



RECETARIO CHOCOADITIVO

¡Pinta chocolate con Colores ENCO!





¿Qué es el Chocoaditivo?

El Chocoaditivo es un ingrediente que se agrega al chocolate blanco para pintarlo con Colores en Gel ENCO de una forma fácil y rápida. ¡Utilízalo para crear figuras, coberturas, decoraciones y más!

Ventajas:

- **Fácil dispersión** del producto en el chocolate.
- Luce **colores intensos y brillantes**.
- Un bote 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 cdta de Chocoaditivo** e incorpora
¡Recuerda agitar antes de usar!



Agrega tu **Color en Gel ENCO favorito**. Evita el exceso, ya que esto puede cortar el chocolate



Mezcla y esta listo para utilizar en tus creaciones

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 mezclar con el **Chocoaditivo ENCO** y obtener colores intensos en el chocolate.

Al utilizar otras marcas de colorantes (por ejemplo, con mayor cantidad de agua) existe la posibilidad de que corten el chocolate.

La marca y el tipo de chocolate blanco **pueden determinar** la tonalidad de color obtenida (ej. rojo brillante o rojo opaco), 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 probadas con nuestro **Chocoaditivo ENCO** 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 has probado otras marcas de chocolate con buenos resultados, no dudes en compartirnos tu experiencia para ampliar nuestro listado de recomendaciones.

¿Cómo fundir el chocolate?

Se puede fundir ya sea, a baño maría, o en el microondas en intervalos de 10 segundos. Recuerda revolver constantemente hasta que esté completamente fundido.

¿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.

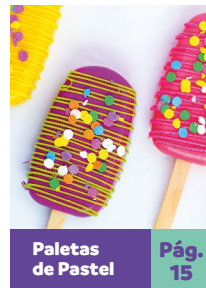
Índice

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



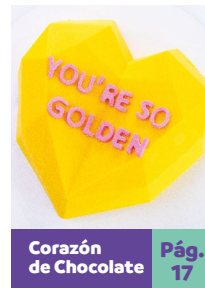
Pastel Brochazos

Pág.
9



Paletas
de Pastel

Pág.
15



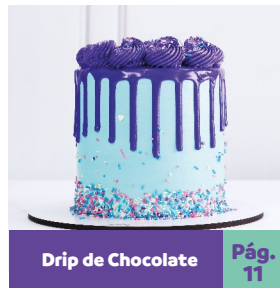
Corazón
de Chocolate

Pág.
17



Cake Pops

Pág.
19



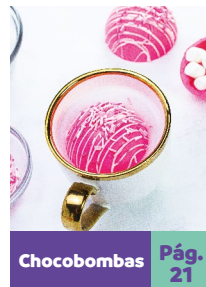
Drip de Chocolate

Pág.
11



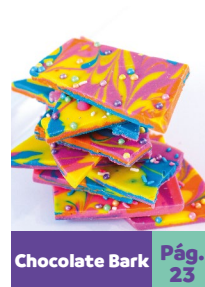
Galletas Coloridas

Pág.
13



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 el 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 cdtas al chocolate blanco derretido; mezcla hasta incorporar.
4. Agrega tu **Color en Gel ENCO** favorito.
5. Vierte una cucharada de chocolate sobre el papel encerado y, con ayuda del pincel, forma un brochazo.
6. Deja enfriar durante 30 minutos.
7. Agrega las figuras al pastel.

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



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 el 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 cdta al chocolate derretido; mezcla hasta incorporar.
4. Pinta con tu **Color en gel ENCO** favorito e integra hasta lograr el color deseado.
5. Coloca el chocolate en una manga pastelera.
6. Aplica el drip en el centro del pastel y extiende.

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; mezcla hasta incorporar.
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



Ingredientes

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

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Preparación

1. Desmorona el bizcocho, agrega 4 cdas de crema de avellana y 2 cdas de crema de cacahuete. Integra hasta obtener una pasta uniforme.
2. Derrite 200g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos.
3. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 2 cdtas al chocolate derretido; mezcla hasta incorporar.
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, retira el exceso y deja enfriar.
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; mezcla hasta incorporar.
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 silicona, deja secar y pégalas en el corazón de chocolate.
7. En una base, coloca dulces y la decoración que prefieras. Cubre todo con el corazón.
8. 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
- Palillos o palitos de Brocheta

Preparación

1. Desmorona el bizcocho y agrega el buttercream a temperatura ambiente, revuelve hasta formar una pasta uniforme.
2. Haz bolitas del tamaño de una pelota de ping pong e inserta un palillo 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; mezcla hasta incorporar.
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

Preparación

1. Derrete 200g de chocolate blanco en el microondas en intervalos de 10 segundos.
2. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 2 cdtas al chocolate derretido; mezcla hasta incorporar.
3. Pinta con **Color en Gel ENCO** Rosa Brillante e integra hasta lograr el color deseado.
4. Coloca el chocolate derretido en un molde esférico y quita el exceso. Refrigerar hasta que endurezcan (aprox 15 min).
5. Desmolda el medio círculo 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 disfruta!

Escane con tu celular
para ver la receta
paso a paso



Chocolate Bark

Rinde aprox. para 2 barras de chocolate



Ingredientes

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

Preparación

1. Derrite de 200g a 300g de chocolate en el microondas en intervalos de 10 segundos.
2. Agita el **Chocoaditivo** y agrega 2 cdtas al chocolate derretido; mezcla hasta incorporar.
3. Divide el chocolate en 5 bowls diferentes y pinta con tus **Colores en Gel ENCO** Favoritos. Para esta receta utilizaremos 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, ¡disfruta de este bonito y rico postre!

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
- 250g de Crema de Cacahuete

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; mezcla hasta incorporar.
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 crema de cacahuete y 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



¿Quieres más ideas de creaciones y usos del Chocoaditivo ENCO?



¡Escanea y encuentra los videos de estas recetas y más!.

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



ENCO

®

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



/ ENCOAlimentos



www.ENCOAlimentos.com