



Pascua Carat

llena de sabores

RECETARIO



puratos
Food Innovation for Good

CARAT COVERLUX

BAÑOS DE REPOSTERÍA



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

Excelente brillo

Sabor excepcional

No requiere templado

Libre de gluten



**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

VERSIÓN SALUDABLE



**SEMIAMARGO
SIN AZÚCAR**
800 g

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 nº15 • 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 homogenizar. Luego agregar el merengue **Ovablanca** preparado • Finalmente incorporar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar hasta obtener la crema de

Decoración

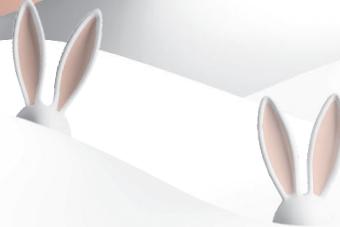
- Tostar las avellanas a 160°C durante +/- 10-15 minutos. Luego trozar y reservar hasta utilizar.

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 llenar 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 90C°. 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 entreverar hasta obtener el crumble
- Disponer de una placa con un caucho siliconado y verter la mezcla del areñado, 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 nº 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 llenos 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
Mannteca	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 nº15.



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 pанquequera 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 nº15 • 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 llenar 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 queden pegadas 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 nº15 • 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 rizada 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

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.

TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº15 • Es importante tostar los frutos secos para obtener sabor, color y buena crocantez 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.



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 piezass 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 segun 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