

Chocolatería Gourmet

INSTRUCTIVO



LEE TU INSTRUCTIVO ANTES DE COMENZAR A JUGAR PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS;
CONSERVALO A LA MANO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

BIENVENIDO

Chocolatería Gourmet es para todos los que aspiran a ser chocolateros y que quieren aprender todo lo necesario acerca de los chocolates, su preparación y todas las emocionantes cosas que pueden hacerse con él. Lo más importante, por supuesto, es que la final te lo puedes comer.

Chocolatería te brindará horas de sabrosa diversión para toda la familia.
¡ DISFRÚTALO !

ANTES DE EMPEZAR . . .

- * Lava todos los utensilios con agua y jabón antes y después de usarlos. Para lavarlos con más facilidad déjalos sumergidos en agua caliente y jabón por 1 hora.
- * Después de lavarlos, seca perfectamente tus artículos, pues el chocolate y el agua no se mezclan y puede que no logres óptimos resultados a la hora de moldear.
- * Para derretir el chocolate utilizarás agua caliente, pero no hirviendo. Es importante que un adulto te ayude a hacerlo.
- * Prepara tu área de trabajo colocando un mantel o papel sobre la mesa para no ensuciarla.
- * Mantén un trapo húmedo cerca para limpiar.
- * Ponte un delantal o una playera que ya casi no uses.
- * Lávate las manos antes y después de preparar tus chocolates.
- * Prepara todos los ingredientes antes de comenzar.
- * Si vas a usar fruta, lávala y desinféctala.

CONTENIDO

- * 1 Inyector con duya
- * 1 Espátula
- * 1 Prensa para monedas
- * 1 Vaso medidor
- * 1 Molde de silicona para chocolates
- * 1 Molde para paletas
- * 1 Termómetro
- * 1 Duya adicional
- * 2 Cortadores en forma de conejo y mariposa
- * 2 cortadores en forma de estrella y corazón
- * 3 Discos para prensa de monedas
- * 3 Discos para duya
- * Tazoncitos para chocolates
- * Papel aluminio
- * Bolsa con palitos de paleta
- * 2 Bolsas con chocolate 200 g
- * Instructivo

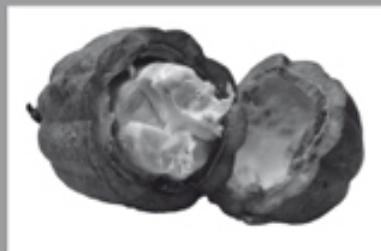


¿ QUÉ ES EL CHOCOLATE ?

El chocolate comienza con el árbol de cacao. Los árboles de cacao crecen en las selvas tropicales de Brasil, Indonesia y el Oeste de África. El nombre en latín del árbol es "Theobroma cacao", que significa "comida de los dioses". Los árboles de cacao solo crecen en las condiciones calientes y húmedas de las selvas y normalmente son plantados a la sombra de árboles más grandes, para protegerlos del sol. La fruta de este árbol es una vaina grande que contiene los granos de cacao. Cada árbol produce de 30 a 40 vainas y cada vaina contiene entre 20 y 50 granos de cacao los cuales, se encuentran pegados a una pulpa suave.



Cuando las vainas han madurado, llegan a medir entre 15 y 25 cm y adquieren un color que va desde verde, dorado y rojo oscuro. Las vainas son cosechadas con mucho cuidado, ya que los árboles son frágiles y no pueden ser trepados. La fruta es cortada a mano usando cuchillos amarrados a postes para poder alcanzar las frutas de arriba.



Después, las vainas se abren y se sacan los granos y la pulpa para ponerlos en el sol durante varios días. Se lleva una fermentación hasta cierto grado, la cual es la primera etapa en el desarrollo del sabor a chocolate. Se limpian los restos de pulpa y se dejan secar los granos por unos días más. Después son evaluados y empaquetados en sacos para llevarlos a la fábrica de chocolates.

LA HISTORIA DEL CHOCOLATE

Los árboles de cacao son originarios de la selva del Amazonas en América del Sur. Los primeros en hacer chocolate fueron los Mayas que vivían en lo que hoy en día es Venezuela. Ellos molián los granos de cacao para hacer una bebida picante llamada "xocoatl"; de esta palabra se deriva "chocolate". En el año 600 A.D. los mayas se mudaron al norte a la zona que ahora es México. Ahí establecieron las primeras plantaciones de cacao y utilizaban los granos de cacao como moneda. En el año 1200 A.D. los aztecas eran la cultura dominante en esa área.



Los aztecas creían que la fruta del árbol del cacao traía sabiduría, poder y vitalidad. ¡El famoso emperador Moctezuma, era conocido por tomarse hasta 50 copas de chocolate espeso cada día, servido en copas de oro! A principios del siglo XVI, los exploradores españoles llegaron a América Central y descubrieron los granos de cacao y su valor como moneda. El Español Hernán Cortez, estableció su propio plantío para comprarles oro a los aztecas. Ellos llevaron los granos de cacao a España donde los mezclaron con azúcar, canela y nuez y esto se convirtió en la bebida favorita de la nobleza española.

Las noticias de esta nueva bebida se esparcieron gradualmente por toda Europa y se volvió muy popular en la corte de Luis XIV de Francia. En el siglo XVII comenzaron en Londres las Casas de Chocolate, similares a las cafeterías de hoy en día. La elite de la sociedad de Londres se reunía en lugares populares para disfrutar de una copa de chocolate. Para el siglo XVII los granos se habían convertido en una comodidad para los ricos. Los plantíos se establecieron en Brasil y Jamaica para satisfacer la demanda en Europa.



Hasta el siglo XIX, el chocolate era usualmente servido como una bebida pero el chocolate duro tenía muchos grumos como para poderse disfrutar. Este problema se solucionó cuando un alemán llamado Conrad Van Houten inventó la prensa que aplastaba los granos y separaba la mantecilla de cacao del polvo de cacao. El polvo de cacao se disolvía en leche caliente o en agua caliente y producía una bebida más rica que la anterior. La mantecilla de cacao se mezclaba con granos de cacao molidos para producir una pasta que se podía mezclar con azúcar y leche, creando un chocolate sólido y liso.

Después de esto la producción de chocolate macizo se estableció en Europa, América, Ghana y África comenzó a sembrar cacao cuando la demanda subió. Se inventaron métodos nuevos para refinar la textura y se produjeron diferentes tipos de chocolates agregándoles nueces, frutas, turrón, etc.

Para el siglo XX, el chocolate se producía comercialmente a gran escala y estaba disponible para la población en general y a un precio disponible.

¡Ahora el chocolate es el favorito de todos!



PRODUCCIÓN DE LOS GRANOS DE COCOA

Alrededor del 70% de todos los granos de cocoa se producen en países del Oeste de África; Nigeria, Ghana y la Costa de Marfil. La mayoría de las granjas de cacao son pequeños negocios familiares y las familias dependen completamente en el ingreso de la venta de los granos de cocoa. El ingreso puede variar dependiendo del resultado de la cosecha y también del precio que reciban por su producto.

LA FÁBRICA DE CHOCOLATES

Cuando los granos llegan a la fábrica, son pasados por un proceso de limpieza para remover los restos de pulpa y pedazos de vaina. Cada variedad de grano es almacenada separadamente para prepararlos para el siguiente paso; la mezcla de los granos de cocoa.

La mezcla de los granos es la mitad del proceso para hacer chocolate. Los granos son traídos de diferentes partes del mundo y mezclados para producir un sabor único. Los principales productores de chocolate tienen sus propias técnicas de mezclado. Los granos son tostados en cilindros que giran de 30 minutos a 2 horas dependiendo del tipo de grano. Esta etapa hace que los granos pierdan la mayoría de su humedad y que su cubierto se abra. El tostado también hace que los granos adquieran un color café oscuro y extrae su sabor a chocolate.

Después los granos pasan a través de una máquina que separa la cáscara de la semilla del grano. La semilla es el corazón del grano y es la parte que se usa para producir chocolate. Las semillas se colocan entre discos de metal o bloques de granito para producir "licor de chocolate". El licor es un jarabe de chocolate espeso que a pesar de su nombre no contiene alcohol. El licor pasa a través de una máquina aplanadora que extrae mantequilla de cocoa y deja un sólido seco llamado prensa de cocoa. La prensa de cocoa es aplastada y tamizada para producir polvo de cocoa. La producción del chocolate continúa mezclando diferentes cantidades de licor de chocolate, mantequilla de cocoa, azúcar y leche, dependiendo del tipo de chocolate que se necesite.

5



Al proceso de mezclar se le llama "afinado". Grandes rodillos pasan de un lado a otro, puliendo la mezcla de chocolate hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado y la composición quede lisa. Este proceso es importante en el desarrollo final del sabor del chocolate y puede tardar varios días.

Finalmente, el chocolate pasa por un proceso llamado "templado".

El chocolate es calentado lentamente y enfriado, dejando que los cristales de la mantequilla de cocoa se solidifiquen y que el chocolate se endurezca y desarrolle una apariencia brillante. Después es moldeado, envuelto empaquetado para entregarse a los amantes del chocolate alrededor del mundo.

TIPOS DE CHOCOLATE

El chocolate no endulzado, también llamado chocolate de cocina y chocolate amargo, es licor de chocolate puro que ha sido enfriado y puesto en moldes.

El chocolate semiamargo es licor de chocolate con una pequeña cantidad de mantequilla de cocoa y un poco de azúcar. Contiene hasta 75% de sólidos de cocoa. Con sólidos de cocoa nos referimos a los tres componentes de los granos de cocoa; licor de cocoa, mantequilla de cocoa, y polvo de cocoa. El chocolate semidulce es licor de chocolate con una pequeña cantidad de mantequilla de cocoa y azúcar, más que en el chocolate semiamargo.

Contiene 75% de sólidos de cocoa. Este es chocolate más popular para cocinar en las casas. Chocolate de leche es chocolate al cual le agregaron leche. Contiene 30% de sólidos de cocoa. El chocolate blanco solo puede ser contado como chocolate de verdad, si contiene mantequilla de cocoa. Esta hecho con mantequilla de cocoa endulzada y leche. Sin embargo, hay chocolates blancos en el mercado que no contienen mantequilla de cocoa, en este caso se clasifican como dulces.

6

EL TEMPLADO DEL CHOCOLATE

Tu estuche contiene un molde de silicón para hacer chocolates individuales.

Cada cavidad tiene un diseño que le dará a tus chocolates un toque sofisticado y profesional. Antes de comenzar a hacer chocolates, el chocolate debe de ser preparado y templado. Si solo derrites el chocolate y lo vacías en los moldes, los chocolates no se verán y sabrán bien.

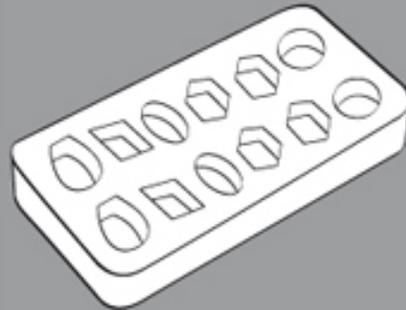
Cuando templas el chocolate, los cristales de la mantequilla de cocoa se estabilizan y el chocolate tendrá brillo, dureza y una textura perfecta. Ya que hayas templado el chocolate, puedes hacer chocolates individuales usando el molde de silicón, o usarlo para sumergir frutas, nueces, galletas o todo lo que quieras cubrir con chocolate. También te enseñaremos a hacer decoraciones de chocolate.

¿Qué sucede cuando el chocolate es "templado"?

El chocolate contiene mantequilla de cocoa que está hecha de diferentes tipos de cristales. Cada grupo de cristales se derriten y se solidifican a diferentes temperaturas.

Algunos cristales son más estables que otros, especialmente los cristales "beta"; estos son los cristales que queremos cuando templamos chocolate. El primer paso es calentar el chocolate a cierta temperatura. Cuando el chocolate se derrita, significa que todos los cristales se disolvieron. El siguiente paso es enfriar el chocolate y empezar la cristalización de los cristales beta y otros tipos de cristales. El último paso es calentar unos cuantos grados el chocolate; esto derrite los cristales que no se necesitan, pero mantiene los cristales beta, los cuales han crecido y se han multiplicado.

Cuando el chocolate finalmente se haga duro; son los cristales beta lo que causan que el chocolate sea brillante, duro y liso al probarlo. Probablemente alguna vez has abierto un chocolate y has visto que está cubierto por una capa blanca. A esto se le llama "brote" o "revenido" y es el problema más común de los chocolates.



El brote de grasa ocurre cuando los cristales de la mantequilla de cocoa aparecen en la superficie del chocolate y es causada cuando la temperatura del chocolate excede los 24°C (74°F). Esto puede ocurrir durante el transporte o el almacenamiento. Este chocolate se sentirá aceitoso al tacto.

El brote de azúcar ocurre cuando el azúcar en los chocolates se cristaliza en tiempos de mucha humedad, esto causa que la superficie del chocolate tenga una textura rasposa.

"Puede que no se vea bien, pero el "brote" no afecta el sabor del chocolate y se puede comer perfectamente".

TIPS IMPORTANTES

EL CHOCOLATE Y EL AGUA NO SE MEZCLAN.

Antes de comenzar a trabajar con el chocolate, asegúrate de que tu área de trabajo y tus utensilios estén completamente secos. Si unas pocas gotas de agua caen en el chocolate, este se volverá una masa pegajosa y será imposible trabajar con ella.

EL CHOCOLATE SE PUEDE QUEMAR.

Cuando templates o derritas el chocolate nunca dejes que la temperatura rebase los 46°C (115°F). El chocolate se puede quemar si rebasa esta temperatura sabrá a quemado. Nunca derritas chocolate sobre agua hirviendo, es mejor derretirlo lentamente sobre agua caliente para que puedas controlar la temperatura.

CÓMO TEMPLAR (o atemperar) CHOCOLATE

Templar el chocolate es un proceso delicado que requiere el uso cuidadoso del termómetro que viene en tu estuche. Sigue cuidadosamente las instrucciones para dominar este paso básico en el moldeado y baño del chocolate.

Necesitarás los siguientes utensilios:

- Una olla doble para hervir o una olla de metal que quepa dentro de otra caserola
- El termómetro
- Espátula
- Un mínimo de 200 gramos de chocolate

Prepara todos tus utensilios y moldes para que puedas usar el chocolate templado en cuanto esté listo.

Corta el chocolate en pequeñas piezas iguales y coloca dos tercios dentro de la olla. Llena la segunda olla o el sartén con agua muy caliente (no agua hirviendo).

Asegúrate de que la olla de arriba esté en poco contacto con el agua. Coloca el termómetro a un lado de la olla con el tronco dentro de las piezas de chocolate.

Bátelo ocasionalmente con la espátula y checa la temperatura, la cual no debe pasar de 46°C (115°F). El chocolate se puede quemar a una temperatura superior a esta. Retira la olla del calor y gradualmente añade el resto de las piezas de chocolate; se derretirán con el chocolate caliente. Bátelo lentamente para que las piezas se derritan. La temperatura del chocolate caerá; cuando llegue a 28-29°C (83-84°F) coloca la olla de nuevo en el agua caliente. Tendrás que volver a calentar el agua para poder volver a calentar el chocolate. La temperatura final para el chocolate oscuro debe de ser entre 30-32°C (85-90°F) y para el chocolate de leche no más de 30°C (85°F).

NOTA: La gran mayoría de las barras de chocolate que están a la venta en tiendas ya están templados, así que solo tienes que derretirlo para empezar a moldear. Pero si deseas templarlos, puedes hacerlo, tu chocolate quedará de mejor calidad.

9



Para checar que el chocolate este templado, esparces una cucharadita de chocolate sobre un pedazo de papel. Déjalo durante 5 o 6 minutos en un lugar fresco. El chocolate debería de tener una capa brillante y debería de tronar cuando lo partes a la mitad.

Ahora estás listo para usar el chocolate. Mientras que los usas se enfriará y se pondrá duro. Mantén el termómetro e el chocolate y checa frecuentemente. Para el chocolate oscuro la temperatura no debería caer más de 31°C (88°F); para el chocolate de leche no debería de caer más de 30°C (86°F). Cuando esto suceda, coloca la olla de nuevo en el agua caliente por unos cuantos segundos y el chocolate se ablandará.

No te preocupes si no pudiste templar el chocolate la primera vez; tomara un poco de práctica para que domines este arte. Puedes usar el chocolate otra vez y recuerda checar el termómetro constantemente mientras que sigues las instrucciones.

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE

Algunas decoraciones de chocolate pueden hacerse usando chocolate derretido, no templado. Para derretir el chocolate, coloca piezas cortadas de chocolate en una olla de metal y colócalo sobre un sartén con agua caliente (a baño maría).

El agua deberá estar a 60 a 65°C (140-150°F): coloca el termómetro en la olla y checa la temperatura. Mientras que el chocolate se derrite, el agua se irá enfriando. Cuando veas que la temperatura empieza a bajar, vuelve a calentar el agua para regresarle la temperatura descrita anteriormente.

Deja el chocolate por unos cuantos minutos y bate gentilmente dos o tres veces. Después deja que el chocolate se derrita y no lo batas mucho. Usa el chocolate en cuanto esté completamente derretido.

Si se endurece un poco regresalo a la olla y el recipiente con el agua caliente por un minuto.

10

HUÉLELO

debes de oler ese maravilloso olor a chocolate dulce que todos conocemos. Si no tiene ese olor, hay algo malo con el chocolate.

TÓCALO

un buen chocolate es liso cuando lo tocas.

MÍRALO

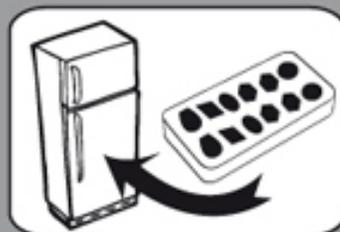
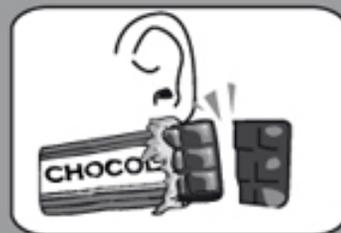
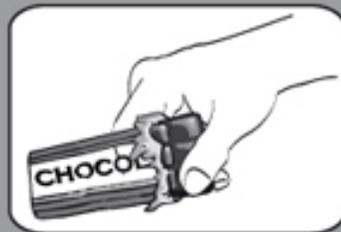
debe tener una apariencia lisa y brillos; sin marcas blancas, bolas u hoyos.

ESCÚCHALO

el chocolate debería tronar cuando se rompe.

PRUÉBALO

el chocolate se derrite con la temperatura corporal, por lo tanto se derrite en tu boca. ¡Deja que el chocolate se derrita lentamente y disfruta su sabor intenso!



- * chocolate ya templado (ve página 9)
- * molde de silicón
- * espátula

1. Antes de comenzar, lava el molde en agua caliente y asegúrate de que esté completamente seco antes de usarlo.

2. Coloca el molde en una charola sobre una superficie firme y esparce el chocolate templado en las cavidades.

3. Cuando las cavidades estén llenas, toma la charola y dale unos golpecitos en la mesa. Esto bajara el chocolate y expulsara las burbujas de aire.

4. Antes de que el chocolate se asiente, es importante remover cualquier exceso de chocolate de arriba de molde (esta es la base de tus chocolates). Usando una espátula de plástico o un cuchillo, pásalo sobre la superficie del molde.

5. Deja que los chocolates se asienten en un lugar fresco. Puedes colocarlos en tu refrigerador por unos minutos, pero asegúrate de que estén cubiertos para que no les escurra agua.

6. Los chocolates se asentaran rápidamente; en media hora deben estar listos.

7. Presiona ligeramente uno de los chocolates para ver si ya están duros.

8. Remover los chocolates del molde es muy fácil; voltear el molde y presionarlo para que salgan los chocolates. Cuando están listos deben salir fácilmente.

9. Si el chocolate fue templado correctamente, debe estar duro y brillante, cada uno con un bello diseño. Si los chocolates no están brillantes o tienen marcas blancas, el templado no tuvo éxito.

10. No te preocupes, toma tiempo dominar el templado; la próxima vez sigue las instrucciones y ponle atención al termómetro. Limpia el molde con agua caliente y un poco de jabón líquido; siempre asegúrate de secarlo inmediatamente.

