

RECETAS
PARA MOLDEAR
TU IMAGINACIÓN



Con **CARAT** ¡Nunca pares de moldear!

Con Carat puedes moldear, bañar, decorar, rellenar y saborizar.
Las coberturas Carat son las más variadas del mercado,
con un exquisito sabor.

COVERLUX AMARGO

Sabor intenso a cacao, muy versátil para
moldeo y aplicaciones de pastelería

COVER PASTELERÍA BLANCO

Cobertura ideal para moldeo, bañado y
aplicaciones de pastelería con exquisito sabor.

COVERLUX LECHE

Exquisito sabor, muy versátil para moldear
y aplicaciones en pastelería.

COVERLIQ ALFAJOR CUCHUFLÍ

Cobertura de alta fluidez especial para bañar
alfajores y cuchufli, ideal para lograr capas
delgadas y de alto rendimiento, con secado
rápido.

COVERLUX MOLDEO SEMI-AMARGO

Cobertura semi-amarga ideal para
aplicaciones de moldeo (huevos, paletas, etc.)





COLITA DE CONEJO DE PASCUA



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

Colita de Conejo de Pascua



INGREDIENTES

MITAD DE HUEVO

Carat Coverlux Leche	300g
Confites	c/n

COLITA DE CONEJO

Carat Cover Pastelería Blanco	200g
Colorante rosado liposoluble	c/n

RELLENO COLITAS DE CONEJO

Biscocho Vainilla X-Press	250g
Cremfil Manjar	50g
Coco Rallado	15g
Agua	150g

MONTAJE

- Pasar la base redonda de la mitad del huevo por una superficie tibia para darle una base estable.
- Rellenar la mitad del huevo con confites a gusto.
- Finalmente posicionar la colita de conejo tal como aparece en la imagen.

PREPARACIÓN

MITAD DE HUEVO

- Disponer de un molde de Huevo de pascua tamaño N°15.
- Fundir **Carat Coverlux Leche** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 40°C.
- Llenar completamente el molde con el chocolate.
- Luego de unos segundos, volcar para vaciar el molde.
- Con una espátula, retirar el excedente de chocolate del molde.
- Llevar las mitades de los huevos al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del frío, desmoldar y reservar.

COLITA DE CONEJO

- Disponer de un molde de colita de conejo.
- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** en microondas en intervalos de 30 segundos.
- En un bowl disponer 50 g de chocolate fundido de la mezcla total, para luego incorporar el colorante rosado.
- Mezclar y reservar.
- Disponer el chocolate ya coloreado en un Cornet de papel y realizar los detalles de las patitas.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta cristalizar.
- Disponer el chocolate blanco restante fundido, en los moldes.
- Esperar unos segundos y volcar para vaciar los moldes.
- Con una espátula, retirar el excedente de chocolate del molde.
- Llevar el molde al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar.

RELLENO COLITAS DE CONEJO

- En un bowl con globo incorporar el agua y **Biscocho Vainilla X-Press**.
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida. Finalmente batir por 1 minuto en velocidad baja para eliminar las burbujas.
- Disponer la mezcla, en un molde de papel de 14 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 35 – 40 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que el bizcocho esté frío, desmenuzar con las manos.
- Mezclar la miga con **Cremfil Manjar** y **Coco Rallado**.
- Reservar en frío.
- Rellenar las colitas de los conejo con esta mezcla.




ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



CONEJITAS DE PASCUA



 [ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ](#)

Conejitas de Pascua



INGREDIENTES

CONEJITAS

Carat Cover Pastelería Blanco	400g
Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo	5g
Colorante rosado liposoluble	c/n
Dulces para rellenar	c/n

PREPARACIÓN

CONEJITAS

- Disponer de un molde de Conejo de Pascua.
- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** en un microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 40°C.
- En un bowl disponer 100 gramos de chocolate fundido de la mezcla total, para luego incorporar el colorante rosado.
- Mezclar y reservar.
- Disponer el chocolate rosado en un Cornet de papel y realizar los detalles de las patitas.
- Por otra parte, fundir **Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo** y disponer en un Cornet de papel para realizar los detalles de nariz y ojos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta cristalizar.
- Disponer el chocolate blanco previamente fundido en ambos moldes.
- Luego de un par de minutos abrir el molde y volcar para vaciar los moldes.
- Con una espátula, retirar el excedente de chocolate de ambos moldes.
- Llevar ambas mitades a la de huevo al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.

