



ENCO

RECETARIO CHOCOADITIVO

¡Pinta chocolate con Colores ENCO!





¿Qué es el Chocadoitivo?

Es un ingrediente que agregas al chocolate blanco y te permite pintarlo con Colores en Gel ENCO, de una forma fácil y rápida. Utilízalo en tus figuras, coberturas y decoraciones.

Ventajas:

- **Fácil dispersión** del producto en el chocolate.
- Luce **colores intensos y brillantes**.
- Un bote te **rinde para pintar 2.4kg** de chocolate.
- No aporta **olor ni sabor a tus creaciones**.

Modo de uso



Derrite **100g de chocolate** blanco (intervalos de 10 seg)



Añade **1 ctda de Chocoaditivo** e incorpora
¡Recuerda agitar antes de usar!



Agrega tu **Color en Gel ENCO favorito**. No excedas ya que puede cortar el chocolate



Mezcla y esta listo para vaciar en un molde o usarse para decoraciones

Se recomienda enfriar el chocolate en el refrigerador para intensificar el color y dar más brillo.

Colores recomendados

Los **Colores en gel ENCO** tienen la composición perfecta para funcionar con el **Chocoaditivo** y obtener colores intensos en el chocolate. Si se utilizan otras marcas de colorantes (por ejemplo con mayor cantidad de agua) lo más probable es que lo corten.

De cualquier forma si te llega a suceder se puede volver a calentar y agregar un poco más de **Chocoaditivo**. La marca y el tipo de chocolate blanco **puede determinar** la tonalidad de color obtenida (ej. rojo brillante o rojo opaco), esto debido a la composición del chocolate.

El color Blanco en Gel es el único de la gama que no funciona con el Chocoaditivo.

Marcas de chocolate que recomendamos

La marca y el tipo de chocolate blanco que utilices puede influir en tu resultado final. Aquí te sugerimos algunas marcas que ya han sido probados con el **Chocoaditivo** para obtener colores intensos y brillantes.

- **Alpezzi** chispas sabor chocolate blanco
- **Sicao** chispas o marqueta sabor chocolate blanco
- **Turín** chispas o marqueta tradicional blanco

¡Nos interesa escucharte! si ya has probado otras marcas con buenos resultados no dudes en compartirnos tu experiencia para ampliar el listado de recomendaciones.

¿Cómo fundir el chocolate?

Puede ser a baño maría o en el microondas (siempre en intervalos de 10 segundos e ir revolviendo bien el chocolate hasta que se funda por completo).

¿Qué hacer si se corta el chocolate?

El chocolate puede cortarse si se agrega colorante en exceso, recuerda solo agregar lo necesario para obtener un color intenso. Si se te llega a cortar lo puedes hacer fluido nuevamente agregando más **Chocoaditivo** y recalentando si el chocolate ya se endureció.

Índice

El **Chocoaditivo** tiene una gran variedad de usos, te compartimos estas increíbles recetas para que le saques el mayor provecho a nuestro producto.



Pastel Brochazos

Pág.
9



Drip de chocolate

Pág.
11



Galletas Coloridas

Pág.
13



**Paletas
de Pastel**

**Pág.
15**



**Corazón
de chocolate**

**Pág.
17**



Cake Pops

**Pág.
19**



Chocobombas

**Pág.
21**



Chocolate Bark

**Pág.
23**



**Trufas
de Chocolate**

**Pág.
25**

Pastel Brochazos



Ingredientes

- 300g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en Gel ENCO
- Betún de tu preferencia
- Papel encerado
- 1 Pincel

Preparación

1. Cubre tu pastel con tu betún favorito
2. Derrite 300g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
3. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 3 cucharaditas al Chocolate blanco derretido y mezcla hasta incorporar muy bien.
4. Agrega tu **Color en Gel ENCO** favorito
5. Sobre el papel encerado agrega el chocolate con ayuda de una cuchara y extiende con apoyo de un pincel hasta formar un brochazo
6. Deja enfriar durante 30 minutos
7. Agrega las figuras a tu pastel. ¡Nos encanta esta idea!

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



ENCO

Drip de chocolate

Rinde aprox. para 2 pasteles de 10 cm



Ingredientes

- 100g de chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Color en Gel ENCO
- Betún de tu preferencia
- Manga y duya #866
- Sprinkles

Preparación

1. Cubre tu pastel con tu betún favorito
2. Derrite 100g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
3. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 1 cucharadita al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar
4. hasta lograr el color deseado
Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra
5. Coloca el chocolate en una manga pastelera
6. Aplica el drip en el centro del pastel y extiende
- 6.

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Galletas Coloridas

Rinde aprox. para 12 galletas



Ingredientes

- 300g Chocolate blanco
- Chocoaditivo
- Colores en Gel ENCO
- Galletas
- Molde de silicon

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Preparación

1. Derrite 300g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
2. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 3 cdtas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
3. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado
4. Vacía la mezcla en el molde de silicon
5. Coloca en cada espacio una galleta. Recuerda sumergir sin hacer que toque el fondo del molde y enfría por 15 minutos.
6. Agrega una capa de chocolate para cubrir la superficie y enfría. ¡Decora al gusto!

Paletas de Pastel

Rinde aprox. para 24 paletas chicas



Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Ingredientes

- 200g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- 1 bizcocho de vainilla
- 4 cdas Crema de avellana
- 2 cdas Crema de cacahuete
- Molde de paleta

Preparación

1. Desmora el bizcocho y agrega 4 cdas de Crema de avellana y 2 cdta de Crema de cacahuete, integramos bien hasta crear una pasta uniforme
2. Derrite 200g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
3. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 2 cdas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
4. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado
5. Agrega dos capas de chocolate en el molde y deja reposar
6. Coloca la mezcla de pan y el palito de madera
7. Cubre el molde con chocolate y deja enfriar. Para finalizar, coloca chocolate y quita el exceso.
8. ¡Desmolda y decora al gusto tus paletas!

Corazón de chocolate

Rinde aprox. para 1 corazón



Ingredientes

- 300g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- Dulces al gusto
- Molde

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Preparación

1. Derrite 300g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
2. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 3 cdtas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
3. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado
4. Vacía el chocolate sobre un molde en forma de corazón y extiende con una espátula. Congela por tres minutos y repite este paso dos veces más
5. Congela por última vez y desmolda con mucho cuidado
6. Realiza unas letras de chocolate con ayuda de un molde de silicón, deja secar y pega en el chocolate en forma de corazón
7. Coloca en una base dulces y cualquier detalle que quieras, y cubre con el domo de corazón
8. Sella colocando chocolate en las orillas para que el corazón no se mueva.
9. Sella colocando chocolate en las orillas para que el corazón no se mueva. ¡Y listo, es momento de regalarlo!

Cake Pops

Rinde aprox. para 40 cakepops



Ingredientes

- 400g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- 1 bizcocho de vainilla
- 2 tzas Buttercream
- Brochetas. o Palitos

Preparación

1. Desmorona el bizcocho y agrega el buttercream a temperatura ambiente, revuelve hasta formar una pasta uniforme
2. Haz bolitas de del tamaño de una pelota de ping pong e inserta una brocheta o palito en cada una
3. Refrigeras las Cake Pops hasta que se endurezcan ligeramente
4. Derrite 400g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
5. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 4 cdtas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
6. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado
7. Sumerge las Cake Pops en el chocolate y decora al gusto
8. Deja enfriar las Cake Pops. ¡Disfrútalas mucho!

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Chocobombas

Rinde aprox. para 6 raciones chocoboms



Ingredientes

- 200g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- 1/2 tza de Polvo de Fresa
- 1 tza Bombon chico

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Preparación

1. Derrite 200g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
2. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 2 cdtas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
3. Pinta con el **Color en gel ENCO Rosa Brillante** e integra hasta lograr el color deseado
4. Coloca el chocolate derretido sobre un molde esférico y quitamos el exceso. Refrigerera por 15 minutos o más hasta que endurezcan.
5. Desmolda el medio circulo y repite el proceso.
6. Rellena la mitad de la esfera con fresa en polvo y bombones
7. Suaviza las orillas de las esferas con un plato tibio y pega muy bien las 2 mitades
8. Decora al gusto, y ya puedes disfrutar de las bombas de chocolate.

Chocolate Bark

Rinde aprox. para 2 barras de chocolate



Ingredientes

- 200g a 300g Chocolate Blanco
- Chocoactivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- Sprinkles
- Papel encerado
- Charola

Preparación

1. Derrite 200g a 300g gramos de chocolate en microondas en intervalo de 10 segundos.
2. Agita el **Chocoactivo** y agrega 2 cdtas al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
3. Divide el chocolate en 5 bowls diferentes y pinta con los **Colores en gel ENCO** favoritos, para este video utilizamos Amarillo Limón, Rosa Especial, Azul Neón, Morado Neón y Naranja.
4. Coloca el chocolate en una charola cubierta con papel encerado y mezcla con ayuda de un palillo para hacer un efecto marmoleado.
5. Agrega sprinkles para darle un efecto más colorido y deja enfriar
6. Corta la barra de chocolate y mira que bonitos y ricos quedaron

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Trufas de Chocolate

Rinde aprox. para 24 trufas



Ingredientes

- 125g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- 1 Brownie
- 170g Queso crema

Preparación

1. Desmorona el brownie y agrega el queso crema a temperatura ambiente, revuelve hasta formar una pasta uniforme
2. Derrite 125g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos
3. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 1 cda al chocolate derretido y mezcla hasta incorporar muy bien
4. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado
5. Coloca chocolate derretido sobre un molde, voltea para quitar el exceso y agrega la mezcla de brownie
6. Refrigerera por 30 minutos y tus trufas quedarán listas

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



¡Compártenos tus creaciones etiquetándonos en nuestras redes sociales!



Preparamos este código QR para ti, escanea con la cámara de tu celular y encuentra todas las recetas en video explicado por nuestra chef y síguenos en nuestras redes sociales.

¡Gracias por tu preferencia y formar parte de la #FamiliaEnco!



ENCO®

**¡CREA UN MUNDO LLENO
DE COLOR CON ENCO!**



/ ENCOAlimentos



www.ENCOAlimentos.com