

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



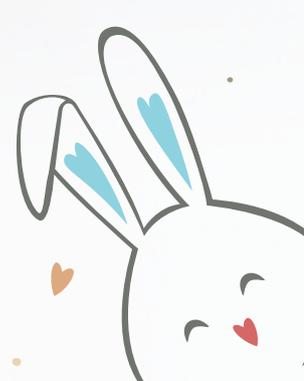
Blanco
800 g



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

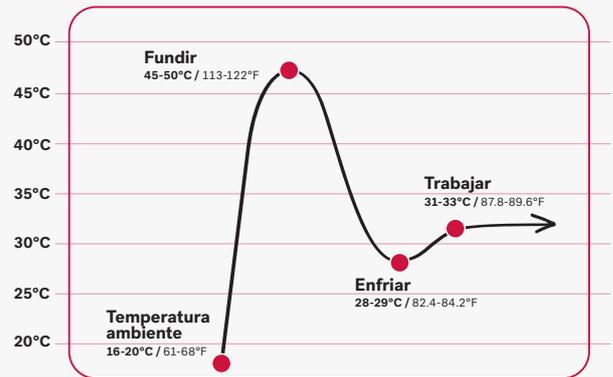
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

TEMPLADO DE CHOCOLATE PURO

Trabajar cantidades de 1 a 3 kgs.

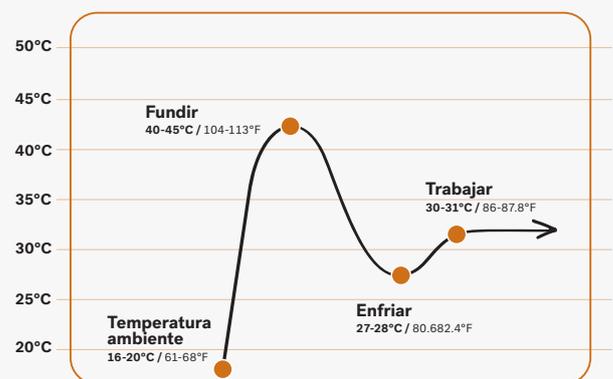
Belcolade **Semiamargo**

- 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.



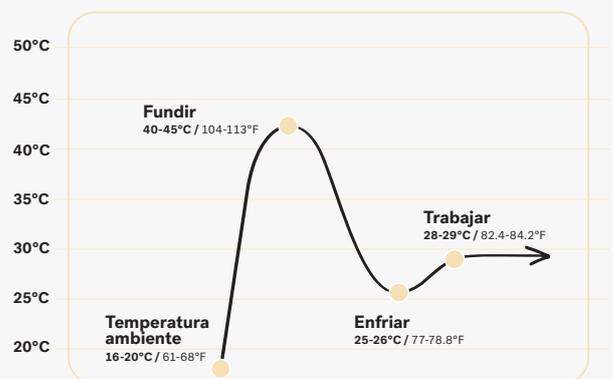
Belcolade **Leche**

- 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

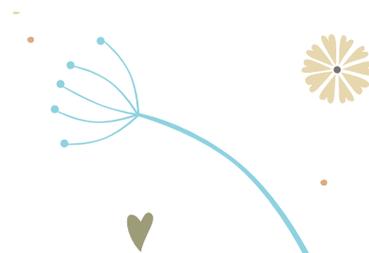
• Disponer de los confitos y granas de colores • Reservar hasta utilizar.

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



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.

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



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

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.



TIPS & TRUCOS

- Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Para rebozar los huevos se pueden utilizar chocolate procesado, nibs de caca o cereales bañados en chocolate semiamargo.



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:

