



Pascua Carat

llena de sabores

RECETARIO



CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



COVERLUX SEMIAMARGO
utilizado para armar este
huevo volcán de chocolate.
Flowpack x 800 g

Muy fácil de utilizar ya que
no requiere templado!
Ingresá aquí y aprendé cómo
fundir nuestros baños de repostería
en microondas.



LECHE
800 g



BLANCO
800 g



**SEMIAMARGO
SIN AZÚCAR**
800 g

VERSIÓN SALUDABLE

Huevo volcán de chocolate

Rinde 4 piezas de 483 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

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

Bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Crema/mousse de avellanas

Gelatina sin sabor	10 g
Agua	30 g
Leche entera	20 g
Carat Supercrem Avellanas	250 g
Ovablanca (preparado)	75 g
Crema Chantypak	200 g

Decoración

Avellanas tostadas y trozadas	100 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

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

PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

- Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C • Disponer de un molde para huevo volcán 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 de la pieza, 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 las piezas • Mediante un cuchillo con la hoja caliente, cortar la parte superior de ambas mitades y reservar la tapa de chocolate para la decoración final • Luego disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades hasta que peguen y se acoplen por completo. Con el chocolate restante realizar la base.

Bizcocho de chocolate

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mezclar hasta homogeneizar • Verter el batido en una mini placa de aluminio forrada previamente con papel manteca • Hornear a +/-160°C por 15 minutos.

Crema/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 homogeneizar. Luego agregar el merengue **Ovablanca** preparado • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de

Decoración

- Tostar las avellanas a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Luego trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la pieza principal el huevo volcán. Posteriormente adherir a la base de chocolate semiamargo • Luego intercalar el bizcocho de chocolate con la crema/mousse de avellanas, hasta rellenar por completo el interior de cada pieza • Decorar con avellanas trozadas y finalizar con la tapa de chocolate.

Joya de chocolate y avellanas

Rinde 4 piezas de 483 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Carat Coverlux Blanco	400 g
Carat Coverlux Leche	400 g

Relleno ganache de chocolate con avellanas

Chantypak	150 g
Carat Coverlux Leche	250 g
Carat Supercrem Avellanas	150 g
Glucosa	10 g

Crumble

Tegral Satin Cream Cake	100 g
Harina 0000	100 g
Azúcar	100 g
Manteca	100 g
Avellanas trozadas	150 g

Decoración

Frambuesas deshidratadas	25 g
--------------------------	------

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15.

PROCEDIMIENTO

Huevo

- En un bowl fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y reservar hasta utilizar • Seguidamente y en un segundo bowl fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C • Disponer de moldes para huevos con el formato de alhajero. Verter el chocolate blanco en el molde que se utilizará para la superficie de la pieza • Posteriormente verter el chocolate leche en el molde que se empleará para la base, en ambos casos cubrir la totalidad del interior de cada molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes de cada uno de los moldes y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo alhajero a la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos. Luego retirar del frío y desmoldar ambas piezas.

Relleno ganache de chocolate con avellanas

- Calentar la crema **Chantypak** a 90°C. Luego agregar **Carat Coverlux Leche** y mezclar hasta integrar • Posteriormente incorporar **Carat Supercrem Avellanas** junto con la glucosa y mezclar hasta obtener la ganache. Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente.

Crumble

- Mezclar todos los ingredientes secos • Posteriormente agregar la manteca líquida y entretelar hasta obtener el crumble • Disponer de una placa con un caucho siliconado y verter la mezcla del arenado, posteriormente hornear 15 minutos a 160°C hasta obtener un color dorado • Post cocción reservar hasta utilizar.

Decoración

- Disponer de las frambuesas y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de la parte inferior de la pieza, el medio huevo alhajero elaborado con chocolate **Carat Coverlux Leche** • A través de una manga aplicar la ganache de chocolate con avellanas y luego incorporar el crumble, repetir esta acción hasta cubrir por completo el interior del medio huevo alhajero • Decorar con frambuesas deshidratadas y finalizar con el medio huevo elaborado con chocolate **Carat Coverlux Blanco**.

Huevo relleno de maracuyá

Rinde 7 piezas de 250 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo y base

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

Relleno ganache maracuyá

Chantypak	200 g
Glucosa	50 g
Pasta o concentrado de maracuyá	100 g
Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	25 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos utilizar moldes texturados para huevos de pascua, los cuales pueden ser de plástico n° 12/15 • Al combinar chocolate semiamargo con la ganache de maracuyá se obtiene variedad en presentación, textura y sabor.

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C. Disponer de moldes texturados para huevos de pascua. 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 las bases de los medio huevos y reservar hasta utilizar.

Relleno ganache de maracuyá

• En un bowl calentar la crema Chantypak a 90°C; Añadir la glucosa y la pasta o concentrado de maracuyá. Luego revolver hasta integrar • Posteriormente fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y añadir a la primera preparación • Finalmente agregar la manteca a 35°C y mezclar hasta homogeneizar por completo.

Armado

• Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente. Mediante una cuchara aplicar la ganache de maracuyá y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo • Posteriormente verter **Carat Coverlux Semiamargo** fundido sobre la ganache y cubrir en su totalidad. Colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 15 minutos • Finalmente desmoldar y presentar los medio huevos rellenos con ganache de maracuyá.

Huevo Dubai

Rinde 7 piezas de 230 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Relleno crocante

Harina 0000 o Harina de Arroz	35 g
Almidón	25 g
Sal	1 g
Agua	70 g
Aceite	20 g
Manteca	35/40 g

Medio huevo

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

Ganache de pistacho

Chantypak	300 g
Glucosa	50 g
Pasta o concentrado de pistacho	175 g
Carat Coverlux Blanco	300 g
Manteca	25 g

Relleno Dubai

Relleno crocante preparado	191 g
Ganache de pistacho	750 g

Decoración

Pistachos tostados y trozados	150 g
-------------------------------	-------

TIPS & TRUCOS

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



PROCEDIMIENTO

Relleno crocante

- En un bowl colocar agua y aceite. Posteriormente añadir harina 0000 o harina de arroz, almidón y sal. Mediante un mixer emulsionar la preparación y reservar hasta utilizar
- Disponer de una panquequera con la plancha de teflón precalentada, y mediante una manga, aplicar la pasta hasta obtener finos hilos
- Finalmente saltar los hilos con la manteca hasta dorar y lograr crocancia en la especialidad. Reservar hasta utilizar.

Medio huevo

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C. Disponer de moldes para huevos de pascua. 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 las bases de los medio huevos.

Relleno crocante

- En un bowl calentar la crema **Chantypak** a 90°C, añadir la glucosa y la pasta o concentrado de pistacho. Luego revolver hasta integrar
- Posteriormente fundir chocolate **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y añadir a la primera preparación. Finalmente agregar la manteca a 35°C y mezclar hasta homogeneizar por completo.

Relleno Dubai

- Mezclar la ganache de pistacho con el crocante y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

- Tostar los pistachos a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Posteriormente trozar y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de los medio huevos de chocolate elaborados previamente. Mediante una cuchara aplicar la ganache de pistacho y esparcir hasta cubrir el interior de cada medio huevo
- Posteriormente verter **Carat Coverlux Leche** fundido sobre la ganache y cubrir en su totalidad
- Decorar con pistachos trozados y colocar en la cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos
- Finalmente desmoldar y presentar los medio huevos de chocolate Dubai.

Huevo conejo sorpresa

Rinde 4 piezas de 425 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Conejo de chocolate

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

Orejas

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

Decoración/rebozado

Carat Coverlux Blanco	400 g
Micro cereales de chocolate blanco	400 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°15 • También recomendamos realizar la pieza principal del conejo con chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**, las orejas con **Carat Coverlux Leche** y rebozar con micro cereales cubiertos con chocolate semiamargo.

PROCEDIMIENTO

Conejo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C • Disponer de un molde para conejo 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 blanco y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del conejo, 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.

Orejas

• Para las orejas del conejo, fundir **Carat Coverlux Leche** a 35°C y mediante una manga, aplicar el chocolate en la cavidad de la figura principal realizada anteriormente y dejar solidificar a temperatura ambiente • Disponer de ambas mitades del conejo y opcionalmente se puede rellenar con sorpresas, confites y golosinas. Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del conejo, hasta que que peguen y se acoplen por completo.

Decoración/rebozado

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** 40°C y mantener a temperatura ambiente • Luego disponer de los micro cereales y reservar hasta utilizar.

Armado

• Con la ayuda de un pincel, aplicar el chocolate blanco fundido sobre la figura del conejo dejando las orejas liberadas • Posteriormente rebozar con micro cereales de chocolate blanco hasta obtener las caricaturas.



Medio huevo relleno de crema de chocolate

Rinde 4 piezas de 512 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medio huevo y base

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

Relleno bizcocho de chocolate

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	250 g
Huevos	87,5 g
Agua	62,5 g
Aceite	50 g

Crema/mousse de chocolate

Gelatina sin sabor	10 g
Agua	30 g
Leche entera	20 g
Carat Decorcrem Semiamargo	250 g
Ovablanca (Preparado)	75 g
Chantypak	200 g

Decoraciones

Bombones tirabuzón	40 g
Bombones mini conejos	40 g
Bombones mini huevos	40 g
Barritas de chocolate	40 g
Bombones marroc	56 g

TIPS & TRUCOS

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

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

- Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°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.

Relleno bizcocho de chocolate

- Mezclar los ingredientes líquidos huevos, agua y aceite. Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** 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/mousse de chocolate

- 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 Decorcrem Semiamargo** y mezclar hasta homogenizar. Luego agregar el merengue **Ovablanca** preparado • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema/mousse de chocolate. Colocar en una manga con boquilla rizadas y mantener en frío hasta utilizar.

Decoraciones

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

Armado

- Disponer de la pieza principal el medio huevo y ubicar sobre la base de chocolate con leche • Dentro del medio huevo aplicar el bizcocho de chocolate, elaborado con **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** • Mediante una manga con boquilla rizada, aplicar la crema/mousse de chocolate en el centro y laterales del medio huevo • Decorar con bombones de diferentes sabores y formatos, ej: tirabuzón, conejitos y mini huevitos • Finalmente aplicar las barritas de chocolate y los bombones de corte de maní.

Huevo Sin Azúcar

Rinde 3 piezas de 300 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	800 g
---	--------------

Relleno (Frutos secos)

Almendras	20 g
Avellanas	20 g
Castañas de cajú	20 g
Nueces	20 g
Crocante de maní	20 g
Nueces pecan	20 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°15 • Es importante tostar los frutos secos para obtener sabor, color y buena crocancia en el producto final • La combinación del chocolate semiamargo con los frutos secos tostados es fundamental para obtener el efecto del huevo con inclusiones. De este modo se obtiene variedad en textura, color y sabor.

PROCEDIMIENTO

Armado

• Tostar los frutos secos a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Disponer de un molde para huevo de pascua y en el centro ubicar los frutos secos • Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Colocar el baño de repostería dentro de una manga y aplicar en el contorno para unir los frutos secos entre sí y para lograr una correcta adherencia de las inclusiones al molde • Realizar la otra mitad del huevo implementando la técnica anterior. Llevar ambas mitades a la cámara de frío • Posteriormente aplicar el chocolate restante, hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar el chocolate excedente y llevar nuevamente ambas mitades a la cámara de frío por lapso de 10 minutos. Retirar del frío y desmoldar ambas mitades. Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de la pieza. Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo • Finalmente adherir la pieza principal a la base de chocolate semiamargo.

BOX MINI PORCIONES

Esta caja con mini porciones
**NACE COMO UNA PROPUESTA PENSADA
PARA DISFRUTAR LA PASCUA** desde la variedad
y el compartir. Te permitirá ofrecer una variedad
de formatos y sabores en un solo producto.



Es una **alternativa versátil**, perfecta tanto para regalar como para compartir en familia.



Box mini porciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.

Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.

Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Mini huevos

Carat Coverlux Leche	400 g
Carat Coverlux Semiamargo	400 g

Rellenos

Carat Supercrem Avellanas	120 g
Ganache de pistacho	120 g
Dulce de Leche Repostero Puratos	120 g
Ganache de maracuyá	120 g

Mini conejos de chocolate

Carat Coverlux Blanco	300 g
Carat Coverlux Leche	300 g
Carat Coverlux Semiamargo	300 g

PROCEDIMIENTO

Mini huevos

• Fundir por separado los dos baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C • Luego disponer de moldes N°5 con el formato para de mini huevos de pascua. Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Desmoldar las mitades de los mini huevos de chocolate leche y semiamargo

Rellenos

• Mediante diferentes mangas aplicar los rellenos: **Carat Supercrem Avellanas**, crema mousse de chocolate, ganache de pistacho, **Dulce de Leche Repostero Puratos** y ganache de maracuyá • Finalmente, decorar la superficie de cada mini huevo con variedad en frutos secos y frutas deshidratadas Presentar los mini huevos rellenos en la caja (box de pascua).

Mini conejos de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C. • Luego disponer de moldes con el formato de mini conejos de pascua • Aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie de los moldes utilizados. Dejar solidificar en cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Desmoldar las mitades de los mini conejos de chocolate blancos, leche y semiamargo • Finalmente presentar los mini conejos en la caja (box de pascua).

Continúa en la siguiente página.



Box mini porciones

Mini huevos rellenos: 40 piezas de 25 g c/u aprox.

Mini conejos de chocolate: 30 piezas de 30 g c/u aprox.

Medallones de chocolate: 56 piezas de 15 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Medallones de chocolate

Carat Coverlux Blanco	200 g
Carat Coverlux Leche	200 g
Carat Coverlux Semiamargo	200 g

Decoración

Pistachos	50 g
Castañas de cajú	50 g
Avellanas	50 g
Almendras	50 g
Frambuesas deshidratadas	50 g

TIPS & TRUCOS

• Para lograr medallones con color como el de la imagen, añadir 0,5 g de colorante liposoluble rosa según corresponda • Para realizar medallones innovadores recomendamos las siguientes combinaciones:

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Blanco** decorados con frambuesas deshidratadas, almendras y avellanas.

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Leche** decorados con castañas de cajú, pistacho y almendras.

• Medallones elaborados con **Carat Coverlux Semiamargo** decorados con frambuesas deshidratadas, almendras y pistachos.

PROCEDIMIENTO

Medallones de chocolate

• Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Coverlux Blanco** 40°C. **Carat Coverlux Leche** 45°C. **Carat Coverlux Semiamargo** 50°C • Posteriormente colocar los chocolates dentro de tres mangas diferentes y dejar reposar a temperatura ambiente • Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 minutos. Luego dejar enfriar hasta utilizar • Disponer de una placa rectangular con una lámina de papel manteca o de acetato. Mediante las mangas con los distintos chocolates realizar los medallones de 2,5 a 3 cm de diámetro

Decoración

• En la superficie de cada medallón aplicá los frutos secos tostados y las frutas deshidratadas • Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que solidifiquen por completo • Finalmente presentar los medallones en la caja (box de pascua).

Armado

• Disponer de una caja mini box y dentro ubicar: mini huevos rellenos, mini conejitos y variedad en medallones de chocolate decorados con frutos secos.





Seguinos en:



Puratos Paraguay S.A

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