- chocolate ya templado (ve página 9)
- tenedor o palillos
- fresas u otras frutas pequeñas o en trozos

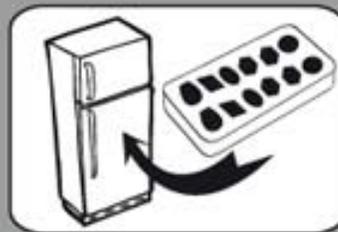
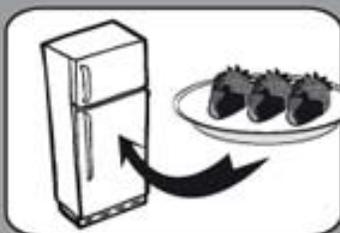
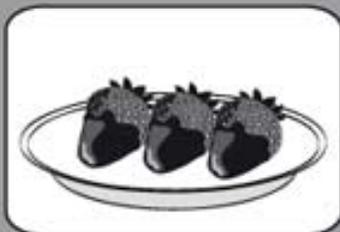
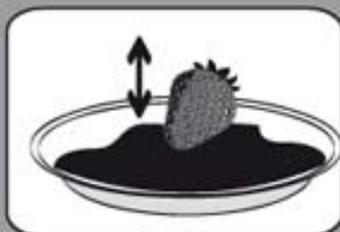
1. Deja tu chocolate ya templado en su recipiente. Toma una de las frutas con la ayuda de un tenedor o palillo y sumérgela toda o sólo una parte.

2. Deja que escurra el excedente de chocolate sobre el recipiente. Coloca la fruta sobre un plato para que se enfríe.

3. Una vez que hayas acabado de cubrir las frutas, puedes meterlas en el refrigerador por unos minutos. Pero recuerda taparlas para que no les caiga escarcha o agua.

4. Mientras, puedes derretir más chocolate para adornar las frutas. Puedes decorar con líneas o con otros dibujos que se te ocurran.

5. Ya que estén listas las frutas, compártelas con tus amigos y familia.



- chocolate ya templado (ve página 9)
- molde de silicón
- espátula
- tenedor o cuchara
- trozos de fruta, gomitas, dulces, etc que quepan en las cavidades del molde

1. Antes de comenzar, lava el molde en agua caliente y asegúrate de que esté completamente seco antes de usarlo.

2. Llena 2 terceras partes de cada cavidad del molde con chocolate.

3. Toma un trozo de fruta o de dulce con ayuda del tenedor o cuchara. Sumérgela con cuidado dentro del molde, cuida que se cubra de chocolate la mayor parte.

4. Llena las cavidades del molde con más chocolate para que cubra por completo la fruta o dulce.

5. Mete el molde en el refrigerador por unos minutos para que el chocolate se solidifique. Recuerda cubrir el molde para que no le caiga agua o escarcha.

6. Desmolda volteando el molde sobre un plato y presionando ligeramente.

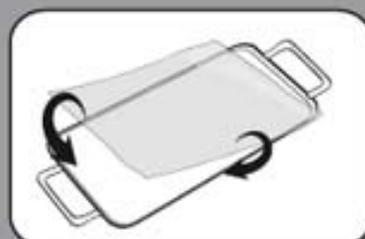
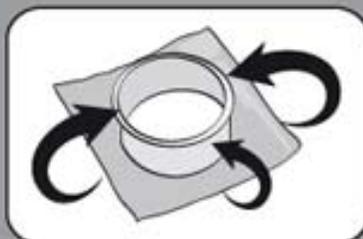
7. Derrite un poco de chocolate, deja que quede tibio. Llena la duya con el chocolate y úsalo para decorar tus chocolates rellenos.



FIGURAS DE CHOCOLATE

- * chocolate
- * los cortadores de galleta (conejo, mariposa, estrella o corazón)
- * papel aluminio
- * espátula

1. Temple el chocolate (consulta pag. 9)
2. Toma uno de tus cortadores de galleta de la figura que quieras. Cubre un lado del cortador de galletas con papel de aluminio, doblándolo en las orillas para que se detenga bien.
3. Vacía 2 terceras partes del chocolate en el cortador.
4. Golpea gentilmente el molde en la mesa para sacar las burbujas de aire y déjalo reposar en un lugar fresco o en el refrigerador.
5. Para sacar el chocolate, presiona la base del molde con tus dedos.
6. En tu casa probablemente podrás encontrar muchos cortadores con formas y tamaños diferentes que puedes usar para hacer chocolates.



FIGURAS DE CHOCOLATE PLANAS

- * chocolate
- * los cortadores de galleta (conejo, mariposa, estrella o corazón)
- * charola
- * papel aluminio
- * espátula

1. Temple el chocolate (ve la pag. 9)
2. Cubre con papel aluminio (bien extendido) la charola.
3. Esparce el chocolate sobre la charola, cuida que quede una placa de 3 mm de grosor, usa la espátula para extender el chocolate.
4. Deja que el chocolate se enfríe un poco.
5. Toma tus cortadores de galleta y úsalas en la placa de chocolate. Gira el molde para separar las piezas.
6. Deja que las placas de chocolate se endurezcan para que puedas tomarlas.
7. Puedes usarlas para decorar pasteles o helado.



TAZONES DE CHOCOLATE

- * chocolate
- * espátula
- * globos
- * charola o refractario rectangular

1. Antes de comenzar, lava los globos y asegúrate de que estén completamente secos antes de usarlos.

2. Tempia el chocolate (ve a la pag. 9)

3. Deja enfriar un poco el chocolate. Toma uno de los globos e inflalo tan grande como desees que sea el tazón.

4. Sumerge un poco el globo ya inflado sobre el chocolate, cubre casi la mitad del globo, hazlo girar para que la cobertura sea uniforme.

5. Ahora deja el globo con el chocolate en la charola y deja solidificar.

6. Cuando el chocolate esté sólido, revienta el globo y con cuidado despréndelo del chocolate.

7. Notarás que el chocolate ha adquirido la forma de un tazón. Puedes llenarlo con fruta, crema batida, helado o gelatina ya hecha. ¡ EXPERIMENTA!



PALETAS DE CHOCOLATES

- * chocolate
- * molde de paletas
- * palitos de paleta

1. Tempia el chocolate (consulta pag. 9)

2. En tu molde de paletas (previamente limpio y seco) vierte el chocolate en cada cavidad del molde.

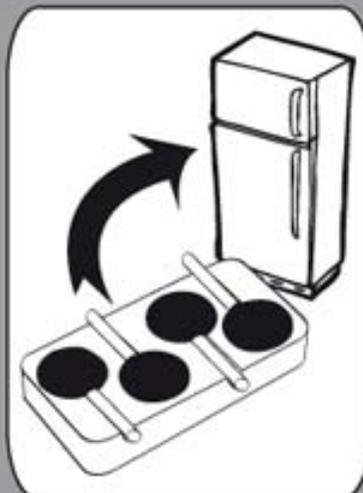
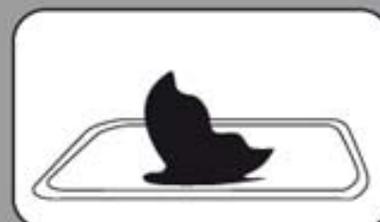
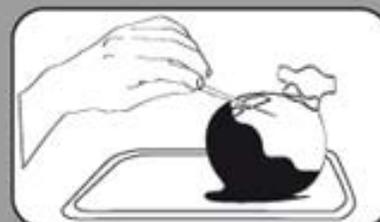
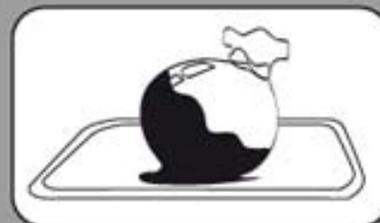
3. Antes de llenar cada cavidad, ponte el palito de paleta girándolo sobre el chocolate unas 3 veces, luego deja el palito en su sitio dentro del molde.

4. Llena cada cavidad del molde con el chocolate y da unos golpecitos para quitar el aire y que cubra todos los rincones.

5. Mete al refrigerador por 8 minutos (tapa las paletas para que les caiga agua o escarcha).

6. Desmolda con cuidado presionando la cavidad redonda, no levantes la paleta tomando el palito ya que puede desprenderse.

7. ¡ DISFRUTA !



HOJAS DE CHOCOLATE

- chocolate
- pincel limpio y seco
- charola o plato grande
- hojas de árbol frescas y limpias

1. Temple el chocolate (ve a la pag. 9)
2. Verifica que tanto las hojas de árbol como el pincel estén totalmente limpios y secos.
3. Toma una de las hojas y cúbrela con chocolate usando el pincel, cúbrela como si la estuvieras pintando.
4. Cubre sólo 1 cara de la hoja. Cuando hayas acabado déjala reposar en el plato o charola para que el chocolate se solidifique, puedes meter las hojas en el refrigerador por 7 minutos.
5. Ya que el chocolate esté sólido, desprende con cuidado la hoja de la placa del chocolate como si fuera una estampa.
6. Usa estas hojas para adornar pasteles, helados, galletas o en lo que tu quieras.



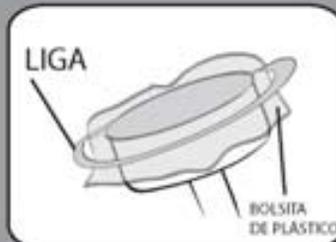
19



MONEDAS DE CHOCOLATES

- chocolate
- tu prensa de monedas
- discos para la prensa (3 figuras diferentes)
- 1 cuadrado de plástico de 6 x 6 cm
- papel aluminio
- charola

1. Temple el chocolate (consulta pag. 9)
2. Extiende el chocolate sobre una charola con papel aluminio, usa la espátula para que la placa de chocolate quede bien esparcida. Deja que el chocolate se solidifique.
3. Coloca el plástico dentro de la prensa, usa una liga para que no se desprenda (ve el dibujo)
4. Cuando la placa de chocolate ya esté lista; toma uno de los discos para la prensa de moneda y colócalo sobre el chocolate. Cuida que la cara del disco en donde está la figura quede hacia abajo.
5. Toma la prensa de monedas, colócala sobre el disco y presiona como lo hiciste con los cortadores de galleta.
6. Levanta la prensa, notarás que el chocolate quedó dentro de la prensa. Ahora presiona el botón que está en la parte superior de la prensa para que deje caer la moneda de chocolate.
7. Puedes envolver tus monedas con papel aluminio dorado para simular monedas de verdad.



