puratos
Carat

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Pascua llena de sabores

RECETARIO

CARAT
COVERLUX
BAÑOS DE REPOSTERÍA

- **Excelente brillo**
- **Sabor excepcional**
- **No requiere templado**
- **Libre de gluten**

SEMIAMARGO
800 g

LECHE
800 g

BLANCO
800 g

SEMIAMARGO SIN AZÚCAR
800 g

PLANT BASED LECHE DE COCO
800 g

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

VERSIONES **SALUDABLES**

Conejo diamante relleno

Rinde 6 piezas de 260 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Conejo de chocolate

Carat Coverlux Blanco	**800 g**
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

Relleno Ganache chocolate blanco

Chantypak	**125 g**
Carat Coverlux Blanco	**250 g**
Glucosa	10 g

Relleno Ganache de avellana

Chantypak	**125 g**
Carat Coverlux Leche	**50 g**
Carat Supercrem Avellanas	**200 g**

Relleno

Avellanas trozadas	25 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para conejos diamante los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Los colorantes que se utilizan para esta elaboración son en polvo y liposoluble.

Mirá el video **paso a paso de esta receta.**

PROCEDIMIENTO

Conejo de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en tres recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de tres mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Contemplar moldes plásticos con el formato de conejo diamante y por medio de las mangas aplicar los chocolates hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en frío • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar nuevamente los chocolates y posteriormente retirar el excedente • Mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Relleno Ganache de chocolate blanco

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux Blanco** y mezclar hasta integrar • Finalmente incorporar la glucosa y mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar hasta utilizar.

Relleno Ganache de avellana

• Calentar la crema **Chantypak** a 90°C • Luego agregar **Carat Coverlux leche** y **Carat Supercrem Avellanas** • Mezclar hasta obtener textura en el ganache • Colocar dentro de una manga y reservar a hasta utilizar.

Armado

• Disponer de los moldes de chocolate con el formato de conejo diamante elaborados anteriormente • A través de la manga aplicar el ganache de chocolate blanco e incorporar las avellanas trozadas • Posteriormente aplicar el ganache de avellanas hasta completar el interior de cada cápsula • Luego colocar los moldes en frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Con el chocolate restante cubrir y sellar la base de cada conejo • Finalmente desmoldar, decorar y presentar.

puratos Carat

Huevo confeti

Rinde 3 piezas de 380 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Huevo y base

Carat Coverlux Leche	**800 g**

Decoración/Rebozado

Granas de colores	220 g

Relleno

Confites de colores	60 g
Dulces y golosinas.	60 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Te invitamos a reversionar esta receta realizando este mismo huevo con doble capa de chocolate (leche y blanco) replicando el clásico huevo de dos colores.

Mirá el video y aprendé **como rebozar este huevo confeti.**

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Leche** hasta obtener una temperatura final de 45°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en 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 frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración/Rebozado

Disponer de las granas de colores y reservar hasta utilizar.

Relleno

• Disponer de confites de colores, dulces y golosinas • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de ambas piezas del huevo, sumergir cada una en **Carat Coverlux Leche** fundido y con la ayuda de un pincel retirar el excedente • A continuación, rebozar con las granas de colores • Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites de colores, dulces y golosinas • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades del huevo rebozado, hasta que peguen y se acoplen por completo • Adherir la pieza principal (el huevo rebozado) a la base de chocolate elaborada anteriormente.

puratos Carat

Huevo decorado con CHOCOLATE BATIDO

Rinde 3 piezas de 396 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Huevo y base

Carat Coverlux Semiamargo	**800 g**

Relleno (Opcional)

Confites	c/n
Barritas de chocolate (chocolatines)	c/n

Decoración. Chocolate Batido

Carat Coverlux Semiamargo	**300 g**

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** hasta obtener una temperatura final de 50°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en 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 frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites 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 • Con el chocolate restante, realizar la base del huevo.

Relleno (Opcional)

• Disponer de las barritas de chocolate y los confites • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoración. Chocolate Batido

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 50°C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26°C • Este proceso de descenso de temperatura podemos acelerarlo con una batidora con paleta la cual nos permitirá incorporar aire enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa • Colocar el chocolate batido dentro de una manga con boquilla rizada y mantener a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Adherir la pieza principal (el huevo) a la base de chocolate semiamargo elaborada anteriormente • Mediante la manga con el chocolate batido decorar la superficie del huevo • Finalmente presentar.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Recomendamos una batidora con paleta para obtener el chocolate batido.

Mirá el video esta **gran técnica de decoración con chocolate batido.**

puratos Carat

Huevo cookie

Rinde 3 piezas de 376 g c/u. aprox.

INGREDIENTES

Huevo y base

Carat Coverlux Blanco	**800 g**
Cookies de chocolate trozadas	330 g

PROCEDIMIENTO

Huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y agregar las cookies de chocolate previamente trozadas • Posteriormente revolver hasta homogeneizar por completo • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en frío • Realizar la otra mitad del huevo, implementando la técnica anterior • Llevar ambas mitades a frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • 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.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n° 15 • Para obtener un huevo cookie aún más indulgente, recomendamos en el proceso de armado, realizar una segunda capa de **Carat Coverlux Blanco** con cookies de chocolate.

Armado

• Disponer de la pieza principal (el huevo) y ubicar sobre la base de chocolate blanco.

