

puratos

Carat

RECETARIO



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS

Tus aliados en estas Pascuas

Descubrí nuestra línea **Carat Coverlux**. Nuestros baños de repostería ideal para moldear con excelente sabor, brillo y crack.



Semiamargo
800 g



Leche
800 g



Blanco
800 g



Semiamargo
sin azúcar
800 g



Plant Based
leche de coco
800 g



Caramel
800 g


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Si querés sorprender a tus clientes con un chocolate real de sabor superior, estas Pascuas te invitamos a descubrir **BELCOLADE**, nuestro chocolate de origen belga.

Un chocolate sustentable que colabora con las comunidades agricultoras. Conocé más sobre el programa Cacao-Trace en nuestra web www.puratos.com.ar



Encontralos en sus sabores semiamargo, leche y blanco.

Huevo de Pascuas plano

Rinde 12 piezas de 100 g c/u. aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Carat Coverlux Blanco	800 g
------------------------------	-------

Decoración

Confitos y granas de colores	200 g
------------------------------	-------

Mini bombones

Carat Coverlux Leche	200 g
-----------------------------	-------



TÍP&S & TRUCOS

• Recomendamos moldes para huevos planos los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Si utiliza **Carat Coverlux Leche** fundir a 45°C y realizar el procedimiento del huevo plano • Si utiliza **Carat Coverlux Semiamargo** fundir a 50°C y repetir el procedimiento anterior.

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C • Colocar el chocolate dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

• Disponer de los confitos y granas de colores • Reservar hasta utilizar.

Mini bombones

• Fundir **Carat Coverlux Leche** a una temperatura de 45°C • Contemplar moldes plásticos con el formato de mini conejos, mini huevos y de tirabuzón. Mediante una manga aplicar el chocolate en las cavidades de los diferentes moldes • Luego dejar solidificar en cámara de frío a 10°C durante 10 minutos • Finalmente desmoldar y reservar los bombones para la decoración final.

Armado

• Disponer de moldes con formato de huevos planos y mediante la manga aplicar el baño de repostería **Carat Coverlux Blanco**. Seguidamente aplicar las granas y confitos de colores en la superficie sobre el chocolate blanco • Posteriormente colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Luego desmoldar y obtener los huevos planos de chocolate blanco • Para la decoración final, aplicar los mini bombones con diferentes formatos elaborados con **Carat Coverlux Leche**.



Huevo relleno con crema de chocolate

Rinde 3 piezas de 525 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	550 g
---------------------------	-------

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	250 g
----------------------------	-------

Huevos	75 g
--------	------

Aceite	65 g
--------	------

Nueces	37 g
--------	------

Crema de chocolate

Crema Chantypak	250 g
-----------------	-------

Bavarois Neutro	50 g
-----------------	------

Leche entera	50 g
--------------	------

Carat Supercrem Semiamargo	125 g
----------------------------	-------

Decoraciones

Bombones tirabuzón	30 g
--------------------	------

Barritas de chocolate (chocolatines)	30 g
--------------------------------------	------

Brownies en cubos	30 g
-------------------	------

Trufas de chocolate	30 g
---------------------	------

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar • Con el baño de repostería restante, realizar la base del medio huevo.

Bizcocho brownie

• Colocar todos los ingredientes, excepto las nueces en el bowl de la batidora. Batir con paleta por 5 minutos a velocidad media • Agregar las nueces trozadas y mezclar hasta homogeneizar • Posteriormente verter el batido del brownie en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/- 170°C por espacio de +/- 20 minutos. Reservar hasta utilizar.

Crema de chocolate

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión • Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro**. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Semiamargo** y mezclar con la preparación anterior • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de chocolate • Colocar en una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los bombones tirabuzón, barritas de chocolate, brownies cortados en cubos y trufas de chocolate rebozadas en cacao • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate semiamargo • Dentro del medio huevo aplicar el bizcocho Brownie, elaborado con **Tegral Brownie Tradicional** • Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema de chocolate en el centro y laterales del medio huevo • Finalizar con los bombones de tirabuzón, barritas de chocolate, trufas y brownies cortados en cubos.



TÍPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Al combinar el chocolate semiamargo con el bizcocho brownie y crema de chocolate, se obtiene variedad en la presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Huevo relleno con crema de avellanas

Rinde 3 piezas de 520 g c/u aprox.



Mira el video paso a paso de esta receta.



INGREDIENTES

Medio huevo

Carat Coverlux Caramel	550 g
-------------------------------	-------

Bizcocho de vainilla

Tegral Satin Cream Cake	250 g
--------------------------------	-------

Huevos	87,5 g
--------	--------

Agua	62,5 g
------	--------

Aceite	50 g
--------	------

Crema de avellanas

Crema Chantypak	250 g
------------------------	-------

Bavarois Neutro	50 g
------------------------	------

Leche entera	50 g
--------------	------

Carat Supercrem Avellanas	125 g
----------------------------------	-------

Decoraciones

Bombones tirabuzón	15 g
--------------------	------

Bombón mini conejos	15 g
---------------------	------

Bombón de mini huevos	10 g
-----------------------	------

Barritas de chocolate	10 g
-----------------------	------

Bombones tipo marroc	10 g
----------------------	------

Trufas de chocolate	15 g
---------------------	------

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Caramel** a 40°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Luego retirar del frío y desmoldar • Con el baño de repostería restante, realizar la base del medio huevo.

Bizcocho de vainilla

• Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite • Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por espacio de +/- 20 minutos • Reservar hasta utilizar.

Crema de avellanas

• Batir la crema **Chantypak** hasta lograr media emulsión • Luego calentar la leche y mezclar con el **Bavarois Neutro**. Posteriormente fundir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar con la preparación anterior • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de avellanas • Colocar en una manga con boquilla rizada y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los mini bombones con el formato de tirabuzón, conejo y huevitos • También decorar con las barritas de chocolate, los bombones de corte marroc y las trufas rebozadas en avellanas trozadas • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate **Caramel** • Dentro del medio huevo aplicar el bizcocho de vainilla, elaborado con **Tegral Satin Cream Cake** y la crema de avellanas • Para la decoración, aplicar la crema de avellanas previamente batida en el centro y laterales del medio huevo y decorar con los bombones, tabletas y trufas.



TÍP&S & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Al combinar el chocolate caramel con el bizcocho de vainilla y crema de avellanas, se obtiene variedad en la presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Huevo Infantil Conejo

Rinde 3 piezas de 345 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Carat Coverlux Leche	800 g
----------------------	-------

Ojos

Carat Coverlux Blanco	20 g
-----------------------	------

Colorante celeste liposoluble	1 g
-------------------------------	-----

Carat Coverlux Semiamargo	5 g
---------------------------	-----

Hocico y orejas

Carat Coverlux Caramel	100 g
------------------------	-------

Carat Coverlux Leche	100 g
----------------------	-------

Dientes

Carat Coverlux Blanco	10 g
-----------------------	------

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate leche y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 sorpresas y confites • 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.

Ojos

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y dividir en dos recipientes • A uno de los chocolates agregarle el colorante celeste y homogeneizar con mixer • Disponer de dos acetatos y aplicar ambos chocolates por separado • Mediante una espátula realizar delgadas capas de chocolate y reposar hasta que ambos baños de repostería pre solidifiquen • A través de un cortante realizar los ojos de color blanco y celeste. Repetir este procedimiento con el chocolate semiamargo hasta obtener también los ojos de color oscuro.

Hocico y orejas

• Fundir **Carat Coverlux Caramel** a 40°C y aplicar el chocolate dentro de moldes para medias esferas • Seguidamente fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C y aplicar el chocolate en moldes con el formato de orejas de conejo • Llevar ambos moldes a la cámara de frío y desmoldar • Reservar hasta utilizar.

Dientes

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C • Disponer de un acetato y mediante una espátula realizar una delgada capa de chocolate blanco. Reposar hasta que el baño de repostería pre solidifique • Mediante un cuchillo y una regla, cortar cuadrados hasta obtener los dientes del conejo • Reservar hasta utilizar.

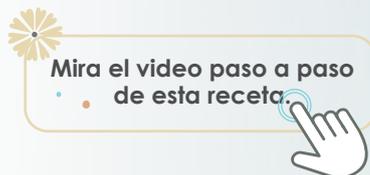
Armado

• Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate leche • Mediante un cornet con baño **Carat** fundido ubicar y adherir los ojos, orejas, dientes y el hocico hasta obtener la caricatura.



Huevo de Pascuas Cacao-Trace

Rinde 4 piezas de 253 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Belcolade Selection Semiamargo CT	1000 g
--	--------

Decoración

Belcolade Selection Leche CT	10 g
Brillo color dorado	c/n

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo CT** hasta obtener una temperatura final entre 31 y 32°C. • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado. Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío. Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente el chocolate y posteriormente retirar el excedente. Realizar la otra mitad del huevo, implementando 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 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. Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

Decoración

• Fundir y templar **Belcolade Selection Leche CT** hasta obtener una temperatura final entre 29°C y 30°C • Disponer de un acetato y con la ayuda de una manga realizar los medallones de chocolate • Posteriormente y sobre cada medallón, apoyar un cuño congelado con el logo de cacao trace. Finalmente dejar solidificar a temperatura ambiente retirar el cuño y obtener el sello • Mediante un pincel aplicar brillo dorado sobre cada medallón y reservar los sellos hasta utilizar.

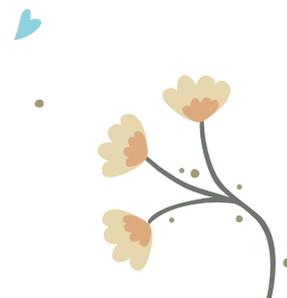
Armado

• Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo • Mediante un cornet con chocolate fundido y templado, ubicar y adherir el medallón de chocolate leche con el sello de Cacao-Trace.



TIPS & TRUCOS

Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico N° 15 • Recomendamos que el cuño este congelado para realizar el sello de Cacao-Trace.





Encontrá más recetas de chocolate para la temporada otoño-invierno en www.puratos.com.ar





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

Seguinos en:

