

COBER
CHOC®

master CAKE

Estructuración y Diseño de tortas.

RECETAS

TRUFAS, CAKESICLES/MAGNUM POPS Y CAKEPOPS

- 200 GR DE CAKE (LISTO)
- 80 GR CREMA DULCE O SEMIAMARGA COBERCHOC
- 250 GR GOTAS DULCES
- 250 GR GOTAS BLANCAS

1. Desmigar el cake, añadir crema Coberchoc y mezclar hasta obtener una masa compacta.
2. Derretir el chocolate en baño María o microondas, en intervalos de 20 segundos.

- Para las trufas de cake, formar bolitas, dejar reposar por un par de horas y decorar con líneas de chocolate derretido.
- Para los cakepops, formar bolitas (del tamaño de un chupete), introducir el palito con un poco de chocolate derretido para fijarlo al cakepop. Dejar reposar 24 horas antes de bañar con chocolate derretido.
- Para los cakesicles, cubrir el fondo y laterales del molde con una capa de chocolate, dejar enfriar para luego agregar el relleno anterior (20-28gr dependiendo del molde). Colocar el palito de helado (untado con chocolate para fijarlo sobre el relleno). Cubrir con más chocolate derretido hasta cubrir el molde. Enfriar 5-7 mins. en congelador y luego decorar al gusto.

GANACHE DARK

- 500 gr Gotas semiamargas Coberchoc
- 200 gr crema de leche

1. Colocar los ingredientes en un recipiente apto para microondas.
2. Derretir en intervalos de 30-40 segundos a potencia baja.
3. Mezclar bien y cubrir con plástico/film para refrigerar por unos 30-45 mins.
4. Batir a velocidad media hasta duplicar el volumen.

CAKE VAINILLA CHIPS

- 450 gr. mantequilla sin sal
- 450 gr. azucar
- 7 huevos medianos
- 15 gr. polvo hornear
- 10 gr. extracto vainilla

COBER
CHOC®

master CAKE

- 550 gr. de harina
 - 200 gr leche
 - 250 gr MiniGotas Coberchoc
1. Precalentar el horno a 170 grados.
 2. Preparar los moldes de 15 cm diámetro.
 3. Batir la mantequilla con azúcar a velocidad media por 7-10 mins.
 4. Incorporar los huevos 1 a 1, seguido de la esencia.
 5. Agregar el polvo de hornear a la harina previamente tamizada.
 6. Agregar los ingredientes secos, alternando con la leche.
 7. Terminar el batido con espátula, haciendo movimientos envolventes.
 8. Hornear a 170 grados por 60 mins para moldes bajos, (para moldes altos 90-100 minutos).
 9. Insertar un palillo cuando se forme una costra en la superficie para comprobar su total cocción.
 10. Dejar enfriar y cubrir los cakes con plástico/film para conservar su humedad hasta iniciar el trabajo de decoración.

DRIP CHOCO-CITRUS

- 100 gr gotas blancas Coberchoc
 - 18 gr zumo de limón
1. En un recipiente apto para microondas colocar ambos ingredientes
 2. Derretir por 30-40 segundos a potencia baja
 3. Mezclar enérgicamente hasta obtener una textura fluida.

MANZANAS ACHOCOLATADAS

- 3 MANZANAS PEQUENAS (lavadas y bien secas)
 - 3 PALITOS BROCHETA
 - 3 CONOS WAFER
 - 250 GR GOTAS BLANCAS COBERCHOC
 - COLORANTE A LA GRASA
 - SPRINKLES DE COLORES
1. Pinchar las manzanas con el palito.
 2. Derretir las gotas blancas en microondas o baño María.
 3. Una vez que se hayan derretido, mezclar con colorante a la grasa para cambiar su tonalidad.
 4. Cubrir las manzanas y dejar escurrir hasta que el chocolate se solidifique.
(Puedes repetir este proceso para dar mayor recubrimiento de chocolate y obtener un acabado más prolijo).
 5. Retirar el palito.
 6. Sumergir el borde del cono en el chocolate derretido y pegarlo sobre la manzana.
 7. Decorar con sprinkles de colores.