

Recetario CHOCOADITIVO

@encoalimentos





Cont. Neto: 120g / Net. Wt. 4.23oz.

¿Qué es el ChocoAditivo?

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



1
Derrite 100g de chocolate blanco (intervalos de 10 seg)



2
Añade 1 tsp (5 ml) de ChocoAditivo e incorpora ¡Recuerda agitar antes de usar!



3
Agrega tu Color en Gel Enco favorito. No te excedas ya que puede cortar el chocolate.



4
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 algunos productos que ya han sido probados con el **ChocoAditivo** para obtener colores intensos y brillantes:

- **Alpezzi** chips sabor chocolate blanco
- **Sicao** chispas 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 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.

Pastel Flamingo

Rinde aprox. para 8 rebanadas



Ingredientes

- 300g o 1 ½ taza de chocolate blanco
- 1 tazón de Merengue Enco
- Color en gel Enco: Rosa Brillante y Café Oscuro
- ChocoAditivo Enco
- Papel encerado
- 1 Pincel

Preparación

1. Cubre tu pastel con *Merengue* pintado de *Rosa Brillante Enco*.
2. Derrite **300g** de chocolate blanco.
4. Agrega **3tsp** o **15g** de *ChocoAditivo*.
5. **Revuelve** muy bien y pinta con *Rosa Brillante Enco*.
6. Sobre el papel encerado, haz la forma del cuello, cabeza y forma gotas con **2 cm** de diferencia entre ellas y dale la forma de plumaje con un pincel.
7. Agrega el pico y el ojo con *Café Oscuro Enco*. **Y deja enfriar**.
8. Coloca en tu pastel el cuello del flamingo y las plumas.
9. **Repite** el proceso hasta acabar el pastel. **¡Y listo!**

Drip de chocolate

Rinde aprox. para 2 pasteles de 10 cm



Ingredientes

- 100g de chocolate blanco
- 5 ml de ChocoAditivo
- Color en Gel Enco Morado Neón y Rosa Brillante
- Merengue Enco
- Manga y duya #1M

Preparación

1. Cubre tu pastel con *Merengue*.
2. Derrite **100g** de chocolate blanco y agrega **1tsp (5ml)** de *ChocoAditivo* y revuelve.
3. **Pinta** con tu color en gel Enco favorito (nosotros usamos *Morado Neón*), e **integra** hasta lograr el color deseado.
4. Coloca tu chocolate en una manga pastelera.
5. Aplica tu chocolate en el centro de tu pastel.
6. Llegando a los bordes, agrega chocolate en las esquinas para crear el efecto de chorreado.
7. ¡Y listo!

Oreos coloridas

Rinde aprox. para 10 galletas



Ingredientes

- 300 g o 1 ½ taza de chocolate blanco (100g por cada color)
- 15 ml de ChocoAditivo (5 ml por cada color)
- Galletas Oreo
- Colores en Gel Enco: Azul Brillante, Rosa Brillante y Amarillo Limón
- Molde de silicon de moneda

Preparación

1. Derrite **300g** de chocolate blanco.
2. Agrega **15ml** o **3tsp** de ChocoAditivo, divide en 3 bowls en partes iguales y pinta cada uno con: *Azul Brillante*, *Rosa Brillante* y *Amarillo Limón*.
3. Vacía tus **3 mezclas** de chocolate sobre un molde de silicón.
4. Coloca en cada espacio una galleta oreo. **Recuerda sumergir** sin hacer que toque el fondo del molde y **enfría por 15 minutos**.
5. Agrega una capa de chocolate para tapar la superficie y enfría.
6. Decora a tu gusto **¡y listo!**

Paletas de pastel

Rinde para 24 paletas chicas aprox.



Ingredientes

- 1 caja de pastel sabor chocolate
- Nutela
- Crema de cacahuete
- 200g de chocolate blanco
- ChocoAditivo
- Colores en gel Enco de tu preferencia
- Molde de paleta

Preparación

1. Preparar el pastel de chocolate de acuerdo a las instrucciones de la caja. Una vez que esté listo permite que se enfríe.
2. Desmora el pan y agrega **4cdas** de Nutella y **2cdas** de Crema de cacahuete (puedes agregar más al gusto). **Integra hasta formar una pasta uniforme.**
3. Derrite los **200g** de chocolate y agrega **2tsp (10ml)** de ChocoAditivo y revuelve. **Pinta** con tus colores en gel Enco.
4. Agrega dos capas de chocolate en el molde y **deja reposar.**
5. Coloca la mezcla de pan en el molde y el palito de mader.
6. **Cubre el molde con chocolate** y deja enfriar.
7. Para finalizar, coloca chocolate **y quita el exceso.**
8. **Y listo, ¡desmolda y decora al gusto las paletas!**

Corazón de chocolate

Rinde para 1 corazón



Ingredientes

- 300g o 1 ½ taza de chocolate blanco
- 15 ml de ChocoAditivo
- Dulces al gusto (chocolates o bombones)
- Cartita al gusto
- Colores en gel Enco: Rosa Neón y Rojo Rojo

Preparación

1. Derrite **300g** de chocolate blanco en un bowl.
2. Agrega **3 tsp (5 ml)** de *ChocoAditivo* y pinta con *Rosa Neón*.
3. Vacía el chocolate sobre un molde de silicón en forma de corazón y extiéndelo con una espátula
4. **Refrigera por 15 minutos** o hasta que el chocolate esté duro.
5. Coloca en una base **los dulces y un mensaje lindo**, y cubre con el domo de corazón.
6. Sella colocando chocolate en las orillas para que el corazón **no se mueva**.
7. Decora al gusto con líneas de chocolate y sprinkles. **¡Es momento de regalarlo!** No olvides romperlo con un pequeño mazo.

CakePops

Rinde para 20 cakepops aprox.



Ingredientes

- 1 caja de pastel de caja sabor vainilla
- 2 tazas de buttercream
- 200g de chocolate blanco
- ChocoAditivo
- Colores en gel Enco de tu preferencia
- Palitos

Preparación

1. Preparar el pastel de acuerdo a las instrucciones de la caja. Una vez que esté listo permite que se enfríe.
2. Desmorona el pan, y agrega **1 cda** de buttercream a temperatura ambiente. **Revuelve hasta que quede una pasta uniforme.**
3. Haz bolitas de **aprox 2.5 cm de diámetro.**
4. Derrite los **200g** de chocolate y viértelo en un bowl.
5. Agrega **10ml o 2tsp** de ChocoAditivo y revuelve.
6. Mete **1 cm** del palito al chocolate e insertalo justo a la mitad de la bolita. **Repite el paso con todas.**
7. Sumerge las CakesPops en el chocolate y decora al gusto con líneas de chocolate o sprinkles.
8. Clava las CakePops en un unigel y refrigera hasta que se endurezcan y listo. **¡Disfrútalas mucho!**

Chocobombas

Rinde aprox. para 6 raciones chocoboms



Ingredientes

- 200g o 1/2 taza de chocolate en polvo, para el relleno
- 1 taza de bombón chico, para el relleno
- Color en Gel Enco de tu preferencia

Preparación

1. **Derrite** el chocolate blanco.
2. Agrega **2tsp (10ml)** de *ChocoAditivo* y revuelve.
3. Agrega tu Color en Gel Enco Favorito.
4. Coloca chocolate derretido sobre un molde de esfera y voltea para quitar exceso. **Refrigerar por 15min o hasta que se endurezca** y desmolda el medio círculo. Repite hasta que se acabe el chocolate.
5. **Rellena** la mitad de la esfera con chocolate en polvo y bombones.
6. Con ayuda de un sartén tibio alisa las orillas de las esferas y **pega las 2 mitades**.
7. **Decora al gusto**. Sirve la bomba de chocolate en una taza y agrega leche caliente. **¡Listo para disfrutar!**

¡Escanea y aprende!



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!**

The logo for Enco Alimentos. The word "ENCO" is written in a bold, blue, sans-serif font with a yellow outline, set against a yellow triangle pointing upwards. Below "ENCO" is the word "ALIMENTOS" in a smaller, blue, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located to the right of "ALIMENTOS".

ENCO
ALIMENTOS

ALIMENTOS ENCO, S.A DE C.V.
PARQUE INDUSTRIAL BOSQUES DEL SUR, AV. DEL ALTILLO 220-19,
COL. VILLA DE SAN MIGUEL, GUADALUPE N.L., C.P. 67110, MÉXICO

¡CONTÁCTANOS!

ventas@encoalimentos.com
www.encoalimentos.com
(+52) 81 8355 8648