

RECETARIO



**Pascua
Carat**
llena de
sabores



Carat

CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



SEMIAMARGO
800 g



LECHE
800 g



BLANCO
800 g



SEMIAMARGO
SIN AZÚCAR
800 g

VERSIÓN SALUDABLE

Muy fácil de utilizar ya que no requiere templado!

Ingresá aquí y aprendé cómo fundir nuestros baños de repostería en microondas.

Conejo diamante relleno

Rinde 6 piezas de 264 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Conejo de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

Relleno Ganache chocolate blanco

Chantypak	125 g
Carat Coverlux Blanco	250 g
Glucosa	10 g

Ganache de avellana

Chantypak	125 g
Carat Coverlux Leche	50 g
Carat Supercrem Avellanas	200 g
Crocante de avellanas	25 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para conejos diamante los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Los colorantes que se utilizan para esta elaboración son en polvo y liposoluble.

PROCEDIMIENTO

Conejo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en tres recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de tres mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Contemplar moldes plásticos con el formato de conejo diamante y por medio de las mangas aplicar los chocolates hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente los chocolates y posteriormente retirar el excedente • Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno Ganache de chocolate blanco

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux Blanco** y mezclar hasta integrar • Finalmente incorporar la glucosa y mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno /Ganache de avellana

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux Leche** y **Carat Supercrem Avellanas** • Finalmente mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar a hasta utilizar.

Armado

• Disponer de los moldes de chocolate con el formato de conejo diamante elaborados anteriormente • A través de la manga aplicar el ganache de chocolate blanco e incorporar el crocante de avellanas • Posteriormente aplicar el ganache de avellanas hasta completar el interior de cada capsula • Luego colocar los moldes en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada conejo • Finalmente desmoldar, decorar y presentar.



Huevo confeti

Rinde 3 piezas de 380 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo y base

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

Decoración/Rebozado

Granas de colores	220 g
-------------------	-------

Relleno

Confités de colores	60 g
Dulces y golosinas.	60 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Te invitamos a reversionar esta receta realizando este mismo huevo con doble capa de chocolate (leche y blanco) replicando el clásico huevo de dos colores.



PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Leche** hasta obtener una temperatura final de 45°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior 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 • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración/Rebozado

• Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Relleno

• Disponer de confites de colores, dulces y golosinas • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de ambas piezas del huevo, sumergir cada una en **Carat Coverlux Leche** fundido y con la ayuda de un pincel retirar el excedente • A continuación, rebozar con las granas de colores • Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites de colores, dulces y golosinas • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo rebozado, hasta que peguen y se acoplen por completo • Adherir la pieza principal (el huevo rebozado) a la base de chocolate elaborada anteriormente.


Carat

Huevo decorado con CHOCOLATE BATIDO

Rinde 3 piezas de 396 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

Relleno (Opcional)

Confités	c/n
Barritas de chocolate (chocolatines)	c/n

Decoración. Chocolate Batido

Carat Coverlux Semiamargo	300 g
---------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Recomendamos una batidora con paleta para obtener el chocolate batido.

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** hasta obtener una temperatura final de 50°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior 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 confites 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 • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

Relleno (Opcional)

• Disponer de las barritas de chocolate y los confites • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración. Chocolate Batido

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26°C • Este proceso de descenso de temperatura podemos acelerarlo con una batidora con paleta la cual nos permitirá incorporar aire enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa • Colocar el chocolate batido dentro de una manga con boquilla rizada y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo elaborada anteriormente • Mediante la manga con el chocolate batido decorar la superficie del huevo • Finalmente presentar.



Mirá el video esta **gran técnica de decoración con chocolate batido.**


Carat

Huevo cookie

Rinde 3 piezas de 376 g c/u. aprox.



INGREDIENTES

Cookies de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	30 g
Margarina	50 g

PROCEDIMIENTO

Cookies de chocolate

• En el bowl de una batidora y mediante la paleta mezclar los huevos, margarina y la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** hasta lograr una masa homogénea • Estirar la masa hasta formar cilindros de 40 cm de largo por 5 cm de grosor • Reservar en cámara de frío por lapso de 30 minutos • Luego cortar piezas de 45 g y formar bolitas • Disponer de placas con cauchos siliconados, estibar las bolitas y aplastar manualmente en forma circular, para lograr de este modo una apariencia rústica • Finalmente hornear a +/- 170°C por +/- 12 minutos (Post cocción trozar las cookies).

Huevo y base

Carat Coverlux Blanco	800 g
Cookies de chocolate trozadas	330 g

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y agregar las cookies de chocolate previamente trozadas • Posteriormente revolver hasta homogeneizar por completo • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en cámara de frío • 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 • 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.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Para obtener un huevo cookie aún más indulgente, recomendamos en el proceso de armado, realizar una segunda capa de **Carat Coverlux Blanco** con cookies de chocolate.



