



## 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:

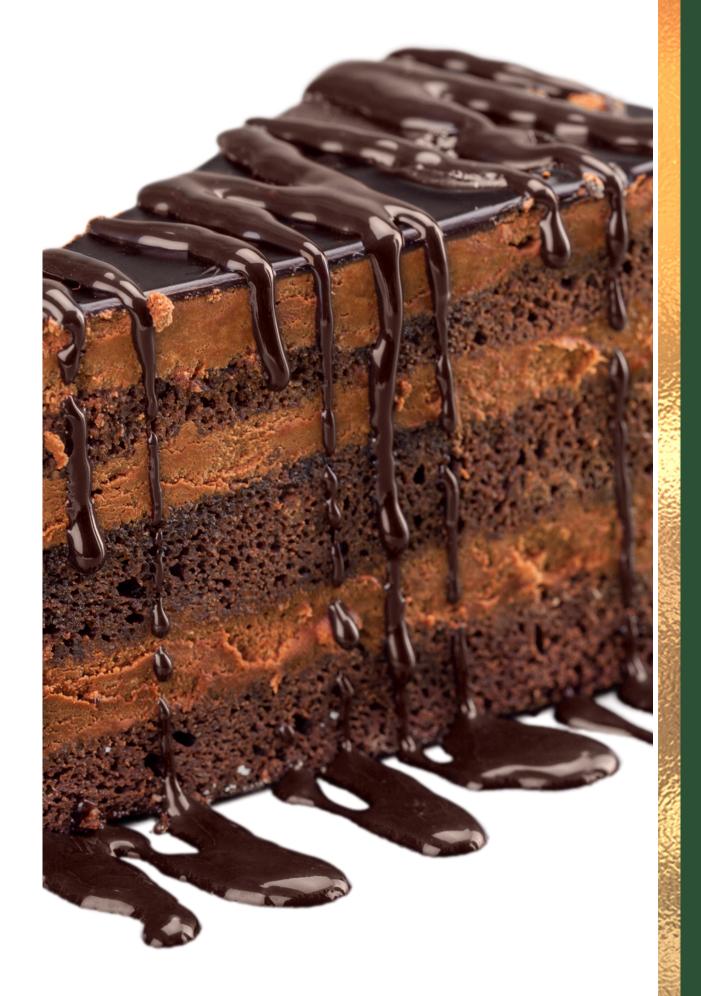
- Sostén las fresas por el tallo y sumérgelas en el chocolate derretido, girándolas para cubrirlas uniformemente.
- Coloca las fresas cubiertas sobre una bandeja forrada con papel encerado o una lámina antiadherente.

#### 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: Baldes 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!













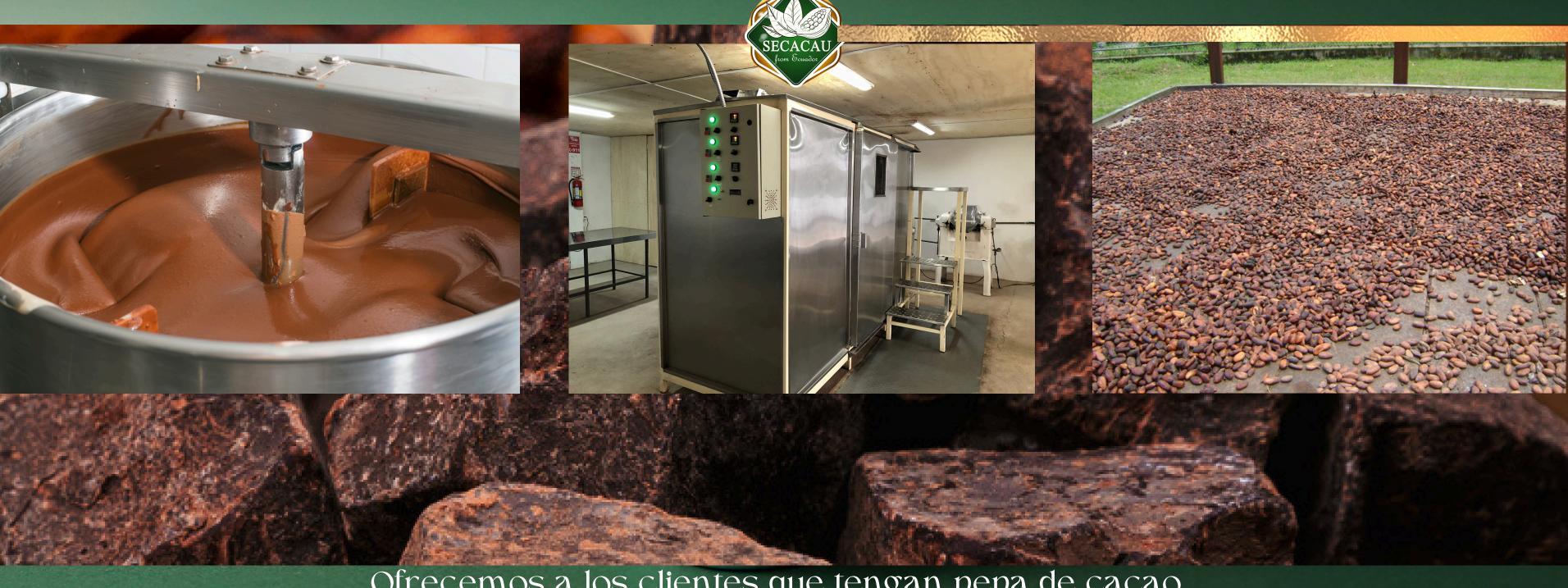




### PRESENTACIONES

- 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





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



FABRICA DE CHOCOLATES

CONTACTO VENTAS 099 273 3126

095 926 3889

WWW.SECACAU.COM GERENCIA@SECACAU.COM

