## Rendimiento

Rinde 5 unidades de 30 g