

**RECETAS MAGISTRALES EN LA QUE EL CHOCOLATE ES INGREDIENTE PRINCIPAL.
ESTAS RECETAS SE HAN EXTRAIDO DE UN DOCUMENTO QUE ANDA POR LA RED Y QUE EN SU DIA FUE PREPARADO POR MONTAGUD**

[Bombón choco mora](#)

[Bombón limón, miel, speculos](#)

[Bombones helados](#)

[Brisa trufada y crema brûlée](#)

[Chocolate a la taza frío al regaliz](#)

[Chocolates a la taza espesos](#)

[Chocolates a la taza líquidos](#)

[Chocolates a la taza.](#)

[Compacto de helado de cacao con emulsión de leche de Oveja](#)

[Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado](#)

[Cremoso de chocolate con leche](#)

[Los tres chocolates](#)

[Maragda](#)

[Pan con chocolate ocumare a la sal](#)

[Pequeño pastel de espuma de chocolate manjari y coco con sorbete de chocolate](#)

[Praliné peta zeta](#)

[Regal, chocolate y frutos secos](#)

[Rocas de chocolate](#)

[Sopa de chocolate con puré de zanahoria y sorbete de coco](#)

[Sopa de chocolate guanaja y piña marinada](#)

[Sorbete de coco](#)

[Tarta Blanchot](#)

[Tarta Veron](#)

[Tartas especiales](#)

[Tejas de café](#)

[Trufado al caramelo toffe](#)

[Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher](#)

Cremoso de chocolate con leche Isaac Balaguer (Co-autor de Siglo 21)



Salsa de yogur

Ingredientes

Yogur c.s.

Azúcar c.s

Proceso

Mezclar bien y reservar en nevera con biberón.

Cremoso de frambuesa

Ingredientes

Pulpa de frambuesa

Azúcar

Zumo de limón

Agar-agar

500 g

250 g

20 g

3 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.

Arrancar el hervor y verter en aros.

Reservar en la nevera.

Cremoso de chocolate con leche

Ingredientes

Nata 350 gr.

Leche 150 gr.

Yemas 100 gr.

Cobertura con leche del 40% 550gr.

Proceso

Hacer una crema inglesa a 85° C.

Verter encima de la cobertura picada.

Emulsionar con el Turmix, colar y reservar en nevera para hacer luego las quenelles.

Crocant de quicos

Ingredientes

Fondant 300 gr.

Azúcar 225 gr.

Glucosa 200 gr.

Polvo de quicos 250 gr.

Proceso

Hervir el fondant y la glucosa hasta 155° C. Mezclar el polvo de quicos y cocer hasta que coja color. Estirar rectángulos en un tapete de silicona.

Calentar y estirarlos lo más finos posibles. Cortar tiras estrechas para formar círculos. Ir jugando con el horno para acabar de formar las piezas.

Acabado

Poner el cremoso de frambuesa en el centro. Disponer la sala de yogur alrededor, con el granillo de pistacho. Colocar el círculo de crocant de quicos. Por último, formar una quenelle de cremoso de chocolate y una decoración de frambuesa natural.

Compacto de helado de cacao con emulsión de leche de Oveja

Por Josep Armenteros • Can Gaig



Emulsión de leche de oveja

Ingredientes

Leche de oveja 1000 gr.

Gotas de cuajo 15 u.

Nata c.s.

Azúcar c.s.

Proceso

Calentar la leche a 55° C y verterla en un recipiente con el cuajo puesto.

Reposar.

Una vez frío batir fuertemente la cuajada con la cantidad suficiente de nata para emulsionarlo y al punto de azúcar.

Compacto de cacao

Ingredientes

Leche 500 gr.

Agua 500 gr.

Cobertura de cacao 72% 380 gr.

Hojas de gelatina 10 u.

Yemas 100 gr.

Proceso

Calentar la leche y el agua. Justo en el punto de ebullición diluir la gelatina.

Escaldar las yemas batidas y, por último, escaldar el chocolate picado.

Reposar en molde y cortar.

Sorbete de cacao

Ingredientes

Agua 500 gr.

Cobertura de cacao 72%
Orujo 50 gr.
Azúcar 100gr.
Estabilizante 20 gr.
Azúcar invertido 200 gr.
Cacao en polvo 50 gr.
Dextrosa 50 gr

Proceso

Hervir el agua y escaldar el resto de los productos. Reposar durante 12 horas y turbinar en la sorbetera. Retirar a - 8° C.

Crujiente de sésamo

Ingredientes

Pasta filo c.s
Azúcar c.s
Mantequilla c.s.
Pimienta blanca c.s.
Sésamo c.s

Proceso

Estirar una placa de pasta filo, untarla con mantequilla pomada, espolvorear al gusto con azúcar y pimienta, tapar con otra placa. Repetir la operación. Tapar de nuevo y espolvorear con sésamo. Tapar con una última placa y untar con mantequilla. Enrollar como si fueran palitos y hornear unos 7 minutos a 180° C.

Toffee de sésamo

Ingredientes

Azúcar 250 gr.
Nata 250 gr.
Pasta de sésamo 70 gr.

Proceso

Hacer un caramelo con el azúcar y añadir la nata recién hervida. Reposar. Una vez frío, batir con la pasta de sésamo.

Acabado y presentación

Disponer en un plato dos pequeños trozos de compacto de cacao. Sobre uno de estos compactos, colocar el crujiente de sésamo y sobre el crujiente, una bola del sorbete de cacao.

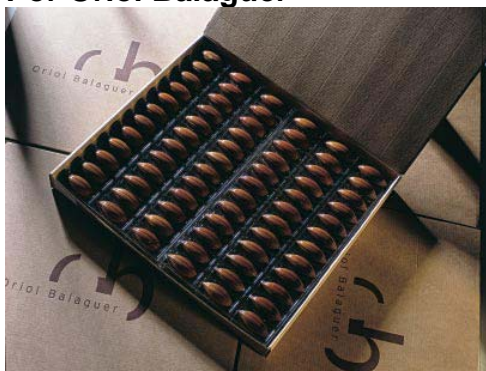
Decorar el plato con el toffee de sésamo y con la emulsión de leche de oveja.

Nota

Propuesta personal de posibles maridajes realizados en colaboración con David Vidal para acompañar este postre que el autor denomina "Debilidad": PX Gran Orden y Lagavulin

Praliné peta zeta

Por Oriol Balaguer



Ingredientes

Praliné de avellanas 50% 1000 gr.

Manteca de cacao 120 gr.

Cobertura de leche 200 gr.

Peta Zetas 230 gr.

Sal 1 gr.

Proceso

Fundir la manteca de cacao y la cobertura. Mezclar y verter encima del praliné. Elevar la temperatura a 40° C y atemperar a 23° C. Agregar los Peta Zetas. Verter dentro de moldes, previamente enmoldados con cobertura de leche Lactée, pistoleados con cobertura de leche, y dejar cristalizar.

NOTA

Conservar a 15° C y al 50% de humedad.

Los peta zetas empleados por Oriol Balaguer son pequeños trocitos de sidral con sabor a cola.

Pan con chocolate ocumare a la sal

Por Tony Botella



Para 10 piezas aproximadamente

Ingredientes

Pan baguette precocido congelado 1 u.

