

Huevo de Pascuas Unicornio



INGREDIENTES ARMADO DEL HUEVO

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Carat Coverlux Semiamargo | 20 g |
| • Carat Coverlux Blanco | 220 g |

PROCESO

- Fundir Carat Coverlux Semiamargo a 45° C y mediante un cornet aplicarlo dentro del molde unicornio.
- Realizar las pestañas y dejar enfriar.
- Posteriormente fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y enfriar hasta obtener una temperatura de 35° C y verterlo hasta cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar
- Mediante un cornet con chocolate Carat Coverlux Blanco realizar las orejas, el cuerno y la base del unicornio.
- Finalmente realizar la otra mitad del huevo implementado la técnica anterior.
- Llevar ambas mitades a la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos.
- Retirar del frío y desmoldar ambas piezas.
- Opcionalmente se puede rellenar el huevo con confites, caramelos y/o bombones.
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de ambas piezas.
- Finalmente unir las mitades del huevo, hasta que peguen y se acoplen por completo.
- Una vez unidas las mitades, pulir y alisar los laterales de la pieza con un cuchillo o cortante.

INGREDIENTES GUARDA LATERAL Y CABELLO

- Carat Coverlux Blanco 50 g
- Colorante dorado Liposoluble c/n

PROCESO

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y dejar enfriar hasta alcanzar los 26° C.
- Este proceso de descenso de temperatura, podemos acelerarlo por medio de una batidora con paleta, la cual nos permitirá incorporar aire, enfriarlo y garantizar una textura suave y cremosa.
- Colocar en manga con boquilla rizada y reservar en un ambiente templado hasta utilizar.

INGREDIENTES FLORES

- Carat Coverlux Blanco 50 g
- Colorante Liposoluble varios c/n

PROCESO

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C, depositar en distintas mangas y a cada chocolate adicionarle un color diferente.
- Sobre un acetato realizar pequeñas gotas, elaborando de este modo los pétalos de cada flor.
- Llevar a cámara de frío por espacio de 5 minutos y finalmente despegar las flores del acetato.
- Reservar a temperatura ambiente.

MONTAJE Y PRESENTACION

- Disponer de la base de chocolate y adherir el huevo a la misma
- Mediante un cornet con chocolate blanco pegar el cuerno y las orejas en la superficie del huevo
- Disponer de la manga con el chocolate batido y realizar una leve ondulación sobre los laterales de la pieza, cubriendo así la unión de ambas mitades del huevo
- Con el chocolate batido restante, realizar el cabello del unicornio
- Finalmente adherir las flores y obtener el unicornio.

TRUCOS Y RECOMENDACIONES

- Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico N°15.
- Hay disponibles moldes de unicornio que incluyen el cuerno y las orejas.

RENDIMIENTO APROXIMADO

- 1 unidad de 300 g