



CATALOGO

2024

Secacau creando soluciones





Coberturas Compound

¡Descubre la dulzura perfecta con Secacau!

En Secacau, tenemos una misión: hacer que cada bocado sea un momento especial. Por eso, te traemos nuestras irresistibles coberturas con sabor a chocolate semi amargo blanco y dulce, ¡listas para elevar cualquier creación a otro nivel!

Imagina esa textura crujiente y ese toque suave que convierte tus postres y pasteles en delicias inolvidables. Ya sea para bañar, decorar o simplemente disfrutar de la forma creativa en que lo apliques, nuestras coberturas son el aliado perfecto para lograr un excelente trabajo pastelero.



Presentaciones:
Barra de 5 Kilos
Barra de 1 Kilo



Recetas

Fresas cubiertas de Cobertura Secacau



Ingredientes:

- 250 g de fresas frescas (bien lavadas y secas)
- 150 g de Cobertura Secacau sabor dulce o blanco
- 1 cucharada de aceite de coco o manteca (opcional, para darle brillo)

Instrucciones:

1. Prepara las fresas:

- Lava las fresas con agua fría y sécalas completamente con papel de cocina. Asegúrate de que no tengan nada de humedad, ya que esto puede afectar la cobertura de chocolate.

2. Derrite el chocolate:

- En un recipiente resistente al calor, coloca el chocolate Secacau cortado en trozos pequeños.
- Derrítelo a baño maría (coloca el recipiente con el chocolate sobre una olla con agua caliente, pero sin que el fondo toque el agua) o en el microondas (calentando en intervalos de 30 segundos y removiendo entre cada pausa hasta que esté completamente derretido).
- Si deseas un acabado más brillante, agrega una cucharada de aceite de coco o manteca al chocolate mientras lo derrites.

3. Cubre las fresas:

- Sostén las fresas por el tallo y sumérgelas en el chocolate derretido, girándolas para cubrirlas uniformemente.
- Coloca las fresas cubiertas sobre una bandeja forrada con papel encerado o una lámina antiadherente.

4. Enfría las fresas:

- Deja que las fresas se enfríen a temperatura ambiente o colócalas en la nevera durante unos 10-15 minutos, hasta que el chocolate se endurezca.

5. ¡Disfruta!

- Una vez que el chocolate esté firme, ¡tus fresas están listas para disfrutar! Sirve como postre, snack o para acompañar cualquier celebración.



Cremas para pastelería

¡La nueva crema de chocolate dulce y blanco de Secacau ha llegado!

¿Te imaginas una crema con todo el sabor del chocolate dulce o blanco, pero sin complicaciones?

¡En Secacau lo hicimos realidad!
Nuestra nueva crema es suave, perfecta para trabajar y con una estabilidad increíble en cualquier clima

¡Adiós a la separación de la grasa!
Ideal para baños de pasteles, rellenos irresistibles o para dar ese toque cremoso y delicioso que tus creaciones se merecen. Porque la calidad y el sabor van de la mano.
¡Prueba nuestra nueva crema y lleva tus creaciones al siguiente nivel!



Presentaciones Industriales:
Balde de 3,5 kilos.





Coberturas Heladeras

¡Haz que tus helados brillen con las coberturas de Secacau!

¿Listo para llevar tus helados al siguiente nivel?

En Secacau, te ofrecemos coberturas de chocolate blanco y dulce que se derriten en la boca pero se endurecen en tu helado, creando ese crujido perfecto que todos aman.

Ya sea para conos, paletas o copas, nuestras coberturas son suaves, cremosas y se adaptan a cualquier tipo de helado.

¡No importa el clima, siempre se verán y sabrán increíbles!

Imagina ese helado fresco cubierto con una capa de chocolate que cruje al primer bocado.

¡Simplemente irresistible!

Porque cada helado merece un final crujiente y delicioso. ¡Dale ese toque mágico con nuestras coberturas!



PRESENTACIONES

- Cobertura Heladera
En cajas de 20 kg.
En balde de 3,5 kilos
- Cobertura Pastelera
En barras de 1 kilo
En barras de 5 kilos
- Crema sabor a chocolate
En balde de 3,5 kilos



SERVICIO *Maquila*



Ofrecemos a los clientes que tengan pepa de cacao
el servicio de maquila communicate con nosotros.

GRACIAS *Clientes*



FABRICA DE
CHOCOLATES

CONTACTO VENTAS

099 273 3126

095 926 3889

WWW.SECACAU.COM

GERENCIA@SECACAU.COM

