RECETARIO

CARAT COVERICE





## SÁNDWICH HELADO DE CHOCOLATE

## COMPOSICIÓN

- 1. Mousse de chocolate helado
- 2. Galleta
- 3. Decoración



## **INGREDIENTES**

#### MOUSSE DE CHOCOLATE HELADO

MO033E DE CHOCOLATE HELADO	
Leche	200 g
Yema de huevo	60 g
Azúcar	50 g
Chocolanté 70%	180 g
Masa de gelatina	30 g
Ambiante Nata	200 g
GALLETA	
Patacrout	250 g

## DECORACIÓN

Mimetic

Huevo

Carat Coverice

## MÉTODO DE TRABAJO

#### MOUSSE DE CHOCOLATE HELADO

- 1.- Calentar leche, blanquear yemas con azúcar y temperar con leche caliente, regresar a fuego hasta regresar a punto de nape.
- 2.- Integrar sobre chocolate y emulsionar.
- 3.- Integar grenetina fundida.
- 4.- Agregar Crema Ambiante Nata semi montada en forma envolvente.
- 5.- Dispersar sobre molde cuadrado de silicón y congelar.
- 6.- Desmoldar.

#### GALLETA

100 g 25 g

- Colocar Patacrout, materia grasa y huevo en batidora con pala.
- 2.- Trabajar hasta obtener mezcla homogénea.
- 3.- Extender sobre dos piezas de papel encerado de 3 mm de grosor y congelar.
- 4.- Cortar cuadrados de 6x6 cm y hornear sobre dos tapetes a 160 °C durante 10 minutos.
- 5.- Rellenar dos piezas con mousse de chocolate helado.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Cubrir sándwich por la mitad.
- 3.- Decorar con moneda de chocolate.





## **HELADO DE CHOCOLATE**

## COMPOSICIÓN

- 1. Helado de chocolate
- 2. Decoración

Barquillo para helado



## **INGREDIENTES**

#### **HELADO DE CHOCOLATE**

Leche en polvo desnatada	140 g
Dextrosa	100 g
Neutro para helado	10 g
Leche	1110 g
Crema para batir 35%	200 g
Glicerina	10 g
Trimoline	18 g
Chocolanté 70%	300 g
DECORACIÓN	
Carat Coverice	500 g

## MÉTODO DE TRABAJO

#### HELADO DE CHOCOLATE

- 1.- Llevar a fuego crema para batir y leche. Con ayuda de batidor de globo incorporar leche en polvo desnatada, azúcar invertido y glicerina.
- 2.- Al llegar a 40 °C integrar dextrosa y neutro previamente
- 3.- Al llegar a 85 °C retirar del fuego, agregar sobre chocolate y emulsionar con licuadora de inmersión.
- 4.- Colocar a baño maría inverso hasta llegar a 4°C.
- 5.- Dejar madurar 12 horas en refrigeración.
- 6.- Emulsionar y mantecar hasta obtener textura deseada.

#### **DECORACIÓN**

10 pzas.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Colocar dos bolas de helado sobre barquillo y bañar en Carat Coverice.





## CHEESECAKE DE NUXEL

## COMPOSICIÓN

- 1. Base de galleta
- 2. Cheesecake de Nuxel
- 3. Ganache monte
- 4. Decoración



## **INGREDIENTES**

<b>BASE DE GALLETA</b>
------------------------

RAZE DE GALLEIA	
Patacrout	250 g
Materia grasa	100 g
Huevo	25 g
CHEESECAKE DE NUXEL	
Deli Cheesecake	490 g
Carat Nuxel	191 g
Ambiante Nata	194 g
Masa de gelatina	55 g
GANACHE MONTE DE NUXEL	
Crema para batir	500 g
Chocolanté 34%	150 g
Carat Nuxel	150 g
DECORACIÓN	
Carat Coverice	500 g

## MÉTODO DE TRABAJO

#### **BASE DE GALLETA**

- Colocar Patacrout, materia grasa y huevo en batidora con pala.
- 2.- Trabajar hasta obtener mezcla homogénea.
- 3.- Extender sobre dos piezas de papel encerado de 6 mm de grosor y congelar.
- 4.- Cortar con un aro de 18 cm y hornear a 160 °C durante 12 minutos.

#### CHEESCAKE DE NUXEL

- Calentar crema para batir, integrar sobre Deli Cheesecake y Nuxel e incorporar grenetina fundida.
- 2.- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- 3.- Colocar sobre base de galleta y congelar.
- 4.- Cortar en rebanadas.

#### **GANACHE MONTE DE NUXEL**

- 500 g

  1.- Calentar crema para batir a 70 °C, retirar de fuego e incorporar sobre chocolate y Nuxel.
  - 2.- Emulsionar con mixer y refrigerar a 4 °C para montar con batidor de globo.
  - 3.- Utilizar para embetunar en pastel y colocar en manga y decorar rebanada de cheesecake.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Cubrir sándwich por la mitad.
- 3.- Decorar con moneda de chocolate.





# PALETAS HELADAS DE CHEESECAKE Y COVERICE

## COMPOSICIÓN

- 1. Cheesecake
- 2. Decoración



## **INGREDIENTES**

#### PALETAS DE CHEESECAKE

Deli Cheesecake	490 a
Belcolade Amber	191 g
Starfruit Fruit Passion Patis France	100 g
Ambiante nata	94 g
Masa de gelatina	55 g

#### **DECORACIÓN**

Carat Coverice

## MÉTODO DE TRABAJO

#### PALETAS DE CHEESCAKE

- Calentar crema para batir y puré de fruta de la pasión, integrar sobre Deli Cheesecake y Belcolade. Incorporar grenetina fundida.
- 2.- Licuar hasta eliminar grumos y obtener mezcla lisa.
- 3.- Colocar en molde de paleta de silicón, insertar palito de madera y congelar.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Cubrir paleta por la mitad.





# FONDUE DE CHOCOLATE

## COMPOSICIÓN

- 1. Brownie de chocolate
- 2. Decoración



## **INGREDIENTES**

#### **BROWNIE DE CHOCOLATE**

Harina	150 g
Sal	2 g
Mimetic	440 g
Chocolanté 70%	440 g
Azúcar	440 g
Huevo	360 g
Trimoline	70 g
_	

#### **DECORACIÓN**

500 g
500 g
300 g
300 g
300 g

## MÉTODO DE TRABAJO

#### **BROWNIE DE CHOCOLATE**

- 1.- Batir con aditamento de paleta el huevo, azúcar y Trimoline a velocidad media hasta que esponje.
- 2.- Fundir Mimetic con Chocolanté 70%. Una vez fundido añadir al batido anterior y mezclar hasta incorporar.
- 3.- Incorporar harina con sal al batido hasta homogenizar.
- 4.- Vaciar sobre una charola todo el batido.
- 5.- Hornear a 170 °C por 25 minutos.
- 6.- Dejar enfriar y refrigerar 12 horas.
- 7.- Cortar en cuadros pequeños.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Colocar en ramequín o recipiente para fondue que nos ayude a mantener temperatura.
- 3.- Colocar en plato fresas enteras, cubos de brownie, plátano fresco, kiwi y los elementos de tu elección.





## PALETAS HELADAS DE PISTACHE

## COMPOSICIÓN

- 1. Biscuit glasé de pistache
- 2. Decoración



## **INGREDIENTES**

#### **BISCUIT GLASÉ DE PISTACHE**

Yemas de huevo	150 g
Azúcar	100 g
Leche	250 g
Pasta de pistache	200 g
Ambiante Nata	250 g
Grenetina	7 g
,	

#### **DECORACIÓN**

220011101011	
Carat Coverice	500
Pistache troceado	100

## MÉTODO DE TRABAJO

#### **BISCUIT GLASÉ DE PISTACHE**

- Realizar una pasta bomba con la yema y el azúcar a
   117 °C. (Llevar a baño maría yema de huevo y azúcar)
- 2.- Integrar grenetina fundida. Agregar leche y pasta de pistache a mezcla anterior.
- 3.- Agregar la crema semi montada al resto de la preparación de forma envolvente.
- 4.- Vaciar al molde de paleta, colocar palito de madera y congelar.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Cubrir la paleta y decorar con pistache troceado rápidamente antes de que este cristalice.





## PALETAS HELADAS DE NUEZ Y CEREZA

## COMPOSICIÓN

- 1. Biscuit glasé de nuez y cereza
- 2. Decoración



## **INGREDIENTES**

#### **BISCUIT GLASÉ DE NUEZ Y CEREZA**

DISCOIL STAGE DE MOLE I SERLEA	
Yemas de huevo	160 g
Azúcar	100 g
Leche	140 g
Pasta de nuez	90 g
Ambiante Nata	250 g
Grenetina	7 g
Cerezas amarenas	100 g

#### **DECORACIÓN**

Carat Coverice	500 g
Hoja de oro	1 pza.

## MÉTODO DE TRABAJO

#### **BISCUIT GLASÉ DE NUEZ Y CEREZA**

- 1.- Realizar una pasta bomba con la yema y el azúcar a 117 °C. (Llevar a baño maría yema de huevo y azúcar)
- 2.- Integrar grenetina fundida. Agregar leche y pasta de nuez a mezcla anterior.
- 3.- Agregar la crema semi montada al resto de la preparación de forma envolvente.
- 4.- Integrar cereza troceada.
- 5.- Vaciar al molde de paleta, colocar palito de madera y congelar.

- 1.- Fundir Carat Coverice a 40-45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C.
- 2.- Cubrir la paleta y decorar con hoja de oro.





## Carat Coverice

#### Presentación

#SKU 4026035 Cubeta 3 kg.

Puratos Puratos

CARAT COVERICE

# Cobertura de chocolate sucedáneo para cubrir helados

#### **Temperatura** de uso

Fundir Carat Coverice de 40 °C a 45 °C, remover suavemente y aplicar a 30-35 °C acorde a la aplicación final deseada.

## Ingredientes:

Azúcares añadidos (azúcar), grasa vegetal procedente de aceites palmiste y/o coco, cocoa en polvo, lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol, sal yodada y sabor artificial vainilla.

#### Condiciones de almacenamiento

- Almacenar en lugar fresco y seco.
- Humedad relativa inferior 60%.
- Conservar a temperaturas entre 18-25 °C.
- Libre de olores extraños.
- Conservar en el envase de origen o en envases que eviten la luz directa.

#### Vida útil

• 9 Meses.

#### Certificaciones

- Cacao-Trace.
- Kosher / SQF Certified Manufacturing Facility/HACCP.



#### **Beneficios**

- Ideal para cubrir helados, paletas y pastelería helada.
- Calidad garantizada.
- Facilidad de uso.
- Sabor excepcional.
- Corto tiempo de secado.





¿Interesado en este u otros de nuestros productos?

¡Pregunta a tu representante de ventas hoy!



¡Búscanos como puratosmexico! www.puratos.com.mx

Puratos de México S.A. de C.V. Oriente 5, Número 6 Manzana VIII Lote 2 Zona Industrial - Tizayuca, Hgo. -C.P. 43804 Tel. 779796 9201 - Atención a clientes: 8005008500

