

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

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





COLITA DE CONEJO DE PASCUA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

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.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



CONEJITAS DE PASCUA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

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.





ZANAHORIAS



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Zanahorias



INGREDIENTES

ZANAHORIA

Carat Cover Pastelería Blanco	400g
Colorante naranja liposoluble	c/n
Colorante verde liposoluble	c/n

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

Bizcocho Chocolate X-Press	250g
Carat Nuxel Hazelnut	50g
Crousticrep	15g
Agua	150g

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.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



HUEVO DE PASCUA POP-IT



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

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 tibia y posicionar sobre la base de chocolate para que se pegue.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



HUEVO SORPRESA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

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.
- Retirar 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.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



NIDOS DE HUEVITO



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Nidos de Huevitos



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 Huevitos.
- 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 huevo.
- 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 huevos 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 huevos 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 huevos de colores sobre la cama de **Crousticrep**.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