MONTAJE

- Rellenar la base del conejo con dulces a gusto.
- Para manipular las piezas de chocolate será necesario el uso de guantes.
- En una superficie caliente pasar la superficie del conejo decorado para que el calor, funda levemente los bordes de la pieza.
- Finalmente unir las mitades del conejo, hasta que estas se adhieran por completo.
- Decorar el cuello de los conejos con cinta rosada.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



ZANAHORIAS



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

Zanahorias



INGREDIENTES

ZANAHORIA

Carat Cover Pastelería Blanco 400g

Colorante naranja liposoluble c/n

Colorante verde liposoluble c/n

RELLENO ZANAHORIAS

Bizcocho Chocolate X-Press 250g

Carat Nuxel Hazelnut 50g

Crousticrep 15g

Agua 150g

PREPARACIÓN

ZANAHORIA

- Disponer de un molde de Zanahoria.
- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** en microondas dando intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 40°C.
- Disponer 300 gr de chocolate y mezclar con colorante naranja.
- Mezclar 100 gr de chocolate blanco con colorante verde.
- Con la ayuda de un Cornet de papel, rellenar el sector de las hojas con el chocolate color verde.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
- Llenar el sector de la zanahoria con el chocolate naranja.
- Volcar el molde para retirar el excedente de chocolate. Con una espátula, retirar el excedente de chocolate del molde.
- Disponer el chocolate color naranja para cubrir el resto del molde.
- Llevar molde al refrigerador (10°C) por 20 minutos.

RELLENO ZANAHORIAS

- En un bowl con globo incorporar el agua y **Bizcocho Chocolate X-Press**.
- Batir 1 minuto en velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad rápida. Finalmente batir por 1 minuto en velocidad baja para eliminar las burbujas.
- Disponer la mezcla, en un molde de papel de 14 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C por 35 – 40 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Una vez que el bizcocho esté frío, desmenuzar con las manos.
- Mezclar la miga con **Carat Nuxel Hazelnut** y **Crousticrep**.
- Rellenar las zanahorias con esta mezcla.
- Reservar en frío.

MONTAJE

- Una vez rellenas las Zanahorias.
- Sellar la zanahoria con Carat Cover Pastelería Blanco color naranja.
- Dejar que el chocolate solidifique antes de desmoldar.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



HUEVO DE PASCUA POP-IT



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

Huevo de Pascua Pop-It



INGREDIENTES

HUEVO

Carat Cover Pastelería Blanco	600g
Colorante amarillo liposoluble	c/n
Colorante rojo liposoluble	c/n
Colorante azul liposoluble	c/n
Colorante verde liposoluble	c/n
Dulces y gomitas	c/n

PREPARACIÓN

HUEVO

- Disponer de un molde de Huevo de pascua con diseño Pop-It.
- Fundir 200g de **Carat Cover Pastelería Blanco** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar a 40°C.
- Dividir el chocolate total en 4 bowls.
- Agregar un color a cada bowl y homogenizar con mixer.
- Disponer los chocolates de colores en mangas de pastelería por separado.
- Aplicar los chocolates de colores uno a uno en las cavidades del molde.
- Llevar ambas mitades de huevo al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del Frio.

- En otro bowl disponer 400g de **Carat Cover Pastelería Blanco** y fundir en microondas en intervalos de 30 segundos, hasta obtener 40°C.
- Dejar enfriar hasta obtener una temperatura optima de trabajo de 35°C.
- Volcar el chocolate dentro del molde, cubriendo las líneas de colores realizadas en anteriormente.
- Luego de unos minutos volcar los moldes para retirar el chocolate excedente.
- Llevar ambas mitades de huevo al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.
- Manipular las mitades con guantes.
- Rellenar la mitad del huevo con dulces y gomitas a gusto.
- Con una placa caliente fundir levemente los bordes de ambas piezas.
- Unir las mitades del huevo, hasta que estas se fundan por completo.

BASE HUEVO

Carat Cover Pastelería Blanco	100g
--------------------------------------	-------------

BASE HUEVO

- Disponer de un aro de 8 cm de diámetro.
- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** (100 g) a 40°C en microonda dando intervalos de 30 segundos hasta fundir por completo.
- Volcar el chocolate en el interior de aro y dejar cristalizar a temperatura ambiente.

MONTAJE

- Una vez que el huevo este sellado, pasar su base por una superficie fibia y posicionar sobre la base de chocolate para que se pegue.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



HUEVO SORPRESA



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

Huevo Sorpresa



INGREDIENTES

HUEVO

Carat Coverlux Leche	500g
Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo	150g
Marshmallows pequeños	c/n

BASE HUEVO

Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo	100g
-----------------------------------	------

OJOS

Carat Cover Pastelería Blanco	10g
Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo	2g

MONTAJE

- Pasar la base del huevo previamente relleno y sellado, por una superficie tibia para darle una base estable.
- Posicionar el huevo sobre la base hasta que se pegue.
- Con la ayuda de un Cornet con chocolate fundido, pegar los ojos para finalizar.