Mirá el video **paso a paso de esta receta.**



puratos
Carat

Huevo relleno

Rinde 5 piezas de 387 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
----------------------------------	--------------

Bizcocho brownie

Tegral Brownie Tradicional	250 g
Huevos	75 g
Aceite	65 g
Nueces	37 g

Mousse de avellanas

Gelatina sin sabor	10 g
Gelatina sin sabor	10 g
Leche entera	20 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g
Ovablanca (Preparado)	75 g
Crema Chantypak	200 g

Decoraciones

Mini brownies	62 g
Mini bombones de avellanas	62 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15.



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 interior 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 chocolate 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 cubierta previamente con papel manteca • Hornear a +/-190°C por espacio de +/- 15 a 20 minutos • Reservar hasta utilizar.

Mousse de avellanas

• En un bowl hidratar la gelatina junto con el agua y luego agregar la leche caliente • Mediante un batidor de mano mezclar hasta integrar por completo • Posteriormente añadir **Carat Supercrem Avellanas** y mezclar hasta homogenizar • Luego agregar el merengue **Ovablanca** preparado • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de avellanas • Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en cámara de frío hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los mini brownies y de los mini bombones de avellanas • 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 mousse de avellanas en el centro y laterales del medio huevo • Finalizar con mini brownies cortados en cubos y mini bombones de avellanas.

Huevo sin azúcar

Rinde 5 piezas de 192 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	750 g
---	--------------

Relleno (Frutos secos)

Castañas de cajú	20 g
Almendras	20 g
Nueces mariposas	20 g
Pistachos	20 g
Avellanas	20 g
Nueces pecan	20 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	50 g
---	-------------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15.

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior 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.

Relleno (Frutos secos)

- Disponer de una placa, colocar los frutos secos y tostar a +/- 160°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Posteriormente reservar hasta utilizar.

Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Colocar el chocolate dentro de un cornet y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate elaborada anteriormente • Mediante el cornet con baño de repostería fundido, pegar los frutos secos tostados en el interior del medio huevo • Finalizar con líneas de chocolate semiamargo sin azúcar.

Huevo texturado

Rinde 3 piezas de 266 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** hasta obtener una temperatura de 50° 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 • 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.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Si utiliza **Carat Coverlux Blanco** fundir hasta obtener una temperatura final de 40°C • Si utiliza **Carat Coverlux Leche** fundir hasta obtener una temperatura final de 45°C.

Armado

• Mediante un cepillo de alambre raspar la superficie del huevo hasta obtener un aspecto rustico y artesanal • Posteriormente adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo y presentar.



Mini huevos tipo bombones

Rinde 100 piezas de 12 g c/u aprox. Dependiendo del tamaño de los moldes a utilizar.



INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	800 g
---------------------------	-------

Relleno

Carat Supercrem Avellanas	400 g
---------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

- Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal.

PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 50°C
- Disponer de moldes para bombones con el formato de mini huevitos
- A través de una manga aplicar el chocolate semiamargo en el molde para bombones mencionado anteriormente
- Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

- Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el **Carat Supercrem Avellanas**
- Reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente
- A través de la manga aplicar el **Carat Supercrem Avellanas** en el interior de cada cápsula
- Colocar en cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos y desmoldar
- Mediante una manga con chocolate fundido unir los bombones y lograr los mini huevitos. Finalmente presentar.



Tabletas de colores

Rinde 11 piezas de 95 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Tableta de chocolate

Carat Coverlux Blanco	800 g
Colorante naranja liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

Decoraciones

Bombones tirabuzón	50 g
Barritas de chocolate (chocolatines)	50 g
Mini conejitos	50 g
Confitos de colores	50 g
Granas de colores	50 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para tabletas los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • El colorante que se utiliza para esta elaboración es en polvo y liposoluble • Si se realizan tabletas con **Carat Coverlux Leche** fundir hasta obtener una temperatura final de 45°C y repetir el proceso de armado mencionado anteriormente.

PROCEDIMIENTO

Tableta de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en cuatro recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de cuatro mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Luego reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los bombones tirabuzón, barritas de chocolate, mini conejitos y confitos de colores • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de moldes con formato de tabletas tipo huevos planos y mediante las mangas aplicar los chocolate previamente coloreados • Sobre el chocolate ubicar los bombones, barritas, mini conejos y confitos de colores • 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 coloreado.





Seguinos en:



Puratos Paraguay S.A

Acahay 941 c/Teniente Villalba | Asunción | Paraguay
Tel: 0800-117550 | E-mail: paraguayinfo@puratos.com