

RECETAS PASCUA
BELCOLADE





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.

QUALITY PREMIUM

Valor agregado al obtener granos de la más alta calidad a través de la fermentación superior, entregando el mejor sabor.



ENCUENTRA MÁS
INFORMACIÓN AQUÍ

TEMPLADO DEL CHOCOLATE

¿POR QUÉ TEMPLAR EL CHOCOLATE?

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

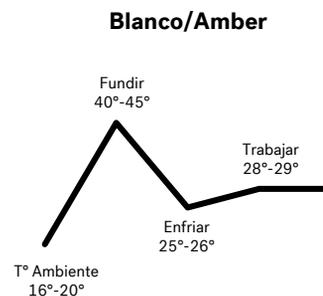
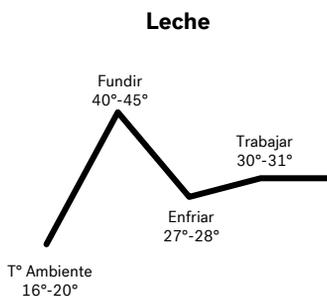
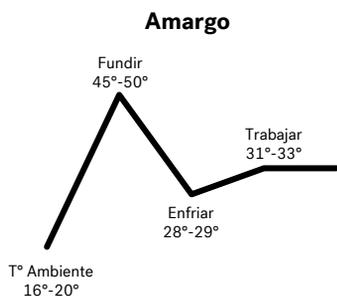
- Buena cristalización
- Buena contracción
- Buena textura
- Buen brillo
- Color uniforme
- No desprender grasa
- Buen crack
- Mejorar el tiempo de vida

TIPS & TRICKS

Si trabajas en un mesón de granito o mármol, limpio y seco, será más fácil controlar la temperatura del chocolate, ya que estos materiales no transmiten calor.

PREPARACIÓN

- Disponer 1 kg de chocolate en un bowl.
- Fundir en microondas, dando intervalos de 30 segundos, en potencia media.
- Revolver con mezuqino en cada intervalo, asegurando que no queden trozos enteros de chocolate.
- Fundir hasta alcanzar la temperatura optima indicada en las curvas a continuación.
- Volcar 3/4 partes del chocolate en un mesón de trabajo, reservando el 1/4 restante en bowl inicial.
- Con una espátula mover el chocolate hasta llegara la temperatura de enfriamiento indicada en las curvas a continuación.
- Con una espátula, regresar el chocolate del mesón y mezclar con el chocolate restante en el bowl.
- La temperatura del chocolate debe coincidir con la temperatura de trabajo de las curvas a continuación.
- Reservar.



BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CONEJO PINTADO



INGREDIENTES

Belcolade Selección Blanco 30%	1 kg
Manteca de Cacao	200g
Colorante amarillo liposoluble polvo	7g
Colorante verde liposoluble polvo	7g

*Rendimiento 8 piezas de 125g c/u

PREPARACIÓN

- Disponer de un molde de Conejo de Pascua.
- En un recipiente fundir la **manteca de cacao** en microondas hasta alcanzar los 45-50°C.
- Separar 100g de la manteca fundida y mezclar con colorante amarillo.
- Utilizar un mixer para homogenizar la mezcla.
- Enfriar hasta los 28-29°C.
- Sumergir un cepillo en la manteca de color fundida.
- Con el dedo pulgar y las hebras del cepillo, salpicar el interior del molde.
- Dejar cristalizar por 3 min.
- Luego tomar los 100g de manteca restante, mezclar con colorante verde y repetir el proceso anterior.

- Templar el Chocolate **Belcolade Selección Blanco 30%**.
- Rellenar los moldes de conejo con el chocolate blanco templado.
- Esperar un par de minutos y volcar el molde para vaciar el chocolate.
- Con una espátula, quitar excedente de chocolate de la superficie de los moldes.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente con el molde boca abajo durante algunas horas o hasta que el chocolate se separe completamente del molde.
- Una vez que las piezas de chocolate se han desprendido completamente del molde, volcar y desmoldar.

HAZ CLICK AQUÍ PARA EL PROCESO DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE

MONTAJE

- Para manipular las piezas de chocolate será necesario el uso de guantes.
- Sobre una superficie caliente pasar las mitades del conejo para que el calor funda levemente los bordes de cada pieza.
- Finalmente unir las mitades del conejo, 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.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

CONEJITOS MACIZOS



INGREDIENTES

Belcolade Selección Amargo 55%	1kg
Belcolade Selección Leche 35%	1kg
Belcolade Selección Amber 30%	1kg
Belcolade Selección Blanco 30%	1kg

*1kg de chocolate para 40 conejitos de 25g

PREPARACIÓN

- Disponer de un molde de conejitos.
- Templar el chocolate **Belcolade Selección Amargo 55%**.
- Con una manga pastelera, agregar chocolate templado en cada espacio del molde hasta cubrir completamente el espacio.
- Golpear el molde ligeramente contra el mesón para eliminar burbujas de aire.
- Con una espátula, raspar la superficie del molde para quitar el exceso de chocolate.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente durante 24 horas o hasta que el chocolate se separe completamente del molde.
- Desmoldar.
- Repetir el proceso para cada uno de los 4 chocolates.

