

Puratos 

# CARAT

BAÑO PARA MOLDEO

\* *Descubrí nuestro Recetario de Pascuas* \*



Packaging en gotas de 800 g

## \* Huevo de Pascuas *Multicolor* \*

### *Ingredientes armado del huevo:*

Carat Coverlux Blanco.....	248 g
Colorante amarillo.....	1g
Colorante rojo.....	1g

### *Proceso armado del huevo:*

Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y dividir en tres 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 de huevo de pascuas y por medio de las mangas, realizar gotas superpuestas
- Mediante un hisopo mezclar los chocolates coloreados
- Posteriormente verter el chocolate blanco restante a una temperatura de 38° C y cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado
- Mediante movimientos circulares generar el efecto de marmolado
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar
- Realizar la otra mitad del huevo implementado la técnica anterior
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas
- Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites, caramelos y/o bombones
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas
- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo
- Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

### *Montaje y presentación del huevo:*

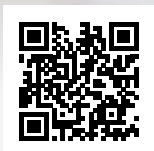
Disponer de la base de chocolate blanco y adherir el huevo a la misma

- La combinación de los chocolates coloreados con el chocolate blanco a 38° C es fundamental para lograr el efecto de marmolado o esfumado en la presentación final del huevo.

### *Trucos y recomendaciones:*

Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico Nº15

- Aconsejamos emplear un mixer, para homogeneizar e integrar correctamente los colorantes con el chocolate. Los colorantes que se emplearon para esta decoración son en polvo y liposolubles.



*Mirá el video de la receta!*

*Rendimiento aproximado:* 1 unidad de 250 g



## \* Medio huevo de pascuas relleno \*

### Ingredientes armado del medio huevo:

Carat Coverlux Leche..... 100 g

### Proceso armado del medio huevo:

Fundir Carat Coverlux leche a 45° C • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Realizar una segunda capa, aplicando nuevamente el baño de repostería Carat • Llevar la mitad del huevo a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar la pieza.

### Ingredientes bombones/mini huevos:

Carat Coverlux Blanco..... 50 g  
Carat Coverlux Leche..... 50 g  
Carat Coverlux Semiamargo..... 50 g  
Carat Supercrem Avellanas..... 120 g

### Proceso bombones/mini huevos:

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. • Mediante una manga aplicar el relleno de Carat Supercrem Avellanas en el interior de cada capsula y dejar solidificar • Sellar las bases de los mini huevos con cada chocolate, llevar a cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Finalmente desmoldar y obtener los bombones de mini huevos, elaborados con Carat Coverlux Blanco, Leche y Semiamargo.

### Montaje y presentación del medio huevo:

Disponer de la base de chocolate leche y adherir el medio huevo a la misma • Luego envolver los mini huevos de pascuas con papel chumbo de color dorado y plateado • Finalmente ubicar los bombones de mini huevos en el interior de la pieza y presentar.

### Trucos y recomendaciones:

Para los bombones de mini huevos utilizar moldes plásticos de tamaño N°2 y para el medio huevo utilizar un molde N°15.

---

Rendimiento aproximado: 1 unidad de 370 g

---

## \* Huevo de Pascuas Unicornio \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Coverlux Semiamargo .....	20 g
Carat Coverlux Blanco.....	220 g

### Proceso armado del huevo:

Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 45° C y mediante un cornet aplicarlo dentro del molde unicornio • Realizar las pestañas y dejar enfriar • Posteriormente fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y enfriar hasta obtener una temperatura de 35° C y verterlo hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Mediante un cornet con chocolate Carat Coverlux Blanco realizar las orejas, el cuerno y la base del unicornio • Finalmente realizar la otra mitad del huevo implementado la técnica anterior • Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites, caramelos y/o bombones • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

### Ingredientes guarda lateral y cabello:

Carat Coverlux Blanco.....	50 g
Colorante dorado Liposoluble.....	c/n

### Proceso guarda lateral y cabello:

Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26° C • Este proceso de descenso de temperatura, podemos acelerarlo por medio de una batidora con paleta, la cual nos permitirá incorporar aire, enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa • Colocar en manga con boquilla rizada y reservar en un ambiente templado hasta utilizar.

### Ingredientes flores:

Carat Coverlux Blanco.....	50 g
Colorantes liposolubles varios .....	c/n

### Proceso flores:

Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C, depositar en distintas mangas y a cada chocolate adicionarle un color diferente • Sobre un acetato realizar pequeñas gotas, elaborando de este modo los pétalos de cada flor • Llevar a cámara de frío por espacio de 5 minutos y finalmente despegar las flores del acetato • Reservar a temperatura ambiente.

### Montaje y presentación del huevo:

Disponer de la base de chocolate y adherir el huevo a la misma • Mediante un cornet con chocolate blanco pegar el cuerno y las orejas en la superficie del huevo • Disponer de la manga con el chocolate batido y realizar una leve ondulación sobre los laterales de la pieza, cubriendo así la unión de ambas mitades del huevo • Con el chocolate batido restante, realizar el cabello del unicornio • Finalmente adherir las flores y obtener el unicornio.

### Trucos y recomendaciones:

Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico Nº15. Hay disponibles moldes de unicornio que incluyen el cuerno y las orejas.



Mirá el video de la receta!

Rendimiento aproximado: 1 unidad de 300 g



## \* Chupetines de chocolate \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Coverlux Blanco.....	50 g
Carat Coverlux Leche.....	50 g
Carat Coverlux Semiamargo.....	50 g

### Proceso 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 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.

### 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.

### Trucos y recomendaciones:

Utilizar moldes plásticos de tamaño N°5 para las capsulas de mini huevos.



Rendimiento aproximado: 5 unidades de 30 g

## \* Mini huevos rellenos \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Coverlux Blanco.....	50 g
Carat Coverlux Leche.....	50 g
Carat Coverlux Semiamargo.....	50 g

### Proceso armado de los huevos:

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

### Ingredientes relleno de los huevos:

Carat Supercrem Avellanas.....	70 g
Carat Decorcrem Blanco.....	70 g
Dulce de Leche Puratos.....	70 g
Crocante de Avellanas caramelizadas.....	10 g
Galletas de chocolates trozadas.....	10 g

### Proceso 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 decoración:

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.

### Trucos y recomendaciones:

Para los huevos utilizar moldes plásticos de tamaño N°7/8 • Productos netamente innovadores y artesanales.



Rendimiento aproximado: 6 unidades de 63 g

Puratos   
**CARAT**

Descubrí la línea de productos que utilizan los profesionales



**Carat Coverlux Gotas**  
Semiamargo (800 g)



**Carat Coverlux Gotas**  
Leche (800 g)



**Carat Coverlux Gotas**  
Blanco (800 g)



**Carat Coverlux Gotas**  
Sin Azúcar Semiamargo (1kg)



**Carat Supercrem**  
Avellanas y Semiamargo (500 g)



**Carat Decorcrem**  
Semiamargo y Blanco (500 g)



**Crema Vegetal**  
Chantypak (1 L)



**Crema Vegetal**  
Ambiente (1 L)



**Satin Cream Cake**  
Vainilla (500 g)



**Satin Cream Cake**  
Chocolate (500 g)



**Satin Cream Cake**  
Sin Azúcar (500 g)



**Allegro**  
(500 g)



**Torta**  
(500 g)



**Pan de Queso**  
(250 g)



**Cremy**  
(250 g)

Escaneá el Código QR  
y accedé a los videos de nuestras recetas



Seguinos en:  @puratosargentina  @puratos\_arg  @puratosdeargentina