Mirá el video **paso a paso de esta receta.**

puratos Carat

Huevo sin azúcar

Rinde 5 piezas de 192 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Medio huevo

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	**750 g**

Relleno (Frutos secos)

Castañas de cajú	20 g
Almendras	20 g
Nueces mariposas	20 g
Pistachos	20 g
Avellanas	20 g
Nueces pecan	20 g

Decoración

Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar	**50 g**

TIPS & TRUCOS

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

PROCEDIMIENTO

Medio huevo y base

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Disponer de moldes para huevo de pascuas • Verter el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior de los moldes utilizados • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar las mitades del huevo a 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 (Frutos secos)

• Disponer de una placa, colocar los frutos secos y tostar a +/-160°C por espacio de +/ 10 a 15 minutos • Posteriormente reservar hasta utilizar.

Decoración

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo Sin Azúcar** a 50°C • Colocar el chocolate dentro de un cornet y reservar hasta utilizar.

Armado

• Disponer de la pieza principal (el medio huevo) y ubicar sobre la base de chocolate elaborada anteriormente • Mediante el cornet con baño de repostería fundido, pegar los frutos secos tostados en el interior del medio huevo • Finalizar con líneas de chocolate semiamargo sin azúcar.

puratos Carat

Mini huevos tipo bombones

Rinde 100 piezas de 12 g c/u aprox. Dependiendo del tamaño de los moldes a utilizar.

INGREDIENTES

Cápsula de chocolate

Carat Coverlux Semiamargo	**800 g**

Relleno

Dulce de Leche La Frutería	**400 g**

PROCEDIMIENTO

Cápsula de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a una temperatura de 50°C • Disponer de moldes para bombones con el formato de mini huevitos • A través de una manga aplicar el chocolate semiamargo en el molde para bombones mencionado anteriormente • Retirar el chocolate excedente y reservar a temperatura ambiente hasta que solidifique por completo.

Relleno

• Disponer de una manga con boquilla lisa y dentro colocar el **Dulce de Leche La Frutería** • Reservar hasta utilizar.

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para bombones de chocolate los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • Opcionalmente los bombones se pueden rellenar con **Carat Supercrem Avellanas**.

Armado

• Disponer de las cápsulas de chocolate elaboradas previamente • A través de la manga aplicar el **Dulce de leche La Frutería** en el interior de cada cápsula • Colocar en cámara de frío a 10°C por espacio de 10 minutos y desmoldar • Mediante una manga con chocolate fundido unir los bombones y lograr los mini huevitos. Finalmente presentar .

puratos Carat

Tabletas de colores

Rinde 11 piezas de 95 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Tableta de chocolate

Carat Coverlux Blanco	**800 g**
Colorante naranja liposoluble	1 g
Colorante rojo liposoluble	1 g
Colorante azul liposoluble	1 g
Colorante amarillo liposoluble	1 g

Decoraciones

Bombones tirabuzón	50 g
Barritas de chocolate (chocolatines)	50 g
Mini conejitos	50 g
Confites de colores	50 g
Granas de colores	50 g

TIPS & TRUCOS

• Recomendamos moldes para tabletas los cuales pueden ser de plástico, policarbonato o metal • El colorante que se utiliza para esta elaboración es en polvo y liposoluble • Si se realizan tabletas con **Carat Coverlux Leche** fundir hasta obtener una temperatura final de 45°C y repetir el proceso de armado mencionado anteriormente.

PROCEDIMIENTO

Tableta de chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Blanco** a una temperatura de 40°C y dividir en cuatro recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer • Disponer de cuatro mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Luego reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Decoraciones

• Disponer de los bombones tirabuzón, barritas de chocolate, mini conejitos y confites de colores • Reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

Armado

• Disponer de moldes con formato de tabletas tipo huevos planos y mediante las mangas aplicar los chocolate previamente coloreados • Sobre el chocolate ubicar los bombones, barritas, mini conejos y confites de colores • Posteriormente colocar los moldes en frío a 10°C por espacio de +/- 10 a 15 minutos • Finalmente desmoldar y obtener las tabletas de chocolate coloreado.

puratos Carat

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE **SELECTION**

SEMIAMARGO 55%
1 kg

LECHE 35%
1 kg

BLANCO 28%
1 kg

AMBER 30%
4 kg

BELCOLADE **ORIGIN**

ECUADOR 71%
1 kg

VIETNAM 73%
1 kg

UGANDA 80%
1 kg

PAPUA NUEVA GUINEA 73%
1 kg

cacao-trace

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

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

PROXIMAMENTE

Conocerás nuestros nuevos **packaging 100% reciclables**

Huevo escultura

Rinde 3 piezas de 383 g c/u aprox.

INGREDIENTES

Huevo de chocolate

Belcolade Selection Leche CT	**1000 g**

Decoración

Belcolade Selection Blanco CT	**50 g**
Belcolade Selection Leche CT	**50 g**
Belcolade Selection Semiamargo CT	**50 g**

PROCEDIMIENTO

Huevo de chocolate

• Fundir y templar **Belcolade Selection Leche CT** hasta obtener una temperatura final entre 29 y 30°C • Disponer de un molde para huevo de pascua y aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie interior del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar en 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 frío a 10°C por espacio de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • 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

• Fundir y templar por separado los tres chocolates **Belcolade Selection** según las temperaturas finales que se indican a continuación: **Belcolade Selection Blanco**: 28°C/29°C, **Belcolade Selection Leche**: 29°C/ 30°C, **Belcolade Selection Semiamargo**: 31°C/32°C • Disponer de un acetato y con la ayuda de tres mangas realizar los medallones con los distintos chocolates • Finalmente dejar solidificar en frío y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico n°18.

Armado

• Mediante un cornet con chocolate fundido y templado, ubicar y adherir los medallones de chocolate en la totalidad del huevo.

Mirá el video y aprendé **el paso a paso del templado del chocolate.**

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

puratos

Food Innovation for Good

Seguinos en:

Puratos del Uruguay S.A.
Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay
Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy