

Mini huevos rellenos



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 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 la cámara de frío a 10° C por espacio de 10 minutos.
- Finalmente desmoldar y obtener los huevos.
- Disponer de una placa, aplicar calor y fundir levemente los laterales de cada pieza.
- Finalmente unir las mitades de los huevos, hasta que peguen y se acoplen por completo
- Mediante un cuchillo cortar y pulir la superficie de cada huevo.

INGREDIENTES RELLENO DE LOS HUEVOS

- Carat Supercrem Avellanas 70 g
- Carat Decorcrem Blanco 70 g
- Dulce de Leche Puratos 70 g
- Crocante de Avellanas caramelizadas 10 g
- Galletas de chocolates trozadas 10 g

PROCESO

- Disponer de tres mangas y en cada una colocar un relleno.
- Luego disponer de los huevos elaborados con Carat Coverlux Blanco, Leche y Semiamargo, y a través de las mangas, aplicar los distintos rellenos hasta cubrir la totalidad del interior de cada pieza.

MONTAJE Y DECORACIÓN

- Para la presentación final disponer de un molde plástico con el formato de una huevera y dentro de este ubicar los huevos de tres sabores.
- Decorar con chocolate, avellanas caramelizadas y con galletas de chocolate previamente trozadas.

TRUCOS Y RECOMENDACIONES

- Para los huevos utilizar moldes plásticos de tamaño N°7/8.
- Productos netamente innovadores y artesanales.

RENDIMIENTO APROXIMADO

- 6 unidades de 63 g