PREPARACIÓN

HUEVO

- Disponer de un molde de Huevo de pascua tamaño N°15.
- Fundir **Carat Coverlux Leche** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 40°C.
- Llenar completamente el molde con el chocolate.
- Luego de unos segundos, volcar para vaciar el molde.
- Con una espátula, retirar el excedente de chocolate del molde.
- Llevar las mitades de los huevos al refrigerador (10°C) por 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar.
- Manipular las mitades con guantes.
- Rellenar la mitad del huevo con los marshmallows pequeños.
- Con una placa caliente fundir levemente los bordes de ambas piezas.
- Unir las mitades del huevo, hasta que estas se fundan por completo.
- Fundir **Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta los 50°C y luego dejar enfriar hasta 26°C.
- Con ambas manos, sumergir el huevo de pascua en el chocolate hasta cubrir la mitad de la pieza.
- Refirar el huevo del chocolate y dejar que escurra el exceso.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente en una bandeja con papel mantequilla.

BASE HUEVO

- Fundir **Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta los 50°C, luego dejar enfriar hasta 26°C.
- Disponer el chocolate en batidora con paleta y agitar para incorporar aire mientras se enfría logrando una textura suave y cremosa.
- Colocar el chocolate en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- En una bandeja con papel mantequilla, disponer un aro de 8 cm de diámetro, para luego realizar la base como muestra la imagen.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente hasta que la pieza solidifique por completo.

OJOS

- Fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 45°C.
- Colocar el chocolate en una manga para pastelería.
- En una bandeja con papel mantequilla, formar círculos para los ojos y dejar cristalizar.
- En otro bowl, fundir **Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo** a 50°C.
- Dejar enfriar para bajar temperatura y disponer en un Cornet de papel.
- Formar círculos más pequeños para las pupilas sobre los círculos blancos.




ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



NIDOS DE HUEVITOS



 ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ

Nidos de Huevoitos



INGREDIENTES

NIDOS

Merengue	500g
Agua	200g
Carat Nuxel Hazelnut (montaje)	500g
Crousticrep (montaje)	c/n

HUEVITOS

Carat Cover Pastelería Blanco	400g
Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo	50g
Colorante rojo liposoluble	c/n
Colorante azul liposoluble	c/n
Colorante verde liposoluble	c/n
Colorante amarillo liposoluble	c/n

PREPARACIÓN

NIDOS

- En un bowl añadir el agua y luego el **merengue** en forma de lluvia.
- Batir con globo 1 por minuto en velocidad lenta y luego por 10 minutos en velocidad rápida.
- Disponer el merengue en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Sobre una bandeja de horneado con papel mantequilla, formar círculos de 8 cm de diámetro, partiendo del centro hacia el exterior.
- Luego formar las paredes del nido, siguiendo el borde exterior del disco.
- Hornear a 90°C por 2 horas.
- Apagar el horno y dejar secar por 12 horas.

HUEVITOS

- Disponer de moldes de Huevoitos.
- Fundir **Carat Coverlux Moldeo Semi-Amargo** en microondas en intervalos de 30 segundos hasta alcanzar 50°C.
- Tomar un cepillo de dientes nuevo, sumergir en el chocolate y salpicar los moldes de huevoito.
- Llevar los moldes a cámara de frío (10°C) por 5 minutos.
- En otro bowl, fundir **Carat Cover Pastelería Blanco** en microondas hasta alcanzar 40°C y dividir en cuatro bowls.
- Agregar un color a cada bowl y homogeneizar con mixer.
- Reservar a T° ambiente hasta obtener una temperatura de 35°C.
- Disponer los chocolates en mangas de pastelería y rellenar los moldes de huevoitos con cada color.
- Luego de unos minutos volcar los moldes para retirar el exceso de chocolate.
- Llevar a la cámara de frío (10°C) por 10 minutos.
- Retirar los moldes del frío y desmoldar para obtener las mitades de huevos de colores.
- Utilizar guantes para manipular las piezas de chocolate.
- Pasar las mitades de los huevoitos sobre una superficie tibia para fundir sus bordes.
- Pegar ambas mitades.
- Mantener las piezas unidas hasta que estas se adhieran por completo.

MONTAJE

- En un plato presentar los nidos de merengue previamente horneados y secos.
- Disponer **Carat Nuxel Hazelnut** en una manga de pastelería con boquilla rizada y rellenar los nidos.
- Espolvorear **Crousticrep** sobre la superficie de **Carat Nuxel Hazelnut**.
- Disponer los huevoitos de colores sobre la cama de **Crousticrep**.



ENCUENTRA LOS
INGREDIENTES AQUÍ



Puratos de Chile SPA – www.puratos.cl