

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