



## Ingredientes

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

## Procedimiento Armado del huevo

- 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.
- 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 la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener los huevos,
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de cada pieza.
- Finalmente unir las mitades de los huevos, hasta que peguen y se acoplen por completo.

# Receta | Mini huevos rellenos

## Ingredientes

<b>Carat Supercrem Avellanas</b>	70	g
<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	70	g
<b>Dulce de Leche Repostero Puratos</b>	70	g
Crocante de avellanas caramelizadas	10	g
Galletas de chocolate (Trozadas)	10	g

- Mediante un cuchillo cortar y pulir la superficie de cada huevo.

## Procedimiento Relleno de los huevos

- Disponer de tres mangas y en cada una colocar un relleno.
- Luego disponer de los huevos elaborados con Carat Coverlux Blanco, Leche y Semiamargo, y a través de las mangas, aplicar los distintos rellenos hasta cubrir la totalidad del interior de cada pieza.

## Montaje y presentación del huevo

Para la presentación final disponer de un molde plástico con el formato de una huevera y dentro de este ubicar los huevos de tres sabores. Decorar con chocolate, avellanas caramelizadas y con galletas de chocolate previamente trozadas.

## Tips & Trucos

- Para los huevos utilizar moldes plásticos de tamaño n°7/8.
- Al combinar la línea Carat Coverlux con los distintos rellenos y decoraciones se obtiene variedad en textura, color y presentación. Productos netamente innovadores y artesanales.

## Rendimiento

Rinde 6 unidades de 63 g