

Puratos

# CARAT

BAÑO PARA MOLDEO

\* Descubra nuestro Recetario de Pascuas \*



Presentación 1 kg

## \* Huevo de Pascuas *Multicolor* \*

### *Ingredientes armado del huevo:*

Carat Blanco.....	248 g
Colorante amarillo.....	1g
Colorante rojo.....	1g

### *Proceso armado del huevo:*

Fundir Carat Blanco a 40° C y dividir en tres recipientes

- A cada chocolate agregarle un color y mezclar
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados
- Contemplar un molde plástico de huevo de pascuas y por medio de las mangas, realizar gotas superpuestas
- Mezclar los chocolates coloreados
- Posteriormente verter el chocolate blanco restante a una temperatura de 38° C y cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado
- Mediante movimientos circulares generar el efecto de marmolado
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar
- 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, caramelos y/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
- Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

### *Montaje y presentación del huevo:*

Disponer de la base de chocolate blanco y adherir el huevo a la misma

- La combinación de los chocolates coloreados con el chocolate blanco a 38° C es fundamental para lograr el efecto de marmolado o esfumado en la presentación final del huevo.

### *Trucos y recomendaciones:*

Utilizar moldes para huevos de pascuas

- Aconsejamos emplear un mixer, para homogeneizar e integrar correctamente los colorantes con el chocolate. Los colorantes que se emplearon para esta decoración son en polvo y liposolubles.



*Mirá el video de la receta!*

---

*Rendimiento aproximado:* 1 unidad de 250 g

---

## \* Medio huevo de pascuas relleno \*

### Ingredientes armado del medio huevo:

Carat Leche ..... 100 g

### Proceso armado del medio huevo:

Fundir Carat Leche a 45° C • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Realizar una segunda capa, aplicando nuevamente el baño de repostería Carat • Llevar la mitad del huevo a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar la pieza.

### Ingredientes bombones/mini huevos:

Carat Blanco ..... 50 g  
Carat Leche ..... 50 g  
Carat Coverlux Amargo ..... 50 g  
Cremfil Ultim Avellanas ..... 120 g

### Proceso bombones/mini huevos:

Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: • Carat Blanco a 40° C • Carat Leche a 45° C • Carat Coverlux Amargo a 50° C • Colocar los chocolates en tres mangas diferentes. • Luego disponer del molde con el formato de mini huevos de pascuas. • A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar. • Mediante una manga aplicar el relleno de Cremfil Ultim Avellanas en el interior de cada cápsula y dejar solidificar • Sellar las bases de los mini huevos con cada chocolate, llevar a cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Finalmente desmoldar y obtener los bombones de mini huevos, elaborados con Carat Blanco, Leche y Amargo.

### Montaje y presentación del medio huevo:

Disponer de la base de chocolate leche y adherir el medio huevo a la misma • Luego envolver los mini huevos de pascuas con papel de color dorado y plateado • Finalmente ubicar los bombones de mini huevos en el interior de la pieza y presentar.

---

Rendimiento aproximado: 1 unidad de 370 g

---



## \* Huevo de Pascuas Unicornio \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Coverlux Amargo.....	20 g
Carat Blanco.....	220 g

### Proceso armado del huevo:

Fundir Carat Coverlux Amargo a 45° C y mediante un cornet aplicarlo dentro del molde unicornio • Realizar las pestañas y dejar enfriar • Posteriormente fundir Carat Blanco a 40° C y enfriar hasta obtener una temperatura de 35° C y verterlo hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado

- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar
- Mediante un cornet con chocolate Carat Blanco realizar las orejas, el cuerno y la base del unicornio • Finalmente realizar la otra mitad del huevo implementado 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, caramelos y/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
- Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

### Ingredientes guarda lateral y cabello:

Carat Blanco.....	50 g
Matizador dorado.....	c/n

### Proceso guarda lateral y cabello:

Fundir Carat Blanco a 40° C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26° C • Este proceso de descenso de temperatura, podemos acelerarlo por medio de una batidora con paleta, la cual nos permitirá incorporar aire, enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa • Colocar en manga con boquilla rizada y reservar en un ambiente templado hasta utilizar.

### Ingredientes flores:

Carat Blanco.....	50 g
Colorantes liposolubles varios.....	c/n

### Proceso flores:

Fundir Carat Blanco a 40° C, depositar en distintas mangas y a cada chocolate adicionarle un color diferente • Sobre un acetato realizar pequeñas gotas, elaborando de este modo los pétalos de cada flor • Llevar a cámara de frío por espacio de 5 minutos y finalmente despegar las flores del acetato

- Reservar a temperatura ambiente.

