Chocolatería



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Abanicos

Chocolate templado: Cantidad necesaria

Barritas de chocolate blanco lima, cajú y bananas

Sal Maldón: Cantidad necesaria
Bananas disecadas: 20 g
Castañas de caju: 70 g
Ralladura de lima: 1 Unidad

Barritas de chocolate naranjas y almendras

Almendras Tostadas: 100 g
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Chocolate en rama

Chocolate templado: Cantidad necesaria

Cigarritos

Chocolate blanco templado: Cantidad necesaria
Chocolate semi amargo: Cantidad necesaria

Mendiants

Cáscaras de naranjas confitadas: 100 g
Almendras peladas: 50 grs.
Nueces: 50 g
Pistachos pelados: 50 g

Rochers o roquitas

Cereales crocantes: 50 g

Tabletas de Chocolates

Chocolate con leche: 150 g

Templado del chocolate

Chocolate cobertura semi amargo: Cantidad necesaria

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Templado del chocolate semi amargo

- Corte en trozos el *chocolate*, colóquelo en un recipiente plástico y lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto.
- Retire, revuelva y repita el procedimiento hasta fundirlo por completo.

Templado por tableado

- Para templar el *chocolate* por este método debe primero enfriárselo a 28°C y luego recalentarlo a 32°C.
- Vuelque sobre una mesada 2/3 del *chocolate* fundido y con la ayuda de una espátula estírelo, luego recójalo y con la ayuda de otra espátula extiéndalo nuevamente
- Repita el proceso hasta que el *chocolate* se enfríe a unos 28°C
- Una vez que el *chocolate* llegue a 28°C llévelo nuevamente al bowl donde se encuentra el 1/3 restante.
- Mezcle enérgicamente para homogeneizar la temperatura del *chocolate*, y compruebe que llegue a unos 32°C
- Si la temperatura es más baja debe subírsela agregándole más *chocolate* fundido, o recalentándolo en el microondas unos pocos segundos.
- Una vez obtenida esta temperatura, el *chocolate* se encuentra templado

Para comprobar el templado

- Remoje un trocito de papel en el *chocolate* y llévelo a la heladera apenas hasta que se endurezca
- Coloque entonces el papel sobre la mesada y fíjese si se mantiene “seco” y duro.

Templado de chocolate blanco

- Los chocolates blancos y con leche se pueden templar de la misma forma pero variando las temperaturas
- El *chocolate* blanco debe derretirse a 40°C, bajar su temperatura a 26°C y subirla no más allá de los 29°C
- Para el *chocolate* con leche las temperaturas serán 40°C 28°C y 30°C.

Barritas de chocolate naranjas y almendras

- Coloque en un bowl las almendras junto con la ralladura de *naranja* y parte del *chocolate* templado semi amargo, mezcle.
- Sobre una placa con 2cm de profundidad y forrada con papel *manteca* extienda la mezcla.
- Deje enfriar a temperatura ambiente hasta que el *chocolate* se solidifique pero antes de que se vuelva extremadamente duro, corte en barritas.
- Conserve a temperatura ambiente.

Barritas de chocolate blanco lima, cajú y bananas

- Coloque en un recipiente las bananas disecadas junto con las castañas de *cajú*, la ralladura de lima y parte del *chocolate* templado semi amargo, mezcle.
- Sobre una placa con 2cm de profundidad y forrada con papel *manteca* extienda la mezcla.
- Espolvoree la superficie con sal maldon y ralladura de lima.
- Deje enfriar a temperatura ambiente hasta que el *chocolate* se solidifique pero antes de que se vuelva extremadamente duro, corte en barritas.
- Conserve a temperatura ambiente.

Tabletas de Chocolates

- Lave y pula los moldes de acrílico con alcohol para retirar cualquier suciedad.
- Llene los moldes con el *chocolate* templado semi amargo y golpee hasta que el *chocolate* ocupe todo los rincones, desplazando el aire
- Retire el sobrante con una espátula.
- Lleve a la heladera durante 10 minutos, luego retire y deje cristalizar media hora más a temperatura ambiente.
- Desmolde dando vuelta el molde sobre papel *manteca* y conserve las tabletas a temperatura ambiente protegidas de la humedad.
- Una variación, con la ayuda de una manga con pico bien fino trace unas líneas con *chocolate* s/a templado sobre el molde y luego llénelo con *chocolate* con leche o blanco procediendo de igual forma que el anterior.

Rochers o roquitas

- Coloque en un bowl los cereales junto con el *chocolate*, mezcle quedando el *chocolate* espeso y no líquido.

- Con la ayuda de una cuchara, tome pequeñas porciones de esta mezcla y con la ayuda de otra cuchara acomode sobre una placa forrada con papel *manteca*
- Deje enfriar a temperatura ambiente durante 30 minutos aproximadamente.

Mendiants

- En una olla con agua hirviendo cocine las almendras junto con los pistachos durante ½ minuto, retire frótelos en un repasador y luego quite por completo la piel
- Seque en horno a 140ºC durante 13 minutos, retire y deje enfriar.
- Dibuje sobre un papel *manteca* círculos iguales de aproximadamente 5cm de diámetro
- Coloque luego el papel *manteca* sobre una placa.
- Coloque el *chocolate* en una manga y vierta con cuidado dentro de los círculos.
- Golpee la placa para extender el *chocolate* dentro de los círculos.
- Rápidamente pegue las frutas sobre las moneditas de *chocolate*, antes de que este se solidifique.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y después de 20 minutos retire del papel.

Chocolate en rama

- Extienda una capa muy fina de *chocolate* sobre la mesada de mármol, trate de que no sea demasiado, porque se endurecerá antes de que pueda recogerlo.
- Espere unos instantes para que el *chocolate* prenda (que no esté fluido pero tampoco demasiado rígido), luego con la ayuda de una espátula inclinada a unos 45° levante el *chocolate* con un movimiento rápido.

Cigarritos

- Estire sobre la mesada de mármol una fina capa de *chocolate* blanco templado, luego pase el peine obteniendo un rayado.
- Una vez que el *chocolate* blanco comience a endurecerse cubra con una fina capa de *chocolate* semi amargo trabajándolo solo en la dirección de las líneas para no borronearlas.
- Espere que el *chocolate* prenda
- Con un golpe seco y velozmente, usando la espátula a 45°, forme los cigarritos recorriendo unos 3cm sobre el *chocolate*.

Abanicos

- Extienda sobre la mesada una capa muy fina de *chocolate*.
- Espere unos instantes para que el *chocolate* prenda (que ya no esté fluido pero no demasiado rígido).
- Con una espátula inclinada unos 45° y con un dedo sobre el filo de la espátula levantar el *chocolate* con un movimiento rápido, luego con las manos forma el abanico.

Presentación

- Presente en una fuente todas las variaciones de *chocolate* realizadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocolateria