

Recetario de Pascuas 2022



Huevo de Pascuas sorpresa



RENDIMIENTO

• Rinde 1 pieza / Huevo de 400 g

INGREDIENTES

Huevo

Carat Coverlux Leche	200 g
Carat Blanco	200 g
Sorpresas y Confitos	c/n

PREPARACIÓN

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45 °C • Disponer de un molde para huevo de pascuas • Aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente, dejar solidificar en cámara de frío • Fundir **Carat Blanco** a 40 °C y enfriar hasta obtener una temperatura de 35 °C • Con el fin de realizar una segunda capa, aplicar el chocolate blanco y posteriormente retirar el excedente • Realizar la otra mitad del huevo implementado la técnica anterior • Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10 °C por un lapso 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 • En la superficie del huevo realizar finas líneas con chocolate blanco y chocolate leche.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico N°15 • Al combinar ambos chocolates, se obtiene variedad en textura, color y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Huevo de Pascuas relleno



RENDIMIENTO

• Rinde 3 piezas / Huevos de 280 g

INGREDIENTES

Bizcocho de relleno

Tegral Queque de Vainilla	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	250 g

Huevo

Carat Coverlux Amargo	330 g
Choco Fondant	90 g

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico N°15 para la pieza principal y N°5 para la pieza de decoración final • Al combinar el chocolate amargo con el bizcocho **Tegral Queque de Vainilla** se obtiene variedad en textura, color y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

PREPARACIÓN

Bizcocho de relleno

• Colocar todos los ingredientes en la batidora • Mezclar con paleta a velocidad media por un lapso de 3 minutos hasta obtener un batido homogéneo • Disponer de un molde para pastel / queque y depositar la mezcla de **Tegral Queque de Vainilla** • Hornear a 190 °C por un lapso de 30 a 40 minutos • Post cocción, enfriar el bizcocho y cortar tres piezas con el formato de medio huevo.

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Amargo** a 50 °C • Disponer de un molde para huevo de pascuas • Aplicar el chocolate hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado • Luego de unos segundos retirar el excedente y dejar solidificar • Llevar la mitad del huevo a la cámara de frío a 10 °C por un lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar la pieza • Disponer de las piezas principales de medio huevo elaborados con **Carat Coverlux Amargo** • Dentro, ubicar los bizcochos elaborados con la premezcla para queque / pastel y muffins **Tegral Queque de Vainilla** • Separadamente verter chocolate semiamargo sobre un acetato y con la ayuda de una espátula esparcirlo uniformemente • Colocar las mitades de los huevos rellenos sobre el chocolate fundido del punto anterior y dejar solidificar, hasta que pegue y se acople por completo • Con un cuchillo cortar los laterales, y separar los medios huevos del chocolate excedente • Llevar nuevamente a la cámara de frío y despegar el acetato • Luego estirar la pasta americana, cortar y aplicar sobre las caras principales (parte plana) de los medios huevos. Finalizar con mini huevos de tamaño N°5 en el centro de cada pieza.

Huevo de Pascuas salpicado



RENDIMIENTO

• Rinde 1 pieza / Huevo de 265 g

INGREDIENTES

Huevo

Carat Blanco	c/n
Carat Coverlux Leche	c/n
Confite de colores	c/n

PREPARACIÓN

Huevo

• Fundir **Carat Coverlux Leche** y simultáneamente, por aparte, fundir el **Carat Blanco**, mezclarlos hasta lograr el color de su agrado (como se ilustra en la foto) • Enfriar el baño de repostería hasta obtener una temperatura de 35 °C • Verter el chocolate dentro del molde • 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 un lapso 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 se peguen y se acoplen por completo.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar moldes para huevos, los cuales pueden ser de plástico Nº15 • Al combinar ambos chocolates, se obtiene variedad en textura, color y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Chupetín cake



RENDIMIENTO

• Rinde 35 piezas / de 56 g c/u

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cream Cake Chocolate	500 g
Huevos	175 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Carat Blanco	150 g

Relleno de Avellanas y Chocolate

Carat Coverlux Leche	300 g
Cremfil Avellana	300 g

Decoración

Carat Blanco	150 g
Carat Coverlux Leche	150 g
Carat Coverliq Alfajor	150 g
Granas y Confitas de Colores	20 g

PREPARACIÓN

Bizcocho

• Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. • Incorporar la premezcla **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** • Mezclar con paleta a velocidad media hasta obtener un batido homogéneo • Verter el batido en moldes rectangulares y realizar bizcochos de 0,5 cm de altura aproximadamente • Hornear a 170 °C por un lapso de 12 minutos aproximadamente • Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

Relleno de Avellanas y Chocolate

• Fundir **Carat Coverlux Leche** a 45 °C • Agregar **Cremfil Avellana** fundida a 36 °C y mezclar hasta homogenizar • Reservar el relleno de avellanas y chocolate a temperatura ambiente.

Decoración

• Disponer de los baños de repostería y dividir en 3 recipientes • Posteriormente fundir cada chocolate según las temperaturas que se indican a continuación: **Carat Blanco** a 40 °C - **Carat Coverlux Leche** 45 °C y **Carat Coverliq Alfajor** 50 °C. Mantener los chocolates fundidos a temperatura ambiente • Sobre una hoja de acetato, realizar una delgada lámina de chocolate semiamargo, y sobre el chocolate aplicar el primer bizcocho • Realizar una capa con el relleno de avellanas y luego encimar el segundo bizcocho de chocolate • Repetir esta acción aplicando el relleno de avellanas y finalizar con el tercer bizcocho de chocolate • Llevar el pastel a cámara de frío a 10 °C por un lapso de 50 minutos • Luego cortar en cubos, introducir una varilla plástica en el centro de cada individual y reservar en cámara de frío • Posteriormente disponer de los chupetines cake y bañar cada uno intercalando **Carat Blanco**, **Carat Coverlux Leche** y **Carat Coverliq Alfajor** según las temperaturas indicadas anteriormente • Finalizar con granas y confites de colores.

Tableta tricolor



RENDIMIENTO

• Rinde 6 unidades de 125 g c/u

INGREDIENTES

Barras

Carat Coverlux Amargo	30 g
Carat Blanco	90 g

PREPARACIÓN

Barras

• Fundir **Carat Coverlux Amargo** a 50 °C • Colocar el baño de repostería dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente
• Disponer de un molde con el formato de barra y mediante la manga, aplicar el chocolate hasta cubrir los relieves internos del molde • Llevar a cámara de frío +/- 5 minutos • Posteriormente fundir **Carat Blanco** a 40 °C • Enfriar el baño de repostería hasta obtener una temperatura de 35 °C • Mediante una manga aplicar el chocolate dentro del molde y dejar solidificar • Llevar a cámara de frío a 10 °C por un lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar las barras de chocolate • Finalmente decorar con granas de colores.

TIPS & TRUCOS

• Opcionalmente se puede utilizar Carat Coverlux Leche y combinar con los otros chocolates para la elaboración de las barras
• Utilizar moldes para barra, los cuales pueden ser de plástico transparente • Al combinar el chocolate blanco con el chocolate semiamargo, se obtiene variedad en textura, color y sabor • Un producto netamente innovador y artesanal.

Pelota de fútbol



RENDIMIENTO

• Rinde 1 unidad de 530 g c/u

INGREDIENTES

Figura

Carat Coverlux Amargo	30 g
Carat Blanco	500 g
Confites y dulces a elección	c/n

PREPARACIÓN

Figura

• Fundir **Carat Coverlux Amargo** a 50 °C • Colocar el baño de repostería dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente • Disponer de un molde con el formato de pelota y mediante la manga aplicar el chocolate de manera intercalada hasta cubrir algunos de los relieves internos del molde • Fundir **Carat Blanco** a 40 °C • Enfriar el baño de repostería hasta obtener una temperatura de 35 °C • Verter el chocolate dentro del molde • Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar • Realizar la otra mitad de la pelota implementado la técnica anterior • Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10 °C por un lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar ambas piezas • Opcionalmente se puede rellenar la pelota con confites, caramelos y/o bombones • Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas • Finalmente unir las mitades de la pelota, hasta que peguen y se acoplen por completo • Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo • Llevar a cámara de frío a 10 °C durante un lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar las barras de chocolate • Finalmente decorar con granas de colores.

TIPS & TRUCOS

• Opcionalmente se puede utilizar **Carat Coverlux Leche** y combinar con los otros chocolates • Al combinar el chocolate blanco con el chocolate amargo, se obtiene variedad en textura, color y sabor. Un producto netamente innovador y artesanal.

Chocolate sorpresa



RENDIMIENTO

• Rinde 5 unidades de 500 g c/u

INGREDIENTES

Savarín

Tegral Queque de Chocolate	1000 g
Huevos	350 g
Agua	250 g
Aceite	200 g

Decoración

Carat Coverlux Amargo	250 g
------------------------------	-------

PREPARACIÓN

Savarín

• Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite • Incorporar la premezcla al 100% **Tegral Queque de Chocolate** • Mezclar con paleta a velocidad lenta durante 2 minutos, hasta obtener un batido homogéneo • Disponer de moldes con el formato de savarín, previamente engrasados con el desmoldante **Puralix** • Mediante una manga depositar el batido hasta la mitad del molde a utilizar • Hornear a 180 °C durante un lapso de 18 a 23 minutos aproximadamente • Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

Decoración

• Fundir **Carat Coverlux Amargo** a 50 °C • Disponer de moldes para bombones con el formato de mini huevos • A través de una manga aplicar el baño de repostería hasta cubrir la totalidad de las cavidades del molde utilizado • Llevar a cámara de frío a 10 °C durante 10 minutos • Finalmente desmoldar y obtener los bombones • Posteriormente disponer de un molde de media esfera y a través de la manga, aplicar el baño de repostería hasta obtener líneas entrelazadas que cubran la totalidad del molde utilizado • Llevar a cámara de frío a 10 °C durante 10 minutos • Finalmente desmoldar y obtener los nidos de chocolate.

