



Mapricuber

Recetario



Uso directo
SIN
TEMLADO

Huevicornio

♥ TÉCNICA: DECORACIÓN CON CHOCOLATE PLÁSTICO ♥



FUNDIR
baño maría
/microondas



APTO
para colorear



FREEZER
hasta 6 meses



♥ **INGREDIENTES** ♥

- 200 gr de Mapricuber
- 100 gr de glucosa
- Colorante comestible (4/5 colores)
- Cortantes corazón y flor
- Palo de amasar
- Espátula
- Cuchillo
- Pincel



♥ **Mapri tip**

Podés ver la receta del huevo en
• www.mapricuber.com.ar •



1 Fundir 200 gr de Mapricuber como indica el paquete. Incorporar 100 gr de glucosa.



2 Mezclar hasta obtener una pasta homogénea. Enfriar en heladera por 2 hs envuelto en film.



3 Agregar una cucharadita de colorante comestible. Integrar y amasar con palote.



4 Formar un choricito. Doblarlo por la mitad y retorcerlo. Pintarlo con colorante comestible.



5 Cortar dos corazones de diferente tamaño y plegarlos para obtener las orejas.



6 Hacer choricitos de diferentes colores para el pelo y flores con cortantes.



7 Armarlo colocando primero el pelo y cuerno sobre un huevo de chocolate blanco.



8 Colocar los detalles y los ojos. Colorear las mejillas. ¡Y a disfrutarlo!

Bordes perfectos

TÉCNICA: FORRADO CON CHOCOLATE PLÁSTICO

♥ INGREDIENTES ♥

- 200 gr de Mapricuber
- 100 gr de glucosa
- Palo de amasar
- Azúcar impalpable
- Bizcochuelo
- Ganache o dulce de leche
- Fratachos



Amasar el chocolate plástico para que tome elasticidad.



Espolvorear la mesada con azúcar impalpable.



Estirar con palote no muy fina. No debe estar muy fría.



Forrar la torta untada con ganache o dulce de leche.



Acomodar y cortar los excedentes.



Con fratachos definir los bordes de la torta.

Mapricuber

¡Con Mapricuber hay miles de opciones para crear!
¡A inspirarse y realizar todas las creaciones que imagines!

#Modelable #Baño espejo
#Chocolate plástico
Bordes perfectos #Ganache



Encontrá más recetas en
nuestra web:
mapricuber.com.ar