T.P.T. azúcar/agua c.s.

Cobertura Ocumare 100 gr.

Sal Maldón c.s.

Pasta de cacao 10 gr.

Proceso

Cortar finas láminas a lo largo del pan semicongelado. Dar forma de lirio, dejando un tallo largo y estrecho y, en un extremo, la flor. Empapar con el tpt y hornear a 150° C hasta que esté dorado.

Nada más salir del horno, darle forma de manera que la flor haga de soporte y mantenga el equilibrio como si se tratara de un tallo.

A continuación, congelar. Fundir la cobertura con la pasta de cacao y bañar el pan congelado por la parte del tallo.

Salpicarle cristales de sal.

Nota

Se puede conservar en el congelador.

Sopa de chocolate con puré de zanahoria y sorbete de coco

Por Oriol Balaguer



SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata 54% M. G. 500 gr.

Cobertura Guanaja 500 gr.

Azúcar 80 gr.

Agua 1000 gr.

Proceso

Preparar con la nata, la cobertura y el azúcar una trufa. Incorporar al final el agua caliente, emulsionando bien para licuar la mezcla.

Sorbete de coco

Ingredientes

Leche de coco 2000 gr.

Glucosa 200 gr.

Azúcar 400 gr.

Agua 800 gr

Proceso

Mezclar los ingredientes y pasar a mantecar a la turbinadora, reservar en frío.

Puré de zanahoria

Ingredientes

Zanahoria 1000 gr.

Azúcar 150 gr.

Cardamomo 100 gr.

Proceso

Colocar la zanahoria envuelta en papel de aluminio en el horno y cocer hasta que quede blanda y podamos hacer un puré. Pasar por el termomix con el azúcar y el cardamomo para conseguir una pasta fina.

Puré de zanahoria

Ingredientes

Zanahoria 1000 gr.

Azúcar 150 gr.

Cardamomo 100 gr.

Proceso

Colocar la zanahoria envuelta en papel de aluminio en el horno y cocer hasta que quede blanda y podamos hacer un puré. Pasar por el termomix con el azúcar y el cardamomo para conseguir una pasta fina.

Calabaza cristalizada

Proceso

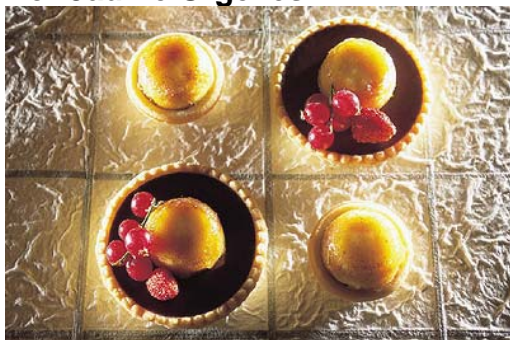
Cortar tiras finas de calabaza con el cortafiambres y caramelizarlas al horno a 80° C, con un almíbar a 26° Bé.

Montaje

Colocar en el fondo del plato la sopa de chocolate, situar en un lado del plato servida con cuchara, una viruta del sorbete de coco, decorada con una tira de calabaza cristalizada. En el otro lado situar un poco del puré de zanahoria y servir.

Brisa trufada y crema brûlée

Por Jaume Urgellés.



Pasta brisa

Ingredientes

Mantequilla 350 gr.

Azúcar lustre 125 gr.

Huevos 100 gr.

Harina floja 500 gr.

Sal

Vainillina

Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar lustre, previamente tamizado, añadir la sal y la vainillina, agregar los huevos a intervalos. Finalmente cuando se consigue una masa homogénea, agregar la harina previamente tamizada sin trabajarla demasiado, solamente que ligue bien.

Reposar en la nevera 24 horas. Es aconsejable para mejor manejo. Estirar la masa con el rodillo y cortar los discos para forrar los moldes deseados, pudiendo ser individuales o de tamaño de repostería. Cocer a 180° C.

Trufa francesa

Ingredientes

Cobertura 60 % 1000 gr.

Mantequilla 500 gr.

Coñac 200 gr.

Proceso

Deshacer la cobertura al baño maría, mezclar la mantequilla en pomada y agregar el coñac.

Crema brûlée

Ingredientes

Azúcar 40 gr.

Yemas 60 gr.

Maizena 6 gr.

Nata 115 gr.

Leche 110 gr.

Canela en polvo

Proceso

Hervir la leche con la nata. Aparte, desleír el almidón de maíz con las yemas ya mezcladas con el azúcar.

Incorporar la nata y la leche hervidas, remover un poco y llenar moldes de flexipán de la medida deseada, previamente espolvoreados con un poco de canela en la base. Cocer en horno a 90° C, durante 30 minutos.

Congelar y quemar con la pala candente.

Acabado

Llenar la tartaleta de pasta brisa con la trufa francesa y, una vez haya cogido una consistencia considerable, acabar con la crema.

Brisa con frambuesa

Por Jaume Urgellés.



Pasta brisa

Ingredientes

Mantequilla 350 gr.

Azúcar lustre 125 gr.

Huevos 100 gr.

Harina floja 500 gr.

Sal

Vainillina

Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar lustre, previamente tamizado, añadir la sal y la vainillina, y agregar los huevos a intervalos. Finalmente

cuando se consigue una masa homogénea, agregar la harina previamente tamizada sin trabajarla demasiado, solamente que ligue bien. Reposar en la nevera 24 horas. Es aconsejable para mejor manejo. Estirar la masa con el rodillo y cortar los discos para forrar los moldes deseados, pudiendo ser individuales o de tamaño de repostería. Cocer a 180° C.

Trufa de frambuesa

Ingredientes

Nata 36 % m.g. 400 gr.
Azúcar 50 gr.
Glucosa 50 gr.
Pulpa de frambuesa 200 gr.
Cobertura de leche 400 gr.
Cobertura negra 60 % cacao 300 gr.
Mantequilla 100 gr.
Licor de frambuesa 50 gr.

Proceso

Hervir la nata con el azúcar y la glucosa, añadirla a las coberturas troceadas. Una vez bien mezclado, añadir la pulpa de frambuesa. Por último, agregar la mantequilla y el licor de frambuesa. Atemperar y utilizar.

Acabado

Llenar las tartaletas con la trufa preparada y dejar reposar hasta que esté bien asentada. Decorar con frambuesas naturales o al gusto de cada profesional.

Sopa de chocolate guanaja y piña marinada

Por Frédéric Bau. Director de Pastelería de Valrhona (Francia)



Bizcocho de almendra

Ingredientes

Yemas de huevo 180 gr.
Azúcar 80 gr.
Harina fuerte 110 gr.
Tpt almendra 150 gr.
Claros de huevo 200 gr.
Azúcar 75 gr.
Mantequilla 75 gr.

Proceso

Derretir la mantequilla y montar las claras con el azúcar. Montar a punto de cinta el resto de los ingredientes. Al final, mezclar un poco de pasta con la mantequilla, antes de mezclarla con el resto de la pasta. Añadir un poco de las

claras montadas y después la harina tamizada, finalmente incorporar el resto de las claras montadas. Cocer en círculos en horno a 170-180° C. Congelar y cortar en trocitos antes de pasarlos por el grill con azúcar glas para caramelizarlo bien.

Sopa de chocolate guanaja

Ingredientes

Cobertura Guanaja 500 gr.
Grand Cru Valrhona 500 gr.
Leche entera 1600 gr.

Proceso

Hervir la leche y emulsionar con la cobertura picada. Cristalizarlo como mínimo una noche antes de servirlo.

Piña marinada al anís estrellado

Ingredientes

Piña bien madura 1 u.
Agua 500 gr.
Azúcar grano o moreno 200 gr.
Estrellas de anís 20 gr.

Proceso

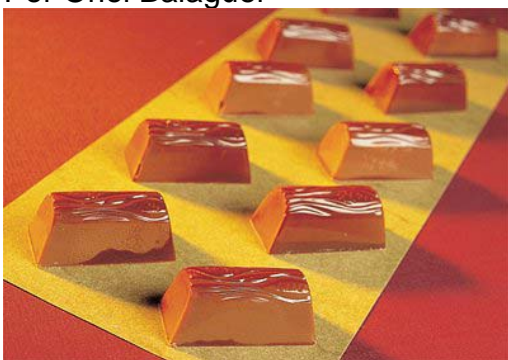
Hervir el agua con el azúcar y hacer una infusión con el anís, durante 8-10 minutos. Cuando esté bien caliente echar sobre los trocitos de piña. Dejar madurar una noche en el frigorífico.

Montaje

Presentar en bol, echando en último lugar los trozos de bizcocho de almendra.

Bombón limón, miel, speculos

Por Oriol Balaguer



Ingredientes

Nata 35% M.G. 300 gr.
Zumo de limón Les Vergers Boiron 200 gr
Miel de caña 150 gr.
Cobertura Saint Domingue 475 gr.
Cacao Barry al 70% de cacao 375 gr.
Cobertura con leche Papouasie 185 gr.
Cacao Barry al 36% de cacao 40 gr.
Mantequilla

Speculos *
Sal

Proceso

En primer lugar, caramelizar la miel. A continuación, rebajarla con el zumo de limón y la nata junto con los speculos.

Verter encima de las coberturas troceadas. Emulsionar a 35/40° C, y agregar la mantequilla troceada.

El zumo de limón puede macerar con ralladuras de limón. Verter la mezcla en los moldes y, por último, dejar cristalizar doce horas a una temperatura de 15° C.

Desmoldear y bañar con las coberturas. Primero, moldear con pincel con la Cobertura Saint Domingue Cacao Barry, y enfriar.

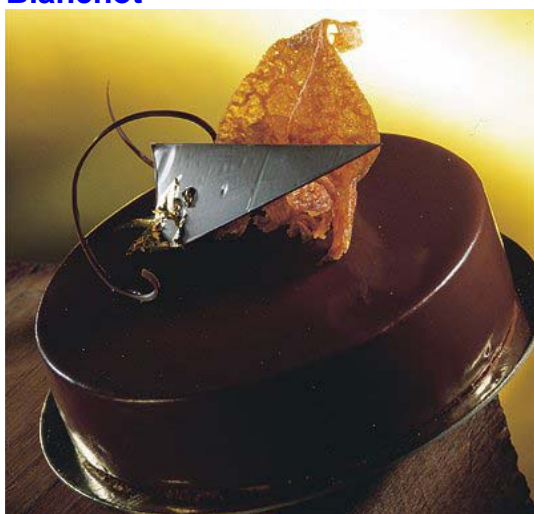
Una vez frío, bañar con la Cobertura de leche Papouasie Cacao Barry.

* Speculos es una mezcla de especias entre las que domina la canela, muy utilizada en Centroeuropa.

Tartas especiales

Por Carles Mampel

Blanchot



Mousse de chocolate blanco

Ingredientes

Cobertura blanca 520 gr.

Nata líquida 180 gr.

Yemas de huevo 90 gr.

Azúcar 30 gr.

Nata semimontada 830 gr.

Hojas de gelatina 8 gr

Cointreau 60 gr

Proceso

Preparar una ganaché con la nata líquida y la cobertura, hirviendo la nata y vertiéndola sobre la cobertura.

Preparar a continuación la pasta bomba, cociendo las yemas de huevo y el azúcar al baño maría, una vez cocidas sin que lleguen a hervir, dispondremos

la preparación dentro de la batidora y montaremos a media velocidad hasta su total enfriamiento.

Aparte, remojar las hojas de gelatina en agua fría y luego fundirlas con el Cointreau.

Incorporar primero las hojas de gelatina a la ganaché, añadir y mezclar 1/3 parte de nata montada, para emulsionar la mezcla. Luego añadiremos la pasta bomba, con mucho cuidado y por último el resto de la nata montada, procurando que la mezcla no baje.

Bizcocho de chocolate

Ingredientes

Yemas de huevo 275 gr.

Azúcar 325 gr.

Cacao en polvo D.G.F. 75 gr.

Harina floja 175 gr.

Mantequilla 110 gr.

Claras de huevo 375 gr.

Azúcar 100 gr

Proceso

Batir las yemas de huevo con el azúcar (batido suave, no muy montado).

Aparte, montar las claras de huevo con su correspondiente azúcar, mezclar los dos batidos añadiendo al mismo tiempo la harina y el cacao en polvo tamizados juntos.

Finalmente añadiremos la mantequilla caliente y fundida.

Verter en 4 moldes de 16 cm de diámetro y cocer a 180° C durante 45 minutos.

Crujiente de naranja

Ingredientes

Azúcar 100 gr.

Mantequilla 50 gr.

Zumo de naranja 25 gr.

Harina floja 40 gr.

Raspadura de naranja 1 u.

Proceso

Mezclar todos los ingredientes por orden de formulación.

Extender con la paletina sobre un tapete de silicona y cocer a 170°C, formar formas irregulares al salir del horno.

Crema quemada de naranja

Ingredientes

Nata líquida 350 gr.

Azúcar 60 gr.

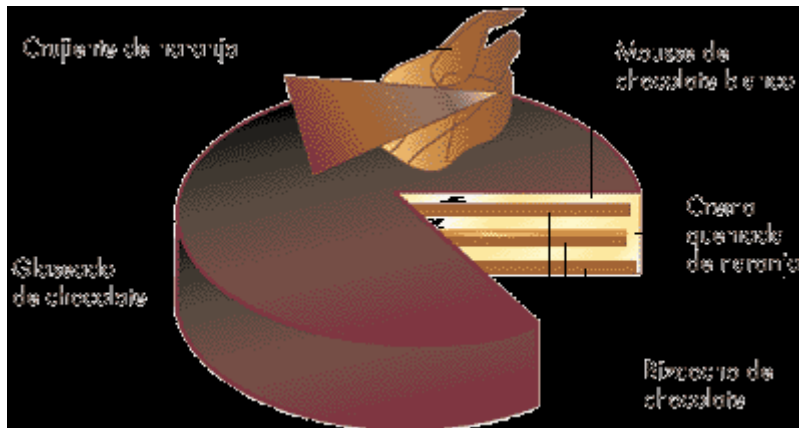
Yemas de huevo 60 gr.

Zumo de naranja 2. u

Raspaduras de naranja 2 u.

Proceso

Mezclar los ingredientes y escudillar la mezcla en aros de 1 cm de altura y de tamaño inferior al de la tarta. Cocer en horno, dejar enfriar y congelar.



MONTAJE

Para tres tartas, montadas al revés. Dentro de tres aros de 18 cm de diámetro colocaremos una capa de mousse de chocolate blanco al Cointreau, seguidamente dispondremos un disco de bizcocho de chocolate, y cubriremos con una nueva capa de mousse y sobre la que colocaremos un disco de crema de naranja, terminaremos de llenar el molde con la mousse y por último sellaremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar. Desmoldar y bañar con un glaseado de chocolate negro y decorar con motivos de cobertura negra y un poco de crujiente de naranja.

Veron



Mousse de mandarina

Ingredientes

Puré de mandarina D.G.F. 1000 gr.
 Claras de huevo 75 gr.
 Azúcar 75 gr.
 Nata semimontada 450 gr.
 Hojas de gelatina 26 gr.

Proceso

Preparar un merengue italiano menos azucarado que de costumbre. Una vez frío le añadiremos el puré de mandarina y seguidamente las hojas de gelatina previamente remojadas y fundidas. Por último añadiremos esta preparación sobre la nata semimontada mezclado todo con suavidad. Reservar en frío.

Jalea de cacao al jengibre

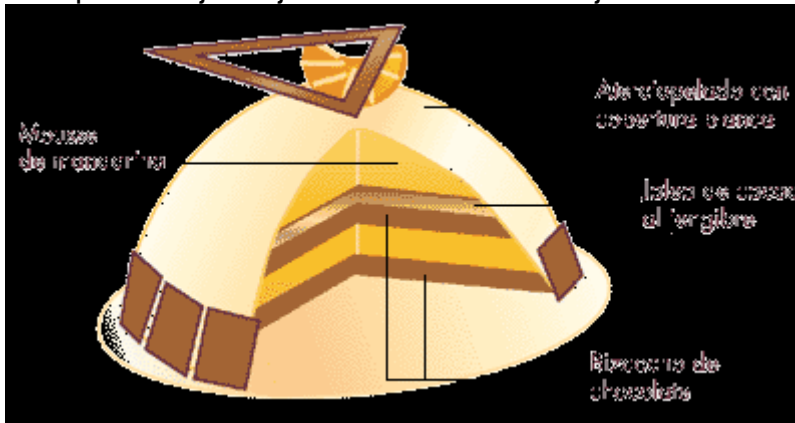
Ingredientes

Agua mineral 150 gr.
 Azúcar 180 gr.
 Cacao en polvo D.G.F. 60 gr.

Nata líquida 120 gr.
Hojas de gelatina 3 u.
Jengibre fresco rallado 15 gr.

Proceso

Hervir todos los ingredientes excepto las hojas de gelatina.
Colar la mezcla y dejar templar un poco. Añadir seguidamente las hojas de gelatina y fundirlas con la temperatura del líquido.
Verter la mezcla dentro de moldes de flexipan de 16 cms, congelar para poder manipular mejor la jalea durante el montaje.



MONTAJE

Colocar en un molde de semiesfera de 18 cm una capa de mousse de mandarina, incrustar en el centro un disco de jalea de cacao y encima colocar un disco de bizcocho de chocolate.

Terminaremos llenando hasta el borde con la mousse de mandarina cubriremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar, desmoldar y decorar pintando a pistola con mezcla de cobertura blanca para dar efecto aterciopelado.

Decorar con motivos de cobertura y gajos de mandarina engelatinada.

Rocas de chocolate

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



Gianduia

Ingredientes

Gianduia Lactée Dgf 1000 gr.
Royaltine Dgf 300 gr

Proceso

Atemperar la Gianduaia, incorporarla al Royaltine y mezclar cuidadosamente con una espátula. Colocar encima de un tapete de silicona o papel el cofre de hacer rocas, ligeramente atemperado, verter la mezcla en el cofre y con la rasqueta del mismo cofre extender la masa, haciendo dos pasadas de rasqueta por cada receta preparada. Quedan así terminadas una vez cristalizada la Gianduaia o cobertura utilizada.

Consejos

Atemperar la Gianduaia, o el tipo de cobertura que vayamos a utilizar para hacer las rocas 3 o 4 grados por encima de su temperatura de trabajo, ya que al mezclar el Royaltine enfriamos un poco la temperatura de la cobertura. Si la cobertura queda demasiado fría al hacer la mezcla con el Royaltine quedaría hecha un bloque, y no tendríamos el tiempo suficiente para elaborar las rocas. Para realizar rocas con cobertura ya sea de leche, blanca o negra, aconsejamos mezclar unos 400 g de Royaltine.

Bombón choco mora

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



Ganaché al té de moras

Ingredientes

Leche 350 gr.

Te de moras 50 gr.

Nata Uht c.s

Cobertura de leche 330 gr.

Java Dgf

Cobertura negra 400 gr.

Yucatan 55% Dgf 35 gr.

Trimoline 100 gr.

Mantequilla 75 gr.

Extracto de moras

Proceso

Hervir la leche e incorporar el té de moras. Dejar infusionar durante 4 minutos, no dejar el té en infusión más del tiempo debido ya que el exceso de tiempo cambiaría el sabor del relleno dejándolo demasiado amargo.

Una vez realizada la infusión se filtra y, al líquido obtenido, se añade la cantidad necesaria de nata líquida para obtener 300 g de líquido. Verteremos esta mezcla sobre las coberturas y el trimoline, mezclaremos suavemente.

Cuando la mezcla no sobrepase los 40° C añadiremos la mantequilla en trozos pequeños y el extracto de moras.

Dejar reposar hasta que la mezcla esté templada.

Bañar con cobertura Caraïbes 72 %, moldes de semiesfera, rellenar con el ganaché al té de moras y sellar con la misma cobertura. Decorar con una plaquita serigrafiada.

Maragda

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



Bizcocho de chocolate

Ingredientes

Cobertura Chocovic Maragda 70% 360 gr

Mantequilla 170gr.

Claras de huevo 360 gr.

Azúcar 100 gr

Yemas de huevo 140 gr.

Proceso

Fundir la cobertura a 45° C y añadir la mantequilla pomada. Montar las claras con el azúcar y añadir delicadamente las yemas y la cobertura mezclada con la mantequilla. Escudillar discos sobre papel siliconado y cocer a 190° C.

Crema de chocolate

Ingredientes

Leche 1300 gr

Yemas de huevo 275 gr

Azúcar 115 gr

Cobertura Chocovic Maragda 70, 640 gr

Proceso

Hacer una crema inglesa con la leche, las yemas y el azúcar. Añadirla escalonadamente a la cobertura troceada. Llenar moldes y congelar.

Mousse de chocolate

Ingredientes

Azúcar 140 gr

Agua 50 gr.

Yemas de huevo 120 gr.

Huevos 110 gr.

Cobertura Chocovic Maragda 70% 350 gr.

Nata montada 500 gr

Proceso

Hacer una pasta bomba con el azúcar, el agua, las yemas y los huevos. Fundir la cobertura a 45° C y mezclarla delicadamente con la pasta bomba y la nata montada. Llenar moldes y congelar.

Bombones helados

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



Chocolate y caramelo

Crema de caramelo

Ingredientes

Azúcar 250 gr

Leche 1 litro

Yemas de huevo 10 u.

Azúcar 250 gr.

Bavaroise Tobago

Ingredientes

Leche 420 gr.

Yemas de huevo 115 gr

Azúcar 115 gr

Cobertura Chocovic Tobago 580 gr.

Nata montada 1000 gr.

Montaje

Llenar "petit-fours" de chocolate con las cremas y congelados. Escudillar el mousse encima las cremas y volver a congelar. Bañar los bombones con coberturas Chocovic Kilimanjaro (negra) o Boreal (leche) y decorar al gusto.

Chocolate y canela

Crema de canela

Ingredientes

Leche 1 litro

Canela en rama 1 u.

Piel de limón ½ u.

Yemas de huevo 10 u.

Azúcar 250 gr.

Bavaroise Tobago

Ingredientes

Leche 420 gr.

Yemas de huevo 115 gr.

Azúcar 115 gr.

Cobertura Chocovic Tobago 580 gr.

Nata montada 1000 gr,

Chocolate y praliné

Crema de praliné

Ingredientes

Leche 1 litro
Canela en rama 1 u.
Piel de limón ½ u.
Yemas de huevo 10 u.
Azúcar 250 gr.
Praliné 450 gr.

Bavaroise Ceylan

Ingredientes

Leche 420 gr.
Yemas de huevo 115 gr.
Azúcar 115 gr.
Cobertura Chocovic Ceylan 600 gr.
Nata montada 1000 gr.

Chocolate y vainilla

Crema Tobago

Ingredientes

Leche 1 litro
Canela en rama 1 u.
Piel de limón ½ u.
Yemas de huevo 10 u.
Azúcar 250 g.
Cobertura Chocovic Tobago 300 gr.

Bavaroise de vainilla

Ingredientes

Leche 1 litro
Vainas de vainilla bourbon 10 u.
Yemas de huevo 225 gr.
Azúcar 225 gr.
Hojas de gelatina (2 g) 10 u.

Regal, chocolate y frutos secos

Por Pierre Hermé - Maestro Pastelero



Bizcocho de nueces

Ingredientes

Harina panificable 45 gr
Nueces trituradas 160 gr.
Polvo de almendras 70 gr.

Azúcar glas 135 gr
Azúcar moreno 80 gr.
Claras viejas 225 gr.

Proceso

Mezclar y tamizar la harina y el azúcar glas, incorporar las nueces trituradas burdamente. Aparte, montar las claras con el azúcar moreno. Incorporar a las claras la primera mezcla con mucho cuidado. Extender 1.600 g de esta masa en un cuadro y cocer a 170° C durante unos 30 minutos. Dejar enfriar.

Merengue italiano menos dulce

Ingredientes

Azúcar 400 gr.
Agua 120 gr.
Claras de huevo 300 gr.
Azúcar 20 gr.

Proceso

Cocer el agua con el primer azúcar a 121° C. Montar las claras con el azúcar restante y echar sobre ésta el almíbar, seguir batiendo a velocidad media hasta que enfrie.

Avellanas caramelizadas

Ingredientes

Azúcar 250 gr.
Agua 100 gr.
Avellanas 500 gr.

Proceso

Cocer el azúcar con el agua a 121° C.
Trocear un poco avellanas tostadas, peladas y tibias y verterlas en el almíbar, remover bien con el cazo fuera del fuego. Caramelizar a fuego lento y extender sobre una lata negra para que se enfríen.

Praline de avellanas hojaldradas

Ingredientes

Praline de avellanas 60/40, 500 gr.
Pasta de avellanas del Piamonte 550 gr.
Cobertura Jivara 250 gr.
Paillete feuilletine 500 gr.
Mantequilla 100 gr

Proceso

Mezclar en este mismo orden teniendo en cuenta que la cobertura debe estar fundida a 35-40° C y que la mantequilla debe estar fundida y ya fría.

Mousse de praline

Ingredientes

Mantequilla 500 gr.
Praline de avellanas 400 gr.
Pasta de avellanas 200 gr.
Merengue italiano menos dulce 700 gr.
Avellanas caramelizadas 280 gr.

Proceso

Montar la mantequilla en la batidora, incorporar el praliné y la pasta de avellanas, continuar montando un poco más y luego incorporar a mano el merengue y las avellanas caramelizadas.

Crema de mantequilla de praline

Ingredientes

Crema de mantequilla 1000 gr.

Praline de avellanas 280 gr.

Proceso

Mezclar en este orden y emulsionar con el batidor.

Glaseado de leche y almendras

Ingredientes

Pasta de glasear de leche 1000 gr.

Cobertura Jivara 400 gr

Aceite de maiz 100 gr

Almendras tostadas 150 gr.

Proceso

Fundir la pasta de glasear y la cobertura, incorporar el aceite y las almendras fileteadas. Atemperar a $\pm 45^{\circ}$ C.

Montaje

Colocar moldes de bomba en el congelador unos minutos antes de utilizarlos.

Forrarlos con la crema de mantequilla de praliné, volver a colocar en el congelador. Llenar hasta la mitad con la mousse de praliné. Colocar encima un disco de bizcocho de menor diámetro. Volver a rellenar con un poco de mousse.

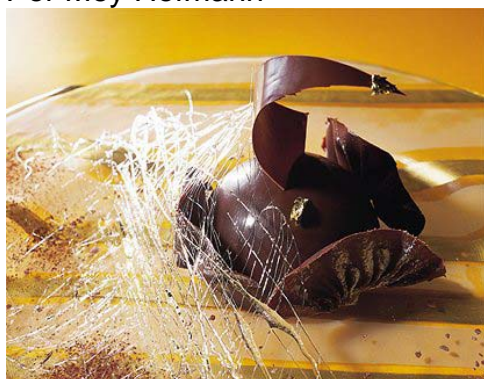
Extender sobre el último disco de bizcocho una capa de la mousse. Colocar un disco de bizcocho congelado con una capa de praliné hojaldrado y cubrir la bomba. Congelar. Desmoldar al baño maría haciendo resbalar lateralmente la tarta del molde. Bañar con el glaseado de leche y avellanas, dejar que tome cuerpo y colocar sobre un disco de cartón de mayor tamaño que la bomba. Decorar el contorno de la pieza con discos de cobertura de 3 cm de diámetro.

Consejo

Sacar del refrigerador una hora antes de consumirla. La conservación de la tarta es de 3-4 días.

Pequeño pastel de espuma de chocolate manjari y coco con sorbete de chocolate

Por Mey Hofmann



Mousse de chocolate

Ingredientes

Cobertura de chocolate 150 gr.

Manjari 80 gr.

Nata líquida 45 gr.

Yemas 250 gr.

Nata semimontada

Proceso

Fundir la cobertura e incorporar la nata líquida y las yemas. Mezclar suavemente con la nata.

Mousse de coco

Ingredientes

Pulpa de coco 250 gr.

Yemas 2 u.

Azúcar 30 gr.

Gelatina 2 hojas

Nata montada 250 gr.

Proceso

Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición la pulpa de coco.

Verter sobre las yemas, cocer a 85° C, añadir la gelatina, enfriar e incorporar la nata montada. Llenar unos moldes de flexipan.

Cujiente de praliné

Ingredientes

Praliné 200 gr.

Cobertura de leche 70 gr.

Royaltine 100 gr.

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y extender sobre un tapete de silicona.

Sorbete de chocolate

Ingredientes

Agua 600 gr

Azúcar 200 gr

Cobertura Manjari 300 gr

Proceso

Hervir el agua con el azúcar y mezclar con el chocolate. A continuación, congelar.

Baño de chocolate

Ingredientes

Nata 350 gr.

Glucosa 100 gr.

Cobertura de Manjari 100 gr.

Jarabe (50% azúcar) 200 gr.

Pâte à glacer 450 gr.

Proceso

Hervir la nata con la glucosa y el jarabe. Mezclar con la cobertura y la Pâte à glacer.

Acabado

Llenar de mousse de chocolate unos moldes de flexipán redondos, incluir una pastilla de mousse de coco y acabar con un disco de crujiente. Congelar. Calentar el baño de chocolate a unos 35° C. Bañar las bolas de mousse. Presentar con el sorbete.

Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado

Por Jordi Butrón



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata 1 litro

Vainas Vainilla Bourbon 2 u.

Yemas de huevo 10 u.

Azúcar 175 gr.

Gelatina 4 ó 5 hojas

Proceso

Poner a hervir la nata y la vainilla, abierta y bien rascada con cuchillo; aparte, mezclar yemas con el azúcar y blanquearlas, (batir un poco hasta lograr un color ligeramente blanquecino); poner a remojar la gelatina en agua fría. Cuando la nata hierva, escaldar con este líquido la mezcla de yemas y azúcar y, por último, añadir la gelatina bien escurrida. Normalmente, en una crema, el espesor viene dado por la coagulación parcial de la yema (a 85° C). En este caso, esa función la cumple la gelatina.

El hecho de no volver al fuego para espesarla, hace que esta crema tenga una caducidad muy corta, tres o cuatro días máximo, ideal para la pastelería de restaurante, ya que fuerza a renovar la “mise en place” constantemente.

La gelatina

Yo recomendaría no hervirla, ya que a veces puede desarrollar aromas bastante desagradables a huesos de cerdo y ternera, de los que procede.

Aconsejaría sumergirlas en un líquido caliente, (en este caso, la crema de vainilla), así se deshará rápidamente, sin tocar el fuego directo.

Previamente a deshacerlas es imprescindible ponerlas en agua para hidratarlas (a este proceso se le denomina trempar la gelatina), eso si no se utiliza gelatina en polvo. Es imprescindible tener en cuenta algunos aspectos concretos:

- 1 hoja de gelatina = 2 g de gelatina en polvo.
- El agua debe estar bien fría. Es de perogrullo, pero ¿cuántas veces en verano el agua del grifo ha salido templada y hemos sumergido las hojas de gelatina en ella? si hacemos esto la gelatina empezará a deshacerse y ya no tendremos 2 g de gelatina, sino menos, por lo que su poder espesante disminuirá.

- Fijaos que en la receta pone de 4 a 5 hojas. ¿De qué dependerá? Evidentemente, influirá en qué época del año estemos. En verano habrá que aumentar el número de hojas (a 5) y en invierno, disminuirlo. Es el mismo caso de la levadura, algo que saben muy bien los panaderos.
- Al pensar en gelatina, hay que eliminar de la mente esas imágenes de estructuras rígidas, plasticosas.
- Dependiendo de su dosificación, se pueden confeccionar consistencias mucho más livianas, tales como salsas, cremas o sopas.
- La gelatina tan sólo debe utilizarse como una herramienta al servicio del sabor.
- La gelatina no es intrínsecamente buena ni mala, todo dependerá de su empleo y dosificación. Tan negativa es su utilización abusiva como su no uso por desconocimiento.

Tejas de café

Proceso

Estirar una hoja de pasta phyllo y pintar con mantequilla líquida o con almíbar base (azúcar y agua a partes iguales). En el caso de que utilicemos mantequilla, espolvorear con azúcar grano.

Cortar en forma de triángulos, disponer en hoja de silicona, y espolvorear con café soluble (Nescafé).

Hornear 4-5 minutos a 210° C en el horno el azúcar caramelizado, por acción del calor, quedando la teja crujiente y brillante. El café se tostará, desarrollando matices amargos. Si hay demasiada mantequilla, azúcar o almíbar, la teja no caramelizará, teniendo un aspecto opaco nada atractivo.

¿Qué es la pasta Phyllo?

A menudo en cocina se necesitan elementos de soporte, con sabor neutro, que acompañen o envuelvan a otros ingredientes de fuerte personalidad gustativa.

Su composición básica es muy parecida:

Harina+Agua+Sal

Trigo

Arroz

Maíz...

De ello deducimos fácilmente que son pastas insípidas, sosas, que reclaman sabor a gritos.

Algunas de las más comunes son:

Cocas (Cataluña). Brick (El Magreb). Phyllo (Grecia). Kataife (Grecia). Wonton (China). Pizza (Italia). Filloas (Galicia). Empanadas (Galicia). Tortitas (Méjico). Nachos (Méjico). Popodoum (Índia) y otras.

Cíclicamente nos llegan nuevas pastas de este tipo que se ponen de moda y rápidamente desaparecen.

Tan sólo son una posibilidad, una opción más con la que contar a la hora de crear, con la comodidad añadida de que se pueden comprar, ahorrando trabajo.

Granizado de café

Proceso

Hacer 1/2 litro de café bien cargado, no americano; añadir azúcar al gusto.

Os recomendaría que fuera bastante amargo, ya que el amargor del café debe ser el elemento que compense el exceso de azúcar del resto de los componentes del plato.

Congelar a -10, -12° C. No poner a un congelador a -20° C, ya que si no el granizado se quemará. Este fenómeno se observa cuando al rallarlo con una cuchara, el granizado resultante es blanco. Lo correcto es obtener unos cristales grandes y regulares.

Plátano caramelizado

Proceso

Pelar y cortar un plátano en 4 trozos, y estos a su vez en otros 4.

Hacer un caramelo a 160-170°C (azúcar+un dedo de agua+unas gotas de zumo de limón, para evitar la empanización).

Llegado al punto deseado añadir el plátano, dar un par de vueltas (puede ser que esté demasiado espeso y necesitemos añadir un poco de agua), hervir lentamente 3 o 4 minutos, evitando que el plátano se deshaga, y retirar.

¿Qué diferencia habrá entre un caramelo a 160 y 170° C?

El que esté a 170° C tendrá matices amargos (el caramelo está a punto de quemarse, desprendiendo un característico olor a almendra amarga), y el de 160° C será un caramelo más neutro.

Yo lo hago a 170° C ya que me interesa este matiz amargo.

Emplatado

Disponer en plato soperero una quenelle de crema de vainilla (con cuchara soperera).

Clavar en ella tres o cuatro tejas de café y, entre ellas, disponer trocitos de plátano caramelizado; alrededor un poco de caramelo de plátano (probarlo, veréis que sabe mucho a plátano).

Por último, poner el granizado de café encima de las tejas. Debe servirse al momento; de lo contrario, se deshará.

Función de los elementos

Aquí encontramos una asociación de tres elementos muy limpios en boca y de texturas bien diferenciadas.

Cremosa en forma de crema de vainilla Bourbon y crujiente en pasta Phyllo aromatizada con café, que una vez caramelizada en horno se rebela en suaves tonos amargos.

El café está representado por partida doble, ya que un granizado sin apenas dulzor compensa el exceso de azúcar que conlleva siempre caramelizar una fruta, y más en este caso el plátano, ya dulce de por sí.

Aportaciones

Crema de vainilla

1. Dulzor

2. Cremosidad

Café

1. Amargor

2. Crujiente-teja de Phyllo

3. Frío-granizado

Plátano

1. Dulzor

2. Amargor-pequeño matiz amargo proporcionado por el punto del

caramelo.

3. Textura gelatinosa-propia del plátano

Básicamente el postre es un juego de dulces (crema de vainilla y plátano caramelizado) y amargos (granizado y tejas de café), siendo el conjunto en boca muy agradable.

Importante es la dosificación de cada uno de los tres elementos.

El equilibrio es muy frágil.

Tanto un exceso de dulzor como el amargor puede provocar que el postre quede absolutamente descompensado y, por lo tanto, que la sensación global sea agradable.

Por mucho que yo os lo explique, debéis montar el plato y probarlo.

Fiaros de vuestro paladar.

Conclusión:

Mi primer gran postre, según la unánime opinión de clientes y amigos, data de principios del 96.

Este tipo de postres, donde el número de elementos es mínimo (café+vainilla +plátano), es el paradigma de todo creador (en cualquier disciplina).

En este caso viene acompañado de una economía de medios evidente.

La técnica necesaria para realizarlo es mínima; ésta aparece absolutamente supeditada al paladar, al sabor.

Nunca he creído en los postres-espectáculo, donde la técnica es lo más relevante; son postres donde el alarde técnico se constituye en el eje central, en la razón de ser.

Esta tendencia enfocada más al lucimiento personal que al servicio del sabor, viene frecuentemente unida a la acumulación, al manierismo y finalmente al barroquismo más absurdo.

Para que el conjunto no se resienta, los sabores deben ser nítidos, y de equilibrio perfecto entre los ingredientes que lo integran. Como un pequeño detalle falle, todo puede caerse como un castillo de naipes.

Al pensar en el hilo conductor que hace factible la unión de café+vainilla +plátano, irremediablemente aparecen imágenes de domingos pasados delante de chimeneas encendidas, de aromas cálidos, otoñales.

Es fundamentalmente un postre de otoño-invierno, aunque la presencia de un elemento frío como el granizado, lo hace apto para épocas más calurosas.

Chocolates a la taza.

Por Ramón Morató. Director de la Escuela Chocovic.

Desde la Escuela Chocovic, su director, Ramón Morató, aborda un interesante tema: los chocolates a la taza y la creación de una carta de éstos para cafeterías o restaurantes con salón para desayunos o zonas de degustación, cada vez más numerosas también en el ámbito de pastelería. La gran calidad de los chocolates existentes en el mercado y la diversidad de especias pueden permitir una carta atractiva, divertida y sofisticada, que sea también un importante reclamo comercial.

La costumbre de aromatizar el chocolate con especias la trajeron a España los conquistadores del imperio Azteca y esta forma de consumir el chocolate de forma líquida y especiada se mantuvo en nuestro país hasta casi finales del siglo XIX. La popularidad de esta bebida decayó posteriormente consagrándose el chocolate a otros usos, especialmente en pastelería como ingrediente de múltiples elaboraciones.

Retomando esa deliciosa costumbre, desde la Escuela Chocovic se revitaliza la tradición y tomando como base las coberturas de alta gama de la firma Chocovic, se han creado una serie de chocolates no sólidos para degustar, de los que ofrecemos algunos ejemplos.



Chocolates a la taza espesos

Ingredientes

Leche fresca 450 g

Almidón de maíz 10 g

Nata líquida 50 g

Cobertura Origen Único Guaranda Chocovic 125g

Vaina de vainilla 1 u

Proceso

Reservar 50 g de leche y disolverla con el almidón.

Aparte, poner a hervir el resto de la leche con la nata y cuando llegue al punto de ebullición dejar en infusión la 1/2 vaina de vainilla durante unos minutos.

Una vez infusionada la vainilla, retirar la vaina y volver a calentar el líquido e incorporar la mezcla leche más almidón.

A continuación cocer como una crema pastelera, y cuando esté semi espesa, incorporar la cobertura picada en dos veces para facilitar su disolución.

Reservar para el servicio.

Consejos

Todos los chocolates a la taza espesos, al llevar almidón, tienden a presentar una corteza en la superficie al irse enfriando por lo que se recomienda servirlos recién preparados.

Podemos sustituir la cobertura Guaranda por Ocumare o Guyave. Cualquier paladar percibirá perfectamente las diferencias de sabor de unas a otras, aplicando el concepto varietal.

Chocolates a la taza líquidos



Chocolate líquido té de jazmín

Ingredientes

Leche fresca 450 g

Nata 50 g

Té de jazmín Chung Hao 10 g

Cobertura de leche Jade Chocovic 90 g

Pasta de cacao 10 g

Proceso

Hervir la leche y la nata e infusionar el té tres minutos, colar, cocer perfectamente.

Incorporar a la cobertura y la pasta de cacao picadas unos 100 g de infusión, mezclar y añadir el resto, removiendo hasta su completa disolución.

Consejos

La combinación de té y chocolate con leche puede resultar curiosa, pero no lo es tanto si recordamos que es habitual la combinación té y leche.

El resultado es muy estimulante para el paladar. La pasta de cacao rebaja el dulzor y potencia el sabor de chocolate.

Es muy importante colar bien el té, ya que el cliente cuando acaba su taza, le gusta ver el fondo limpio y no tener sorpresas en la boca

Chocolate líquido a la vainilla Ingredientes

Leche fresca

Miel de mil flores 425 g

Vaina de vainilla 20 g

Cobertura Origen Único 1 u

Guyave Chocovic 100 g

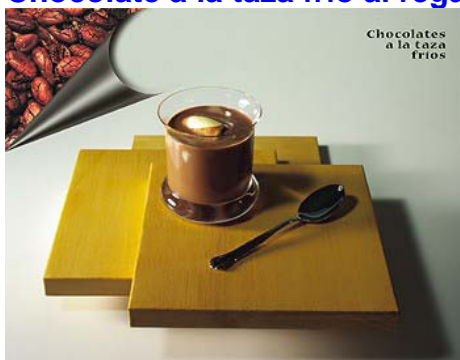
Proceso

Hervir la leche e infusionar la vainilla como en la anterior receta.

Volver a calentar y parar, añadir la miel y verter unos 100 g de leche encima de la cobertura picada, disolver y añadir el resto.

Reservar para el servicio.

Chocolate a la taza frío al regaliz



Ingredientes

Leche 450 g

Regaliz verde en polvo 8 g

Cobertura negra Tobago 60 g

Cobertura de leche Jade 40 g

Proceso

Hervir la leche e infusionar el regaliz en polvo, igual hicimos con la vainilla en la primera fórmula.

Verter encima de las coberturas picadas unos 100 g de esta mezcla, remover bien y añadir el resto hasta su completa disolución y emulsión.

Reservar y servir frío.

Los chocolates fríos se consumen todo el año, pero más en verano, los podemos combinar con alguna quenelle de helado que armonice con el gusto elegido.

Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher

Por Oriol Balaguer



Bizcocho sacher

Ingredientes

Mantequilla 360 g

Azúcar lustre 160 g

Cobertura negra 360 g

Yemas de huevo 520 g

Claras de huevo 520 g

Azúcar 160 g

Harina floja 200 gr.

Almendra en polvo 80 gr

Proceso

Espanjar la mantequilla con el azúcar lustre. Incorporar la cobertura fundida y esponjar.

Añadir al batido interior las yemas de huevo a intervalos.

Aparte, montar las claras y el azúcar y añadirlo a la mezcla anterior.

Finalmente incorporar la harina y la almendra en polvo tamizadas previamente.

Escudillar en moldes cónicos y cocer a 155° C durante 11 minutos aproximadamente.

Sorbete de frambuesa

Ingredientes

Pulpa de frambuesas 1.000 g

Glucosa 150 g

Azúcar invertido 50 g

Zumo de limón c.s.

Proceso

Calentar ligeramente la pulpa de frambuesa con la glucosa hasta que esta esté completamente fundida.

Incorporar los ingredientes restantes y mantecar. Reservar en el congelador.

Granizado de orejones

Ingredientes

Agua 1.000 g
Orejones 250 g
Azúcar 50 g
Licor Curhi 100 g

Proceso

Hervir a fuego muy bajo durante dos minutos, el agua con el azúcar y los orejones.

Pasar por el turmix en caliente hasta conseguir un puré fino.

Colar por el chino, dejar enfriar e incorporar el licor.

Congelar.

Puré de orejones

Ingredientes

Orejones 400 g
Azúcar 100 g
Agua 750 g
Zumo de limón 1/2 u

Proceso

Hervir todos los ingredientes a excepción del zumo de limón, durante dos minutos.

Pasar al termomix hasta conseguir un puré fino. Colar e incorporar el zumo de limón.

Reservar en frío.

Almibar de ron

Ingredientes

Ron 210 g
Agua 800 g
Azúcar 500 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío y reservar.

Crema inglesa al ron

Ingredientes

Leche 600 g
Nata 300 g
Ron 100 g
Azúcar 170 g
Yemas de huevo 10 u

Proceso

Cocer todos los ingredientes, excepto el ron, a 82° C. Colar y dejar enfriar y cuando la crema esté tibia, incorporar el ron.

Reservar en frío.

Salsa de cacao

Ingredientes

Almibar a 30° 450 g

Glucosa 50 g
Mantequilla 100 g
Cobertura Mi-Amère 150 g
Cacao en polvo Plein Arôme 90 g

Proceso

Verter el almíbar caliente sobre el cacao en polvo. Incorporar a continuación la mantequilla fundida.
Incorporar al final la mantequilla troceada y emulsionar.

Los tres chocolates

Por Mey Hofmann



Milhojas de chocolate guanaja

Ingredientes

Cobertura Guanaja al 70% de cacao 125 gr.
Almibar 40 gr.
Yemas 45 gr.
Nata líquida 40 gr.
Nata semimontada 250 gr.

Proceso

Emulsionar las yemas con el almíbar a 112° C. Este almíbar será ligero, al 50% de azúcar y 50% de agua, la mezcla se realiza como si preparáramos una basta bomba.

Aparte, mezclar la nata líquida a temperatura ambiente con la cobertura fundida, como si se preparara una ganaché. Incorporar los huevos.

Añadir a la mezcla anterior un poco de nata semimontada, para emulsionar el conjunto. Añadir la nata restante



Preparar placas espejo de chocolate de unos 5 x 6 cm (fotos 2 y 3).



Foto 2



Foto 3

Colocar una primera placa que nos servirá de base y escudillar con manga y boquilla lisa, puntos de mousse (foto 4)



Foto 4

Pasar por el congelador y cuando haya tomado un poco de frío para darle consistencia, colocar encima una nueva placa espejo de chocolate y escudillar nuevamente puntos de mousse (foto 5) y pasar por el congelador.

Colocar encima una última placa de chocolate (foto 6) y reservar en frío hasta su servicio.



Foto 5



Foto 6

Mousse de chocolate blanco

Ingredientes

Leche 125 gr.

Yemas 40 gr.

Azúcar 20 gr.

Gelatina 2 hojas

Cobertura Ivoire 150 gr.

Nata montada 250 gr.

Proceso

Con la leche, las yemas y el azúcar, preparar una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida y verter sobre la cobertura troceada.

Batir y mezclar hasta que enfríe a 22°C, e incorporar la nata montada cuidadosamente para evitar que la mezcla se baje.
Enmoldar en un aro individual y congelar. Desmoldear antes del servicio.

Mousse de chocolate blanco

Ingredientes

Yemas 60 gr.
Nata líquida 250 gr.
Azúcar 30 gr.
Gelatina 3 hojas
Chocolate manjari 300 gr.
Nata montada 400 gr.

Proceso

Con la nata líquida, las yemas y el azúcar, hacer una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida, y el chocolate fundido; la mezcla tiene que estar a 45° C.

Dejar enfriar ligeramente, incorporar la nata montada floja.

Enmoldar en un cono, enfriar y reservar hasta el servicio.

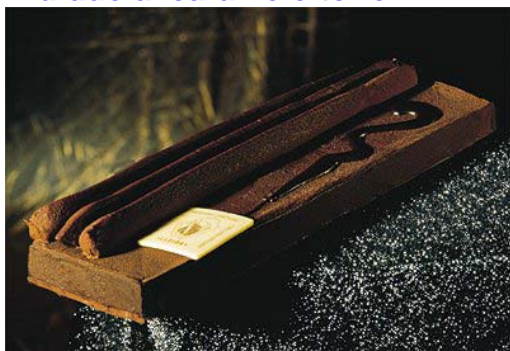
Servicio

Un poco antes de servirlos, sacar de la nevera las tres mousse y desmoldearlas.

Colocar en el centro del plato las tres piezas. El cono se decorará con un motivo elaborado con pasta de cigarrillo o crujiente de chocolate. La mousse de chocolate blanco puede decorarse con viruta de chocolate blanco o crujiente de chocolate, al gusto.

Acabaremos con un poco de jalea de jengibre en un lado del plato. La jalea se prepara infundiendo el jengibre en un almíbar y añadiendo gelatina o pectina en la cantidad deseada para que cuaje según la textura que queramos.

Trufado al caramelo toffe



Ingredientes

Azúcar seco 600 g
Nata líquida 1.170 g
Glucosa 120 g
Cobertura negra 1.170 g
Cobertura de leche 675 g
Mantequilla 270 g

Proceso

Se carameliza en seco el azúcar en grano hasta obtener el color deseado.

Se hierva la nata junto a la glucosa y se tira sobre el azúcar caramelizado muy poco a poco (para no salpicar) haciendo así un toffe.

Se tira este toffe obtenido sobre las coberturas previamente picadas en dos veces.

Se mezcla un poco, tiramos la mantequilla y acabamos de ligar la trufa.

Acabado

Enmarcamos en latas, ponemos en el congelador y pintamos cubierto con pistola.