### Montaje y presentación del huevo:

Disponer de la base de chocolate y adherir el huevo a la misma

- Mediante un cornet con chocolate blanco pegar el cuerno y las orejas en la superficie del huevo • Disponer de la manga con el chocolate batido y realizar una leve ondulación sobre los laterales de la pieza, cubriendo así la unión de ambas mitades del huevo • Con el chocolate batido restante, realizar el cabello del unicornio • Finalmente adherir las flores y obtener el unicornio.

### Trucos y recomendaciones:

Utilizar moldes para huevos de pascuas. Hay disponibles moldes de unicornio que incluyen el cuerno y las orejas.

---

Rendimiento aproximado: 1 unidad de 300 g

---



Mirá el video de la receta!

## \* Chocobomba \*

### Ingredientes cobertura de chocobomba:

Carat Coverlux Amargo o Carat Leche ..... 500 g

### Ingredientes relleno de chocobomba:

Cacao en polvo ..... 15 g

Canela en polvo ..... 2 g

Marshmallows ..... xuc/u

### Proceso:

Fundir por separado los dos chocolates según las temperaturas que se indican a continuación: Carat leche a 45° C • Carat Coverlux Amargo a 50° C • Colocar la cobertura fundida en el molde de semiesfera limpio, volcarlas y retirar el exceso de cobertura • Llevar al frío por espacio de 5 a 10 minutos o hasta que la figura desmolde con facilidad • Rellenar con los productos detallados previamente y proceder a unir ambas semiesferas, frotando una de ellas sobre una superficie tibia • Decorar a gusto • Colocar la chocobomba dentro de una taza, servir entre 180 ml a 220 ml de leche caliente y mezclar, degustar.



---

Rendimiento aproximado: 16 unidades de 30 g

---

## \* Chupetines de chocolate \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Blanco.....	50 g
Carat Leche.....	50 g
Carat Coverlux Amargo.....	50 g

### Proceso armado del huevo:

Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: • Carat Blanco a 40° C • Carat Leche a 45° C • Carat Coverlux Amargo a 50° C • Colocar los chocolates en tres mangas diferentes • Luego disponer del molde con el formato de mini huevos de pascuas • A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar • Llevar a cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Finalmente desmoldar y obtener las cápsulas con los formatos de mini huevos.

### Montaje y decoración:

Disponer de las cápsulas de mini huevos y pegar sobre los palitos para paletas • Finalmente decorar con puntos y líneas de chocolate.

Rendimiento aproximado: 5 unidades de 30 g

## \* Mini huevos rellenos \*

### Ingredientes armado del huevo:

Carat Blanco.....	50 g
Carat Leche.....	50 g
Carat Coverlux Amargo.....	50 g

### Proceso armado de los huevos:

Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación: • Carat Blanco a 40° C • Carat Leche a 45° C • Carat Coverlux Amargo a 50° C • Colocar los chocolates en tres mangas diferentes • Luego disponer del molde con el formato de huevos de pascuas • A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar • Llevar a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos • Finalmente desmoldar y obtener los huevos • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de cada pieza • Finalmente unir las mitades de los huevos, hasta que peguen y se acoplen por completo • Mediante un cuchillo cortar y pulir la superficie de cada huevo.

### Ingredientes relleno de los huevos:

Cremfil Ultim Avellanas.....	70 g
Decorcrem White.....	70 g
Crocante de Avellanas caramelizadas.....	10 g
Galletas de chocolates trozadas.....	10 g

### Proceso relleno de los huevos:

Disponer de tres mangas y en cada una colocar un relleno • Luego disponer de los huevos elaborados con Carat Blanco, Leche y Semiamargo, y a través de las mangas, aplicar los distintos rellenos hasta cubrir la totalidad del interior de cada pieza.

### Montaje y decoración:

Para la presentación final disponer de un molde plástico con el formato de una huevera y dentro de este ubicar los huevos de tres sabores • Decorar con chocolate, avellanas caramelizadas y con galletas de chocolate previamente trozadas.

### Trucos y recomendaciones:

Para la técnica de huevo quebrado, depositar el Carat de su elección al molde, vaciar y antes que la cobertura seque, con una punta fina o pincho de madera cortar o pasarla dentro del molde, para lograr la forma de huevo quebrado.

Rendimiento aproximado: 6 unidades de 63 g





Para conocer estas y otras recetas  
visita [www.puratos.co.cr](http://www.puratos.co.cr)

Síguenos en:  
Puratos Centroamérica

