

Chupetines de chocolate



INGREDIENTES ARMADO DE LOS HUEVOS

- | | |
|-----------------------------|------|
| • Carat Coverlux Blanco | 50 g |
| • Carat Coverlux Leche | 50 g |
| • Carat Coverlux Semiamargo | 50 g |

PROCESO

- Fundir por separado los tres baños de repostería según las temperaturas que se indican a continuación.
- Carat Coverlux Blanco a 40° C.
- Carat Coverlux leche a 45° C.
- Carat Coverlux Semiamargo a 50° C.
- Colocar los chocolates en tres mangas diferentes.
- Luego disponer del molde con el formato de mini huevos de pascuas.
- A través de las mangas, aplicar los baños de repostería hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar los chocolates excedentes y dejar solidificar.
- Llevar a cámara de frío a 10° C por espacio de +/- 10 a 15 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener las capsulas con los formatos de mini huevos.

MONTAJE Y PRESENTACION

- Disponer de las capsulas de mini huevos y pegarsobre los palitos de brochette.
- Finalmente decorar con puntos y líneas de chocolate.



TRUCOS Y RECOMENDACIONES

- Utilizar moldes plásticos de tamaño N°5 para las capsulas de mini huevos.

RENDIMIENTO APROXIMADO

- 5 unidades de 30 g