



# Mapricuber Recetario



**Uso directo  
SIN  
TEMPLADO**



♥ **Mapri tip**  
Podés ver la receta del huevo en [www.mapricuber.com.ar](http://www.mapricuber.com.ar)



# Choconejos

♥ 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** Agregar una cucharadita de colorante comestible e integrarlo homogéneamente.



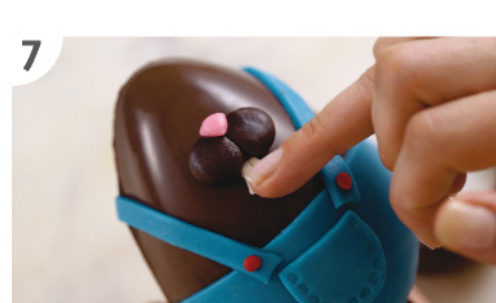
**4** Con un pedacito rosa y otro marrón formar la oreja armando un conito y aplastándolo



**5** Estirar con palote el chocolate azul. Usar un cortante circular y cortar por la mitad.



**6** Modelar el resto de las piezas y montarlas sobre un huevo de chocolate.



**7** Agregar los detalles a la boca y ropa dibujándolos con ayuda de un cuchillo.



**8** Colocarle ojos, bigotes y orejas graciosas y estará terminado. ¡A disfrutarlo!

# Ganache

## TÉCNICA: BORDES PERFECTOS

### ♥ INGREDIENTES ♥

- 300 gr de Mapricuber
- 100 gr de crema de leche
- Papel film
- Plato giratorio
- Bizcochuelo
- 2 discos (mayor diámetro)
- Espátulas



Trozar el Mapricuber e integrar con batidor la crema de leche a punto de hervor.



Dejar enfriar 4 hs fuera de la heladera para que tome consistencia.



Colocar el bizcochuelo sobre un plato giratorio. Pegar los discos con ganache.



Con espátula cubrir los laterales con ganache.



Llevar a heladera por 1 hr.



Repetir entre 2 y 3 veces hasta que quede perfecto.

## 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](http://mapricuber.com.ar)