

RECETARIO 2024

 **Carat** BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Una Pascua
LLENA DE SORPRESAS

Tus aliados para estas Pascuas 2024

Carat

COVERLUX BAÑO PARA MOLDEO

Nuestra línea es ideal para moldeo 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



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CHOCOLATE REAL

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.

Línea Selection

Perfectamente equilibrada, la gama **Selection** brinda una gran versatilidad de uso y un excelente brillo y textura en el producto final. Ideal para bañar, decorar y rellenar cualquier tipo de producto, en especial huevos de pascua, bombones, trufas, tortas, galletas y todo lo que tu imaginación cree.



Leche 35%
1 kg



Semiamargo 55%
1 kg



Blanco 28%
1 kg



Amber 30%
4 kg

Línea Origin

La gama de chocolates **Belcolade Origin** es el resultado de una extensa exploración realizada a través de todos los continentes para descubrir un chocolate con características únicas. La gama de **Belcolade Origin** utiliza granos de cacao cuidadosamente seleccionados que reflejan las diferencias de las regiones donde se cultivan, ofreciendo chocolates con un perfil aromático único.



Origin Perú 64%
1 kg



Origin Ecuador 71%
1 kg



Origin Vietnam 73%
1 kg



Origin Uganda 80%
1 kg



Origin Papua Nueva
Guinea 73%
1 kg



Un **CHOCOLATE SUSTENTABLE** que colabora con las **COMUNIDADES AGRICULTORAS.**

CONOCÉ MÁS SOBRE EL PROGRAMA CACAO-TRACE EN NUESTRA WEB WWW.PURATOS.COM.UY

BELCOLADE

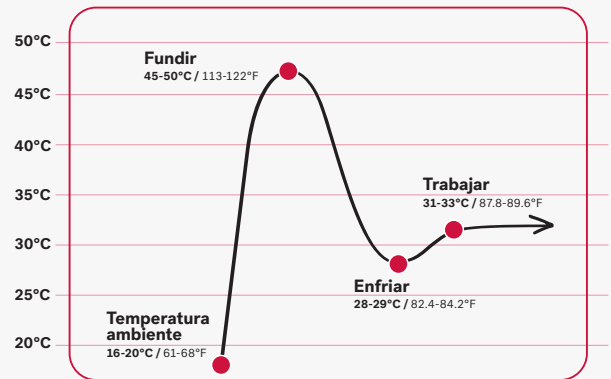
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

TEMPLADO DE CHOCOLATE PURO

Trabajar cantidades de 1 a 3 kgs.

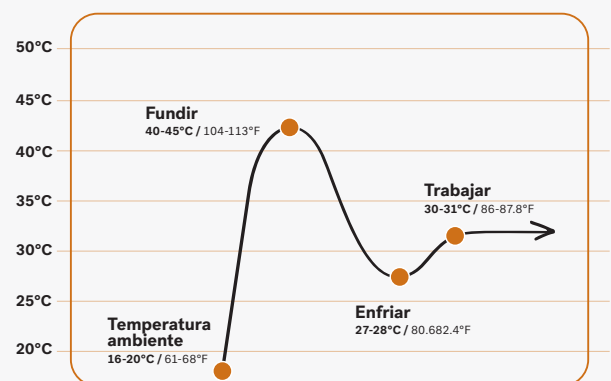
Belcolade **Semiamargo**

- Fundir el chocolate en microondas o a baño María, llevándolo a una temperatura de 45°-50°C.
- Volcar 2/3 del chocolate sobre un mármol frío y seco.
- Llevar a una temperatura de 28-29 °C, moviéndolo continuamente con una espátula.
- El chocolate que se enfrió se mezcla enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de 31-32°C.



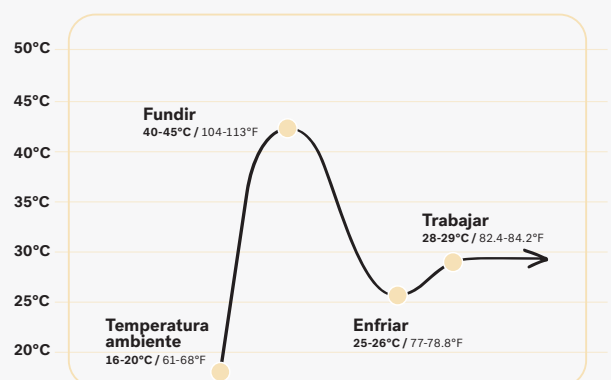
Belcolade **Leche**

- Fundir el chocolate en microondas o a baño María, llevándolo a una temperatura de 40-45 °C.
- Volcar 2/3 del chocolate sobre un mármol frío y seco.
- Llevar a una temperatura de 27-28 °C, moviéndolo continuamente con una espátula.
- El chocolate que se enfrió se mezcla enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de 30-31 °C.



Belcolade **Blanco**

- Fundir el chocolate en microondas o a baño María, llevándolo a una temperatura de 40-42 °C.
- Volcar 2/3 del chocolate fundido sobre un mármol frío y seco.
- Llevar a una temperatura de 25-26 °C, moviéndolo continuamente con una espátula.
- El chocolate que se enfrió se mezcla enérgicamente con el chocolate caliente restante para obtener una temperatura final de 28°-29°C.



Huevo de Pascuas plano sabor blanco

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
----------------------	-------



TIPS & 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

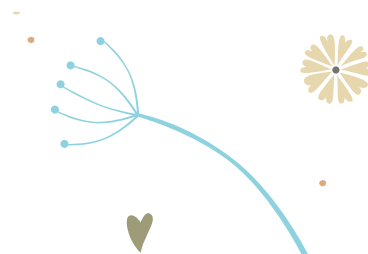
• Disponer de los confitos y granas de colores • Reservar hasta utilizar.

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 de Pascuas plano sabor semiamargo

Rinde 11 piezas de 100 g c/u. aprox.



INGREDIENTES

Huevo

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

Decoración

Pistachos (Tostados)	50 g
Avellanas (tostadas)	50 g
Nueces (Tostadas)	50 g
Almendras (Tostadas)	50 g
Higos deshidratados	50 g
Maní sin sal	50 g

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 45°C a 50°C • Colocar el chocolate dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración

• Tostar los frutos secos a una temperatura de +/- 160°C por espacio de 10 a 15 minutos • Posteriormente enfriar a temperatura ambiente y reservar hasta utilizar.

Armado

- Disponer de moldes con formato de huevos planos y mediante la manga aplicar el baño de repostería **Carat Coverlux Semiamargo** • Luego ubicar los pistachos, avellanas, nueces, almendras, maní y los higos deshidratados sobre el chocolate.
- 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 semiamargo



TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para huevos planos los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Si utiliza **Carat Coverlux Blanco** fundir a 40°C y realizar el procedimiento del huevo plano • Si utiliza **Carat Coverlux Leche** fundir a 45°C y repetir el procedimiento anterior • Al realizar huevos planos de chocolate semiamargos con frutos secos, se obtiene variedad en texturas, formato y sabor.



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 Leche	20 g
----------------------	------

Carat Coverlux Blanco	80 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

• En un bowl fundir ambos chocolates **Carat Coverlux Leche** y **Carat Coverlux Blanco** a 40°C • Luego aplicar el chocolate dentro de moldes para medias esferas; seguidamente fundir **Carat Coverlux Leche** a 45°C y aplicar en moldes con el formato de orejas de conejo • Llevar ambos moldes a la cámara de frío y desmoldar • Reservar.

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 conet con baño **Carat** fundido ubicar y adherir los ojos, orejas, dientes y el hocico hasta obtener la caricatura.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Huevo trufado de pistacho

Rinde 5 piezas de 300 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Belcolade Selection Leche Cacao-Trace	1000 g
--	--------

Ganache de caramelo y pistacho

Azúcar	100 g
--------	-------

Agua	50 g
------	------

Chantypak	100 g
------------------	-------

Belcolade Selection Leche Cacao-Trace	200 g
--	-------

Pistachos trozados	50 g
--------------------	------

PROCEDIMIENTO

Huevo

- Fundir y templar **Belcolade Selection Leche Cacao-Trace** hasta obtener una temperatura final entre 29°C y 30°C • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Posteriormente realizar la otra mitad del huevo implementando el mismo procedimiento • Resevar las capas de chocolate dentro de los moldes hasta utilizar.

Ganache de caramelo y pistacho

- Tostar los pistachos en un horno precalentado a +/- 170°C durante 10 minutos y luego trozar • Posteriormente mezclar el azúcar con el agua y caramelizar • Luego añadir la crema **Chantypak** y mezclar a fuego lento • Verter la mezcla en caliente sobre el chocolate **Belcolade Selection Leche Cacao-Trace** y mezclar hasta integrar • Finalmente incorporar los pistachos trozados y mezclar hasta obtener la ganache • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.



TÍP&S & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico nº15 • Al combinar chocolate **Belcolade Selection Leche CT** con una ganache de pistacho se obtiene variedad en presentación, textura y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Armado

- Disponer de los moldes con las mitades de chocolate y mediante una cuchara, aplicar la ganache de caramelo y pistacho en el interior de ambas capas • Posteriormente verter **Belcolade Selection Leche Cacao-Trace** templado, sobre la ganache de pistacho y cubrir en su totalidad • Retirar el excedente de chocolate y dejar solidificar • Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10°C por espacio de +/-10 a 15 minutos • Retirar del frío y desmoldar • Colocar ambas mitades sobre un soporte plástico • Llenar una manga con **Belcolade Selection Leche Cacao-Trace** templado y aplicar en los bordes de una de las mitades • Finalmente unir y pegar ambas partes, hasta formar el huevo.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Huevo rebozado Cacao-Trace

Rinde 3 piezas de 435 g c/u aprox.



INGREDIENTES

Huevo

Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace	1000 g
---	--------

Decoración/Rebozado

Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace	300 g
---	-------

Decoración

Belcolade Selection Leche Cacao-Trace	10 g
--	------

Brillo color dorado	c/n
---------------------	-----



TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico nº 15 • Para rebozar los huevos se pueden utilizar chocolate procesado, nibs de caca o cereales bañados en chocolate semiamargo.

PROCEDIMIENTO

Huevo

• Fundir y templar **Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace** 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 rellenar 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/Rebozado

• Colocar el chocolate **Belcolade Selection Semiamargo Cacao-Trace** en el Freezer y congelar • Posteriormente procesar hasta obtener piezas bien pequeñas • Reservar hasta utilizar.

Decoración

• Fundir y templar **Belcolade Selección Leche Cacao-Trace** 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 sello y reservar hasta utilizar.

Armado

• Con la ayuda de un pincel aplicar el chocolate semiamargo templado sobre el huevo de pascuas y a continuación rebozar con el chocolate previamente congelado y procesado • Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo • Mediante un cornet con chocolate fundido y templado, ubicar y adherir el sello de Cacao-Trace.



Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay | Teléfono: 0800 7500

E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Seguinos en:

