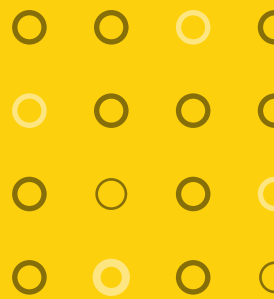
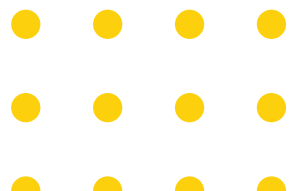




RECETARIO **CHOCOLATERÍA**





Bombón de Maracuyá

Ingredientes:

- 250 grs. chocolate blanco
- 100 grs. pulpa de maracuyá
- 30 grs. de mantequilla
- Molde de policarbonato para bombones
- 100 grs. Manteca de cacao
- Colorante liposoluble

Preparación:

1) Derretir el chocolate y calentar la pulpa de maracuyá mezclada con la mantequilla y ambos la debemos llevar a una temperatura de entre 40-45 grados celsius.

Para un buen derretido de chocolate, se debe primero hacer hervir agua en una olla para derretir en baño maría el chocolate blanco, debe procurarse de no quemarlo, pues el chocolate blanco es más sensible . En otra olla calentar la pulpa de maracuyá, agregar la mantequilla y revolver , controlar la temperatura que no sobrepase los 45°C , la misma temperatura para el chocolate blanco.

2) Debe revolverse bien el chocolate blanco al derretirlo para que la temperatura sea homogénea.

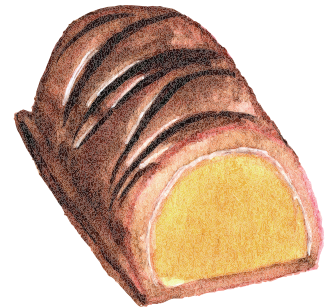
3) Una vez que se tenga el maracuyá y el chocolate derretidos a 45°C se unen para formar la ganache, ir revolviendo hasta que se convierta en una crema brillante y homogénea. Se recomienda mixear con minipimer para que quede más homogénea la ganache.

4) Verter dentro de un bowl la ganache y sellarla con alusa plast (film plástico) y dejarla descansar a temperatura ambiente de 6 a 8 horas para que cristalice.

5) Tomar el molde de policarbonato y limpiarlo previamente con alcohol para que el bombón quede completamente brillante.

6) Derretir en baño maría 100 grs de manteca de cacao revolviendo constantemente.

Mientras tanto cubrir la mesa de trabajo de marmol, granito, etc. con film plástico para poder agregar la manteca de cacao y así esparcirla y bajar la temperatura.



Bombón de Maracuyá

Preparación:

7) Una vez fría la manteca 25°C aprox) verter a un recipiente y agregar entre 5 a 8 grs. de colorante, máximo 10 grs. y mixear para que quede homogeneizada.

8) Una vez lista verter la manteca con colorante al compresor y prepararse para el tintado del casquillo de los moldes y procurar no chorrear tintura en otra parte que no sea el molde, luego de pintar, limpiar la superficie del molde para sacar el exceso de manteca y dejar reposar el molde ya coloreado.

9) Una vez que el chocolate blanco ya esté derretido en baño maría a unos 40-45°C y bien homogéneo debe atemperarse para esto se necesita la placa de granito, mármol, etc. Para darle una baja de temperatura a 26-27°C y volver a subirlo a 29°C verter 2/3 del chocolate blanco a la placa de mármol y reservar un tercio en un recipiente, con el chocolate que está en el mármol comenzar a jugar con la espátula para que esté a una temperatura de 26°C, verterlo a un bowl y agregar el chocolate que estaba en reserva para que suba la temperatura a 29°C, temperatura apta para poder trabajarlo.

10) Una vez templado el chocolate verterlo a una manga y usarlo rápidamente para rellenar los casquillos coloreados del molde, golpear el molde para que salgan las burbujas y evitar que el chocolate quede hueco, luego voltear el molde para sacar del exceso de chocolate, corregir orificios y dejar cristalizar.

11) Retomamos el relleno de ganache que estaba guardado a temperatura ambiente, verterlo a una manga y rellenar los moldes, pero dejando un espacio de 2mm para poder poner la otra capa de chocolate, dejar cristalizar y después sellar el molde con la otra capa de chocolate y sacar el exceso de chocolate con espátula.

12) Cuando la superficie de la última capa de chocolate ya tenga consistencia es tiempo de desmoldar con paciencia, usar guantes para chocolatería



Cake Chocolate Naranja

INGREDIENTES

- 260 grs. huevos
- 130 grs. azúcar
- 130 grs. harina
- 125 grs. harina de almendras
- 26 grs. cacao en polvo
- 8 grs. polvos de horneado
- 125 grs. crema
- 140 grs. mantequilla sin sal
- 60 grs. chocolate bitter 70%



PROCEDIMIENTO

1) Derretir chocolate con mantequilla agregar crema y huevos mezclados con azúcar y finalmente agregar todos los secos previamente tamizados, homogeneizar batido y verter en dos latas , con base de papel mantequilla, esparcir miga ya horneada sobre mezcla y llevar a hornear 15 minutos a 160°C

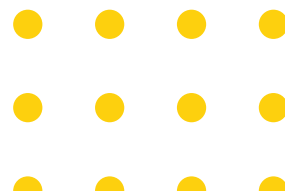
Confitura de Naranja

INGREDIENTES

- 200 grs. naranja
- 50 grs. azúcar rubia
- 20 grs. mantequilla sin sal
- 75 grs. azúcar rubia
- 25 grs. fécula de maíz
- 175 grs. jugo de naranja

PROCEDIMIENTO

1) Sanitizar naranjas cortar en 4, blanquear y hervir a partir de agua fría 5 veces, la primera con sal. Una vez transcurrido este paso cocinar por 45 minutos la naranja a partir de agua fría, escurrir, y cocinar naranjas en una olla junto con azúcar y mantequilla hasta caramelizar, agregar jugo de naranja mezclado con maicena y cocinar unos minutos, procesar y dejar enfriar.



Macarrons de Chocolate

Ingredientes:

- 130 grs. harina de almendras
- 130 grs. azúcar flor
- 100 grs. clara de huevo
- 90 grs. azúcar
- 10 grs. cacao en polvo



Preparación:

1) Mezclar 130 grs. azúcar flor, 120 grs. de harina de almendras y 10 grs. de cacao en polvo, unir y tamizar para que no se formen grumos, reservar.

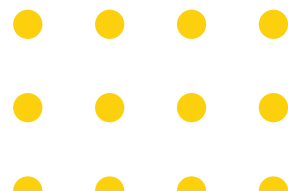
2) Verter los 100 grs. de claras de huevos dentro del bol de la batidora y batir en forma ascendente, una vez que se forme espuma agregar los 90 grs. de azúcar poco a poco en forma de lluvia, parar cuando esta especie de merengue tenga una consistencia firme y que no existan grumos o granos de azúcar.

3) Una vez el merengue listo se deben incorporar los productos secos a este en tres partes y revolver con movimientos envolventes hasta que quede una mezcla homogénea y fluida.

4) Ya lista la mezcla, verter en la manga y manguear círculos de 4 a 5 veces en una lata de hornear con lámina de silicona, eliminar las burbujas del mango con golpes seguros a la lata para que las burbujas se revienten, con una brocheta larga romper las burbujas de aire y corregirlas con el mismo palito, dejar reposar a temperatura ambiente (18-20 °c) por 30 a 40 mins. y luego hornear a 150°C entre 13 a 15 mins. Todo depende del horno, siempre es bueno saber su comportamiento antes.

5) Cuando ya estén listas, deben buscarse las parejas de tapas de los macarrones más similares para que sean uniformes.

6) Listas las parejas de tapas, rellenarlas con ganache de chocolate dejándoles un pequeño espacio interior para poner una perla de chocolate crocante y juntar las partes muy delicadamente para que no se rompan.



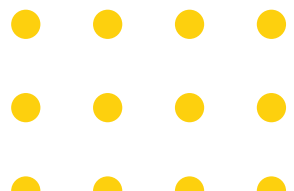
Mendigos

Ingredientes:

- 500 grs. chocolate de leche
- 100 grs. Pistacho pelado sin sal
- 100 grs. Naranja confitada
- 100 grs. Cranberries
- Papel mantequilla

Preparación:

1) Derretir el chocolate calentándolo al baño maría para que se derrita completamente, controlar la temperatura con termómetro, debe estar entre 43 a 45 grados centígrados y no debe presentar grumos al derretirse. Verter $\frac{1}{3}$ del chocolate a la mesa de trabajo fría , utilizar la espátula para estirar el chocolate en la superficie y bajar la temperatura, hacer este paso hasta que el chocolate baje de temperatura y tome consistencia, cuando tenga una temperatura de 27 grados celsius volver a poner a un bowl.



Entremet Chocolate de Leche y Avellana

Cake de Avellana

Ingredientes:

- 100 grs. Huevos
- 100 grs. Azúcar flor
- 100 grs. Harina
- 50 grs. Pasta de avellana
- 100 grs. Mantequilla

Preparación:

Creinar mantequilla y azúcar, agregar pasta de avellana, huevos y finalmente harina y polvos de horneado. Hornear 140°C por 30 minutos aprox.

Mousse de chocolate

Ingredientes:

- 3 unidades Yema de huevo
- 112 grs. Azúcar
- 45 grs. Maicena
- 450 grs. Leche
- 168 grs. Chocolate de leche
- 5 unidades Colapez
- 450 grs. Crema

Preparación:

Elaborar crema pastelera con yema, azúcar, leche y maicena, agregar gelatina hidratada y chocolate picado, mezclar hasta derretir, bajar T° a 40 °C e incorporar crema semi batida.

Praliné de Avellana

Ingredientes:

- 150 grs. Avellana europea
- 150 grs. Azúcar Granulada
- 175 grs. Agua
- 190 grs. Agua
- 75 grs. Cacao amargo
- 150 grs. Crema de leche

Glaseado brillante

Ingredientes:

- 12 grs. Gelatina
- 60 grs. Agua
- 175 grs. Azúcar Granulada
- 190 grs. Agua
- 75 grs. Cacao amargo
- 150 grs. Crema de leche

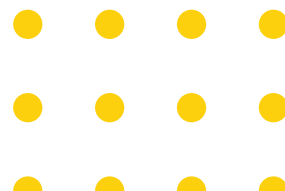
Preparación:

Hidratar el colapez en agua fría. Juntar en una olla agua, azúcar, cacao en polvo y la crema. hervir 1 minuto y agregar colapez. Usar los 40°C

Decoración

Ingredientes:

- 50 grs. Avellanas europeas tostadas
- 1 unidad Papel de oro
- 200 grs. Chocolate



Ganache de Chocolate Relleno de Macarrones

Ingredientes:

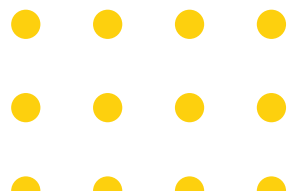
- 150 grs. chocolate bitter
- 150 grs. crema de leche
- 1 vaina de vainilla

Preparación:

1) Verter los 150 cc de crema en una olla a 40-45°C , infusionar la crema con vainilla, abriendo la vainilla , sacándole la pulpa. agregar la pulpa y la vaina también a la crema.

2) Por otro lado derretir el chocolate en baño maría alcanzando hasta los 40-45°C.

3) Agregar la crema (sin la vaina de vainilla) a un vaso de minipimer , agregar el chocolate derretido y mixear para que el ganache quede brillante y homogéneo, vaciar la ganache a un bowl y taparlo con alusaplast (film plástico) y dejar descansar 6 a 8 horas a temperatura ambiente para que cristalice correctamente



Tableta de Chocolate y Frutos Secos

INGREDIENTES

- 500 grs. chocolate bitter
- 100 grs. Pistacho pelado sin sal
- 100 grs. Almendras
- 100 grs. pasas corinto
- Papel mantequilla

PROCEDIMIENTO

1) Derretir chocolate a baño maria atemperar y repartir en molde.



Chocolate Caliente

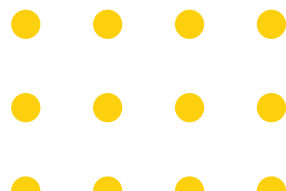
INGREDIENTES

- 500 cc de leche
- 200 grs. chocolate
- Zeste de naranja
- Especias a gusto (canela, clavos de olor, etc)

PROCEDIMIENTO

1) En una olla verter la leche y agregar zeste de naranja (sacando la parte blanca) , se pueden agregar otras especias: canela, clavos de olor, etc.

2) Cuando la leche hierva, apagar y agregar una parte de la leche al chocolate para que este se derrita y no se formen grumos, revolver con mezquino para que se disuelva completamente, luego devolverlo a la olla con el resto de la leche para que hierva y esté listo.





cursosdecocina
— ESCUELA —