

Recetario de Pascua 2025





Con **Carat** ¡nunca pares de moldear!

- COVERLUX AMARGO** | Sabor intenso a cacao, muy versátil para moldear y aplicaciones de pastelería.
- COVER PASTELERÍA BLANCO** | Cobertura ideal para moldear, bañado y aplicaciones de pastelería con exquisito sabor.
- COVERLUX LECHE** | Exquisito sabor, muy versátil para moldear y aplicaciones en pastelería.
- COVERLUX MOLDEO** | Cobertura semi-amarga ideal para aplicaciones de moldear (huevos, paletas, etc.)





Huevo de Chocolate de Leche y Praliné Almendra Avellana

Huevo

Carat Coverlux Leche 150 g

Praliné Almendra Avellana 50% Patisfrance 30 g

Almendras tostadas y picadas 20 g

Relleno

Carat Nuxel 100 g

Huevo

Fundir **Coverlux Leche** en el microondas o a baño maría hasta alcanzar una temperatura de 45°C. Mezclar con **Praliné Almendra Avellana Patisfrance** y rellenar moldes para huevos de pascua. Golpear para retirar el exceso de producto y llevar a refrigeración hasta que cristalice.

Montaje

Rellenar con **Carat Nuxel** el interior del huevo con una manga pastelera. Sellar el relleno con **Coverlux Leche** y dejar cristalizar a temperatura ambiente. Desmoldar y envasar.

Rendimiento

1 huevo de Pascua de aprox. 300 g.





Pascua
Carat
llena de
sabor



Nuevo Producto
Pronto disponible



Huevo Selva Negra

Huevo

Carat Coverlux Moldeo Semi-amargo 70 g

Relleno

Ambiente Chocolate 50 g

Cover Trufa Ganache 70 g

Mermelada La Frutería Guinda Ácida 50 g

Bizcocho de Chocolate

Bizcochuelo Chocolate X-Press 250 g

Agua 200 g

Decoración

Rizos de chocolate blanco elaborados con Cover Pastelería Blanco 50 g

Rizos de chocolate de leche elaborados con Carat Coverlux Leche 50 g

Topping

Ambiente Chocolate 200 g

Cerezas marrasquino 70 g

Huevo

Fundir **Carat Coverlux Semi-amargo** hasta los 45°C, aplicar sobre un molde para huevos de pascua de 150 g y golpear para eliminar posibles burbujas. Voltear y raspar con la ayuda de una espátula y refrigerar hasta que cristalice por completo.

Relleno

En una sartén, calentar **Ambiente Chocolate** y mezclar con **Cover Trufa Ganache**. Homogeneizar. Dejar reposar hasta que tome consistencia.

Bizcocho de Chocolate

En un bowl incorporar agua y el **Bizcocho Chocolate X-Press**, mezclar con globo por 1 minuto en velocidad lenta y luego por 10 minutos en velocidad alta. Extender la masa en una bandeja de horno cubierta con papel hasta alcanzar 2 cm de grosor. Hornear a 180°C por 20 minutos.

Decoración

En un bowl disponer **Coverlux Pastelería Blanco** y fundir en microondas dando intervalos de 30 segundos, removiendo con un mezquino o paleta. Volcar y extender una capa fina sobre una superficie limpia y lisa, y antes de que cristalice, con una espátula realizar los rizos. Repetir el mismo proceso con **Coverlux Leche**.

Montaje

Colocar una capa de bizcocho en el fondo del huevo de pascua, luego aplicar el relleno de cereza y terminar colocando pequeñas cantidades de **Mermelada La Frutería Guinda Ácida** por toda el área. Sellar con **Ambiente Chocolate** batido. Decorar con cerezas marrasquino y los rizos de chocolate blanco y leche.

Rendimiento

4 medios huevos de aprox. 300 g cada uno.





Galletas de Pascua bañadas

Cobertura

Carat Coverliq Alfajor Cuchufí	500 g
---------------------------------------	-------

Base de galleta

Tegral Galleta	450 g
Harina de almendra	50 g
Mantequilla	150 g
Huevos enteros	100 g

Base de galleta

Crear con paleta la materia grasa hasta que esté suave y cremosa. Incorporar la mezcla de harinas y huevos en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea. Cubir con plástico y refrigerar por 30 minutos.

Extender la masa entre dos hojas de papel de horneado para obtener un espesor de 3 mm y llevar a congelación. Cortar trozos ovalados y colocar en una bandeja forrada con Silpat. Pre-caleentar el horno y hornear a 180°C por 15 minutos.

Huevo

Introducir las galletas en diagonal o sumergirlas completamente en la cobertura **Carat Coverliq Alfajor Cuchufí** y esperar a que cristalice.

Rendimiento

50 galletas de aprox. 20 g cada una.





Huevo con relleno cremoso y brownie

Cobertura

Carat Coverlux Amargo	750 g
-----------------------	-------

Brownie Dark

Huevos	150 g
--------	-------

Agua	175 g
------	-------

Brownie Dark	500 g
--------------	-------

Avellanas tostadas y trituradas	40 g
---------------------------------	------

Relleno Cremoso de Avellana

Carat Nuxel Avellana	100 g
----------------------	-------

Avellanas tostadas y trituradas	30 g
---------------------------------	------

Decoración

Carat Nuxel Avellana	200 g
----------------------	-------

Huevo

Derretir **Carat Coverlux Semi-amargo** siguiendo las instrucciones del envase. Aplicar en moldes para huevos de pascua, golpear para quitar las burbujas de aire y girar para escurrir el exceso de chocolate. Raspar con la ayuda de una espátula y refrigerar hasta que esté completamente cristalizado y desmoldado.

Brownie Dark

Incorporar los huevos, el agua y **Brownie Dark**. Mezclar por 1 minuto a velocidad lenta y luego 4 minutos a velocidad media. Traspasar a una bandeja de horno forrada con papel de horneado. Hornear en horno pre-calentado a 180°C durante 25 minutos. Dejar enfriar y cortar trozos con la mano. Reservar.

Relleno Cremoso de Avellana

Mezclar los ingredientes y reservar.

Montaje

Aplicar el relleno cremoso de avellanas y los trozos de brownie en el interior del huevo. Terminar con trozos de brownie por encima y aplicar Carat Nuxel con la ayuda de una manga pastelera de boquilla rizada.

Rendimiento

7 medios huevos de aprox. 300 g cada uno.



