RECETARIO PASCUA

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Great Taste
Doing Good

¿QUÉ ES CACAO-TRACE?

Cacao-Trace es nuestro programa de sustentabilidad, enfocado en un abastecimiento sostenible, donde el proceso de fermentación de las habas de cacao se lleva a cabo bajo los estándares más altos definidos por Puratos, esto asegura un sabor óptimo y superior al proceso tradicional.

Además, este programa busca crear valor para todos los involucrados, tanto como para el consumidor a través del sabor, como para los agricultores a través de una prima devuelta a ellos por la venta de cada kg de chocolate.

Con esta prima devuelta han podido construir escuelas, centros de educación para futuros agricultores y mejorar sus condiciones de vida en general.

CHOCOLATE BONUS

POR CADA KILO DE BELCOLADE VENDIDO, SE DEVUELVEN 10 CENTAVOS DE EURO A LOS PRODUCTORES

PREMIUM QUALITY

VALOR AGREGADO AL OBTENER LA MÁS ALTA CALIDAD A TRAVÉS DE LA FERMENTACIÓN SUPERIOR, ENTREGANDO EL MEJOR SABOR

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

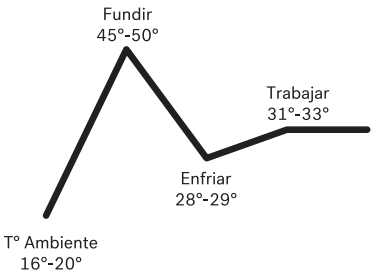
TEMPLADO DEL CHOCOLATE

¿POR QUÉ TEMPLAR EL CHOCOLATE?

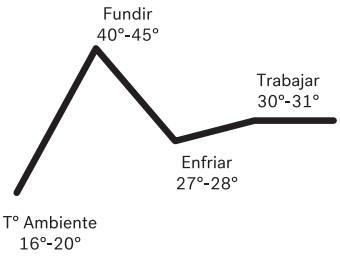
Es necesario para transformar el chocolate en formas sólidas y permite:

Buena cristalización • Buena contracción • Buena textura • Buen brillo • Color uniforme • No desprender grasa • Buen crack • Mejorar el tiempo de vida

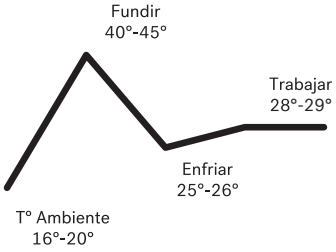
Amargo



Leche



Blanco/Amber



BELCOLADE SELECTION M. PLANT-BASED LECHE CACAO-TRACE

Un sabor equilibrado y una textura cremosa. Chocolate de origen vegetal similar a la leche de cacao al 46% con suaves notas de cacao.

Famoso por su versatilidad, este chocolate sostenible y de origen vegetal garantiza excelentes resultados de sabor para las aplicaciones de chocolate y pastelería habituales y veganas.

BELCOLADE SELECTION W. PLANT-BASED BLANCO CACAO-TRACE

Esta cobertura blanca cremosa y de cuerpo completo tiene un suave fondo de nuez y vainilla, realzado con delicadas notas de miel.

Creada conjuntamente con chocolateros y pasteleros profesionales, junto con los propios expertos de Belcolade, esta cobertura vegetal sostenible y versátil garantiza excelentes resultados de sabor para las aplicaciones de chocolate y pastelería habituales y veganas.

HUEVOS DE PASCUA PLANT BASED

INGREDIENTES

Belcolade Selection Milk Plant Based Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Selection White Plant Based Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	1000 g

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVOS DE PASCUA PLANT BASED

PROCESO

- Disponer 1 kg de chocolate en un bowl plástico.
- Fundir en microondas, dando intervalos de calor de 30 segundos a potencia media.
- Revolver con mezquino entre cada intervalo, asegurando que no queden trozos enteros de chocolate.
- Fundir hasta alcanzar la temperatura óptima indicada en la tabla adjunta.
- Volcar 3/4 partes del chocolate sobre el mesón de trabajo, reservando 1/4 restante en el bowl inicial.
- Con una espátula mover el chocolate para bajar y alcanzar la temperatura sugerida en la tabla adjunta.
- Con la ayuda de la espátula, separar una parte del chocolate de la superficie de trabajo y regresar todo el contenido al bowl inicial.
- Repetir el proceso hasta regresar todo el chocolate de la mesa de trabajo.
- Mezclar con la ayuda del mezquino para obtener la temperatura óptima de trabajo según indica la tabla adjunta.
- Reservar.

MONTAJE

- Disponer el chocolate templado en una manga de pastelería.
- Colocar el chocolate templado en cada cavidad del molde hasta cubrir en su totalidad.
- Golpear el molde ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar burbujas de aire que pudieran quedar en su interior.
- Esperar un par de minutos antes de vaciar el contenido de los moldes.
- Con una espátula, eliminar el excedente de chocolate de la superficie del molde para posteriormente dejar cristalizar a temperatura ambiente con el molde parado de costado.
- Aplicar una segunda capa de chocolate repitiendo el proceso anterior.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente durante 24 horas o hasta que el chocolate se separe completamente del molde.
- Una vez que las piezas de chocolate se hayan despegado del molde, volcar y desmoldar.
- Para manipular las piezas de chocolate será necesario el uso de guantes.
- Luego, sobre una superficie caliente pasar las mitades de huevos para que el calor funda levemente los bordes de cada pieza.
- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que estas calcen de manera perfecta.
- Presionar ligeramente por unos segundos para que ambas piezas se adhieran por completo.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVOS DE PASCUA PLANT BASED

DECORACIÓN

- Para lograr el efecto madera, pasar un cepillo/escobilla de acero sobre la superficie de las piezas.
- Finalizar pegando una placa de chocolate estampado con el logo de origen vegetal.

IMPORTANTE: Repetir el procedimiento de elaboración, teniendo en cuenta el proceso de templado para cada tipo de chocolate.

TIPS & TRICKS

Para trabajar chocolate real, se sugiere utilizar una superficie de granito o mármol, limpio y seco, ya que estos materiales no transmiten calor y facilitan el control de la temperatura de trabajo para lograr un correcto proceso de templado.

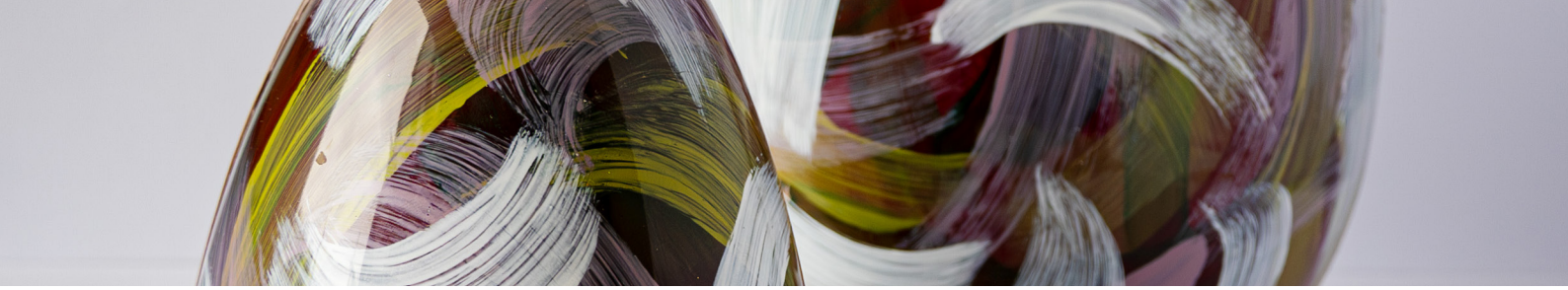
BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVO PINTADO
INSPIRACIÓN

INGREDIENTES	
Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace	1000 g
Manteca de cacao Belcolade	400 g
Colorante liposoluble en polvo blanco	7 g
Colorante liposoluble en polvo verde	7 g
Colorante liposoluble en polvo rosado	7 g
Colorante liposoluble en polvo rojo	7 g

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



HUEVO PINTADO INSPIRACIÓN

DECORACIÓN: PREPARACIÓN MANTECA DE COLORES

- Disponer 100 g de **Manteca de Cacao Belcolade** en un bowl plástico.
- Fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos hasta alcanzar a fundir por completo y alcanzar los 45-50ºC.
- Agregar colorante liposoluble en polvo.
- Utilizar un mixer de inmersión para obtener una mezcla homogénea.
- Enfriar hasta obtener una temperatura óptima de trabajo de 28-29ºC .
- Reservar.
- Repetir este procedimiento con el resto de los colorantes.

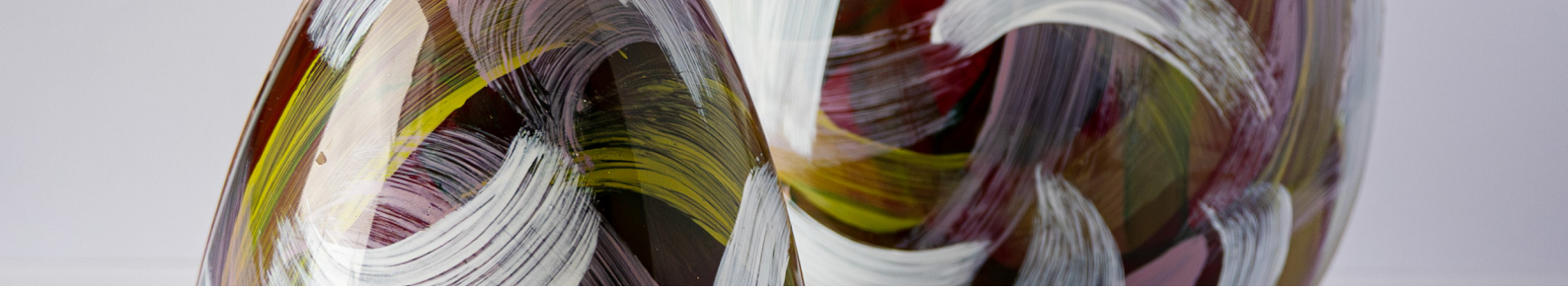
DECORACIÓN: PINTADO DEL MOLDE

- Con una brocha, sumergir en manteca de cacao de color fundida a 28ºC.
- Escurrir el exceso de producto.
- Realizar diseño al interior de las dos mitades de huevo.
- Dejar cristalizar por aprox. 3 minutos.
- Repetir el proceso con cada color hasta lograr el efecto decorativo tal como en la imagen de referencia.

PROCESO

- Disponer 1 kg de chocolate **Belcolade Selection Noir 55% CT** en un bowl plástico.
- Fundir en microondas, dando intervalos de calor de 30 segundos a potencia media.
- Revolver con mezquino entre cada intervalo, asegurando que no queden trozos enteros de chocolate.
- Fundir hasta alcanzar la temperatura óptima indicada en la tabla adjunta.
- Volcar 3/4 partes del chocolate sobre el mesón de trabajo, reservando el 1/4 restante en el bowl inicial.
- Con una espátula mover el chocolate para bajar y alcanzar la temperatura sugerida en la tabla adjunta.
- Con la ayuda de la espátula, separar una parte del chocolate de la superficie de trabajo y regresar todo el contenido al bowl inicial.
- Repetir el proceso hasta regresar todo el chocolate de la mesa de trabajo.
- Mezclar con la ayuda del mezquino para obtener la temperatura óptima de trabajo según indica la tabla adjunta.

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



HUEVO PINTADO INSPIRACIÓN

MONTAJE

- Disponer el chocolate templado en una manga de pastelería.
- Colocar el chocolate templado en cada cavidad del molde hasta cubrir en su totalidad.
- Golpear el molde ligeramente contra la superficie de trabajo para eliminar burbujas de aire que pudieran quedar en su interior.
- Esperar un par de minutos antes de vaciar el contenido de los moldes.
- Con una espátula, eliminar el excedente de chocolate de la superficie del molde para posteriormente dejar cristalizar a temperatura ambiente con el molde parado de costado.
- Aplicar una segunda capa de chocolate repitiendo el proceso anterior.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente durante 24 horas o hasta que el chocolate se separe completamente del molde.
- Una vez que las piezas de chocolate se hayan despegado del molde, volcar y desmoldar.
- Para manipular las piezas de chocolate será necesario el uso de guantes.
- Luego, sobre una superficie caliente pasar las mitades de huevos para que el calor funda levemente los bordes de cada pieza.
- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que estas calcen de manera perfecta.
- Presionar ligeramente por unos segundos para que ambas piezas se adhieran por completo.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
- Una vez que ambas mitades estén pegadas, presentar el huevo posicionándolo sobre su base.

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos de Chile SPA – www.puratos.cl