20

CHOCOLATE PARA MOLDEAR

- * 200 g de chocolate
- * 1 cucharada de jarabe de maíz

1. Temple el chocolate (ve a la pag. 9)
2. Retira el recipiente donde templaste el chocolate del agua caliente. Agrega el jarabe de maíz y con la ayuda de la espátula empieza a incorporar los ingredientes.
3. Gradualmente el chocolate absorberá el jarabe, lo que ocasionará que se forme una bola de chocolate como masita suave. Coloca esta masa de chocolate en papel encerado.
4. Envuelve el chocolate con el papel y aplánalo hasta que quede con un grosor de 2 cm aprox.
5. Deja el chocolate en el papel y deja que repose por 2 horas a temperatura ambiente antes de usarlo.
6. ¡ LISTO ! ya puedes usar el chocolate para moldear las figuras que quieras como si fuera plastilina.

NOTA 1: EL CHOCOLATE PARA MOLDEAR SE PUEDE ENDURECER SI LO DEJAS AL AIRE LIBRE, usa un recipiente con tapa hermética para mantenerlo suave.

NOTA 2: SI EL CHOCOLATE EMPIEZA A ENDURECERSE Y LO QUIERES USAR, sólo amásalo con tus manos por 30 segundos o hasta que quede suave otra vez.

NOTA 3: SI TU CHOCOLATE TE QUEDÓ MUY PEGAJOSO Y MUY SUAVE, es porque le pusiste mucho jarabe, experimenta con diferentes cantidades hasta que te quede como masita.

NOTA 4: SI USAS EL CHOCOLATE EN MASA PARA PONERLO EN EL INYECTOR, es muy posible que llegue a solidificarse, para eso puedes sumergir el inyector en agua caliente de 15 a 20 segundos (tapando la duya), así volverá a su estado suave.

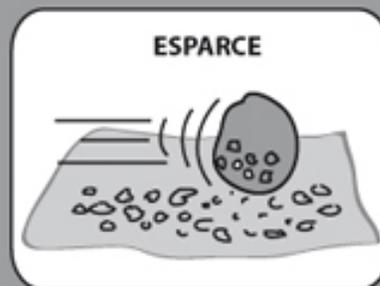
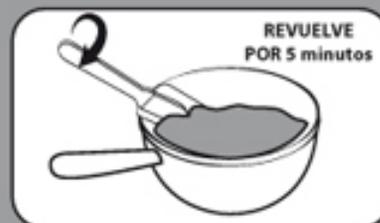
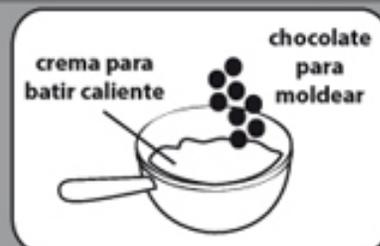


GANACHE (trufas)

- * 200 g de chocolate para moldear (ve la pag. anterior)
- * 120 ml de crema para batir
- * 1 cazuela

El "Ganache" es una palabra francesa para referirse a la mezcla de chocolate y crema para batir. Es una mezcla muy versátil ya que dependiendo de la temperatura, puede ser suave para cubrir pasteles o espeso para hacer bolitas o las famosas trufas de nuez o cacahuete.

1. En la cazuela vierte la crema para batir y ponla a calentar a fuego alto. PIDE AYUDA DE UN ADULTO
2. Cuando veas que la crema está a punto de hervir, agrega el chocolate con cuidado para que se cubra de crema. Retira de la estufa.
3. Espera a que el chocolate se mezcle y funda con la crema por 5 minutos aprox. Pasado ese tiempo, revuelve con la espátula suavemente para que la crema no pierda su espesor.
4. Sigue revolviendo hasta que el chocolate se derrita y se mezcle con la crema, seguramente verás que se hace una pastita suave como merengue pero más espesa. Deja que la mezcla se enfríe.
5. Ya que esté frío el chocolate, toma un pedazo del chocolate y móldalo en forma redonda, o bien, puedes hacerlo con 2 cucharas.
6. Cuando hayas acabado tus bolitas, espárcelas chocolate en polvo. También puedes hacerlas rodar sobre una capa de nueces, arroz inflado o cacahuete.



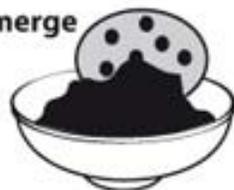
GALLETAS CON CHOCOLATE

- * chocolate ya derretido
- * galletas que sean de tu agrado

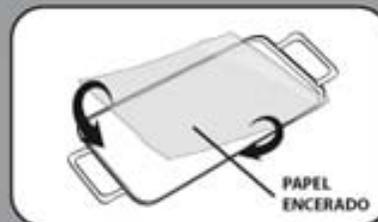
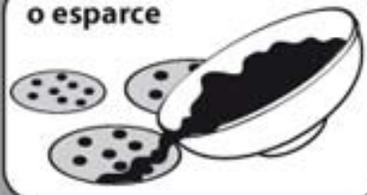
1. Temple el chocolate (ve a la pag. 9)
2. Coloca las galletas sobre un plato o charola grandes.
3. Esparce el chocolate sobre las galletas o bien, sumérgelas en el chocolate hasta la mitad o toda completa.
4. Deja que se enfríe el chocolate.
5. Disfruta tus galletas bañadas de chocolate.



sumerge



o esparce



ENJAMBRE DE CHOCOLATE

- * chocolate
- * trozos grandes de nuez, hojuelas de maíz, cacahuete o arroz inflado
- * charola
- * papel encerado

1. Temple el chocolate (ve la pag. 9)
2. Pon el papel encerado sobre la charola.
3. Haz montoncitos de hojuelas de maíz, arroz inflado, nueces, o cacahuete sobre la charola con el papel.
4. Cuando el chocolate esté tibio, viértelo suavemente sobre los montoncitos que hiciste.
5. Cuida que todos los trozos permanezcan unidos con el chocolate.
6. Deja que el chocolate se solidifique.
7. ¡ LISTO ! ya puedes disfrutar tus enjambres de chocolate. Intenta hacerlos con chocolate para moldear o con la mezcla para hacer trufas.



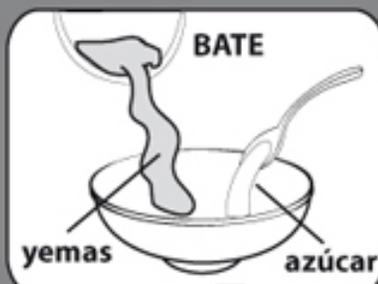
HELADO DE CHOCOLATE

- 200 g de chocolate
- 500 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 140 g de azúcar
- 330 ml de doble crema (ligeramente ya batida)

1. Derrite el chocolate (ve pag. 10) y deja que se enfríe.
2. Bate las yemas y el azúcar hasta que quede cremoso y ligero.
3. Calienta la leche en una caseroia (PIDE AYUDA A UN ADULTO) y después agrega la mezcla de huevos y azúcar antes de que hierva la leche.
4. Ahora cocina lentamente esta mezcla a fuego lento hasta que espese; revuelve constantemente.
5. Cuando la mezcla este espesa, retírala del calor y agrégalo a el chocolate derretido.
6. Deja enfriar la mezcla y agrega la crema batida. Vacía la mezcla en un contenedor y congéjala.
7. Ya que la mezcla esté congelada, puedes servirlo en unos tazones acompañada de chocolate líquido, frutas o galletas.

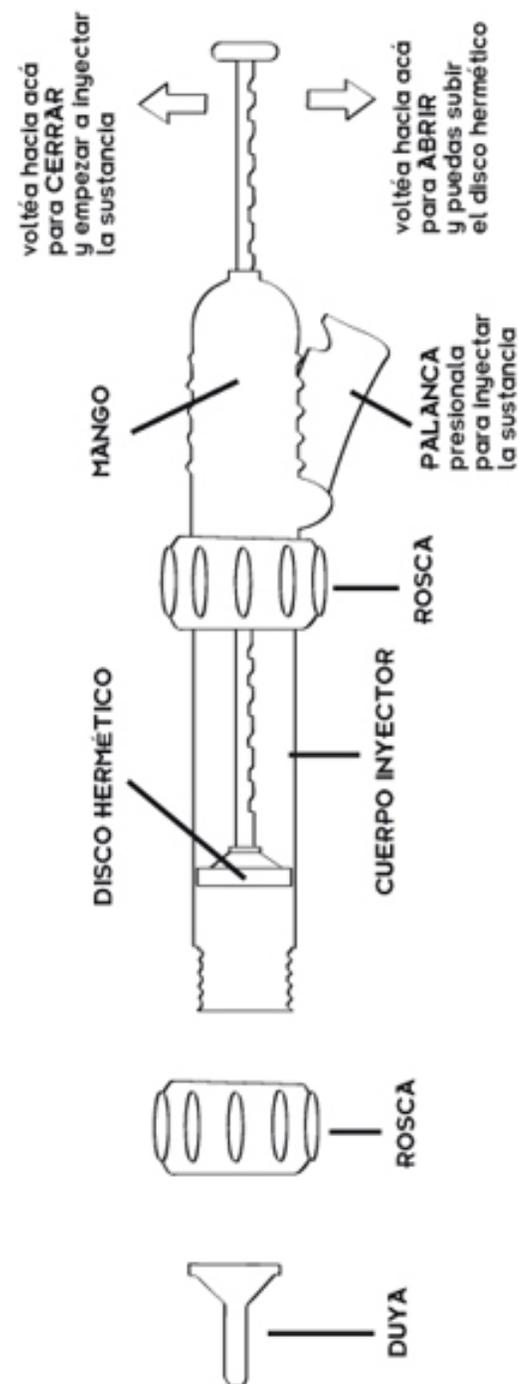


25



USANDO EL INYECTOR Y LA DUYA

El inyector con las duyas son un utensilio muy versátil, puedes usarlos para decorar tus chocolates, pasteles, galletas, o cualquier postre que desees haciendo divertidas formas geométricas o letras. Antes de usar el inyector debes practicar con el y entender su funcionamiento. Observa el gráfico.



26

