

Recetario
COVERLUX
LECHE
PLANT BASED





PLANT
BASED

TABLETA de chocolate



INGREDIENTES

Tableta

Carat Coverlux Leche Plant Based	800 g
----------------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Tableta de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° C.
- Colocar el chocolate dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- Disponer de moldes rectangulares para tabletas de chocolate y mediante la manga aplicar el baño de repostería **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las tabletas de chocolate.

TIPS

- Recomendamos moldes para tabletas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al realizar tabletas de chocolate con **Carat Coverlux Leche Plant Based** se obtiene variedad en texturas, formato y sabor.
- Tabletatas de chocolate innovadoras y artesanales.

RENDIMIENTO

- 16 tabletas de 50 g c/u.



BARRITAS DE chocolate rellenas



INGREDIENTES

Cápsula

Carat Coverlux Leche Plant Based	800 g
-----------------------------------------	--------------

Relleno

Carat Supercrem Semiamargo	500 g
-----------------------------------	--------------

Crocante de almendra	500 g
----------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° C.
- Mediante una manga aplicar el chocolate en los moldes plásticos para barritas.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Mezclar **Carat Supercrem Semiamargo** con el crocante de almendras.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- En el interior de cada cápsula aplicar el relleno de **Carat Supercrem Semiamargo** con el crocante de almendras.
- Sellar la base de las barritas con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Colocar en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las barritas de chocolate rellenas.

TIPS

- Recomendamos moldes para barritas de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al combinar **Carat Coverlux Leche Plant Based** con el relleno de chocolate y almendras obtendremos un buen maridaje de color y sabor.
- Barritas de chocolate innovadoras y artesanal.

RENDIMIENTO

- **53 barritas de 30 g c/u.**



MEDALLONES de chocolate



INGREDIENTES

Medallón

Carat Coverlux Leche Plant Based	800 g
----------------------------------	-------

Decoración

Pistachos	50 g
Castañas de cajú	50 g
Almendras	50 g
Avellanas	50 g
Arándanos deshidratados	50 g

PROCEDIMIENTO

Medallón de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° 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 minutos.
- Posteriormente enfriar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- En la base de una placa rectangular colocar una lámina de papel manteca.
- Disponer de la manga con chocolate **Carat Coverlux Leche Plant Based** y realizar medallones de 5 a 6 cm de diámetro.
- En la superficie de cada medallón aplicar los frutos secos elegidos según el cuadro indicativo.
- Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifiquen por completo.

TIPS

- Recomendamos tostar los frutos secos para obtener duración y mejor sabor.
- Al combinar el chocolate **Carat Coverlux Leche Plant Based** con los frutos secos se obtiene variedad en texturas, color y sabor.
- Medallones de chocolate innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO

- 175 unidades de 6 g c/u.



TRUFAS de chocolate



INGREDIENTES

Capsula

Carat Coverlux Leche Plant Based	800 g
----------------------------------	-------

Relleno

Crocante de maní	200 g
------------------	-------

Pasta de maní	500 g
---------------	-------

Decoración

Crocante de maní	20 g
------------------	------

Pétalos de rosa	20 g
-----------------	------

Coco rallado	20 g
--------------	------

Nips de cacao	20 g
---------------	------

PROCEDIMIENTO

Capsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° C.
- Mediante una manga, aplicar el chocolate en los moldes plásticos con formato de medias esferas.
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Mezclar el crocante con la pasta de maní.
- Colocar el relleno dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Colocar los ingredientes opcionales en distintos recipientes y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- En el interior de cada cápsula aplicar el relleno del crocante y la pasta de maní.
- Luego sellar la base de las medias esferas con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Colocar en la cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos y desmoldar.
- Posteriormente pegar y unir ambas medias esferas hasta obtener las trufas rellenas.
- Finalmente cubrir cada trufa con **Carat Coverlux Leche Plant Based**, y decorar con los ingredientes opcionales mencionados en el cuadro indicativo.

Continúa en la página siguiente.

TRUFAS *de chocolate*

TIPS

- Recomendamos moldes para bombones de media esferas, los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.
- Al combinar **Carat Coverlux Leche Plant Based** con el relleno de pasta de maní, obtendremos un buen maridaje de color y sabor.
- Trufas de chocolate innovadoras y artesanales.

RENDIMIENTO

- 100 unidades de 15 g c/u.





ALFAJORES de chocolate



INGREDIENTES

Tapas

Tegral Satin Plant Based	500 g
Harina 0000	125 g
Fécula de maíz	125 g
Azúcar negra	50 g
Mimetic 32	200 g
Leche vegetal	100 g
Carat Supercrem Semiamargo	100 g

Relleno

Dulce de almendras repostero	600 g
------------------------------	-------

Recubrimiento y decoración

Carat Coverlux Leche Plant Based	800 g
-----------------------------------------	--------------

PROCEDIMIENTO

Tapas de alfajor

- Mezclar **Tegral Satin Plant Based**, harina 0000, fécula de maíz, azúcar negra y **Mimetic 32**.
- Luego incorporar la leche vegetal y **Carat Supercrem Semiamargo**.
- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Bridar reposos en cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Posteriormente estirar y cortar piezas circulares.
- Luego estivar en placas y cocinar +/- 160° C por espacio de 10 a 12 minutos.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el dulce de almendras repostero.
- Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Recubrimiento y decoración

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a 45° C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

ALFAJORES

de chocolate

Proceso de elaboración

- Mediante la manga cubrir y encimar las tapas con el dulce de almendras repostero hasta obtener los alfajores.
- Emparejar la superficie y los laterales de cada alfajor, para que luego el bañado sea parejo.
- Dejar orear 1 hora para que el dulce de almendras forme una leve película lo cual beneficiará el bañado final.
- Posteriormente cubrir y bañar los alfajores con el chocolate **Carat Coverlux Leche Plant Based**.

TIPS

- Al utilizar **Carat Coverlux Leche Plant Based** para bañar los alfajores, se obtiene variedad en presentación, textura y sabor un alfajor netamente innovador y artesanal.

RENDIMIENTO

- 52 unidades de 50 g c/u.





PLANT
BASED

SNACK DE MANZANA *y chocolate leche*



INGREDIENTES

Base/Masa

Tegral Satin Plant Based	1000 g
Harina 0000	250 g
Fécula de maíz	250 g
Mimetic 32	400 g
Leche vegetal	200 g

Relleno

Fruitfil Manzana	600 g
-------------------------	--------------

Relleno bizcocho

Tegral Satin Plant Based	800 g
Tegral Satin Cake Multicereal	200 g
Agua	470 g
Aceite	220 g

Acabado/Crumble

Tegral Satin Plant Based	200 g
Azúcar	200 g
Harina 0000	200 g
Mimetic 32	200 g
Frutos secos trozados	100 g

PROCEDIMIENTO

Base/Masa frola

- Mezclar **Tegral Satin Plant Based**, harina 0000, fécula de maíz y **Mimetic 32**.
- Luego incorporar la leche vegetal y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Bridar reposos en cámara de frío por espacio de 30 minutos.
- Posteriormente estirar y moldear en placas de aluminio rectangulares de 40 x 50 cm.
- Reservar e cámara de frío.

Relleno frutal

- Colocar el relleno de manzana dentro de un bowl y reservar hasta utilizar.

Relleno bizcocho multicereal

- En una batidora colocar **Tegral Satin Plant Based** y **Tegral Satin Cake Multicereal**.
- Luego añadir el agua y el aceite.
- Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media hasta homogeneizar el batido.
- Posteriormente reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Acabado/Crumble/Arenado

- Mezclar todos los ingredientes secos.
- Posteriormente agregar **Mimetic 32** fundida y mezclar hasta obtener el crumble.
- Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

SNACK DE MANZANA y chocolate leche

Recubrimiento

Carat Coverlux Leche Plant Based 800 g

Recubrimiento y decoración

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a 45° C y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- Disponer de las placas forradas con la masa sable (**Tegral Satin Plant Based**).
- Luego aplicar **Fruifil Manzana** y mediante una espátula, dispersar el relleno frutal hasta cubrir la totalidad de la masa frola.
- Mediante una manga aplicar el batido del budín, elaborado con **Tegral Satin Plant Based** y **Satin Cake Multicereal**.
- Posteriormente aplicar el crumble y los frutos secos trozados.
- Hornear +/- 165° C por espacio de 35 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente hasta que enfríe.
- Disponer de un cuchillo repostero y cortar porciones de formato rectangulares.
- Finalmente bañar y cubrir las barras con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.

RENDIMIENTO

- 150 unidades de 40 g c/u.





LINGOTES de chocolate



INGREDIENTES



Bizcocho

Tegral Satin Plant Based	500 g
Agua	235 g
Aceite	110 g
Carat Supercrem Semiamargo	200 g
Almendras trozadas	100 g

Almíbar

Agua	500 g
Azúcar	250 g
Naranjas enteras	2 un
Licor de Cointreau	c/n

Mousse

Carat Coverlux Leche Plant Based	600 g
Crema de coco	400 g
Ambiante	600 g

Recubrimiento/Coating

Carat Coverlux Leche Plant Based	530 g
Aceite de girasol	50 g
Almendras tostadas y trozadas	150 g

PROCEDIMIENTO



Bizcocho de chocolate

- En la batidora colocar **Tegral Satin Plant Based**, agua y aceite.
- Batir con paleta durante 3 minutos en velocidad media, luego agregar **Carat Supercrem Semiamargo** y continuar el batido hasta integrar por completo.
- Verter el batido en moldes rectangulares y realizar 2 bizcochos de 0,5 cm de altura.
- Finalmente aplicar las almendras trozadas y hornear a 170° C por espacio de +/- 12 minutos.
- Post cocción reservar a temperatura ambiente.

Almíbar de naranja

- Hervir el agua con el azúcar y agregar las naranjas cortadas en mitades.
- Reducir el almíbar a la mitad, finalmente agregar el licor de Cointreau y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

Mousse de chocolate

- Realizar una ganache con la leche de coco y chocolate **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Posteriormente agregar la crema **Ambiante** semi batida y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.
- Mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Recubrimiento/Chocolate Coating

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° C.
- Posteriormente agregar el aceite y las almendras trozadas.
- Utilizar a una temperatura de 35° C.

LINGOTES de chocolate

Decoración

Carat Coverlux Leche Plant Based 200 g

Recubrimiento/Chocolate Coating

- Fundir **Carat Coverlux Leche Plant Based** a una temperatura de 45° C y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Proceso de elaboración

- Disponer de una hoja de acetato y aplicar el chocolate **Carat Coverlux Leche Plant Based**.
- Sobre el chocolate colocar el primer bizcocho Plant Based.
- Luego aplicar la primer capa de mousse de chocolate y luego encimar el segundo bizcocho.
- Repetir la acción y colocar la segunda capa de mousse de chocolate.
- Reservar en cámara de frío por espacio de una hora.
- Disponer de un cuchillo pastelero y cortar porciones rectangulares.
- Congelar a -20° C.
- Posteriormente cubrir cada lingote con el chocolate coating.
- Mediante una manga con boquilla Saint Honore aplicar la crema de chocolate en la superficie de cada pastel.
- Finalizar con decoraciones en chocolate elaboradas con **Carat Coverlux Leche Plant Based**.

TIPS

- Al combinar la mousse de chocolate leche con la cubierta de chocolate crocante **Carat Coverlux Leche Plant Based** se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 220 g c/u.





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:

