



# RECETARIO CHOCOADITIVO

® ¡Pinta chocolate con Colores ENCO!





## ¿Qué es el Chocoadditivo?

El Chocoadditivo 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 cdtá de Chocoadditivo** 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 estás 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 **Chocoadditivo 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 Chocoadditivo.**

## 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.

- **Alpezz** 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?

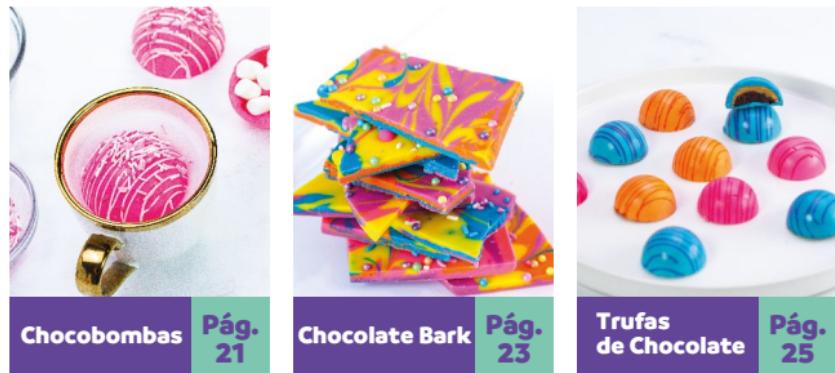
Se puede fundir ya sea, a baño maría, o en el microondas en intervalos de 10 segundos. Recuerda revolver constantemente hasta que esté completamente fundido.

## ¿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



## 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.

Escanea 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.

Escanea 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

## 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 enfriá por 15 minutos.
6. Agrega una capa de chocolate para cubrir la superficie y enfriá. ¡Decora al gusto!

Escanea con tu celular  
para ver la receta  
paso a paso



# 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 cacahuate
- Molde de paleta

## Preparación

1. Desmorona el bizcocho, agrega 4 cdas de crema de avellana y 2 cdtas de crema de cacahuate. 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!

Escanea con tu celular  
para ver la receta  
paso a paso



# Corazón de chocolate

Rinde aprox. para 1 corazón



## Ingredientes

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

Escanea 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 silicon, 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. Refrigerá las Cake Pops hasta que se endurezcan ligeramente.
4. Derrete 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!

Escanea 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. Derrite 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. Refrigerá 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. ¡Decorá al gusto y disfrutá!

Escanea 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!

Escanea con tu celular  
para ver la receta  
paso a paso



# Trufas de Chocolate

Rinde aprox. para 24 trufas



25

## Ingredientes

- 125g Chocolate blanco
- Chocoaditivo ENCO
- Colores en gel ENCO
- 1 Brownie
- 170g Queso crema
- 250g de Crema de Cacahuate

## 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 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 chocolate derretido sobre un molde, volteá para quitar el exceso y agrega la crema de cacahuate y la mezcla de brownie.
6. Refrigera por 30 minutos y tus trufas quedarán listas.

Escanea con tu celular  
para ver la receta  
paso a paso



26

# ¿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!



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



/ ENCOAlimentos



[www.ENCOAlimentos.com](http://www.ENCOAlimentos.com)