HAZ CLICK AQUÍ PARA EL PROCESO DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE

MONTAJE

- Tomar 1 conejito de cada tipo de chocolate y disponerlo en una bolsita transparente.
- Amarrar con una cinta.
- Ya tienes un lindo regalo para esta pascua!

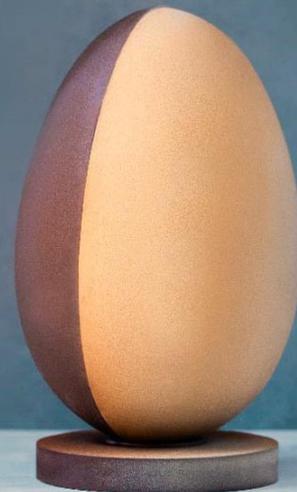


ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVO TERCIOPELO



INGREDIENTES

HUEVO

Belcolade Selección Amargo 55%	1,25k
Belcolade Selección Amber 30%	1,25k

BASE

Belcolade Selección Amargo 55%	400g
---------------------------------------	-------------

PREPARACIÓN

HUEVO

- Disponer de un molde de huevo gigante.
- Templar el chocolate **Belcolade Selección Amargo 55%**.
- Agregar el chocolate templado en el molde y esparcir por todo el contorno.
- Volcar el molde sobre un bowl para retirar todo el exceso de chocolate.
- Con una espátula eliminar el exceso de chocolate de las orillas.
- Dejar cristalizar unos minutos y repetir el proceso hasta alcanzar un grosor de 4-5mm.
- Dejar cristalizar durante 24 hrs o hasta que el chocolate se despreque completamente.
- Reservar.
- Repetir el proceso con **Belcolade Selección Amber 30%**.

BASE

- Cubrir la base de un aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro, con film plástico y estirar.
- Dar vuelta el aro y rellenar por dentro del film con el chocolate templado hasta alcanzar 3 cm de altura.
- Dejar cristalizar durante 24 hrs y desmoldar.
- Calentar una superficie plana, sobre ella, emparejar la base de chocolate y con una espátula retirar el exceso de chocolate fundido.
- Reservar.

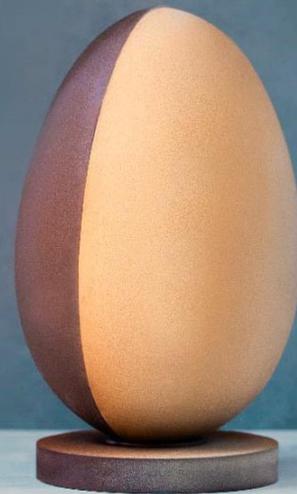
HAZ CLICK AQUÍ PARA EL PROCESO DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVO TERCIOPELO



MONTAJE

- Calentar una superficie plana, sobre ella derretir levemente las horillas de cada mitad del huevo.
- Juntar ambas mitades y mantener presionado unos segundos, dejar cristalizar.
- Con una pistola de calor, calentar ligeramente el centro de la base.
- Con un cuchillo, realizar 2 marcas de 2 cm de largo.
- Sobre las marcas, agregar una gota de chocolate Selección amargo 55% templado.
- Posar el huevo sobre la base, mantener presionado unos segundos y dejar cristalizar.

PINTADO TERCIOPELO

INGREDIENTES

Belcolade Selección Amargo 55%	150g
Belcolade Selección Amber 30%	150g
Manteca de Cacao	200g

PINTADO

- Refrigerar el huevo a 4°C durante 30 minutos.
- Durante ese tiempo, fundir 100g de **Manteca de Cacao** y el chocolate **Belcolade Selección Amargo 55%** en microondas hasta alcanzar los 45-50°C.
- Con un mezquino mezclar hasta homogeneizar los ingredientes.
- Enfriar hasta 28-29°C.
- Sacar el huevo del frío.
- Con una pistola de aire pulverizar con la pintura de chocolate amargo a 28-29°C por la cara de chocolate amargo.
- Repetir el proceso con los otros 100g de **Manteca de Cacao** y el chocolate **Belcolade Selección Amber 30%** por el lado correspondiente.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

HUEVO RELLENO



INGREDIENTES

HUEVO

Belcolade Selección Amargo 55%	1k
Grajeados de diferentes colores	c/n

PREPARACIÓN

HUEVO

- Agregar el chocolate Belcolade Selección Amargo 55% templado en el molde y esparcir por todo el contorno.
- Volcar el molde sobre un bowl para retirar el exceso de chocolate.
- Con una espátula eliminar el excedente de las orillas.
- Dejar cristalizar unos minutos y repetir el proceso hasta alcanzar un grosor de 3-4mm.
- Cristalizar a temperatura ambiente durante 24 hrs o hasta que el chocolate se despegue completamente del molde.
- Reservar.

HAZ CLICK AQUÍ PARA EL PROCESO DE TEMPLADO DEL CHOCOLATE

MONTAJE

- Calentar una superficie plana, sobre ella derretir levemente la orilla de una mitad de huevo.
- Rellenar con grajeados y sobre ella pegar la otra mitad con las horillas levemente derretidas.
- Mantener presionado unos segundos y dejar cristalizar.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE