

## Huevo de Pascuas Multicolor



### INGREDIENTES ARMADO DEL HUEVO

• Carat Coverlux Blanco	248 g
• Colorante amarillo	1 g
• Colorante rojo	1 g

### PROCESO

- Fundir Carat Coverlux Blanco a 40° C y dividir en tres recipientes.
- A cada chocolate agregarle un color y homogeneizar con mixer.
- Disponer de dos mangas y en cada una depositar los chocolates coloreados.
- Contemplar un molde plástico de huevo de pascuas y por medio de las mangas, realizar gotas superpuestas.
- Mediante un hisopo mezclar los chocolates coloreados.
- Posteriormente verter el chocolate blanco restante a una temperatura de 38° C y cubrir la totalidad de la superficie del molde utilizado.
- Mediante movimientos circulares generar el efecto de marmolado.
- Luego de unos segundos, retirar el excedente y dejar solidificar.
- 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.

## MONTAJE Y PRESENTACION

---

- Disponer de la base de chocolate blanco y adherir el huevo a la misma.
- La combinación de los chocolates coloreados con el chocolate blanco a 38° C es fundamental para lograr el efecto de marmolado o esfumado en la presentación final del huevo.

## TRUCOS Y RECOMENDACIONES

---

- Utilizar moldes para huevos de pascuas, los cuales pueden ser de plástico N° 15.
- Aconsejamos emplear un mixer, para homogeneizar e integrar correctamente los colorantes con el chocolate. Los colorantes que se emplearon para esta decoración son en polvo y liposolubles.

## RENDIMIENTO APROXIMADO

---

- 1 unidad de 250 g