



Mapricuber Recetario



Uso
directo
SIN
TEMPLADO



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



Emotihuevos

♥ 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 (2/3 colores)
- Cortantes corazón/circular
- Palo de amasar
- Espátula
- Cuchillo
- Cucharita



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 Amasar con palote.



4 Agregar una cucharadita de colorante comestible e integrarlo homogéneamente.



5 Cortar dos corazones y un círculo con ayuda de cortantes.



6 Cortar el círculo por la mitad con ayuda de un cuchillo.



7 Armar el emoticon sobre un huevo amarillo. Colocar los detalles de ojos y boca.



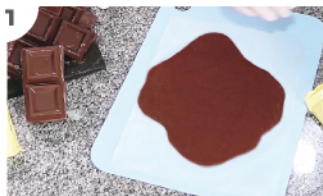
8 Hay muchas opciones de gestos para crear. ¡A inspirarse y disfrutarlo!

Choco flores

TÉCNICA: CHOCOLATE MOLDEABLE

♥ INGREDIENTES ♥

- 200 gr de Mapricuber
- 100 gr de glucosa
- Palo de amasar
- Papel film
- Cortante circular
- Colorante en polvo
- Pincel



1 Estirar utilizando papel film y palo de amasar.



2 Con un cortante hacer círculos.



3 Afinar los bordes presionando.



4 Comenzar por el centro e intercalar los círculos.



5 Moldear dándole movimiento a los pétalos.



6 Una vez secas, pintar con colorante en polvo.

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