



# RECETARIO DE **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 (5g) 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

**\*Si pintas chocolate blanco real se recomienda agregar el doble de chocoaditivo para lograr colores intensos sin que se corte el chocolate.**

# COLORES RECOMENDADOS

Los **Colores en Gel ENCO** tienen la composición perfecta para mezclar con el **Chocoaditivo** 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.

**NOTA:** El color Blanco en Gel es el único de la gama que no funciona con el Chocoaditivo.





# Chocolate real Vs. sucedáneo

El chocolate real contiene manteca de cacao, lo que lo hace sensible al agua y al calor por lo que requiere mayor chocoactivo para integrar los colores. El chocolate sucedáneo reemplaza la manteca de cacao con grasas vegetales, lo que lo hace más fácil de fundir, más estable y te permite obtener colores más brillantes.

La marca y el tipo de chocolate blanco que utilices influye en el resultado final. Por eso aquí te sugerimos algunas marcas que ya han sido probadas con el Chocoactivo ENCO:

- **ALPEZZI:** Chispas sabor chocolate (sucedáneo)
- **SICAO:** Chispas (sucedáneo) o marqueta (real)
- **TURIN:** Marqueta chocolate blanco (real)



## ¿Cómo fundir el chocolate?

Fundir chocolate blanco real y chocolate sucedáneo requieren técnicas distintas porque su composición no es la misma. Si usas el mismo método para ambos, uno puede quemarse o quedar grumoso.

### Chocolate real:

- Calienta en microondas en intervalos de 10–15 segundos o lo más recomendado es hacerlo a baño María:
  1. Pica el chocolate en trozos pequeños.
  2. Coloca un recipiente sobre una olla con agua caliente (sin que toque el agua).
  3. Derrite a fuego bajo, moviendo constantemente.
  4. Retira del calor cuando aún queden pequeños trozos y termina de mezclar.

### Chocolate sucedáneo:

- Calienta en microondas en intervalos de 20–30 segundos,

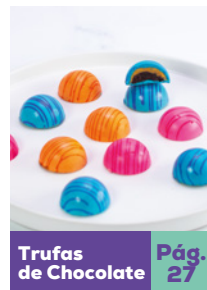
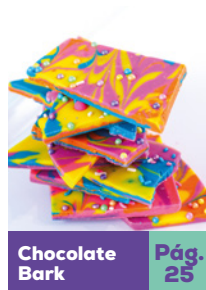
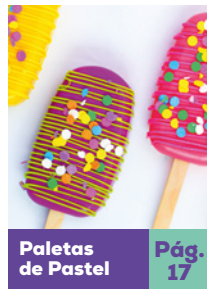
## ¿Qué hacer si se corta el chocolate?

El chocolate puede cortarse si se agrega colorante en exceso, recuerda solo agregar lo necesario para obtener un color intenso. En estos casos te recomendamos agregar un poco más de Chocoaditivo para recuperar la textura fluida o recalentar el chocolate si es necesario.



# 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



Da clic para  
ver la receta  
paso a paso

## 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.

# Drip de Chocolate

Rinde aprox. para 2 pasteles de 10 cm



## Ingredientes

Da clic para  
ver la receta  
paso a paso

- 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.

# Galletas Coloridas

Rinde aprox. para 12 galletas



## Ingredientes

Da clic para  
ver la receta  
paso a paso

- 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 silicón.
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 cdas Crema de avellana
- 2 cdas Crema de cacahuete
- Molde de paleta

## 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 cdas 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



Da clic para ver la receta paso a paso

## Ingredientes

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

## 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 silicón, 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. Refrigera 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!

# Chocobombas

Rinde aprox. para 6 raciones chocoboms



Da clic para  
ver la receta  
paso a paso

## 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. 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!

# 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!

# 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.



**CALIDAD ÚNICA,  
INSPIRACIÓN DIARIA**