Chocolate sorpresa



INGREDIENTES

Baño

Carat Alfajor	450 g
---------------	-------

PREPARACIÓN

Baño

- Fundir **Carat Alfajor** a 50 °C y cubrir la totalidad de los savarines • Llevar a cámara de frío a 10 °C por un lapso de 5 min aproximadamente hasta que el chocolate tome consistencia.

Montaje

- Disponer de los savarines bañados con chocolate y en el centro de cada especialidad ubicar los nidos de chocolate. Posteriormente envolver los bombones de mini huevos con papel chumbo de color dorado • Finalmente ubicar los bombones de mini huevos en el interior de cada nido y presentar.

TIPS & TRUCOS

- Para los bombones de mini huevos utilizar moldes plásticos de tamaño N° 2.

CupCakes



RENDIMIENTO

• Rinde 15 unidades de 85 g c/u

INGREDIENTES

Muffin

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Agua	125 g
Aceite	150 g

Chocolate batido

Carat Blanco	300 g
Colorante verde (Liposoluble)	5 g

Decoración

Carat Blanco	70 g
Colorante rojo (liposoluble)	1 g
Colorante naranja (liposoluble)	1 g
Colorante amarillo (liposoluble)	1 g

TIPS & TRUCOS

• Para la elaboración de las orejas, flores y mini zanahorias, utilizar moldes de plástico transparentes • Opcionalmente se pueden decorar los muffins con mini huevos de chocolate, utilizando la línea **Carat Blanco, Coverlux Amargo y Leche** • Aconsejamos emplear un mixer, para homogenizar e integrar correctamente los colorantes con el chocolate blanco • Los colorantes que se emplean para esta decoración son en polvo y liposolubles.

PREPARACIÓN

Muffin

• Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite • Incorporar la premezcla al 100% para muffins • Mezclar con paleta a velocidad media hasta obtener un batido homogéneo • Preparar moldes de papel para muffins • Mediante una manga depositar 60 g de la mezcla en cada molde • Hornear a 175 °C por un lapso de 20 minutos • Post cocción, reservar a temperatura ambiente.

Chocolate batido

• Fundir **Carat Blanco** a 40 °C • Agregar el colorante verde y homogenizar con mixer • Dejar enfriar el chocolate hasta obtener una temperatura de 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.

Decoración

• Fundir **Carat Blanco** a 40 °C y dividir en 3 recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogenizar con mixer • Disponer de mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Contemplar moldes plásticos con los formatos de orejas, flores y mini zanahorias.

Montaje

• Mediante una manga con boquilla (ShagCake) realizar el pasto en la superficie de cada muffin • Finalmente decorar con las orejas, las flores y las mini zanahorias.

Barra Mixta



RENDIMIENTO

• Rinde 2 unidades de 190 g c/u

INGREDIENTES

Barras

Carat Coverlux Amargo	320 g
Pasas	10 g
Arándanos deshidratados	10 g
Avellanas	10 g
Pistachos	10 g
Almendras	10 g
Nueces de pecan	10 g

PREPARACIÓN

Barras

• Tostar los frutos secos a una temperatura de 160 °C por un lapso de 15 a 20 minutos • Disponer de una placa de metal formato rectangular y dentro ubicar una lámina de acetato • Fundir **Carat Coverlux Amargo** a 50 °C y verter dentro de la placa • Mediante una espátula esparcir el chocolate de manera uniforme • Posteriormente aplicar las pasas, los arándanos, las avellanas, almendras, nueces y los pistachos previamente tostados • Dejar reposar a temperatura ambiente, hasta que el chocolate solidifique por completo • Finalmente, desmoldar las barras y presentar.

TIPS & TRUCOS

• Utilizar una placa de metal y antes de que solidifique por completo, cortar piezas según tamaño deseado • Al combinar el chocolate amargo con los frutos secos, se obtiene variedad en textura, color y sabor.

Pop It

RENDIMIENTO

• Rinde 3 piezas / Huevos de 110 g



INGREDIENTES

Esferas

Carat Blanco	200 g
Carat Coverlux Leche	200 g

Base

Carat Blanco	200 g
--------------	-------

PREPARACIÓN

Esferas

• Fundir Carat Coverlux Leche a 45 °C • Colocar dentro de una manga y reservar a temperatura ambiente • Fundir **Carat Blanco** a 40 °C y dividir en cuatro recipientes • A cada chocolate agregarle un color y homogenizar con mixer • Disponer de mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados • Contemplar un molde plástico con el formato de Pop It y por medio de las mangas realizar las gotas de colores • Solidificar en cámara de frío a 10 °C por un lapso de +/- 5 minutos.

Base

• Fundir Carat Blanco a 40 °C y enfriar el baño de repostería hasta obtener 35 °C • Mediante una manga aplicar el chocolate dentro del molde, cubriendo de este modo las gotas de colores realizadas en el punto anterior • Llevar a la cámara de frío a 10 °C por un lapso de 10 minutos • Retirar del frío y desmoldar la pieza.

TIPS & TRUCOS

• Aconsejamos emplear un mixer para homogenizar e integrar correctamente los colorantes con el chocolate blanco. Los colorantes que se emplean para esta decoración son en polvo y liposolubles.

Innovador y Artesanal

