

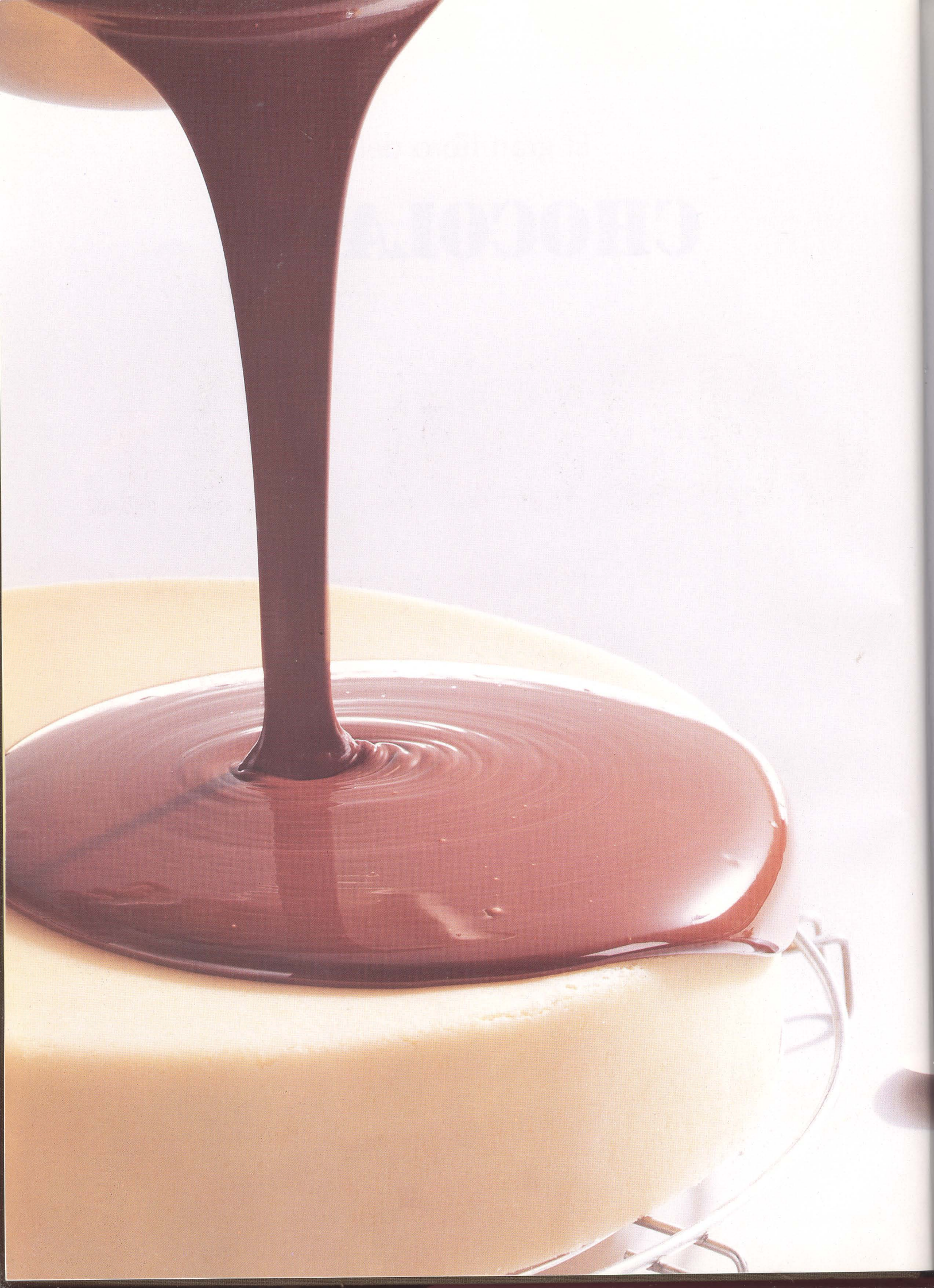
El gran libro del

CHOCOLATE

Mercado
Pastelería
Confitería
Postres



Everest





El gran libro del

CHOCOLATE

Información práctica sobre pastelería,
confitería, postres y bebidas

Karl Schuhmacher
Leopold Forsthofer

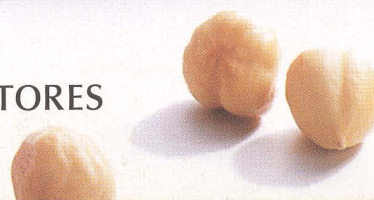
Silvio Rizzi

Christian Teubner

Recetas de postres de Eckart Witzigmann
Parte histórica del Dr. Sybil Gräfin Schönfeldt



CÍRCULO de LECTORES





ÍNDICE

HISTORIA DEL CHOCOLATE 6

Recorrido histórico a través de los siglos. Desde la semilla de cacao, que en el México precolombino se utilizaba como medio de pago, hasta el triunfo del chocolate dulce en Europa.

EL CACAO 22

De la semilla de cacao hasta la pasta prensada. Procedencia, botánica, cultivo y recolección del cacao. Desde la manipulación y elaboración de la semilla de cacao hasta la manteca de cacao y el cacao en polvo.

EL CHOCOLATE 42

Proceso de producción desde la masa de cacao hasta la cobertura: extender, conchar, mezclar y moldear. Por color y sabor: cobertura oscura y clara, cobertura amarga y semiamarga, con leche y blanca.

CHOCOLATE: PRÁCTICA 50

Tratamiento adecuado del chocolate: templar el chocolate de cobertura, verter, cortar y recortar. Rollitos de chocolate, abanicos y virutas, hojas, chocolate rayado, figuras huecas rellenas.

PASTELERÍA 68

Pasteles y tartas que piden chocolate o que presentan variantes con chocolate: en la masa, en forma de añadido o como baño. Técnicas muy refinadas permiten preparar nuevas creaciones.



CONFITERÍA 138

Los dominios del chocolate. Desde los pralinés de productos secos y crudos, a los bombones y las formas singulares pasando, por los pralinés de nougat y canache, las trufas y los bombones de formas precisas y las figuras huecas.

POSTRES 184

Creaciones que se deshacen en la lengua. Desde las suaves mousses al delicado helado de chocolate pasando por las cremas finas como la Bavaoise, con adornos de filigranas de chocolate. Suflés.

BEBIDAS 210

Preparaciones de diversos continentes, de México a Europa. Calientes y frías. Líquidos mixtos con y sin alcohol, vertidos sobre *crushed ice*, mezclados con leche o servidos con mantecado de chocolate.

FUERA DE LO COMÚN 222

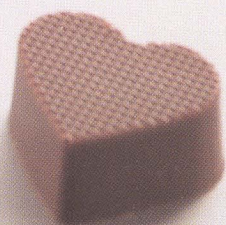
Especialidades que se salen del marco habitual. El mole, picante salsa mexicana, que se prepara en parte con chocolate y combina muy bien con el pollo. Liebre con chocolate. Pasta con chocolate.

GLOSARIO 230

El léxico específico del chocolate. Tecnicismos del ámbito de la pastelería y de la confitería. Utensilios imprescindibles.

ÍNDICE 234

Una visión panorámica para consultar los datos referentes a la historia, al mercado y al tratamiento del chocolate y las diversas recetas.





XOCOLATL

Historia del chocolate

Es una historia realmente dulce, pero a la vez es un reflejo de la historia universal de la época en que los españoles descubrieron el Nuevo Mundo.

Los arbustos y árboles del cacao, desconocidos durante mucho tiempo en el Viejo Mundo, mecían sus anchas copas a la sombra de ramajes más altos y desde el principio de la creación ofrecían todo a la vez: flores, hojas y frutos. En el siglo XVIII el naturalista sueco Carl von Linné designó a este árbol del Paraíso, siempre verde, con el nombre de *teobroma*, «alimento de los dioses». A lo largo de más de mil años los indígenas vinieron señalando en sus cuentos que los dioses eran los únicos que merecían disfrutar de sus frutos.

Un árbol de la vida en el Paraíso

Son realmente árboles de vida. Así parecen haber sido imaginados los árboles de cacao en las viejas representaciones occidentales del Paraíso pintadas por los monjes en sus fríos claustros, expuestos a todas las corrientes: ramas abundantes, hojas largas y coriáceas, rojas al desplegarse y verdeoscuros después, con ramilletes de florecillas de color amarillo limón y cálices rosados que salen directamente del tronco; su aroma, dulce, atrae a los

insectos. Las flores que brotan de la madera más vieja del tronco llamarán la atención de los botánicos, que designarán este fenómeno con el nombre de «cauliflora» (del griego *caulos* = tallo).

El fruto madura también directamente en el tallo, generalmente nudoso, y como mucho trepa un pequeño trecho por las gruesas ramas. Es un fruto verde, de un palmo de longitud, puntiagudo o redondeado, de aproximadamente quinientos gramos. En su interior las semillas están firmemente adheridas y se agrupan por parejas; por fuera presentan una piel verde y dentro tienen una carne jugosa de color rosa, con un refrescante sabor ácido. Para los indígenas del Orinoco este árbol representaba únicamente una jugosa parada en el camino. Cogían los frutos maduros de color verde, extraían a presión la ácida ambrosía y tiraban el resto.

El arbusto o árbol de cacao prospera en un clima paradisiacamente armónico: en torno a los 20 °C, no mucho más frío; ni tormentas ni sol restallante; aire y suelo húmedos. Es el terreno adecuado para este fruto de 20 a 50 semillas en forma de alubia, que al madurar estalla y deja en libertad algo parecido a piedrecillas irregulares, achataadas en la parte que linda con la otra semilla. En la cáscara de estos granos están las pepitas, que son de color rojo

oscuro, aceitosas cuando son frescas y de sabor aromático pero amargo. Es el cacao propiamente dicho, que crece y madura desde una época indeterminada en los bosques tropicales del continente que desde Cristóbal Colón lleva el nombre de América.

Cacahuatl - medio de pago de los aztecas

Estos granos de cacao, que una vez maduros se recogen de la pulpa de los frutos secos ya reventados, recibieron de los españoles el nombre de «cacao del sol». Triturados en el mortero tiene un sabor áspero. Son bellísimos, llenos de color y veteados. Quien hace dos o tres mil años tropezó, cazando o recolectando en pleno bosque, con estas piedrecillas abigarradas, las arrancó de la pulpa seca o bien las observó y pensó: «¿se podrán comer aunque son duras y ligeramente amargas?». Algún indígena las pudo haber guardado en su zurrón, tal vez como posibles perlas o como piezas con las que podrían jugar sus hijos. Se sabe que los toltecas, que fueron vencidos y sometidos por los aztecas el año 1325, conocían las semillas del sol probablemente desde hacía mil años. Cuando se iniciaba la cronología europea, los granos de cacao llenaban las cestas de los mercados de los príncipes mayas y servían a la vez de moneda y de alimento.

No se sabe con certeza si los mayas mascaban los granos partidos de cacao, que por su contenido graso forman una pasta consistente, o si mezclaban la pasta con agua. En cualquier caso los bosques estaban llenos de plantas de cacao y había una gran profusión de granos. Con el tiempo los arbustos se cultivaron de un modo sencillo en pequeñas plantaciones; así llegaron a todo el mundo y se mantuvo la tradición de su doble uso hasta los aztecas, que les dieron un nombre: *cacahuatl*. Entre ellos los granos se utilizaron fundamentalmente como medio de pago

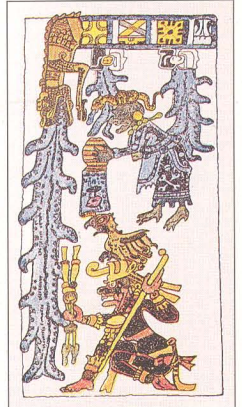
y eran la única moneda, de validez universal, con que las provincias conquistadas pagaban los impuestos a los soberanos aztecas.

Cuando los españoles sometieron a los aztecas, Hernán Cortés (1485-1547; conquistador de México) descubrió en el palacio de Moctezuma (o *Motecuhzoma*: el príncipe enojado, en náhuatl) una enorme provisión de granos de cacao. El naturalista e incansable trotamundos Alexander von Humboldt (1769-1859) todavía descubrió que en Costa Rica se seguían utilizando los granos de cacao como medio de pago.

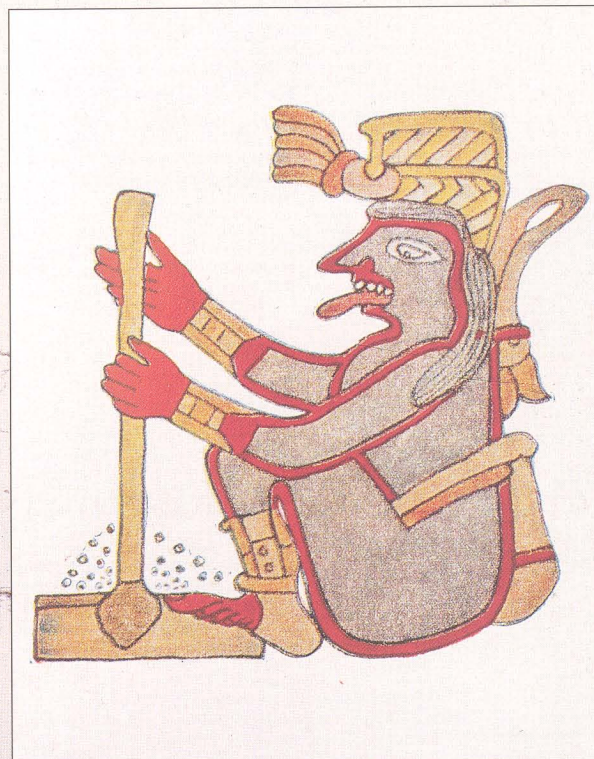
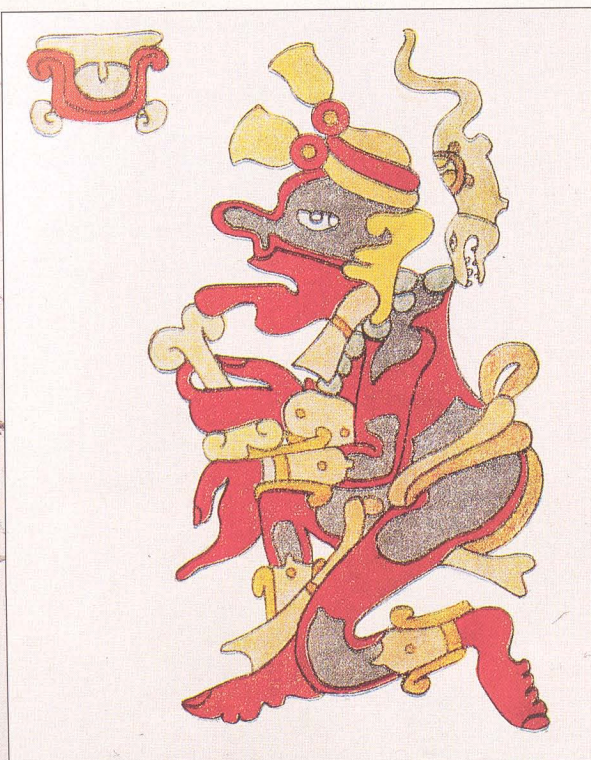
Cacao de tierra - de la moneda al producto alimenticio

Sin embargo, en los primeros momentos de la historia del cacao, tal vez en tiempos de los toltecas, alguien debió de descubrir que las semillas del sol tenían un sabor totalmente distinto cuando su envoltura no estallaba y se secaba en el tallo, sino que caía en la tierra, germinaba en el calor húmedo del bosque tropical y terminaba pudriéndose. Es posible que en el suelo húmedo y embarrado los granos no resultasen tan atractivos, pero bastaba introducirlos en el agua del arroyo, lavarlos, frotarlos y morderlos para que todo resultara mucho mejor. Más dulces y, sin embargo, seguían siendo aromáticos. Era el secreto de la fermentación. Durante los 5-10 días de la transformación química que se produce en el proceso de corrupción el aroma del cacao se despliega y se conserva sea cual sea el tratamiento al que la mano humana somete a los granos de cacao.

Aquel fue el primer paso desde la moneda a la nutrición, y también a la producción. En efecto, se dedica mayor atención y, por tanto más trabajo, a lo que promete un buen sabor. Se empieza sistematizando la cosecha. Los indígenas ya no esperaban a que los frutos maduros



La *jícara*, calabaza vacía profusamente decorada en ocasiones, era entre los indios la copa típica para el chocolate en la época de la conquista española (de *El chocolate*).



Ek-Chuah, patrón protector del cacao, en una representación maya. El hueso que lleva en las manos (fotografía de la izquierda) simboliza un producto alimenticio del que se utiliza sólo el interior, la semilla. La posición del cuerpo -en cuclillas, con una rodilla en el suelo- refleja la larga duración del proceso de elaboración del cacao. Durante la molienda (fotografía de la derecha) la muela de madera se sujeta con los pies (de *El chocolate*).

Cacahuatl. La planta de cacao se representa bajo un árbol que proyecta sombra. En el suelo hay granos de cacao que se secan al sol (Xilografía de 1565, de Girolamo Benzoni, Venecia)



reventasen en los tallos y en las ramas, sino que los desprendían con sus machetes. Así se sigue haciendo todavía hoy. Después el proceso de putrefacción se activaba introduciendo los frutos maduros en tierra húmeda y

dejándolos fermentar. Dos días después había que desenterrarlos, eliminar los desechos de las envolturas podridas y finalmente lavar en grandes cubas de agua lo que quedaba de la pulpa de las semillas. Era el momento de poner los granos al sol y de tostarlos para que secasen totalmente y no se enmoheciesen. Como seguían quedando restos de fibras y sobre todo como las cáscaras seguían estando adheridas a los granos, los indios los depositaban en un espacio abierto y los pisoteaban con los pies desnudos, dando la impresión de estar bailando. Los granos limpios recibían el nombre de «cacao de tierra», que también se consumía tras haberlos tostado, pelado y triturado en un mortero para formar con ellos bolas del tamaño de un puño, de las que se arrancaba el trozo que se requería en cada momento, el cual se batía en agua fría. Si no se disponía de otra cosa, se añadía harina de maíz. Quien se lo podía permitir, endulzaba la mezcla con miel o la sazónaba con chiles.

Los granos de cacao llenan el estómago porque tienen un 50% de grasa y contienen proteínas y féculas. Además proporcionan una cierta euforia debido a sus dos alcaloides: la cafeína y la teobromina, ésta última descubierta en 1841 por un químico ruso.



Elaboración del xocolatl en el antiguo México. Los granos de cacao se tostan, se trituran finamente y se baten con agua y especias hasta lograrse una espuma. (Grabado al cobre del año 1673, de Olfert Dapper)



El xocolatl y las bebidas indias

Como obviamente en la época precolombina no se podía desengrasar ni refinar totalmente la masa de cacao, el agua y el cacao triturado se volvían a separar; el cacao poco a poco se depositaba en el fondo formando una capa entre gruesa y viscosa. Para los toltecas y las aztecas aquello no era agradable ni satisfactorio y por otra parte tampoco se consideraba elegante. De ahí que transformaran el *cacahuatl* en *xocolatl* batiéndolo en agua fría (*xoco* significa «amargo» y *alt* significa «agua»). Los esclavos se sentaban junto a unos batidores de madera y batían y batían hasta que la masa de cacao formaba un remolino y flotaba en el agua por lo menos hasta el momento de servirse el *xocolatl*.

Así lo vieron los españoles por primera vez. Pero Colón no tuvo una percepción exacta del cacao entre todas las novedades que descubrió. En una barconcha indígena encontró, según sus propias palabras, «almendras que llaman cacao y que se utilizan en Nueva España como monedas».

Veinte años después, los acompañantes de Hernán Cortés se sintieron tan fascinados por las bebidas de los indígenas que las recogieron en sus textos inmediatamente y con toda precisión. Bernal Díaz del Castillo habla de que Moctezuma tomaba *xocolatl* varias veces al día en copas de oro y que, al igual que su soberano, los guerreros y la nobleza palaciega guardaban el cacao molido en recipientes de oro que siempre llevaban consigo. Mientras los indios de las clases altas preparaban la



Indígena con los utensilios utilizados en la preparación del *xocolatl*. La vainilla, que aparece en el grabado inferior junto al cacao, se utilizaba para mejorar el sabor. (Grabado en cobre del año 1685)



Los batidores de madera continúan siendo en el México actual un utensilio muy importante de la cocina indígena. En el mercado de Ocotlán de Morelos, en el estado federal de Oaxaca, los «molinillos» se ofrecen en grandes cantidades. Por sus decorativas entalladuras se asemejan a pequeñas obras de arte.

bebida con vainilla, miel silvestre, jugo de agave y en ocasiones con chile, los españoles la sazonaban con anís, canela, almendras y avellanas que se hacían traer desde España. Los campesinos y los soldados trataban el cacao de una manera más sencilla. Desmenuzaban la pasta de cacao con alguna especia en una calabaza llena de agua y agitaban la mezcla hasta que la misma se convirtiera en espuma. A finales del siglo XVI Francesco Carletti señalaba que «esta bebida se toma de un trago y satisface y alivia maravillosamente a la naturaleza corporal, a la que proporciona alimentos y fuerzas en tal medida que los habituados a tomarla no pueden mantenerse fuertes sin ella, aunque consuman otros alimentos. Parece incluso que adelgazan si no disponen de esta bebida». Hernán Cortés que la encontró interesante por sus efectos estimulantes, escribe: «una copa mantiene en vigor al soldado durante todo el día». De esta manera consiguió vencer a los anfitriones con su propia bebida.





Encuentro de Hernán Cortés con Moctezuma en 1519. Los aztecas acogieron cordialmente a los españoles porque pensaban que Cortés era el dios Quetzalcoatl, cuyo retorno esperaban. (Óleo del siglo XIX)

Las chocolaterías de las Indias Occidentales y el chocolate caliente de los españoles

Los españoles, entre quienes la embriaguez se consideraba una ignominia, se entusiasmaron con la nueva bebida. Y como aquel producto alimenticio no quebrantaba el ayuno según la Iglesia, se podía tomar desde la mañana hasta la noche y se convirtió, en forma de bebida, en el acompañamiento clásico de la primera comida del día, que rompía el ayuno nocturno. A lo largo de los años surgieron en las Indias Occidentales chocolaterías, donde invariablemente se preparaba el cacao frío.

Los españoles, sin embargo, no lo preparaban ni batían con agua fría, sino con agua hirviendo. Todavía hoy determinadas recetas de chocolate batido, que nos resultan extrañas, nos recuerdan aquel original cacao espumoso con agua. Como sucedía con la bebida indígena preparada con agua, pero también con el actual cacao refinado o con el chocolate, se hierva, se incorporan claras batidas para imitar la espuma clásica de la bebida azteca y se sirve directamente.

En la segunda mitad del siglo XVII una noble francesa, Madame D'Aulnoy, viajó a la Corte española para visitar a unos familiares. En sus cartas remitidas desde el «país sin tenedores», como decían arrogantemente los franceses, cuyo rey Sol había puesto de moda este utensilio como cubierto individual, hablaba de «una bebida nacional nueva, el chocolate, que constituía el punto central de la sociedad femenina, mientras que los hombres se perdían en sus conversaciones. Para tomarlo, las damas se reunían al atardecer en amplias y espaciosas salas y numerosas camareras llegaban con fuentes de plata llenas de confituras secas. Cada dulce estaba envuelto en papel de oro para no mancharse ni los dedos ni los pañuelos y sobre él se extendía el chocolate. Sobre un platillo de ágata ribeteado en oro había una taza de porcelana y también un azucarero a juego. Era chocolate con helado, chocolate caliente y chocolate preparado con huevos y leche. Había mujeres que se tomaban hasta seis tazas una detrás de otra».

España era entonces uno de los países más ricos de Occidente y aquella bebida de moda se sazonaba con todo lo que el mercado de especias ofrecía: canela y nuez moscada, pimienta y jengibre, a veces también azúcar, pero siempre sobre la base del cacao con agua. Todos los países en que se cultivaba el cacao pertenecían a las coronas española y portuguesa y durante un siglo el cacao fue una bebida española.

Los salones de chocolate en Europa y la colonización

Todo hubiese quedado así si hacia 1600 los italianos no hubiesen viajado a las Indias Occidentales, donde conocieron aquella exquisita líquida y espesa que importaron a Italia a principios del siglo XVII. Desde Italia los exóticos granos pasaron los Alpes en dirección norte, y en barco y por tierra siguieron las rutas comerciales tradicionales. Inglaterra no tardó en iniciar la importación directa, pues en 1655 España cedió Jamaica a los ingleses. Fue el comienzo del comercio inglés con las Indias Occidentales. El chocolate fue tema de odas y de cantatas, de estudios eruditos en todos los idiomas y de recetas secretas de médicos y farmacéuticos.

Y por todas partes empezaron a abrirse los primeros salones de chocolate; en Venecia primero, considerada *El Dorado* de todos los comensales de chocolate, poco después en Londres, en 1660 en Holanda y así sucesivamente. A mediados del siglo XVII el chocolate disfrutaba en Londres de carta de presentación en sociedad, pues el 24 de abril de 1661, dos días después de la solemne coronación de Carlos II, con



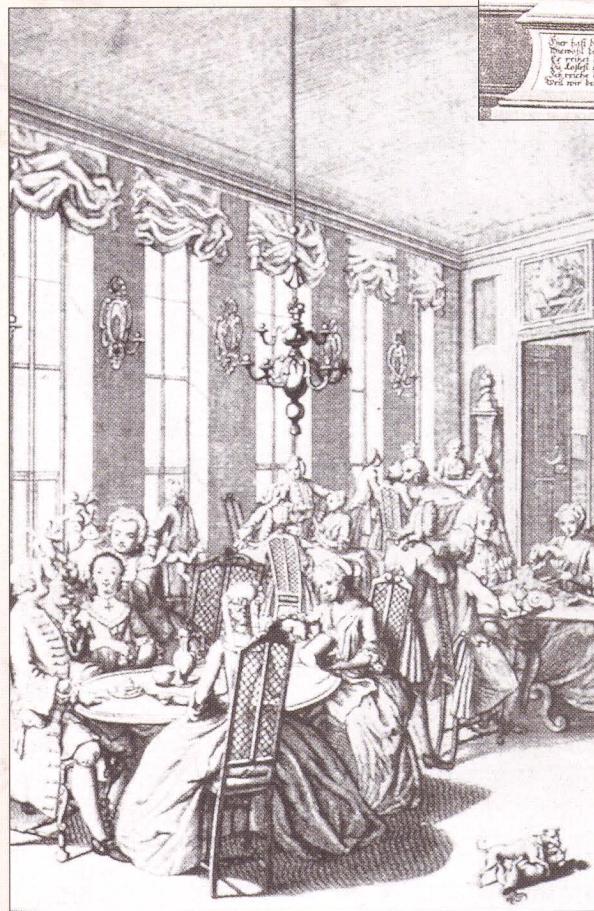
cuya ocasión los Pepys se habían levantado a las cuatro de la mañana para pasarse todo el día sirviendo el vino y las demás bebidas, Samuel Pepys registraba lacónicamente en su Diario: "...por la mañana me desperté con la cabeza pesada a causa de las bebidas de la tarde anterior, cosa que lamento muchísimo. Tomé el vaso previo al almuerzo con Mr. Creek, que me proporcionó chocolate, para calmar el estómago».

En 1657 había en Londres numerosos salones de chocolate. Al término de las guerra de los Treinta Años los estados alemanes tenían otras preocupaciones y debían gastarse su dinero en otras cosas y no en bebidas de moda. El profesor holandés Cornelius Bontekoe, médico de Federico Guillermo de Brandeburgo, no recomendó el chocolate a su soberano hasta 1679. Con su victoria

sobre los suecos en Fehrbellin, consiguió un gran triunfo militar y alumbró perspectivas de nueva gloria para su país. Dos años después cuando luchó en Viena contra los turcos, en cuyas tiendas el café esperaba -en calidad de trofeo del vencedor- el momento de iniciar su triunfal carrera en Occidente, el Gran Elector preparó una flota para conquistar una parte del Nuevo Mundo. Sus soldados y navegantes llegaron a la costa occidental de África, donde fundaron la colonia de Brandeburgo que sólo subsistió hasta 1717 y que no suministró a Berlín productos coloniales.



Chocolate líquido como elixir de la vida. (Grabado al cobre de hacia 1750, de Martin Engelbrecht, 1684-1756)



El chocolate como bebida se convirtió a finales del siglo pasado y principios de éste en todo un acontecimiento social, que tenía lugar en cafeterías y en chocolaterías.

Como lo demuestra este proyecto de un príncipe europeo no muy rico, el Nuevo Mundo se había convertido en un mercado del que podía servirse sin mayores problemas cualquier país occidental que lo deseara. El precio de aquellos tesoros se pagó después, en nuestros tiempos. En cuadros y murales del Barroco, la exuberante dama Europa aparece en su trono en medio de los obsequios que los representantes de los otros continentes depositan a sus pies. Así comienza la historia de los refinamientos culinarios y el auge del colonialismo. Si el príncipe de Brandeburgo codiciaba las colonias hasta el punto de desatender sus deberes para con el emperador, el rey de España estaba harto de ellas. Felipe V vendió en 1728 el monopolio del comercio de cacao a una sociedad internacional como quien vende una finca.



La elaboración del chocolate, tal como se realizaba a finales del siglo XVIII, aparece reflejada en este grabado vienés de 1775. Procede de la serie «Escenario de la naturaleza y de las artes».



La pasión de dos infantas

Los granos de cacao encontraron el camino directo al corazón de la cocina europea al pasar de España a Francia, concretamente en el baúl de novia de una infanta. En 1615 Ana de Austria, hija mayor de Felipe III, rey de España, se casó con Luis XIII, hijo de María de Medicis y sólo cuatro días mayor que ella. Una reina madre muy poderosa, un ministro todavía más poderoso, el cardenal Richelieu, y un matrimonio que servía a los intereses de todas aquellas personalidades ávidas de poder y que habría de desempeñar un papel muy importante en la historia del cacao. En efecto, en su baúl Ana no sólo trasladaba hacia el Norte su ajuar, sino también los ingredientes de una bebida española que temía no encontrar en la corte francesa y a la que no quería renunciar. No sólo fué la novia real, desatendida por su esposo a lo largo de veinte años, la que recurrió con frecuencia a la eficacia sedativa del *xocolatl*, sino que por lo que parece también el cardenal Richelieu supo apreciar los granos de cacao. Su hermano mayor registraba en su Diario que se hacía preparar aquella bebida para combatir el aumento de volumen de su bazo.

Una generación después, otra infanta se casaba en París para sellar la paz entre España y Francia. María Teresa, hija de Felipe IV, se casó con Luis XIV, hijo de la desventurada Ana de Austria. María Teresa se presentó con una dama cuya única misión consistía en preparar el ansiado chocolate de la infanta y se unió a un hombre que eligió personalmente al sol como símbolo de su reinado. «por ser único en su especie y por la luz que derrama sobre los otros astros».

A Luis XIV le gustaba el lujo de los bailes y de las fiestas en los que la nobleza, separada del público por diversos biombo, se hacía servir café, té y chocolate. las tres nuevas bebidas que alumbraron diferentes formas de vida social y originaron una auténtica revolución en el ámbito de la comida y de la bebida. Era muy aficionado a los paseos en barca y a los bailes de máscaras y se convirtió en el prototipo del monarca absoluto. Pagaba subsidios a los príncipes alemanes fronterizos para no tener problemas con ellos y posteriormente invitaba a sus hijos a la corte de Versalles, donde aprendían las reglas de cortesía y de elegancia que todavía hoy se consideran fundamentales.

El cacao, producto colonial que espera a la leche de vaca

En el siglo XVII la costumbre de beber se había extendido entre hombres y mujeres, entre damas y caballeros, hasta un punto que hoy nos resulta difícil de comprender. En la época que transcurre desde Mr. Pepys hasta el descubrimiento de la porcelana, dejó de tomarse el vino en jarra. Asimismo el chocolate dejó de prepararse como una bebida oscura y fuerte y adquirió el distinguido y agradable sabor que todavía hoy apreciamos.

Este cambio se debió a tres causas. En primer lugar estaba la internacionalización del comercio del cacao, que se inició con la transformación del arbusto del cacao en árbol y con su cultivo sistemático en las colonias holandesas, inglesas y francesas. Como consecuencia se registró una notable competencia en los mercados europeos y el cacao español bajó de precio. En términos generales, aquel producto colonial empezó a estar al alcance de todos los bolsillos.

El segundo punto afectaba al sabor. Al añadirse la suave leche de las vacas europeas y el azúcar, todavía caro, de la caña de azúcar de importación el cacao pudo desplegar su verdadero sabor.

El tercer punto estaba en relación con la producción industrial. En efecto, como en la época española, los granos fermentados y tostados seguían triturándose en morteros o desmenuzándose con



un rodillo sobre una piedra o moliéndose en molinillos entallados de madera, como todavía sigue haciéndose en México. Este cacao molido o se destinaba al consumo inmediato o se almacenaba, después de secarse, en forma de pasteles del tamaño de un puño, de los que se separaba la porción que en cada caso se necesitaba. Ahora bien, como todavía contenían toda la grasa, los pasteles de cacao se echaban pronto a perder. La grasa se enrancia-

El cacao se desengrasaba. Siguiendo los viejos hábitos, el resto de la masa se comprimía en tortas planas y redondeadas y se utilizaba como material de partida para la elaboración del cacao y del chocolate. Se desconoce la identidad de quien tuvo la idea de transformar este semiproducto, este trozo duro como una piedra, en algo que se funde tan delicadamente como el chocolate. En cualquier caso es evidente que la masa de chocolate sirvió



La tienda de John Cadbury en Birmingham, Inglaterra. Vista exterior de hacia 1830.

ba y el sabor era desagradable, por lo que en 1708 en un libro francés se hacía la siguiente advertencia: «El chocolate es una especie de pasta consistente en la que se mezclan diversos componentes. El elemento principal es el cacao. Los otros elementos vegetales son la vainilla, el azúcar, la canela, la pimienta mexicana y el clavo aromático; algunos añaden agua de azahar, nuez moscada o ámbar oscuro. Un buen chocolate no debe tener más de 2 o 3 meses, ni presentar manchas de moho o signos de vejez, ni estar agujereado por pequeños insectos que suelen desarrollarse en los productos envejecidos. Al consumirlo no debe tener nada que repugne al gusto ni saber demasiado a especias. Es preciso, además, que al probarlo se perciba un aroma que no esté rancio ni sepa a agrio»... He aquí la receta francesa: «Para preparar chocolate líquido se toma una jarra de café, se introduce la cantidad de agua que se quiera y, una vez en el fuego, cuando empieza a hervir se añade por cada porción dos tercios de onza de chocolate rallado o triturado y la misma cantidad de azúcar. Se deja hervir aproximadamente la mitad de un cuarto de hora».

La industrialización partió de Francia. El proceso se mecanizó en el reinado de Luis XIV, que solía incentivar todas las producciones nacionales. El cacao se trituraba en molinos o laminadoras movidos por vapor; el calor de fricción producido durante la molienda licuaba la grasa contenida en los granos -casi el 55%-. La manteca de cacao así obtenida se sometía en parte a altas presiones.

ante todo para preparar una bebida de la que las clases superiores disfrutaron en las cortes principescas durante el Barroco y en toda Europa durante el Romanticismo burgués.

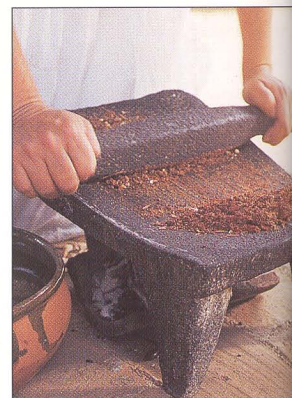
El chocolate - bebida matutina con un toque social

El café, el té y el chocolate no se limitaron a desplazar la cerveza de la mañana y de la tarde, sino que impusieron sus propios escenarios y su propio horario. Así el chocolate se tomaba por la mañana y el té por la tarde. El chocolate se servía en recepciones y en fiestas familiares y el café después de comer.

Los ciudadanos de aquel entonces disponían de más tiempo del que se dispone en la actualidad, pues según costumbres de su propia profesión autorizaba a los funcionarios a acudir a su casa a las cuatro o cinco de la tarde para tomar en familia una taza de chocolate o de café. Tenían tiempo de sobra para hacerlo porque las ciudades de entonces eran mucho más pequeñas y podían recorrerse a pie, sin los agobios y las prisas que nos ha impuesto la ajetreada vida moderna.



Tostadas sobre el fuego: así consiguen las almendras todo su aroma para elaborar el chocolate en tabletas de la tradición mexicana.

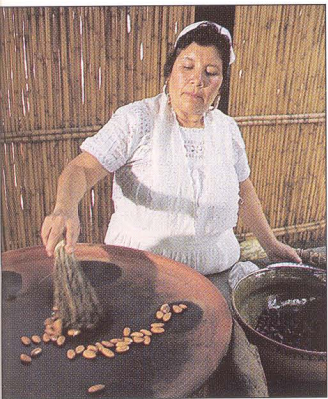


TRADICIÓN MEXICANA

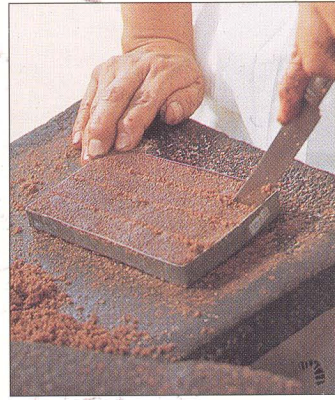
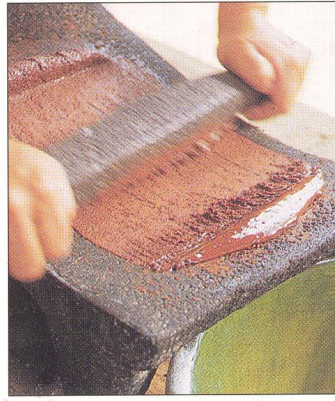
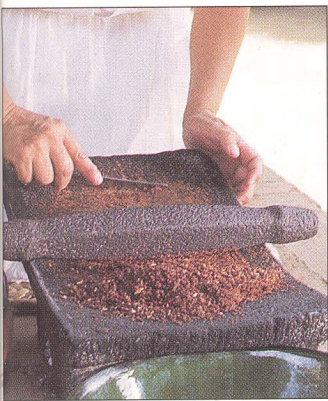
EL MODO TRADICIONAL DE ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE SE TRANSMITE DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

Fueron sin duda las monjas de los pequeños conventos españoles de México las primeras en concebir la idea de hacer más manejable el chocolate presentándolo en forma de monedas y de tabletas con el fin de almacenarlo, de partirlo con más facilidad y de prepararlo como bebida en menos tiempo. En cualquier caso las cocinas conventuales fueron una especie de laboratorio donde se desarrollaron recetas de chocolate cada vez más exquisitas y refinadas. Es indudable que en ellas se perfeccionó la técnica del tostado y de la trituration de los granos de cacao. Las cocinas de la población agraria de la época precolombina disponían de los instrumentos y utensilios que se siguen usando en la actualidad. El hogar del fuego

se forma con piedras dispuestas en semicírculo y recubiertas de arcilla. Una sencilla chapa agujereada sirve de placa para tostar frutos secos y granos. Debajo, el fuego se atiza con un soplillo de juncos. El metate es una muela de tres pies y es un objeto muy importante de la cocina indígena. Todavía hoy se encuentra en las casas de las zonas rurales donde se utiliza como batidora de uso universal. Es una piedra rectangular, de 30 o 40 cm de espesor, plana en el centro y ligeramente abombada en los extremos. Es una piedra basáltica porosa, de color gris o negro, cuyas leves irregularidades facilitan la trituration. Con el *metlapil*, que es una piedra alargada, se consigue una molienda muy fina. La muela se coloca en el suelo y



La paciencia y la tenacidad son imprescindibles en esta forma de elaborar el chocolate, pues los granos de cacao deben triturarse hasta que la grasa que vaya saliendo forme una masa blanda.



Almendras, canela y cacao: una mezcla de los viejos tiempos. En la época precolombina el chocolate mexicano se preparaba sin azúcar, producto que los indios todavía no conocían

la desigual longitud de sus patas da lugar al ángulo de inclinación adecuado para que se tenga que hacer el menor esfuerzo posible. Las mujeres se arrodillan frente al lado estrecho de la muela y trituran el producto mediante un monótono y reiterado movimiento hacia delante y hacia atrás. En la elaboración tradicional del chocolate se utilizan 1 k de granos de cacao, 2 k de azúcar y sólo 100 g de canela en rama y almendras. Primero se tritura finamente la canela, que después se muele con el cacao y las almendras tostadas hasta conseguir una masa blanda. Finalmente se incorpora homogéneamente el azúcar. Cuando la masa ya es moldeable se la comprime en monedas y en tabletas o se le da forma de bola. Todo ello se envuelve en papel y se guarda en la despensa.





Bebedora de chocolate, ilustración del pintor francés Jean-François de Troy (1679-1752).

En la época romántica la vida, por muchos motivos, tendía hacia lo burgués y por motivos políticos derivaba hacia lo privado. Por formación y por mantener en secreto las ideas progresistas, se buscaban y se solicitaban salas de lectura y pabellones cerrados y se aprovechaba la ocasión para tomar una taza de café o una jícara de chocolate mientras se charlaban o se hacía política sin interferencias externas. En esta época la bebida permitía definir la personalidad y distinguir una persona de otra. Se señalaba la actitud de una persona famosa

frente al chocolate y se pensaba que, imitando sus actitudes se lograba una aproximación al personaje.

Friedrich von Schiller, que buscaba la serena quietud de la noche para leer y escribir, solía dormir hasta muy avanzada la mañana, se despertaba con una taza de chocolate y se mantenía despierto por la noche con más chocolate. En su drama *La conjuración de Fiesco en Génova*, que se desarrolla en 1547, hace decir a su héroe mientras toma un sorbo de este tan preciado líquido: «El chocolate está hecho, señora, entreténgame.» Esto hubiera podido hacer la condesa Julia sólo en el Nuevo Mundo; en Italia todavía no, y por mucho tiempo.

También August Bürger era aficionado al chocolate líquido, y en la casa de huéspedes de Gotinga, donde lo tomaba para desayunar, disfrutaba generalmente de la presencia de damas que le hacían compañía.

Voltaire y su amigo Federico de Prusia, Augusto el Fuerte de Sajonia y su ministro el conde Brühl formaban también parte de las filas de aficionados, entre los cuales el viejo Federico, tomaba gustosamente chocolate, a veces con pimienta y mostaza, y obsequiaba con chocolate a los que quería recompensar por sus palabras o por sus hechos, pero por razones económicas prohibió a sus súbditos la generalización del consumo de este producto de alta calidad y precio.

Por el contrario el príncipe elector de Sajonia ordenó a Brühl que adquiriese por correo diplomático el chocolate en Viena y en Roma y concedió a numerosas pastelerías el privilegio de la elaboración del chocolate.

De las fábricas de chocolate y de los «cioccolatieri» al arte del chocolate en Suiza

El chocolate, el producto final más noble del grano azteca, sólo podía aparecer en la era de las máquinas. Al consultar un diccionario ilustrado del siglo pasado sorprende la gran variedad de máquinas de chocolate que allí aparecen.

Los ingleses siguieron también en esta área a sus rivales españoles. En 1728 se construyó la primera fábrica de chocolate en la isla y en 1756 la primera en los países alemanes, concretamente en Lippe. El príncipe había servido como oficial en misiones portuguesas y conoció aquella exquisitez oscura que no quiso que faltara en su principado. Así se hizo construir una fábrica en Steinhude. En Francia Luis XVI concedió en 1776 el último privilegio real. Cinco años después, antes de que estallase la Revolución Francesa, había ya en París ocho fábricas. De todos modos los primeros productos de fábrica no podían compararse ni de lejos con los que hoy conocemos. Básicamente se elaboraban como venían elaborándose desde siglos atrás en México y en otros países productores y para triturar el cacao se utilizaban todavía los rodillos de piedra. Lo único que cambiaba era que ya no había esclavos de piel oscura que, arrodillados frente a unas losas levemente abombadas hacia adentro, trituraban el cacao con unas piedras similares a nuestros rodillos de cocina. En las primeras fábricas este trabajo manual fue sustituido por la fuerza del vapor; por lo demás, las manos humanas continuaron comprimiendo en moldes la pasta oscura que después sería sometida a movimientos enérgicos en las máquinas: esto era todo.

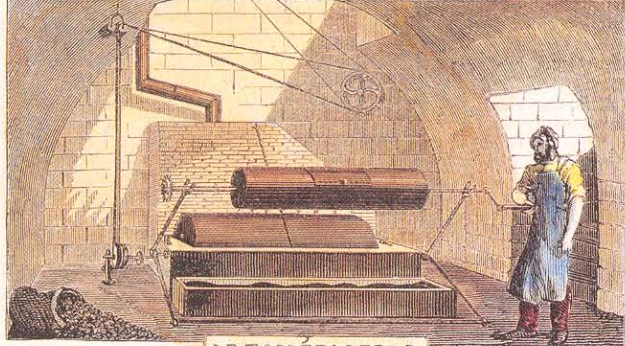
El chocolate se generalizaría por vía popular. Las calderas de los confiteros no tardarían en lanzar nuevos aromas, cada vez más suaves. Los italianos fueron los primeros, según parece, en llamarse «cioccolatieri» (chocolateiros); acudían a los diferentes mercados anuales y preparaban la pasta oscura en grandes calderas. Sucedió todo aquello dos años después de la caída de Napoleón, cuando también el ciudadano de a pie podía pensar en disfrutar de los placeres de la vida.

Simultáneamente la química de la alimentación, todavía entre las disciplinas científicas, descubría los valores de los diferentes alimentos básicos. Así, por consejo de un médico y botánico inglés se amasó con suave leche la oscura y grumosa pasta de cacao, con el resultado de que aquellos panes oscuros adquirirían una coloración que posteriormente se consagró en estética como color chocolate. La leche facilitaría a los trabajadores la labor de comprimir en los moldes la pasta oscura con sus dedos o con manos de mortero.

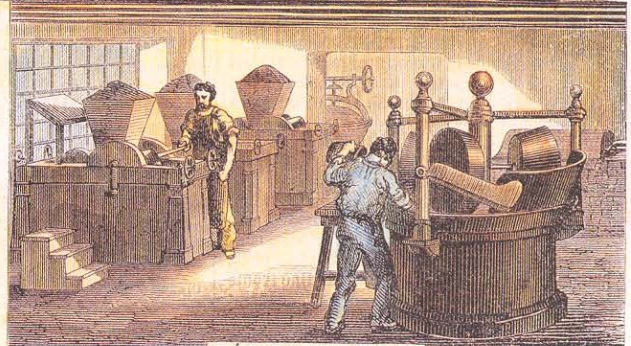
Se iniciaban los años de la experimentación. Y así, por ejemplo, el cacao molido se trató con vino o con agua azucarada. El holandés Van Houten logró separar la oscura masa básica de la manteca de cacao.

El inglés Cadbury elaboró en su fábrica de Birmingham una docena larga de distintas bebidas de cacao, que

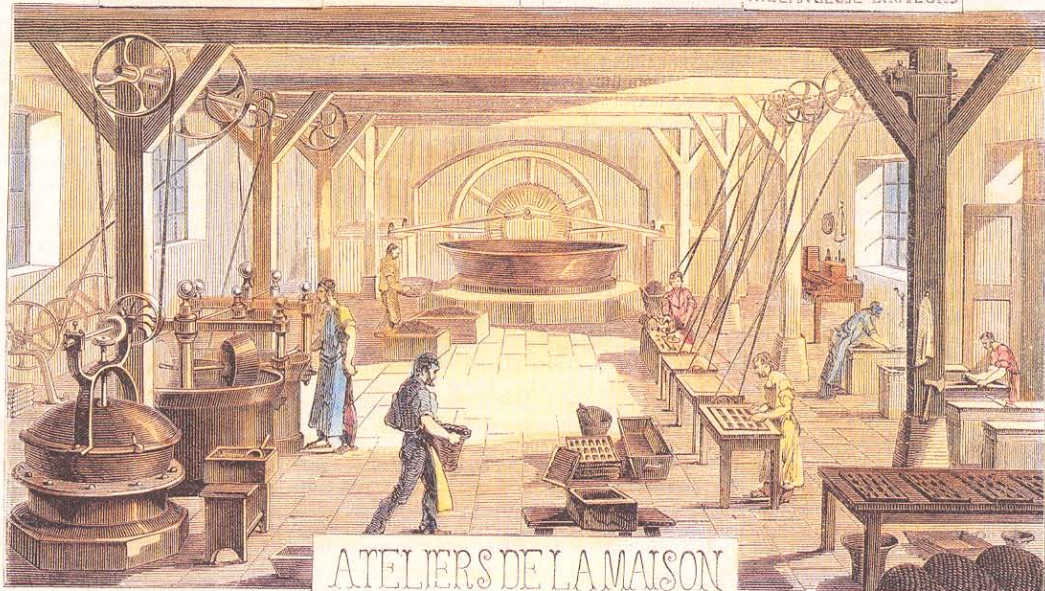
Con el tiempo las máquinas aliviaron progresivamente el trabajo manual. Esta ilustración refleja las diversas fases de producción en los talleres de la Maison Masson de Francia.



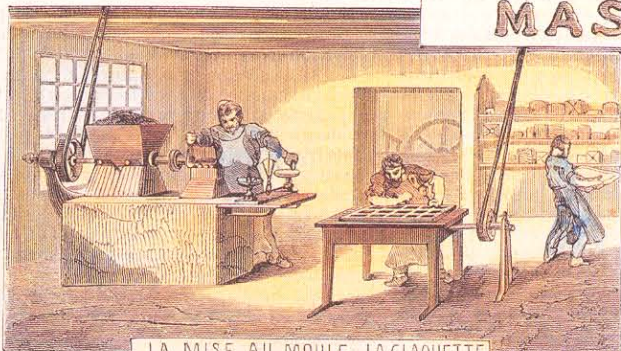
LE TORRÉFACTEUR



MÉLANGEUSE BROYEURS



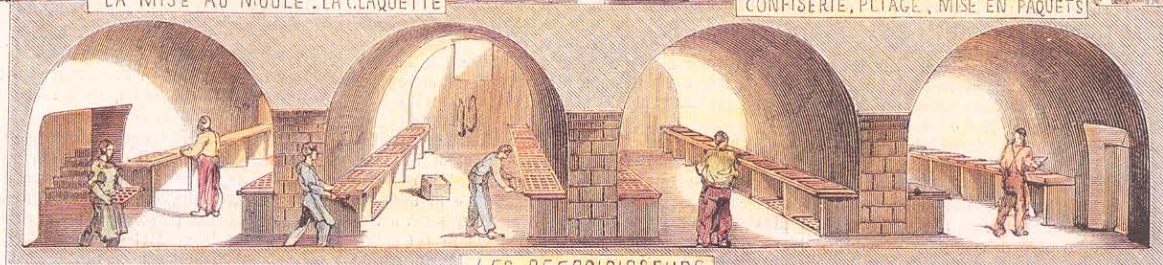
ATELIERS DE LA MAISON MASSON.



LA MISE AU MOULE . LA CLAQUETTE



CONFISERIE, PLIAGE, MISE EN PAQUETS



LES REFROIDISSEURS

ENVADELIN



Las latas han sido durante muchos años los mejores recipientes para conservar el cacao en polvo, pues conservan muy bien su frescor y su aroma. Esta lata de un comercio al por mayor es de 1900.

Goethe, gran aficionado al chocolate, tuvo ocasión de degustar.

Fueron, sin embargo, los suizos los que consiguieron transformar la pasta desmigajada en auténtico chocolate, por más padres y abuelos que tenga este éxito. En efecto, los «ciocolatieri» ambulantes de Italia fueron el modelo de los primeros artesanos suizos, muchos de los cuales aprendieron su oficio en Italia, fundamentalmente en Turín, centro de las diversas técnicas de elaboración del chocolate. Ése fue el caso de François-Louis Cailler, quien en su fábrica de Vevey perfeccionó el rodillo de piedra, que hizo mover por la fuerza hidráulica, y quien ya en 1830 disponía de toda una gama de variedades caras y baratas, que el consumidor podía utilizar a su gusto. El confitero Philip Suchard fue quien obtuvo el máximo reconocimiento internacional. En 1826 construyó en Serrières una fábrica de chocolate en un pequeño local en la que, ayudado por un único empleado, no llegó nunca a elaborar más de 25 kilos al día, pero aquel singular producto consiguió una medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1855.

El secreto del chocolate «industrial» fue el conchado. Tras tritararlo y batirlo a lo largo de varios días, el producto inicial, quebradizo y de grano grueso, se convertía en una masa básica tan lisa y suave como la seda y el terciopelo. Este proceso se realizaba inicialmente en moldes parecidos a conchas.

Diez años después, en 1863, apareció finalmente el chocolate con su color característico. Daniel Peter, que había comprobado que su vecino Heinrich Nestlé había desarrollado métodos nuevos para conservar la leche, se atrevió a llevar a cabo el experimento de elaborar como producto industrial a una materia prima muy delicada con otra tan delicada como ella. Dio a su producto el nombre de «Gala-Peter» y consiguió un diploma de honor en la Exposición universal de 1878.

Chocolateros en Munich y en los países centroeuropeos

Las fábricas de chocolate empezaron en todas partes a brotar del suelo. Tras la Revolución Francesa y tras la época de Napoleón, en ciudades como Munich el número de chocolateros había disminuido. En 1825 sólo a dos personas se había concedido la autorización industrial, debido probablemente a las disposiciones gremiales que reconocían a los pasteleros y panaderos los privilegios más antiguos, incluso contra los confiteros.

En una historia sobre el movimiento de los confiteros se especifica que: «en 1842 hay siete fábricas de chocolate y un chocolatero cortésano y especiero en la calle Residenz, que también tiene una chocolatería en la calle Salvator. Había una chocolatera, Marie Lang, en 1842 y en 1850; no se sabe si la misma tenía su propio negocio o si trabajaba en una de las fábricas existentes.»

Los distribuidores automáticos fueron muy populares hacia 1890. Este distribuidor automático de chocolate recibió el nombre de «Mercur» y, como la catedral de Colonia, era de estilo neogótico.



Aquellas fábricas de chocolate no tuvieron importancia alguna y desde 1875 experimentaron un retroceso constante. «la industria exterior, que incorporó todas las mejoras técnicas, no tardó en elegir Munich como mercado de colocación». La distribución pasaba entonces por puntos de venta al por menor, en tanto que las fábricas del país «tenían cada una sus propias bellezas femeninas que llevaban los productos a los clientes. Para trasladarlos utilizaban los medios de transporte más primitivos, como cochecitos de niños ya desechados; el mismo almacenamiento de los productos no entregados en el día, que se efectuaba en el domicilio de las señoritas, lo que no satisfaría las actuales exigencias higiénicas y sanitarias. Hoy (1910) sólo quedan unos pocos de estos puestos de venta. Una persona de mentalidad moderna no derramará ni una sola lágrima por aquella industria...»

Los trabajadores de mediados del siglo pasado nunca, o sólo ocasionalmente, se permitían consumir productos de confitería. Pero entre las pastelerías registradas en los anuarios de mediados de siglo tampoco «existe una pastelería como las actuales, aun cuando algunas mantenían unos lamentables puestos de venta o instalaban puestos volantes en romerías, fiestas populares y demás. Aquellas pasteleras ocupaban su tiempo libre prestando su ayuda y desarrollando su dulce arte en casas particulares y en señoríos con ocasión de bodas, bautizos, romerías y circunstancias similares. Aquella forma de industria ambulante, saliendo al paso, era entonces muy común, y preparaba el chocolate tan bien como los bombones, por no hablar de los barquillos».

Libertad de comercio y laboriosidad femenina

Todo cambió de repente en 1868, cuando la libertad de comercio se impuso progresivamente en la mayor parte de los estados alemanes desde Baviera a Prusia. «Si anteriormente la pastelería era un producto de lujo para la mayor parte del pueblo, al establecerse la libertad de industria se creó un número insospechadamente alto de empresas industriales. El movimiento obrero se impuso paulatinamente y a través de sus organismos logró mejores condiciones de vida. Se elevó la capacidad adquisitiva de los trabajadores y paralelamente se incrementó su participación en los placeres de la vida. Los productos de confitería se convirtieron poco a poco en artículo de primera necesidad».

No pasó mucho tiempo sin que se dejara sentir el precio de aquella libertad: más competencia y, por tanto, salarios más bajos. En consecuencia, fábricas auxiliares, siempre con mujeres como empleadas «que para poderse comprar un pan de cinco libras tenían que hacer tabletas de chocolate durante medio día o más». Hacia 1900 aquellas mujeres trabajaban una media de 11 1/2 horas diarias 6 días a la semana, con un sueldo de 15 a 20 peniques a la hora. Y mientras las pequeñas confiterías seguían utilizando los medios técnicos más primitivos de siempre, las modernas fábricas de chocolate incorporaron los hornos y máquinas correspondientes. Pero aquellas instalaciones, técnicamente perfectas, determinaron que «cuando algo se obtiene únicamente con máquinas especiales, se hace para prescindir de la mano de obra».

Así la industrialización introdujo desde el primer momento cambios en el mercado de trabajo, aunque por otra parte gracias a la misma se mejoró progresivamente la calidad del chocolate.

También el cacao en polvo es un resultado de la elaboración con máquinas, pues con ellas la dura pasta prensada se puede reducir a finísimo polvo. Ahora bien, el cacao en polvo no sólo inauguraba una manera más cómoda de preparar cacao líquido, sino que también facilitaba la repostería del chocolate.

Concretamente con el chocolate los fabricantes emprendieron algo que jamás se les hubiera ocurrido con la harina, el pan, la patata o la manzana: llevarlo a los periódicos o a las recién implantadas columnas de anuncios.

Recetas de chocolate - una bendición de nuestro tiempo

Ahora descubrirá fácilmente lo que una dama de provincias hubiera deseado leer (tal y como estaba escrito en aquel entonces) con todo su interés, la receta de chocolate más sencilla del mundo: *Crème au chocolat*: se funde media libra de chocolate y, una vez enfriado, se le incorpora batiendo medio litro de nieve batida. ¿Nieve de clara de huevo o nieve de nata? Las referencias no son claras, pero ambas combinan perfectamente con el chocolate. Se cree asimismo que en esta receta de rancio abolengo aparece la forma primitiva de todas las futuras cremas de chocolate, es decir, de las del presente siglo.

Ahora bien, una y otra vez se descubre que, tratándose de preparar el chocolate, las recetas más sencillas son las mejores. Aunque, en cualquier caso, a algunos les basta con disfrutar del chocolate tal como se desprende de este papel de plata levemente crujiente que lo envuelve.

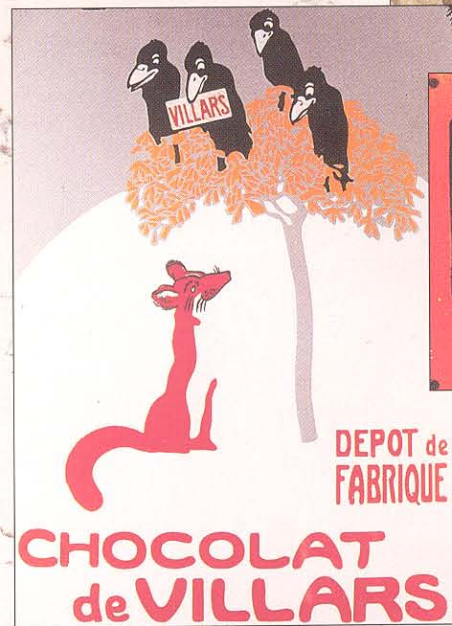
No obstante, este frívolo placer privado no representa más que un aspecto del chocolate propiamente dicho. En los lugares de procedencia el chocolate, incluso en su forma inicial de granos lisos y oscuros, se utilizaba como ofrenda a los dioses. Es lo mejor que se puede ofrecer en sacrificio. Y tanto el cacao como el chocolate conservan algo de este gesto sublime: son algo singular, honran las ocasiones especiales, no admiten comparación y merecen y a la vez expresan respeto, amor rendido y deseo.

Así lo entendió Goethe, quien invitaba a chocolate a los grandes espíritus de su tiempo y, ya mayor, en Marienbad incluyó, entre los minerales que había recogido personalmente, un bloque de chocolate crudo en ofrenda de amor a Ulrike von Levitzow.

El chocolate, estrella de la publicidad

El cacao y el chocolate son unos productos relativamente recientes en el mercado europeo, lo que no sucedía en España y otros países de Sur de Europa. Como eran productos industriales y cada vez había más fábricas de chocolate en Austria, en Suiza y en los demás países europeos, el chocolate, consecuentemente, encontró adictos entre todos los estratos sociales, y por eso fue el tema ideal para un estilo de publicidad también nuevo: publicidad de masas para un público de masas. Era una novedad; utilizando anuncios, que inicialmente eran simples papeletas colocadas en árboles y en vallas, los fabricantes trataron de dar a conocer sus nuevos productos, que muchos compradores todavía desconocían, y así los incorporaron a la conciencia general. En efecto, el desarrollo de las ciudades y el incremento de los productos industriales modificaron en términos generales los métodos de compra y de venta. Se crearon grandes almacenes siguiendo el modelo de París, las tiendas de venta al por menor sustituyeron a los viejos tenderos y a las vendedoras y estos servicios, basados en el comercio al por mayor, ofrecían productos nuevos que, sin embargo, tenían que dar a conocer al gran público. A mediados de siglo en las grandes ciudades se organizaron campañas publicitarias y tanto las grandes revistas para la familia como los «calendarios para el hogar» incluían publicidad del chocolate y del cacao.

Así en una revista de economía doméstica, destinada a las «amas de casa de todas las regiones», entre los anuncios a toda página en blanco y negro de pianos, ajuar de novia, calzado ortopédico, corsés, camas para partos, etc. se insertan atractivos anuncios de las «mejores calidades del mercado como el cacao Cisne y el chocolate Serafín».



Propaganda de masas para un público de masas. Con la publicidad apareció una nueva tendencia artística que incitaba al consumo de chocolate. Mientras los carteles esmaltados se mantenían durante generaciones enteras a pesar de todos los contratiempos, los carteles ofrecían un arte efímero.

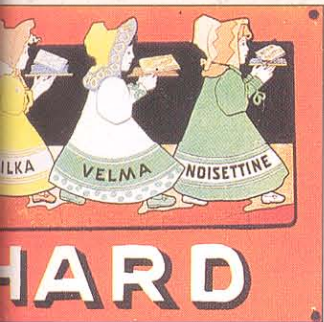
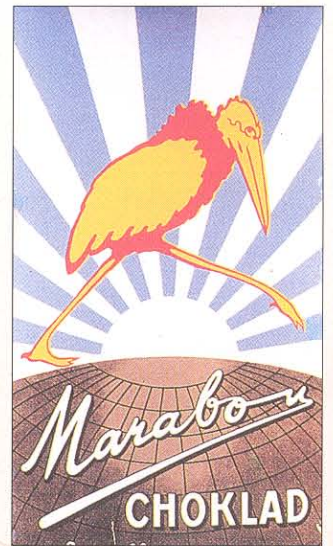




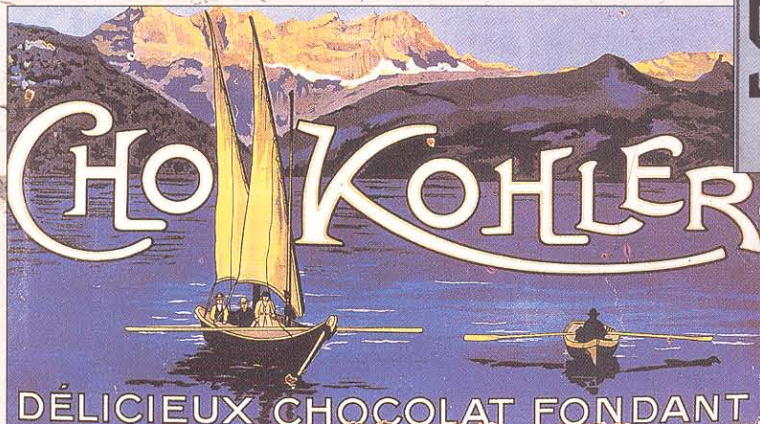
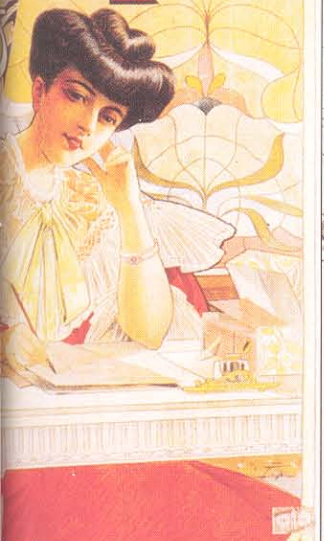
Riquet
PRALINEN



RIQUET & CO · A.G. · FA · GEGR. 1745 · L



CHOCOLAT
DELHAIZE



Basta abrir una cajita de cacao para percibir el aroma incomparable e inconfundible del polvo moreno. El Viejo Mundo, rico ya en especias orientales, esperaba este obsequio del Nuevo Mundo, que completaría los aromas y olores de la canela y de la vainilla, que daría al dulzor del azúcar un valor distinto que el de las frutas de nuestras latitudes y que casi inmediatamente, se convertiría en símbolo de los dulces exquisitos. Cacao y chocolate: nada más dulce y atractivo, con un ligerísimo toque amargo que constituye el complemento más delicado del dulce.

Los granos de cacao, productos comerciales y coloniales, son como guijarros que pasarían desapercibidos en el caso de que una bolsa se rompiera y cayesen al suelo. Han tenido que pasar siglos antes de que el ser humano les arrebatase el secreto de su agradable sabor. Se requiere paciencia con el árbol de hoja perenne, paciencia y experiencia en el tratamiento de sus frutos, paciencia y conocimientos científicos en el proceso de fabricación.

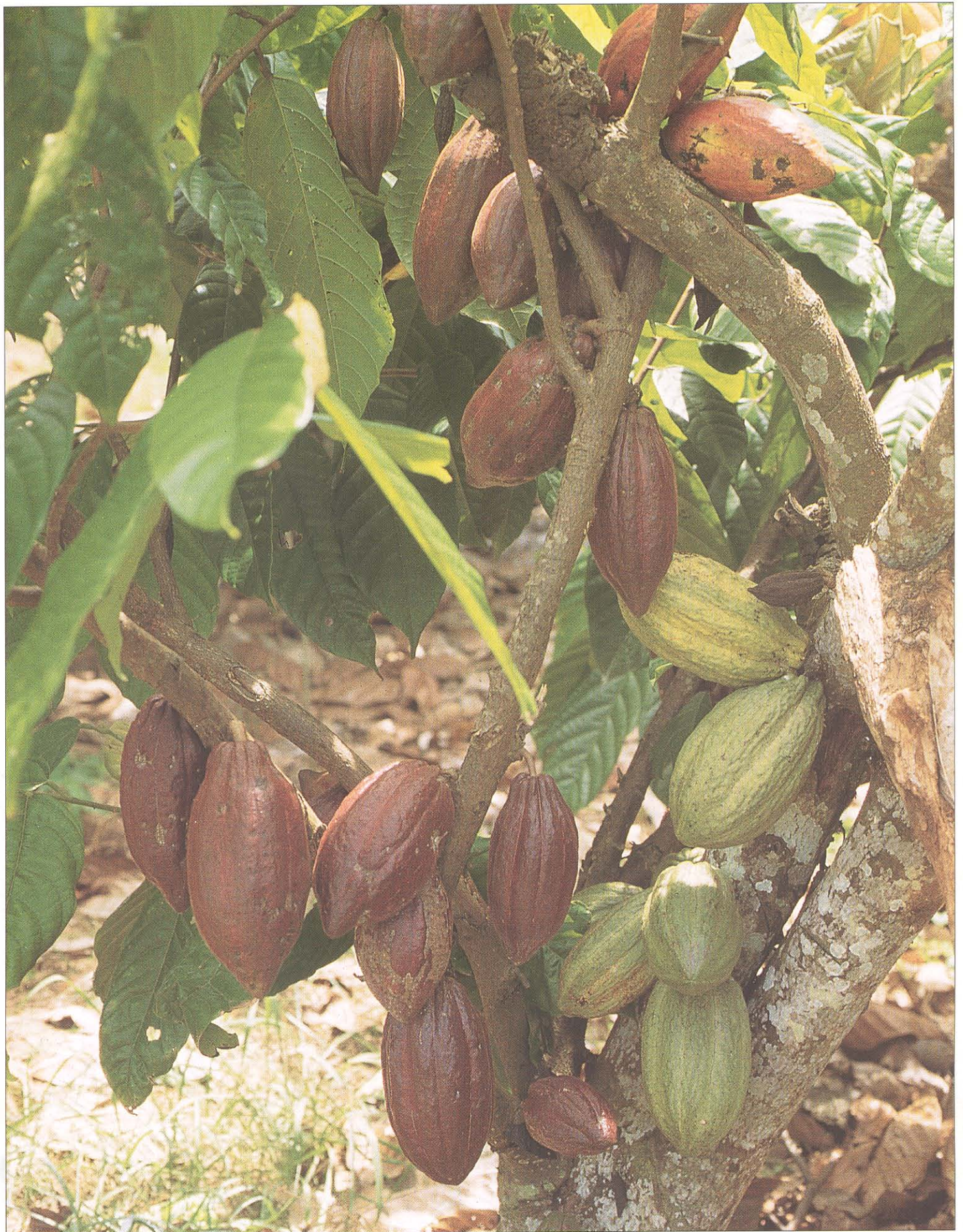
Se ha calificado de oro pardo lo que procede de las semillas de los curiosos «pepinos de árbol». Y así como el oro se extrae con esfuerzo

EL CACAO

de las profundidades de la tierra para que nos seduzca con su brillo, del mismo modo se debe poner todo su empeño para llegar hasta el oro pardo.

En este caso el empeño se llama industria; de todos modos, un chocolate de la mejor calidad merece la pena.







El cultivo de la planta del cacao comienza en viveros, como el de la fotografía, que corresponde a un centro de investigación de Sabah, Malaysia. Se obtienen arbolitos a partir de semillas frescas utilizando recipientes de plástico con agujeros. Experimentalmente se intenta que las plantas se reproduzcan por vía vegetativa, es decir, por estacas. En este caso se combinan entre sí determinadas características de diversas plantas.

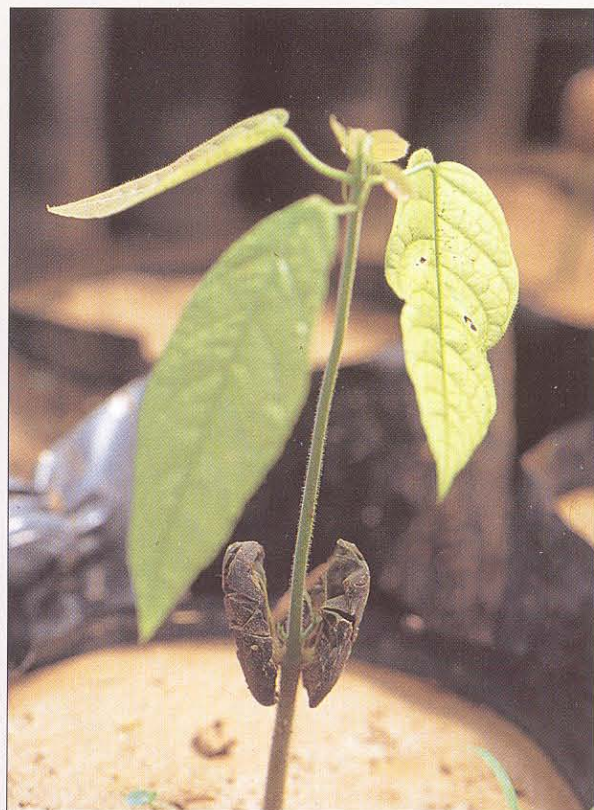
LA PLANTA DEL CACAO

UN REGALO DE LOS DIOSES QUE PROCEDE DE LAS SELVAS DE AMÉRICA DEL SUR

La forma salvaje del árbol del cacao procede de la región del río Negro, el mayor afluente de la margen izquierda del Amazonas, y del curso superior del Orinoco. A principios del siglo XVI los españoles se encontraron con un árbol del cacao ya cultivado, con cuyos frutos los indígenas preparaban bebidas. La planta que proporciona los granos pertenece a la familia de las Esterculiáceas, que se caracterizan por una raíz central profunda y por unas flores y frutos que brotan del tronco. Este tipo de fructificación es poco frecuente, y se conoce con el nombre de «sesilidad». El árbol del cacao (inglés: *cocoa tree*, francés: *cacaotier*, alemán: *kakaobaum*) es una especie del género *Theobroma*. En el sistema botánico de Linneo lleva el nombre de *Theobroma cacao*, en castellano «alimento de dioses». Otras especies también cultivadas, como la *Theobroma angustifolia*, la *Theobroma bicolor* o la *Theobroma pentagona* carecen de interés para la elaboración comercial del cacao.

El *Theobroma cacao* es un árbol que puede alcanzar los 15 m de altura, aunque en los cultivos nunca supera los 8 m de altura. Generalmente del tronco erguido de la planta salen cinco ramas principales, de las cuales brotan ramas en abanico. Las ramas crecen en diagonal hacia arriba y se abren por pisos

en forma de abanico. Las hojas, de verdor perenne, elíptico-ovales, de hasta 30 cm de longitud y brillantes, forman un techo umbroso. Así se dan sombra a sí mismas, pues el árbol del cacao busca la sombra. Sólo las plantas jóvenes, que no han desarrollado todavía su techo de hojas, necesitan acogerse a la sombra de otras plantas. La planta que proporciona sombra se llama «madre del cacao» y generalmente es una planta útil, como el plátano, el baobab y el limonero. Las flores son rosáceas y brotan en grupo «del tronco viejo», es decir, de gérmenes que con los años se han ido formando en las axilas de las hojas ya caídas, tanto en el tronco (caulifloria) como en las ramas laterales más gruesas (ramifloria). A primera vista recuerdan a las



A las 24 horas salen a la luz los dos cotiledones de la semilla de cacao y aparecen las primeras hojas. Se observa perfectamente la semilla hendida, desde cuyo interior la raíz central busca su camino hasta la tierra.

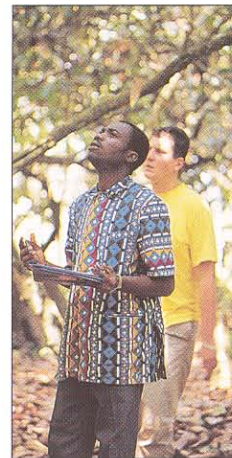
orquídeas, aunque se distinguen claramente de ellas por la repetición del número cinco en su estructura foliar: cinco sépalos, cinco pétalos blancos o rosa, cinco estambres estériles y cinco fértiles y el ovario con sus cinco divisiones frutales, situado arriba y coronado por estigmas. El árbol del cacao empieza a florecer a partir del quinto año y es plenamente productivo a partir del décimo; unas 100 000 flores brotan al cabo del año, pero en la naturaleza no se poliniza ni un 5% de las mismas a través de moscas, mosquitos u hormigas. La polinización debe efectuarse a las pocas horas de la floración y en las plantas cultivadas la realizan manualmente los trabajadores de la plantación. Una vez fecundado el ovario se hincha rápidamente y cinco meses después el fruto estará maduro.



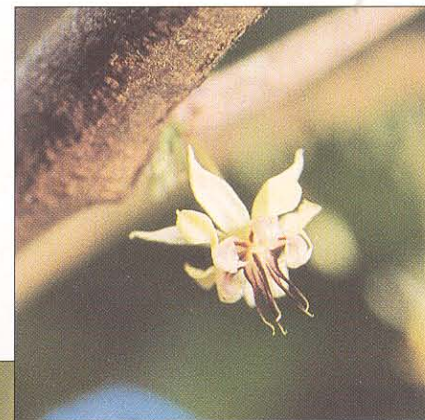
En el vivero los arbolitos crecen durante doce meses antes de ser trasladados a las plantaciones. En el centro de investigaciones de Sabah se cultivan dos líneas generales de cacao: una con frutos que maduran del verde al amarillo y otra con frutos que maduran del rojo oscuro al naranja. A los tres o cuatro meses las plantas se injertan o se cruzan entre sí. Al alcanzar un metro de altura los arbolitos se trasplantan. En la fotografía inferior aparece una plantación que se desarrolla en un antiguo cacaotal previamente talado. Se han plantado aparte los árboles suministradores de sombra.

Como sucede en otras muchas plantas tropicales tampoco en el árbol del cacao se ofrece una separación neta entre la floración y la fructificación. En el mismo árbol pueden aparecer a la vez flores y frutos, tanto verdes como maduros. Los frutos tienen forma de pepino, de 10 a 20 cm de longitud y bayas secas coriáceo-leñosas de un color que va del amarillo al pardo rojizo y con un peso de 300 a 500 g. En el interior del fruto los tabiques se aglutinan en una mermelada agrídulce, parecida a la jalea, de color blanco o rojo, en la que se encuentran, dispuestas en cinco series alrededor de un huso central, 25 a 50 semillas con forma de haba, de 2 a 4 cm de longitud y de 1 a 2 cm de anchura. Cada árbol produce al año unos 2 kilos de granos. El *Theobroma cacao* presenta dos formas básicas: el criollo y el forastero. El criollo procede de Ecuador y de Venezuela. Todavía se cultiva en algunos países centroamericanos y también se utiliza para cultivar nuevas variedades en Asia oriental. Sus frutos son alargados y puntiagudos y sus semillas presentan cotiledones blancos o de color crema. Este árbol únicamente se desarrolla en zonas altas y lluviosas; no es muy fértil pero su cacao, que se utiliza con la denominación de «cacao noble» para elaborar chocolate oscuro, es el mejor y el más caro. El llamado «cacao de consumo» se obtiene de los frutos del árbol forastero, que son redondos y con cotiledones de color violeta. Este árbol crece en zonas más bajas y es más fértil que el árbol criollo.

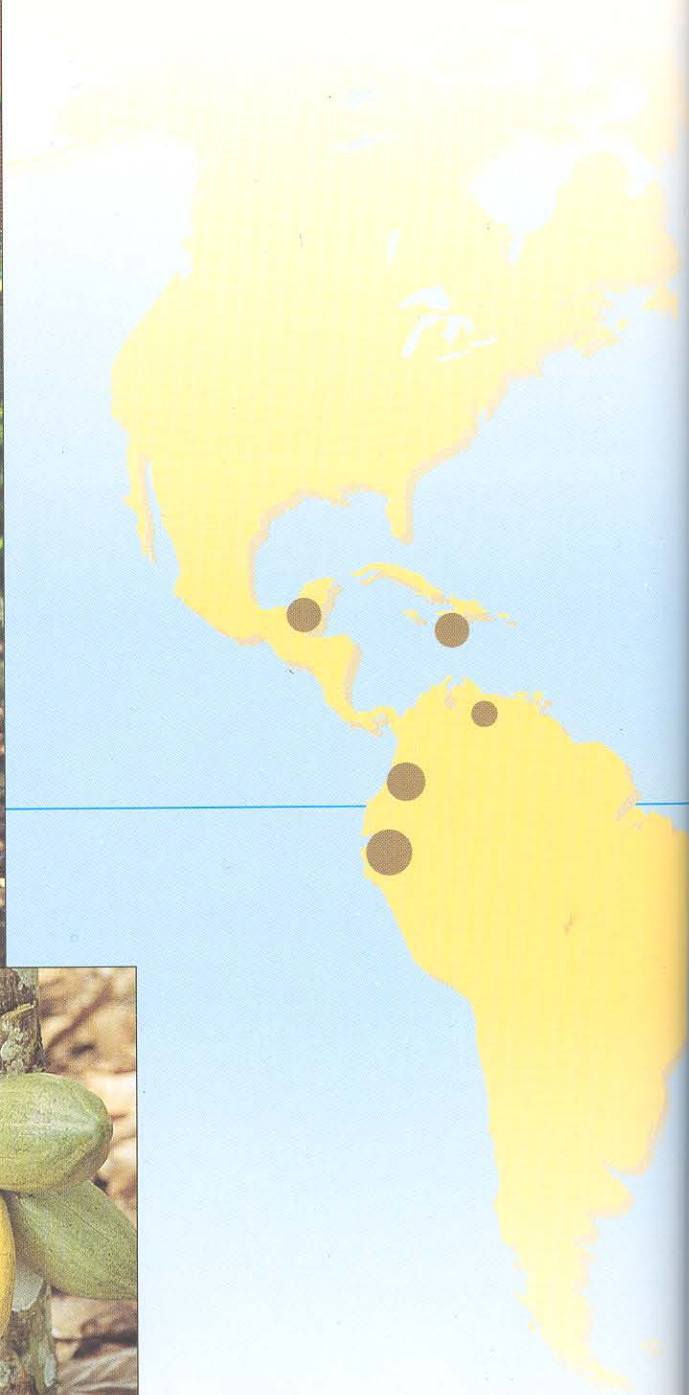
Más del 90% del cacao que hoy se elabora procede de plantaciones de forastero y de híbridos suyos (cundeamor, angoleta, amelonado, consumo y calabacillo). Es la planta predominante en África occidental y en Brasil. El cacao de consumo se utiliza casi exclusivamente para el cacao en polvo y para el chocolate con leche. Existen además cruces recíprocos de las dos variedades básicas.



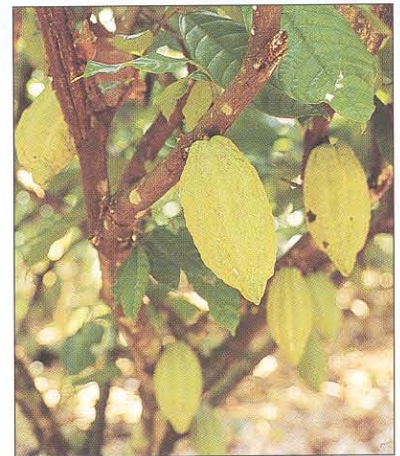
El control frecuente de la evolución de las plantas durante la fase de vegetación es imprescindible para conseguir un buen cacao. En la fotografía se controlan las plantas de una plantación, seleccionada por Nestlé, en un campo de Costa de Marfil.



Las delicadas flores del árbol del cacao recubren por centenares los troncos. El esplendor dura muy pocas horas, durante las cuales se pueden polinizar las flores. Para asegurarse el éxito, los trabajadores de la plantación, valiéndose de finos pinceles, depositan manualmente el polen en los estigmas.

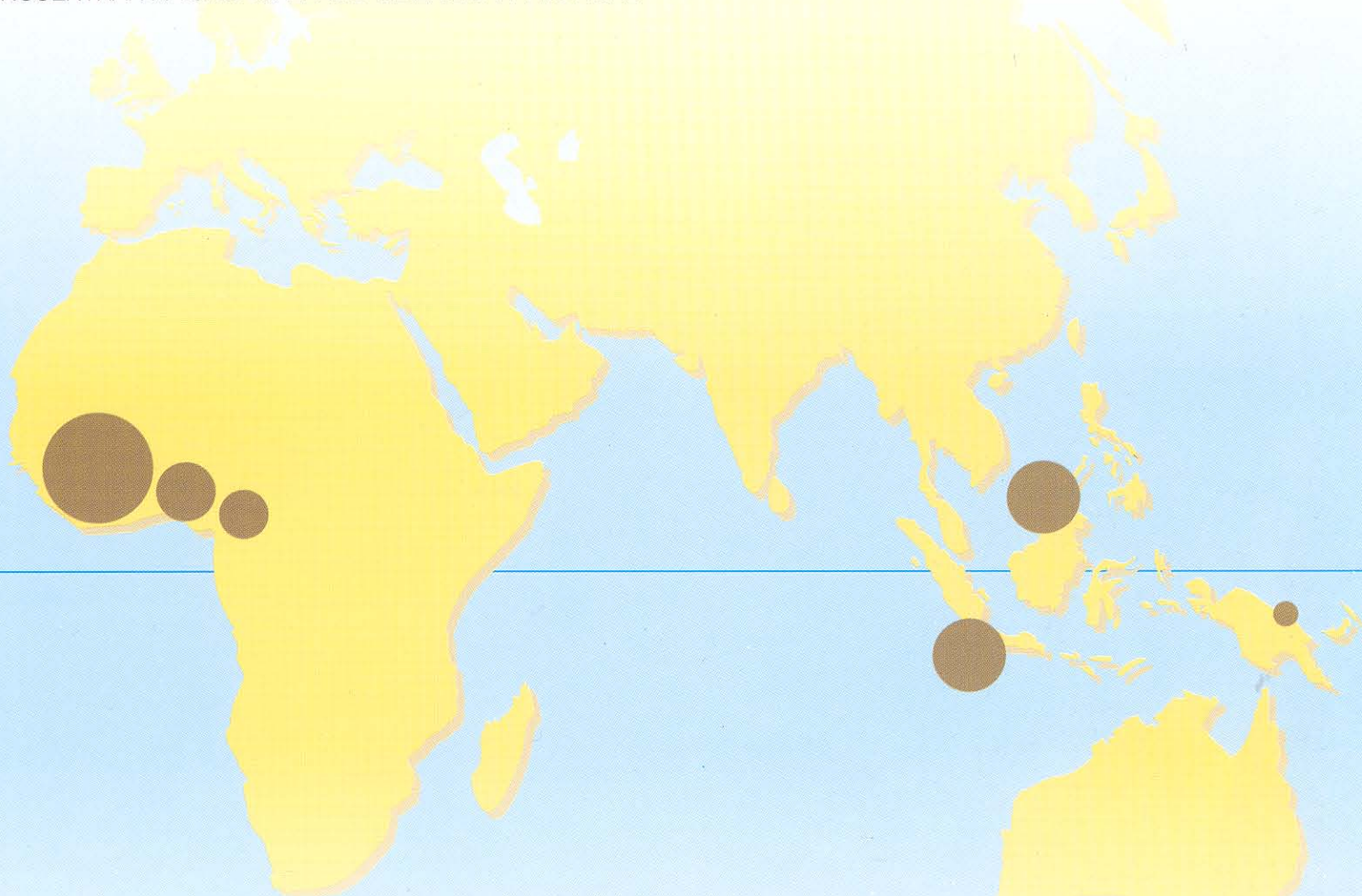


Las diferentes flores de los frutos no permiten sacar conclusiones sobre la variedad de la planta del cacao. El cacao «criollo» se sigue cultivando en América Latina. Tratándose del cacao de consumo «forastero»; la primera plaza corresponde a África, si bien en los últimos años los asiáticos han ganado el terreno perdido. En conjunto, la producción de cacao ha sufrido fuertes cambios en las últimas décadas. Si en los años veinte los principales países productores estaban en América Central y en América del Sur, en los años 70 están en África. No obstante, las nuevas plantaciones del Sureste asiático recuperan a grandes pasos el terreno perdido. Los centros asiáticos de investigaciones se han dedicado entre otras cosas a estudiar el modo de dar sombra a los árboles. Allí se cortan ramas enteras para dar más fuerza a los frutos, y, según parece, la mayor dosis de sol no resulta perjudicial.



PAÍSES PRODUCTORES

LOS MÁS IMPORTANTES PRODUCTORES DE CACAO SE ENCUENTRAN A TODO LO LARGO DE LA ZONA TROPICAL



Viendo las áreas de cultivo se muestra que no superan los 20° de latitud y se encuentran en una franja situada entre los 15° al Norte y los 15° al Sur del Ecuador. Para que el árbol del cacao se desarrolle adecuadamente se requieren una temperatura media de 25 °C y un clima húmedo y lluvioso con una alta humedad relativa del aire. Las zonas ideales para el cultivo son las regiones montañosas próximas a la costa y las islas.



Cosecha mundial (en 1993: 2 417 000 toneladas)	% de países productores
Costa de Marfil	32,1%
Ghana	8,9%
Nigeria	5,8%
Indonesia	9,1%
Malaysia	9,4%
Papúa-Nueva Guinea	1,5%
República Dominicana	1,9%
México	1,8%
Brasil	14,3%
Colombia	2,3%
Ecuador	3,1%
Venezuela	0,6%
Otros	9,2%

RECOLECCIÓN DEL CACAO

EL TRABAJO MANUAL ES IMPRESCINDIBLE EN LA RECOLECCIÓN DE ESTE DELICADÍSIMO FRUTO

Aun cuando el árbol del cacao florece y fructifica todo el año, la recolección se efectúa entre octubre y marzo, período en el que se recolecta el 80% de la producción mundial. En África, donde la temporada de lluvias alterna con la de sequía, la recolección empieza al final de la temporada de lluvias y dura hasta la primera fase de la temporada seca. Al iniciarse la siguiente temporada de lluvias se efectúa una segunda cosecha, de menores proporciones, con el inconveniente de que cuando llueve los granos se secan con más dificultad.

La recolección, es decir, la acción de retirar los fru-

tos del árbol, debe hacerse con un cuidado exquisito. Como en tiempo de los aztecas todavía hoy es una operación manual. Los frutos se separan del árbol con grandes y afilados cuchillos, atados con frecuencia a largas varas con el fin de llegar hasta los frutos más altos. Debe tenerse sumo cuidado en no dañar ni los brotes del tronco (las flores todavía en desarrollo) ni los frutos no maduros. A continuación se taponan los cortes efectuados en el árbol para que puedan aparecer nuevas flores. El momento de recolectar cada fruto se decide en cada caso. A los cinco o seis meses de la polinización alcanzan los frutos su punto de madurez, reconocible generalmente por el color: los frutos verdes se convierten por regla general en amarillos y los rojos adquieren tonos naranja; sólo los frutos de color violeta oscuro presentan escasas alteraciones de tono, por lo que es difícil reconocer su punto de madurez. El punto de madurez se percibe también agitando el fruto; si los frutos están maduros las semillas se desprenden del endocarpio y producen ruido cuando se los agita. Hay que elegir el momento exacto; cuando los frutos no están maduros las semillas se desprenden mal y alteran el proceso de fermentación subsiguiente. Los frutos excesivamente maduros, que en ningún caso se desprenden por sí mismos del árbol, poseen condiciones tan ideales que las semillas empiezan inmediatamente a germinar. Las cosechas presentan fuertes oscilaciones de rendimiento según las regiones y la intensidad del cultivo. Mientras en una plantación pequeña se cosechan entre 200 y 700 kilos por hectárea, en las grandes plantaciones, por ejemplo de Malaysia, se logran hasta 3 toneladas por hectárea. Como sucede con los demás productos naturales, las cosechas se distinguen no sólo por la cantidad, sino también por la calidad. De ahí que los fabricantes de artículos de marca, de chocolate en tabletas, de chocolate de cobertura o de cacao en polvo seleccionen cacao procedente de diversas áreas de cultivo y equilibren a través de mezclas las diferencias de calidad determinadas por la cosecha.



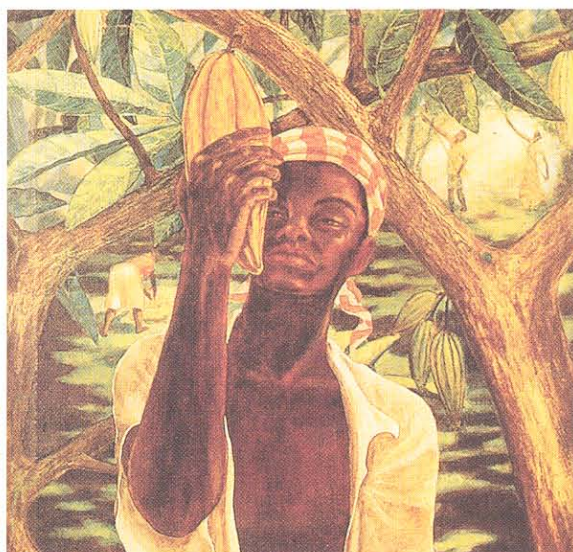
En el mundo los sistemas de recolección no presentan diferencias. Tanto en África como en América Latina o en el Sureste asiático se utilizan varas largas con cuchillos dotados de una forma especial para no dañar los troncos ni sus numerosos frutos y flores. Los trabajadores cualificados de las plantaciones los manejan con habilidad.



EL CACAO EN EL ARTE

PINTURA NAÏF DE HAITÍ: ESCENAS COTIDIANAS DE LAS PLANTACIONES

Una pequeña colección de arte, creada por iniciativa de Rolf Italiaander, demuestra que el cacao no es sólo un producto alimenticio, sino también un estimulante singular. Este especialista en cuestiones de chocolate, que se ha informado sobre el producto y sobre su historia cultural en las áreas de cultivo del



La alegría de una buena cosecha. Óleo sobre lienzo. De Gontran Durocher, nacido en 1945 en Puerto Príncipe.

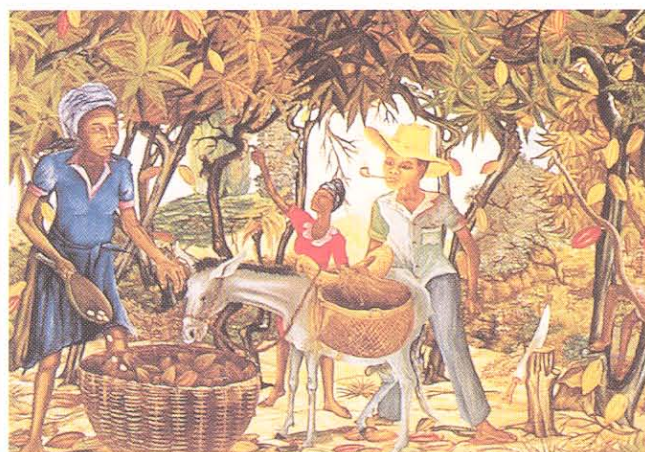


Burro esperando el final de la jornada. Óleo sobre fibra dura. De Franklin Joseph-Jean, nacido en 1960 en Puerto Príncipe.

cacao de todo el mundo, propuso a pintores populares de Haití plasmar gráficamente el tema de la «producción del cacao». La colección artística no deja nada que desear en cuanto a colorido y a ideas. Refleja la vida que se desarrolla en torno al cultivo del cacao y las alegrías y las penas de la vida cotidiana en las plantaciones. Todos los cuadros reproducidos proceden de la colección Gustav Hamester.

La familia del granjero en un día de cosecha.

Óleo sobre lienzo de Ulysse K. Joseph, nacido en 1960 en Limbé



El fruto del cacao oculta en su interior las valiosas semillas en medio de una pulpa blanca y húmeda.



Semillas de cacao partidas. Presentan un color violeta, que se oscurecerá durante la fermentación.



La extracción de las semillas se efectúa manualmente. En los puntos mismos de recogida los trabajadores de la plantación golpean con precisión los frutos y retiran de las cáscaras las semillas con la pulpa húmeda. Los trabajadores deben ser grandes expertos para no estropear las semillas.

LA FERMENTACIÓN

PROCESO DECISIVO EN EL CAMINO QUE CONDUCE DE LAS SEMILLAS DE CACAO AL CACAO EN CRUDO

La fermentación es el proceso natural que se produce en las condiciones climáticas del trópico. Durante la misma los microorganismos existentes en los frutos descomponen la pulpa en sacarosa y liberan las semillas del cacao.

Los frutos recién recolectados deben tratarse con sumo cuidado, pues son muy propensos a la descomposición. Las semillas deben separarse de los frutos inmediatamente después de la recolección, pues en caso contrario, dadas las excelentes condiciones de calor y de humedad existentes en el interior de los frutos, empezarían a germinar y no podrían aprovecharse para la fermentación. Esta

labor se efectúa en las plantaciones, en los mismos lugares en que se realiza la recolección. Los trabajadores cogen con sus manos uno por uno los frutos y, valiéndose de un machete o de una espadilla, dan un golpe bien calculado en el fruto, que se abre en dos mitades. Las semillas, húmedas por estar recubiertas de pulpa, se retiran manualmente y se transportan en cestas hasta los lugares de la plantación en que se efectúa la fermentación.

Se emplean diversos métodos de fermentación según sea el tamaño de la plantación. Tratándose de plantaciones pequeñas, lo normal es dejar que las semillas fermenten entre hojas de plátano. A pleno sol las semillas empiezan a transpirar y la humedad resultante se precipita de nuevo en forma de agua de condensación. Las semillas dejan de transpirar tras varias vueltas. En plantaciones mayores se hacen fermentar las semillas en cajas de madera, que se superponen y a veces se disponen escalonadamente. Las semillas frescas, que empiezan a germinar por la acción del calor, se introducen por arriba. Cada día se trasladan a una caja situada más abajo, modificándose obviamente su posición, las semillas calientes que se encuentran ya en proceso de fermentación.

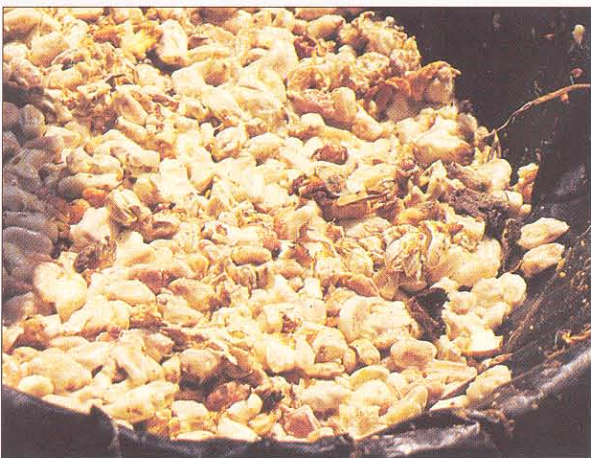
Según las variedades la fermentación dura entre dos (criollo) y ocho días (forastero).

Durante este tiempo la pulpa, que contiene azúcar,

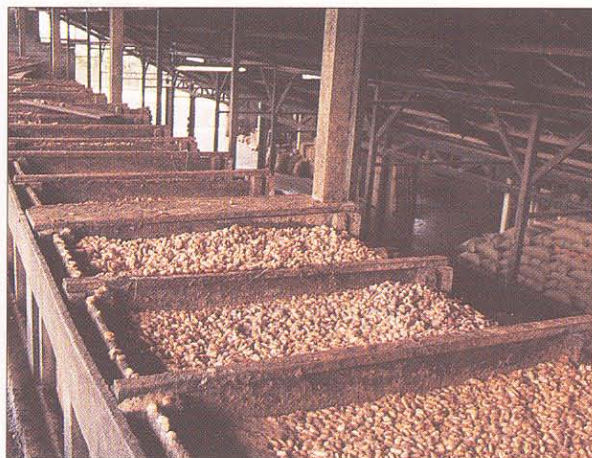
se convierte en alcohol por la acción de microorganismos anaerobios (fermentos) y bajo un fuerte aumento del calor (hasta 50 °C). La oxidación posterior del alcohol da lugar al ácido acético, para lo cual se requiere oxígeno, que se suministra mezclando y revolviendo las semillas. El proceso de fermentación mata las semillas y así anula su poder germinativo, las membranas celulares se vuelven permeables y el jugo de la célula sale y se extiende por toda la semilla. Al mismo tiempo cambia el color del grano, que deja de ser amarillento claro para adquirir un bello tono oscuro de chocolate, se desintegran los principios amargos y se inicia la formación del aroma típico del chocolate. Una vez muertas, las semillas se hinchan, la temperatura desciende ligeramente y el proceso de fermentación se mantiene durante dos días más. Los principios aromáticos formados durante la fermentación son la antesala del verdadero aroma del cacao que se desplegará posteriormente al tostar los granos. Por consiguiente, una fermentación deficiente repercutirá en la calidad del aroma y en el sabor del producto final. Las semillas fermentadas se llaman granos o habas de cacao.



Entre hojas de plátano: he aquí un método de fermentación muy extendido. Se comprende la aplicación de este método porque en las plantaciones se cultivan los plátanos para dar sombra, aparte de que sus grandes hojas pueden ocupar amplias superficies.



Durante la fermentación se modifican biomecánicamente la estructura y las características de las semillas. La pulpa, blanca, adquiere un color tostado, se desarrollan los principios aromáticos y el sabor amargo se suaviza ligeramente.



Las cajas de madera permiten la fermentación de mayores cantidades de semillas. Las semillas cambian de posición cada día, pues se las hace pasar de una caja a la siguiente. El proceso concluye a los 5 o 7 días y las semillas se secan.



EL SECADO

LA ÚLTIMA FASE DE ELABORACIÓN QUE SE LLEVA A CABO EN LAS PLANTACIONES REDUCE EL ALTO CONTENIDO DE AGUA DE LOS GRANOS DEL CACAO

Para que los granos del cacao puedan manipularse y almacenarse con vistas a su posterior elaboración debe reducirse su contenido de agua del 50% a un 6 o 7%. Por regla general, es la última fase del trabajo que se efectúa en las plantaciones. Los granos fermentados del cacao se extienden sobre esteras o sobre rejillas o se colocan en grandes cajas planas de madera para exponerlos a los rayos solares; también pueden secarse en instalaciones especiales. Para exponerlos al sol del trópico se extienden los granos en capas de 5 a 10 cm de espesor, se remueven constantemente con la mano y se seleccionan. Es importante removerlos para que circule siempre aire fresco que impida la formación de moho. El proceso de secado dura entre 5 y 7 días. Durante este tiempo se consolida el aroma de los granos de cacao y por tanto se acentúan las características de cada variedad. Los granos se secan antes y no se aglutinan entre sí si se lavan tras la fermentación. Existe, sin embargo, el peligro de que durante el proceso del lavado las cáscaras de las semillas se partan. Cuando los granos de cacao están secos y pueden transportarse para el comercio se habla de cacao en crudo.

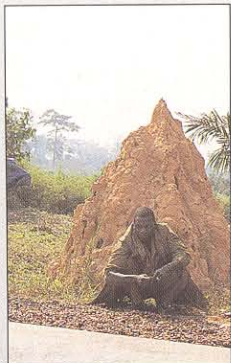
VALOR NUTRITIVO DE LOS GRANOS DE CACAO
Como el té y el café, el cacao contiene un elevado índice de alcaloides que producen efectos estimulantes sobre el organismo. Pero a diferencia de las otras dos infusiones, el cacao no se considera sólo como estimulante, sino también como producto alimenticio.

En efecto, con su alto contenido de grasa (hasta un 55%), su albúmina (14%), su fécula (9%) y sus principios minerales (2,6%), además de agua (5%) y

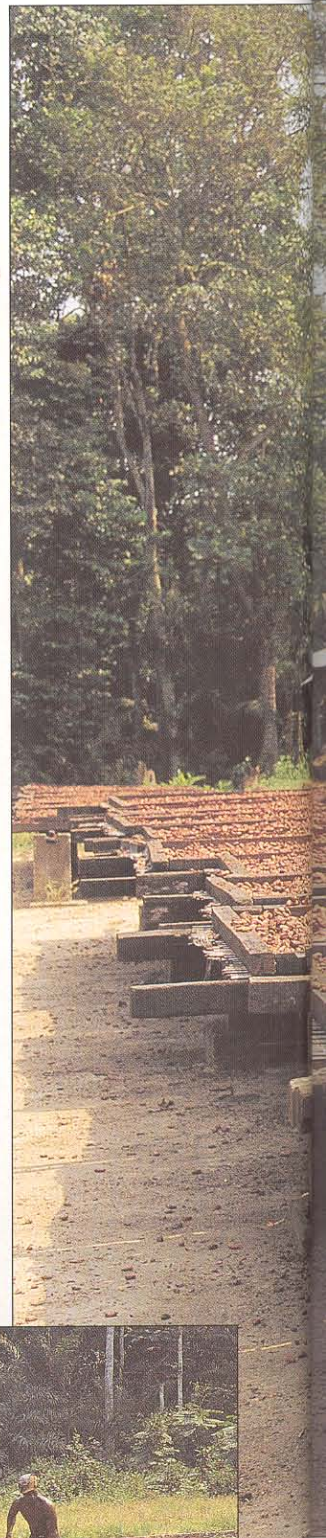
La fuerza del sol es la fuente energética ideal para el secado, pues los granos mantienen el sabor en toda su pureza. No puede decirse lo mismo de los granos secados bajo techo, pues en estos casos se recurre al fuego para acelerar el proceso.

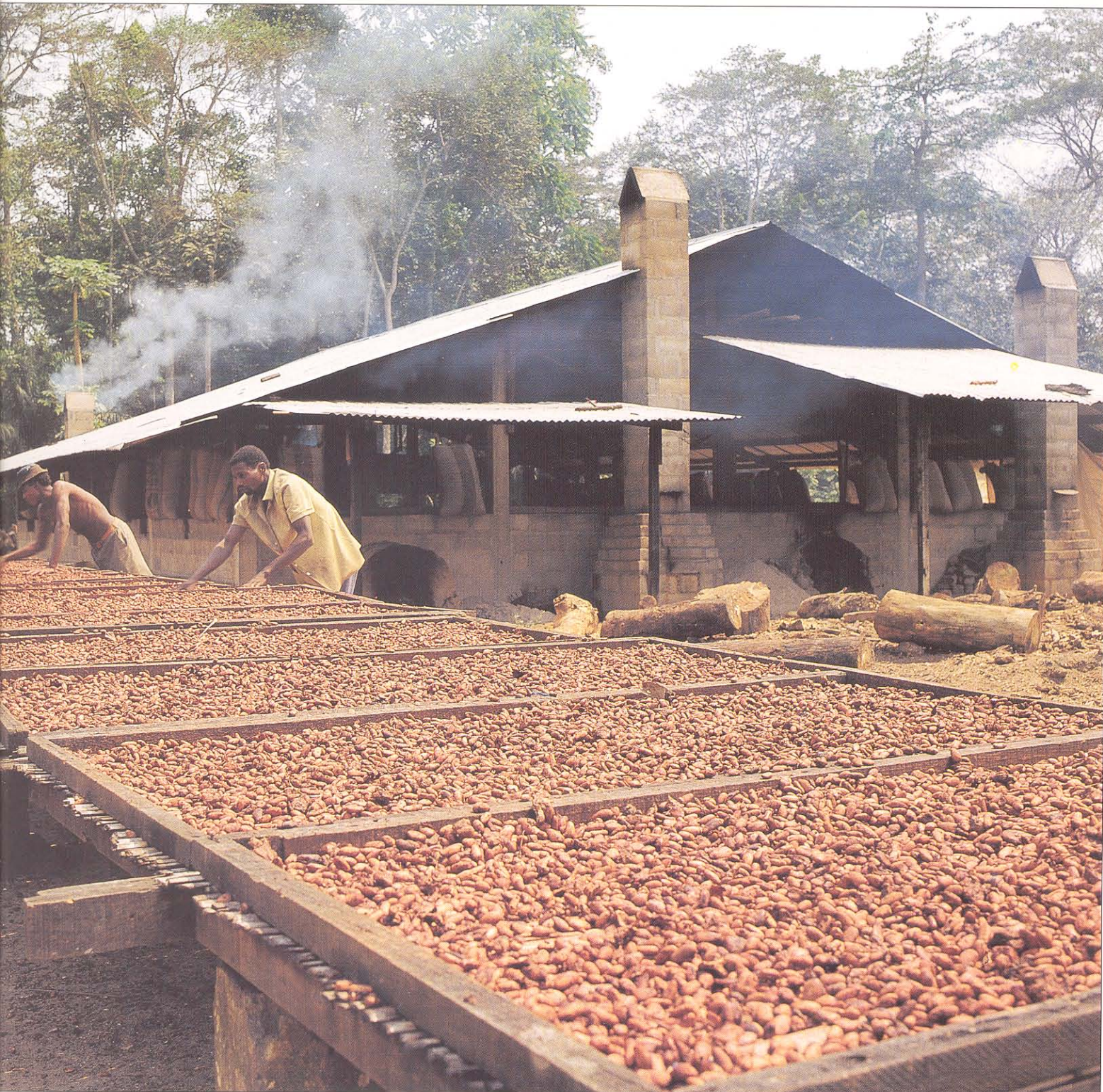


El trabajo manual es el más indicado también en el proceso de secado de los granos de cacao. Para que el calor se distribuya homogéneamente los granos se revuelven y se seleccionan a intervalos regulares.



Al aire libre se secan los granos, como lo hace este agricultor frente a un impresionante termitero.



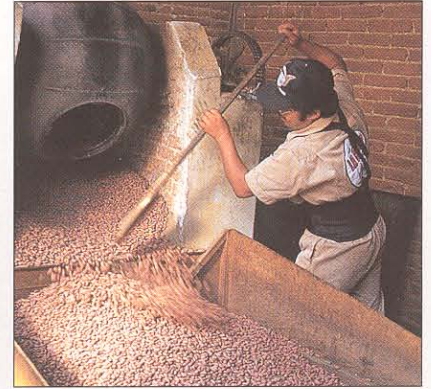
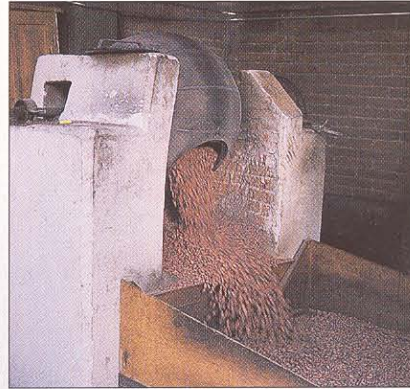
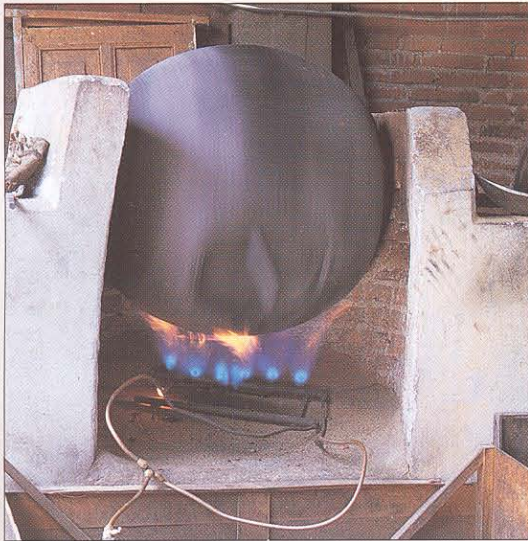
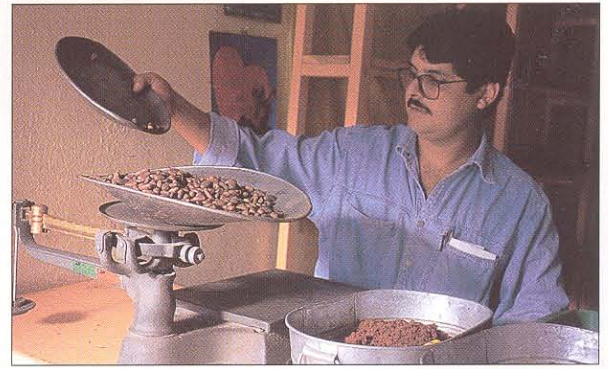


extractos no nitrogenados (14%), los granos de cacao contienen un alto valor nutritivo en un reducidísimo espacio. La teobromina está presente en un 1,5% y la cafeína con un 0,2%. Los productos elaborados a partir de los granos de cacao contribuyen en buena medida a una alimentación deliciosa, pero deben consumirse en dosis razonables. Los granos de cacao secos pesan 1 o 2 g y contie-

nen una minúscula raicilla, que representa el 1% de su peso, y que carece de valor para la elaboración posterior, pues tiene un sabor desagradable. Las cáscaras del cacao, que constituyen entre el 10 y el 17% de su peso, se desprenden en la fase de cascar los granos y se utilizan, entre otras cosas, para elaborar sucedáneos de café y de té. Pulverizadas se utilizan también para obtener teobromina.



La selección de las mejores variedades de cacao, perfectamente combinadas entre sí, garantiza la calidad del producto final.

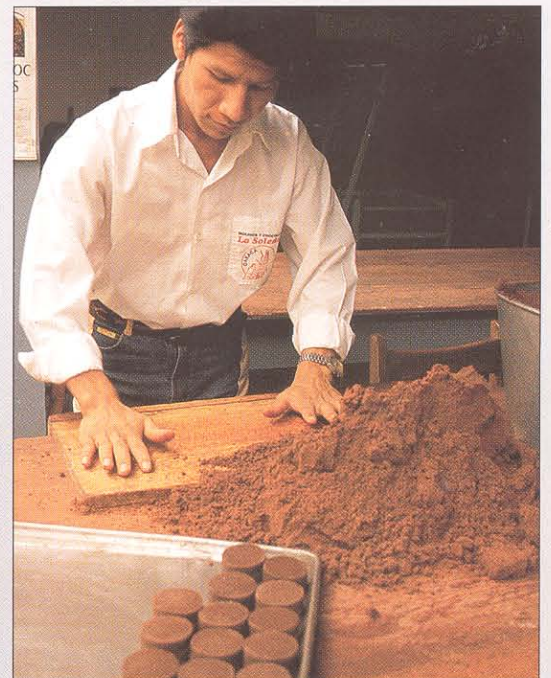


Directamente sobre el fuego: así se tuestan los granos de cacao en una esfera de acero en rotación. La esfera se abre por primera vez a los veinte minutos para comprobar el grado de tueste. Según sea el estado de los granos, el proceso de tostado dura hasta cuarenta minutos. Entonces se detiene y se abre la esfera. Los granos calientes pasan a un recipiente de madera donde se enfrían removiéndolos cuidadosamente.

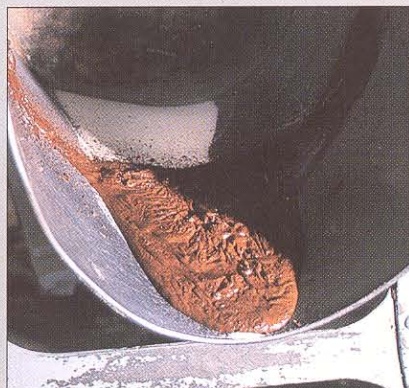
PRODUCCIÓN ARTESANAL

COMO EN TIEMPOS PASADOS: CON MÁQUINAS Y UTENSILIOS ELEMENTALES

En el estado de Oaxaca parece haberse detenido el tiempo, pues en él se encuentran industrias que siguen elaborando el chocolate como siempre. La masa de cacao, seca y endulzada con azúcar, se prensa en moldes donde adquiere gran dureza. Las monedas de chocolate prensado sirven para elaborar el chocolate que después se tomará líquido. El paladar europeo echará de menos la delicada suavidad que va asociada al chocolate.



Este chocolate poco refinado y duro como la piedra, en forma de monedas, se utiliza en México casi exclusivamente para el chocolate que se tomará líquido o para el mole, la famosa salsa picante de chocolate que se sirve sobre todo con pavo.



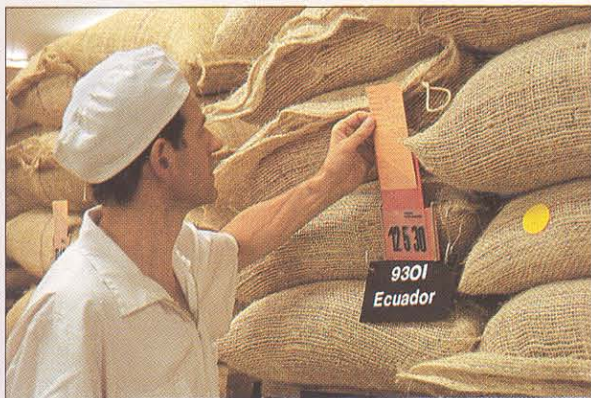
CACAO EN CRUDO

LAS VARIETADES DE CACAO Y SU MERCADO

La clasificación del cacao en sus dos variedades de cacao de consumo y cacao refinado, anticipa las cantidades respectivas que se ofrecen en el mercado mundial. Está en primer lugar el cacao refinado (criollo), con su mayor calidad y su menor cantidad. Este cacao de fino aroma y dotado de sustancias aromáticas se cultiva sobre todo en América Central y del Sur y en el Sudeste asiático y alcanza un precio relativamente alto.

Frente a él está el cacao de consumo (forastero), que representa casi el 90% de la producción mundial y que sirve de base para la mayoría de las mezclas de chocolate. La mayor parte del cacao de consumo se produce actualmente en el continente africano (Ghana, Costa de Marfil, Nigeria y Camerún), desde donde se distribuye sobre todo a Europa. Vienen a continuación Brasil, que suministra fundamentalmente cacao a Estados Unidos, y Asia, con unos índices de producción cada vez más altos.

El comercio del cacao en crudo se efectúa en las Bolsas de mercancías a término (Londres, París, Nueva York) antes de la cosecha propiamente dicha; los productores de cacao de todo el mundo por un lado y los industriales y compradores de cacao -fundamentalmente las multinacionales de la alimentación y los fabricantes de chocolate de los países industrializados- por otro firman anticipadamente contratos relacionados con la compra de determinadas cantidades y calidades de cacao en crudo. El mercado mundial del cacao, prácticamente incomprensible para los no iniciados, se rige por las leyes de la oferta y la demanda. Analizando la evolución de los precios durante las tres últimas décadas se observan fuertes oscilaciones que obedecen a causas políticas y climáticas. No obstante, en los últimos diez años el mercado del cacao se ha mantenido muy estable, aunque a costa de los países productores de la franja tropical que no forman parte de los «ricos del mundo».



Para un buen chocolate es determinante la calidad de los granos de cacao. En este almacén de una fábrica suiza de chocolate de cobertura se alinean sacos de yute con granos de las procedencias más acreditadas. Cada fabricante dispone de su propia receta para mezclar las distintas variedades de granos.

Los granos de color pardo oscuro, como este refinado cacao de Venezuela, con su agradable sabor aromático, ni amargo ni ácido, son los más adecuados para las masas de chocolate oscuro y amargo y para refinar las masas estándar.

Los granos de color parduzco, de sabor suave, débilmente aromático y no ácido, son la base de los chocolates con leche muy claros. Una muestra de un refinado cacao de Java.

De África proceden fundamentalmente las variedades de cacao de consumo, como estos granos de Sao Tomé, isla situada frente a las costas de Nigeria.

Estos granos de color entre pardo oscuro y negruzco de una variedad de cacao noble de Ecuador se caracterizan por su sabor penetrante y áspero, ligeramente amargo y apenas ácido. Se utilizan en la elaboración de masas de chocolate amargo (y refinado).

Para las masas de chocolate oscuro y amargo y para refinar las masas estándar se utilizan estos granos de cacao noble de color pardo oscuro procedentes de la isla de Granada. Tienen un sabor fuerte, áspero, ligeramente amargo y un punto ácido.

El cacao de consumo se caracteriza por los granos de color pardo no acentuado, que tienen un sabor levemente áspero y son astringentes. Estos granos proceden de Costa de Marfil.





ALMACENAMIENTO

PARA TENER RESERVAS Y PARA DEFENDERSE DE LAS IMPREVISIBLES OSCILACIONES DE LOS PRECIOS DEL MERCADO MUNDIAL

Para empezar, se examina la calidad de cada partida de cacao en crudo que llega a las fábricas de chocolate de los países consumidores. En efecto, sólo un producto de gran calidad y de origen reconocido garantiza un óptimo producto final. Los expertos toman muestras al azar de los sacos para comprobar si el cacao recibido satisface los requisitos correspondientes: el cacao en crudo debe ser



«**Bien temperados**» se almacenan los granos de cacao en grandes cantidades en las naves climatizadas de las fábricas de chocolate. Estas reservas protegen a los productores de las oscilaciones de precio de mercado y garantizan la calidad continuada de los productos de chocolate.



«**Muestras escogidas al azar**», se introduce en el saco un tubo de acero fino terminado en punta y, una vez lleno, se retira. Así se obtienen todas las muestras que se necesiten para comprobar la calidad. Las pruebas se efectúan en el país productor; las fábricas de chocolate disponen de la última posibilidad de analizar la calidad.



El aroma y el color llegan a los granos de cacao a través del tostado, una de las fases más importantes del largo y complejo proceso seguido desde el grano al chocolate.

fresco, no debe dar lugar a dudas sobre su fermentación y secado y debe haber sido transportado adecuadamente. Para ello los sacos, una vez recibidos, se abren y su contenido se deposita en grandes silos. Estas operaciones se realizan en condiciones perfectamente controladas, con un control sistemático de la temperatura, de la humedad del aire y de la ventilación a fin de mantener en su estado ideal un producto alimenticio tan sensible.

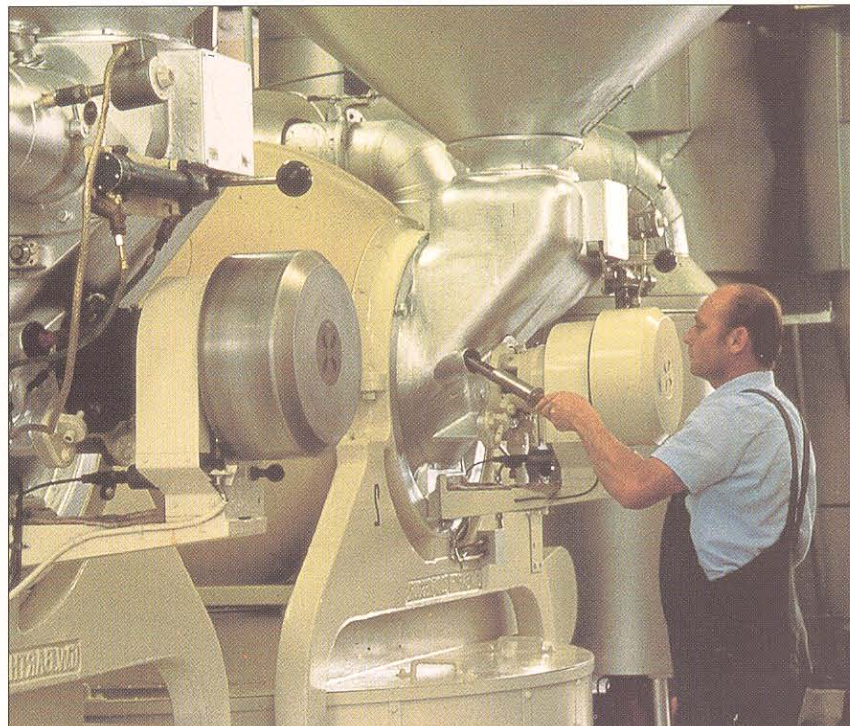
DEPURACIÓN

PROCESO CUIDADOSAMENTE SUPERVISADO POR LOS TÉCNICOS DE LAS FÁBRICAS DE CHOCOLATE

El cacao en crudo que se necesita para su posterior elaboración abandona los silos y es sometido a un minucioso proceso de depuración. La pureza del cacao es un factor determinante de la calidad de los productos hechos de chocolate. El cacao en crudo se depura en grandes instalaciones especiales mediante corrientes de aire de succión, con cribas y cepillos y también por procedimientos magnéticos. Así se eliminan las piedrecillas, las tachuelas, los trocitos de madera y las fibras que puedan aparecer. El laboratorio controla minuciosamente todos los datos medibles como el contenido de grasa o el índice de agua.



Las instalaciones depuradoras eliminan los últimos restos de impurezas. Mediante cribas y cepillos y aplicando procedimientos y corrientes de aire, los granos de cacao se depuran minuciosamente antes de pasar a la siguiente fase de tostadura.

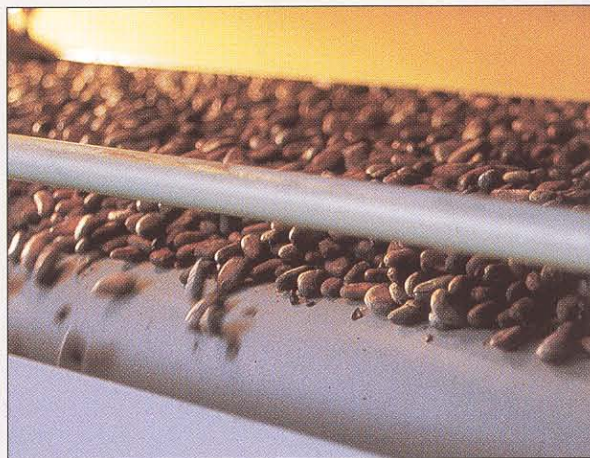
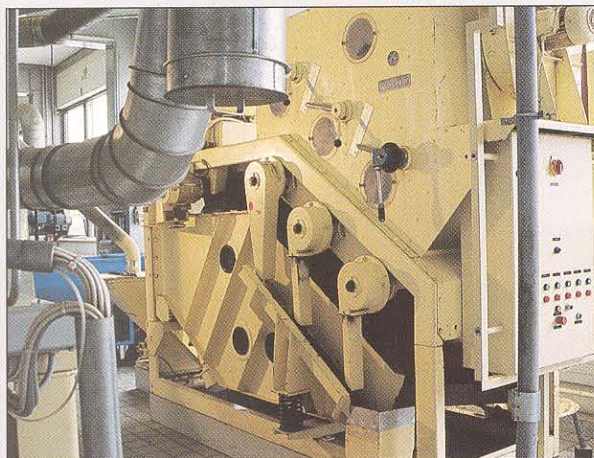


LA TOSTADURA

LA FASE MÁS IMPORTANTE PARA LOGRAR EL DESHUMEDECIMIENTO, EL DESARROLLO DEL AROMA Y EL COLOR

El secreto de un producto de chocolate está en el proceso de tostado, que en las fábricas de chocolate constituye la fase inmediatamente posterior de elaboración. Los granos de cacao, rigurosamente separados por variedades, se tuestan entre 10 y 35 minutos, según sea el grado de oscurecimiento deseado, en grandes instalaciones impulsadas por electricidad. Tras la fase inicial de secado, en la que los granos pierden un 3% de agua y las cáscaras se aflojan para su posterior separación del núcleo, viene la fase propiamente dicha de desarrollo del aroma. La temperatura de reacción debe adaptarse a las distintas variedades; tratándose del cacao de consumo (generalmente variedades africanas) la temperatura se sitúa entre los 120 y los 130 °C, en tanto que para el cacao fino debe ser inferior a los 120 °C. La subsiguiente alteración del color consolida el definitivo color oscuro de chocolate. Pueden tostarse los granos enteros, con el posterior desprendimiento de la cáscara, o bien los granos crudos se descascarillan y se trituran antes de tostarlos. Los procedimientos técnicos varían. El tostador esférico tradicional únicamente se emplea en algunas empresas pequeñas; las instalaciones modernas están computerizadas y no necesitan un «maestro tostador» que vigile directamente el delicado proceso.

Los granos se desmenuzan en trituradoras. A continuación las cáscaras, que ya se habían separado durante la fase de tostado, se separan de los núcleos triturados mediante chorros de aire.



PARTIR Y MOLER

PARA ACCEDER A SU VERDADERO CONTENIDO, ES PRECISO TRITURAR ANTES LOS GRANOS

Una vez enfriados, los granos tostados se cascan y se parten en trituradoras continuas. Unos grandes rodillos Trituran las duras cáscaras que al tostarse se han separado ligeramente del núcleo. Una fuerte corriente de aire aprovecha la diferencia de peso específico de los diversos componentes y arrastra

las partículas de las cáscaras partidas, que se recogen y se ponen a disposición de la industria química, la cual las utiliza para fabricar teobromina.

Queda el núcleo triturado del cacao (nibs), que sale de las instalaciones en pequeños fragmentos.

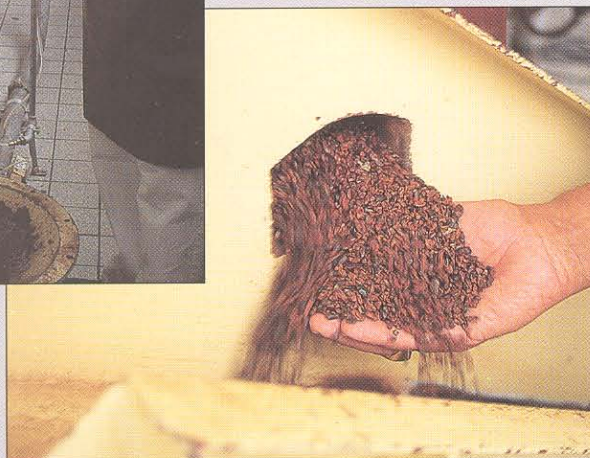
También en este punto se analiza la calidad para garantizar la eliminación de las impurezas más

insignificantes. El núcleo triturado del cacao debe contener más de un 50% de grasa, pero no puede tener más de un 3% de humedad ni más de un 2% de elementos extraños (como cáscaras y pieles).

Para separar sus dos componentes (manteca de cacao y polvo), el núcleo triturado debe someterse a un nuevo proceso de desmenuzamiento. De este modo se efectúa un primer desmenuzamiento en molinos especiales y después se muele hasta formar una fina pasta de cacao. En esta fase se desmenuzan las membranas celulares de los núcleos triturados de cacao y se libera la grasa contenida en las células. La manteca de cacao, como consecuencia del calor originado por fricción al moler y que recubre las partículas celulares, las partículas de albúmina y las de fécula se funde. La pasta de cacao, de color pardo brillante, se extrae mediante una bomba del molino y se guarda, manteniéndola en movimiento, en depósitos calentados para su posterior elaboración.



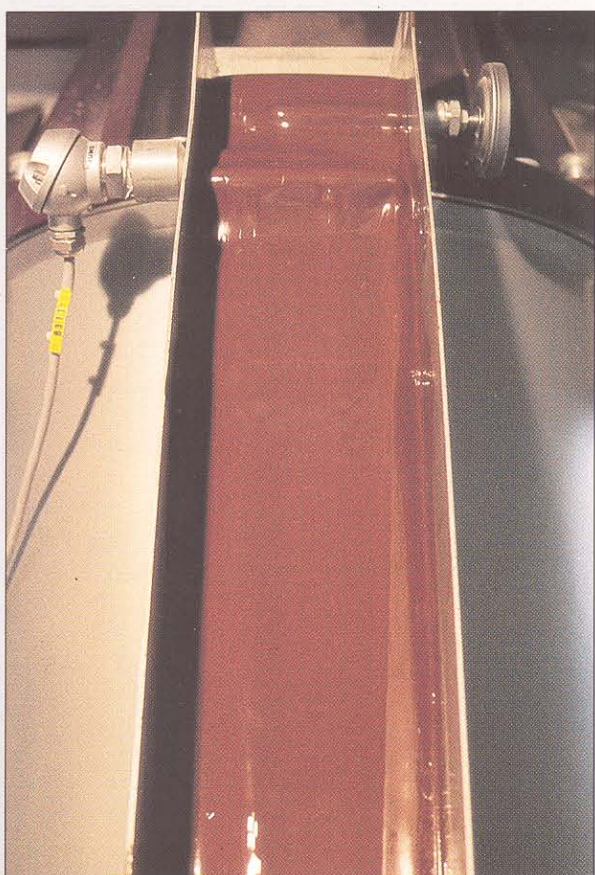
El núcleo triturado de cacao sale de la trituradora. Aplicando fuertes corrientes de aire, se eliminan todos los fragmentos de cáscara de los granos que, ya desmenuzados mediante cilindros estriados, son sometidos a nuevas fases de depuración.



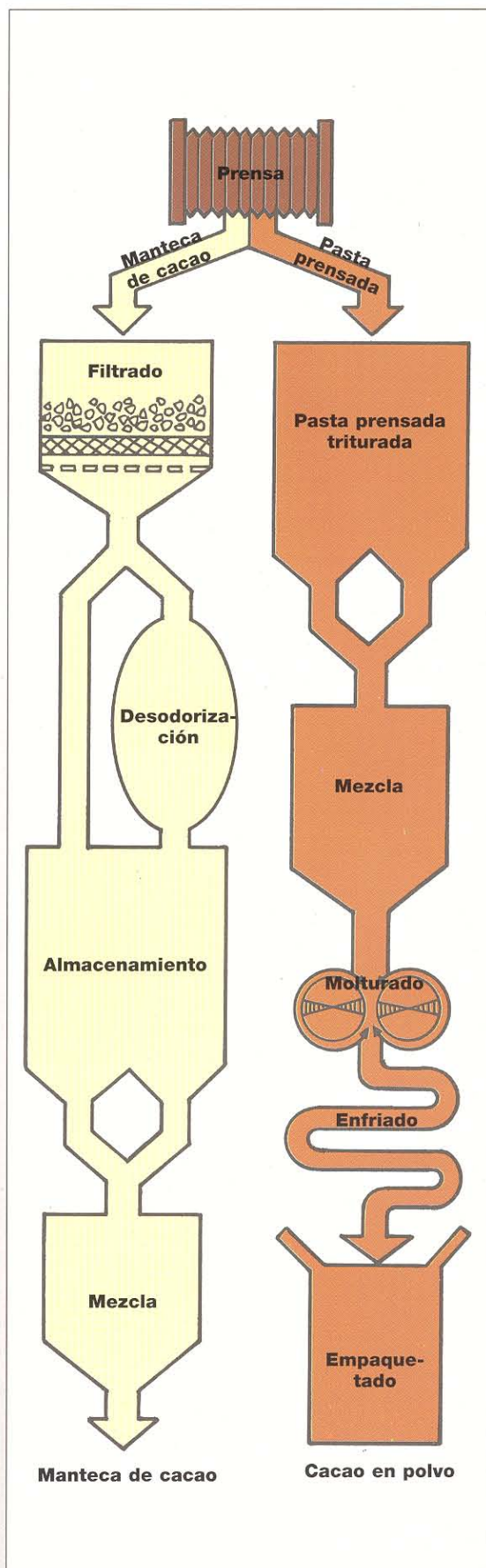
El producto básico para la elaboración del chocolate es el núcleo triturado del cacao (nibs) que, una vez eliminados los restos de cáscara, sale en pequeños fragmentos. El núcleo triturado se muele finamente en molinos especiales y origina la pasta de cacao.



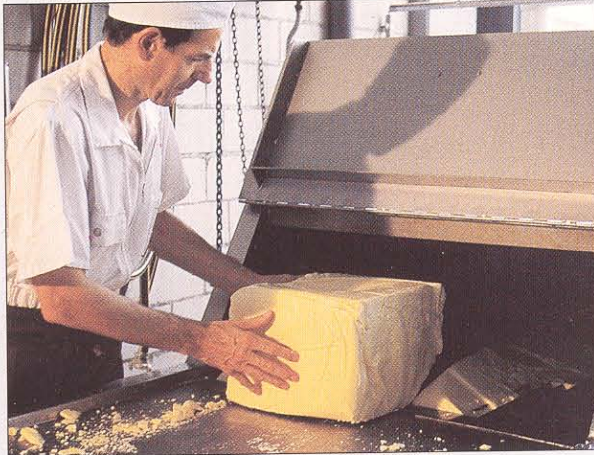
Así quedan las cáscaras de los granos de cacao. Las cáscaras no pueden utilizarse en la elaboración del chocolate, pero su alto índice de teobromina, que es un alcaloide que contiene cafeína, hace que la industria química las considere como un excelente producto para su uso posterior.



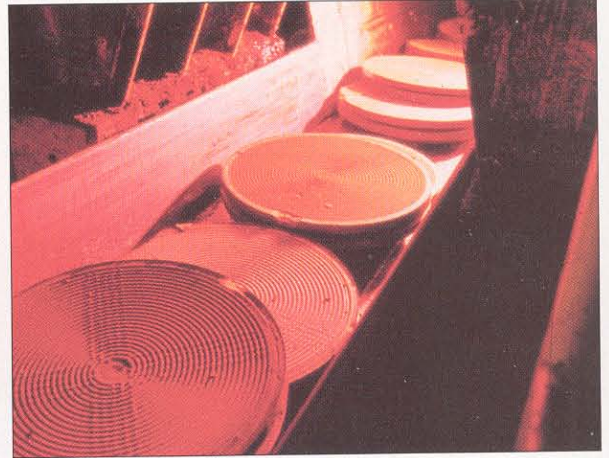
Una pasta parda y brillante fluye desde el molino. Es el producto básico del cacao en polvo, la manteca de cacao y en definitiva de todas las variedades de chocolate. La calidad de este producto intermedio determina en última instancia la calidad del chocolate con él elaborado.



Proceso desde la pasta de cacao hasta la manteca de cacao. Las vías de elaboración se separan a partir de la pasta de cacao. La manteca de cacao se obtiene de la pasta mediante prensas hidráulicas. El resto de la masa prensada se muele y da origen al cacao en polvo.



La manteca de cacao, de color amarillo pálido, sale filtrada de la prensa. Según sea la elaboración posterior, se forman con ella grandes bloques (véase arriba) o bien se preparan tabletas de 2 a 5 kilos de peso con destino a la confitería. A temperatura ambiente presenta una gran consistencia.



Las tortas redondas de cacao prensado pasan de la prensa a una cinta transportadora que las conduce a la fase de «molturación», donde se parten en trozos del tamaño de una avellana que después serán finamente molidos.

MANTECA Y POLVO

LA PASTA DE CACAO ES EL PRODUCTO DE PARTIDA PARA TODO CUANTO SE ELABORA A PARTIR DEL CACAO EN CRUDO

Las fases de elaboración de la manteca de cacao y del cacao en polvo se separan a partir de la pasta de cacao. La pasta de cacao caliente se comprime en pesadas prensas especiales, con calor y a alta presión; así sale la mayor parte de la grasa de los granos de cacao, la manteca de cacao. Impulsadas por la presión hidráulica, las planchas se desplazan hacia abajo por las cámaras y comprimen la pasta de cacao, que está a 80 o 90 °C de temperatura, contra unos filtros de acero provistos de minúsculos orificios. Al incrementarse la presión hace fluir la manteca de cacao, de color amarillo pálido. El tiempo durante el que se ejerce presión depende del índice de grasa que se desee para las tortas prensadas de cacao, las cuales, al abrirse las cámaras, descienden a una cinta transportadora que las traslada directamente a la siguiente fase de elaboración.

La manteca de cacao que sale de la prensa contiene todavía algunas partículas de cacao y ciertas impurezas que se eliminan en

No alcalinizado, 10-12% de grasa

Alcalinizado, 10-12% de grasa



La torta prensada de cacao (5 cm de espesor, 45 cm de diámetro) recuerda, por su forma y su tamaño, a una tarta. Se trata, sin embargo, de pasta de cacao, prácticamente sin grasa y comprimida a una gran presión, lo que le da la dureza de una piedra.



sucesivos filtrados. La grasa amarillenta se recoge en recipientes y se forman con ella bloques.

Conservada en frío y en seco, la manteca de cacao tiene una inalterabilidad prácticamente ilimitada. Su agradable sabor recuerda levemente al cacao. A temperatura ambiente la manteca de cacao es dura y quebradiza y su punto de fusión está entre 32 y 35 °C. La industria la utiliza para elaborar chocolate y para glaseados esmaltados y de recubrimiento. El chocolate con leche necesita siempre una parte de manteca de cacao. La grasa fina y sumamente valiosa, de la que dependen el brillo y la fractura dura del chocolate, tiene un precio elevado, y es por esto por lo que a veces se utilizan sucedáneos. Queda la torta de cacao prensada, con poca grasa, de la que se obtendrá el cacao en polvo. Una vez desmenuzada la torta prensada se somete a un tratamiento alcalino con carbonato potásico para elevar su pH y suavizar el sabor. Sin este tratamiento el cacao en polvo no sería soluble y sobrenadaría en un medio líquido. La alcalinización hace posible asimismo la fijación del color y mejora la suspensión. También se suele añadir lecitina (emulsionante procedente de la soja), sobre todo tratándose de polvo para bebidas solubles en frío. En la parte inferior de esta doble página se muestra una selección de diversas variedades de cacao en polvo. El proceso de alcalinización se puede desarrollar también con los núcleos triturados de cacao (nibs).

Las tortas de cacao prensadas se desmenuzan por procedimientos mecánicos y finalmente se reducen a fino polvo en grandes instalaciones. Según sea el índice de grasa extraído por presión o, si se prefiere, según sea el porcentaje de grasa que haya permanecido en la torta prensada, se distinguen distintas variedades de cacao en polvo; un cacao en polvo muy desengrasado contiene aproximadamente un 10% de grasa, en tanto que el poco desengrasado llega al 20%.

Variedades de cacao en polvo, de distintos colores y de diversos porcentajes de grasa, que la industria ofrece para su posterior elaboración.

Alcalinizado, 10-12% de grasa

No alcalinizado, 20-22% de grasa

Alcalinizado, 20-22% de grasa



En realidad deberíamos hablar de «chocolate de cobertura», pues el que se destina para las tabletas de chocolate carece prácticamente de importancia en la cocina y, por tanto, apenas si tiene cabida en este libro. Pero al hablar de la fabricación, de la trituration, del refinado y del conchado, se está hablando de calidad, que es fundamental para el chocolate. Pero, ¿de qué depende la

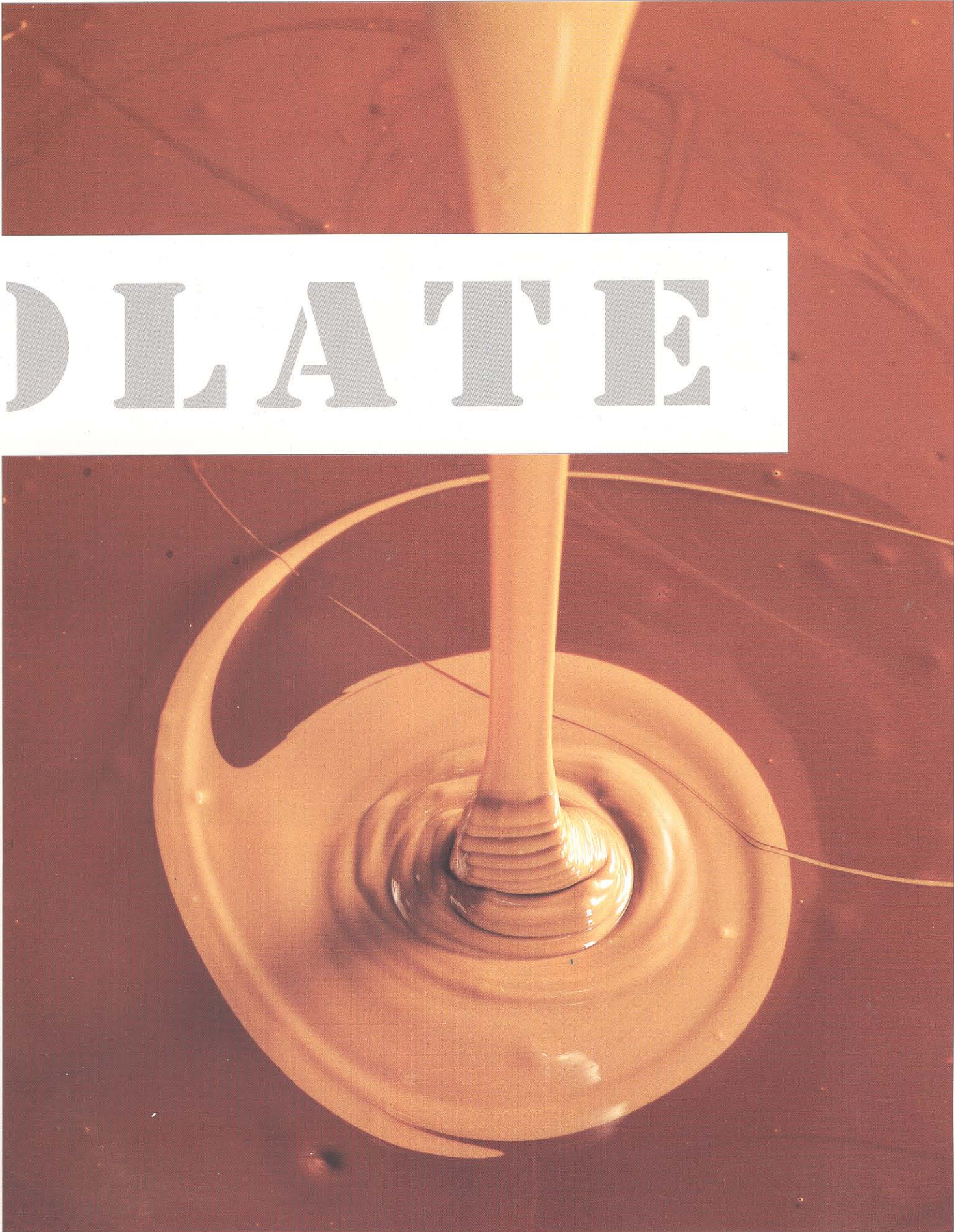
CHOC

calidad de un chocolate? En primer lugar, del porcentaje de granos de cacao de primera calidad, es decir, de materia prima procedente de los países cultivadores de cacao fino. Un chocolate «fino» debe contener al menos un 40% de este tipo de cacao. También es importante la proporción de la pasta de cacao en relación con el azúcar. Cuanto más elevada sea, más oscuro y áspero será el chocolate.

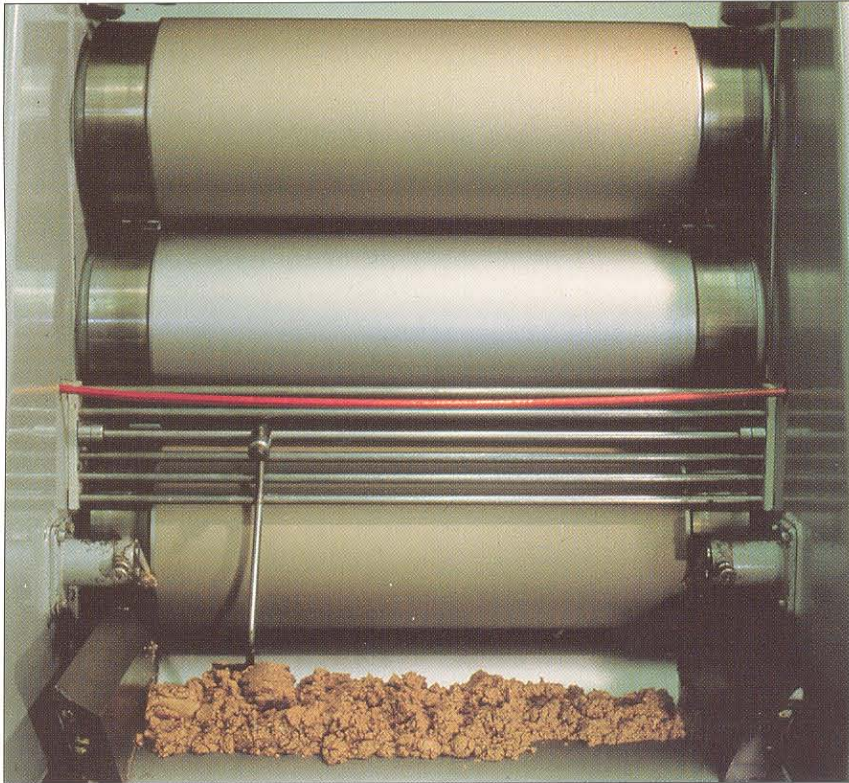
Si las variedades oscuras calificadas como «semiamarga» o «ligeramente amarga» contienen al menos un 50% de pasta seca de cacao, ésta llega al 60% o más en las variedades «amarga» o «extraamarga». Tratándose de chocolate con leche se mezcla un mínimo del 25% de pasta seca de cacao con un 14% de pasta seca con leche, un 3,5% de grasa de leche y un 55% (como máximo) de azúcar.

El chocolate blanco no es propiamente chocolate, porque aparte de la manteca de cacao -a la que le faltan los elementos colorantes y saporíferos del cacao- no contiene ninguna otra sustancia del grano de cacao.





OLATE



Entre los cilindros de un molino especial el chocolate es sometido a un proceso de «refinado». La tarea que los aztecas realizaban en su época, triturando con la fuerza de sus músculos en la moleta los granos partidos, corre actualmente a cargo de una maquinaria refinada.

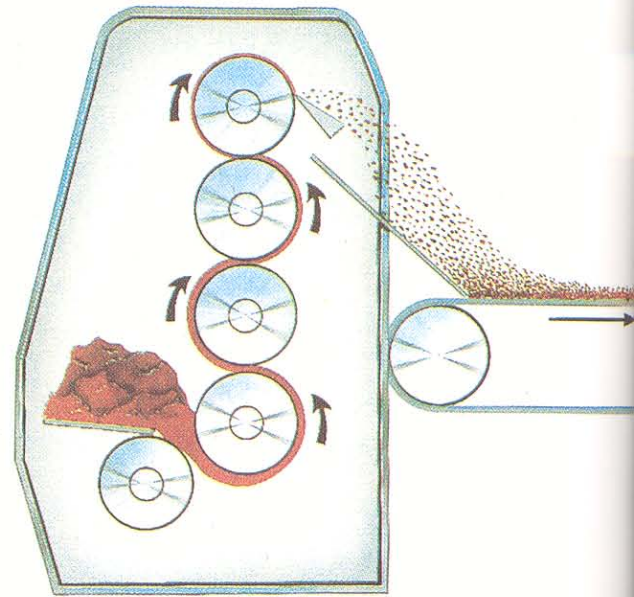
EL REFINADO

UNA DE LAS FASES MÁS IMPORTANTES EN LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE FINO

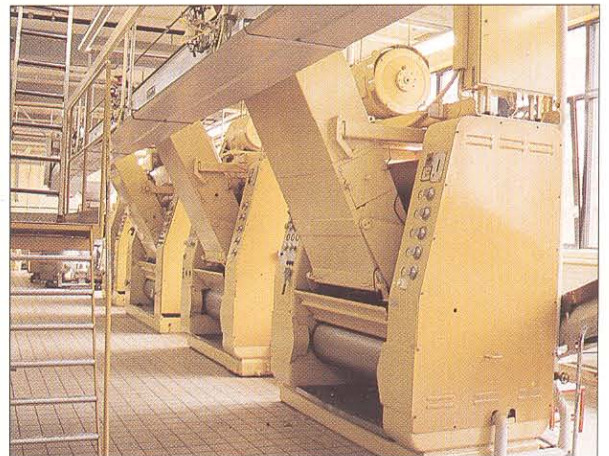
El producto de partida de la fabricación del chocolate es, sin duda, la pasta de cacao, pero para lograr el sabor típico y la untuosidad suave deben añadirse, según las diferentes recetas, diversos ingredientes: manteca de cacao, azúcar, nata o leche en polvo para el chocolate con leche, especias o correctores de sabor como la vainilla, el café o la canela y en ciertos casos avellanas, almendras u otros componentes sólidos.

Según sea la empresa, se utilizan pastas de cacao en las que previamente se han mezclado diversas variedades de granos. O bien se preparan pastas de cacao de una sola variedad que posteriormente se mezclan en estado líquido teniendo en cuenta el producto final. La pasta de cacao siempre contiene una parte de manteca de cacao, que puede no ser suficiente, por lo que es preciso añadir algo más. Es el caso sobre todo del chocolate con leche, en el que sólo hay un 25% de pasta de cacao, y del chocolate blanco, que carece totalmente de pasta de cacao. Para el chocolate amargo es suficiente el contenido de grasa de la misma pasta de cacao.

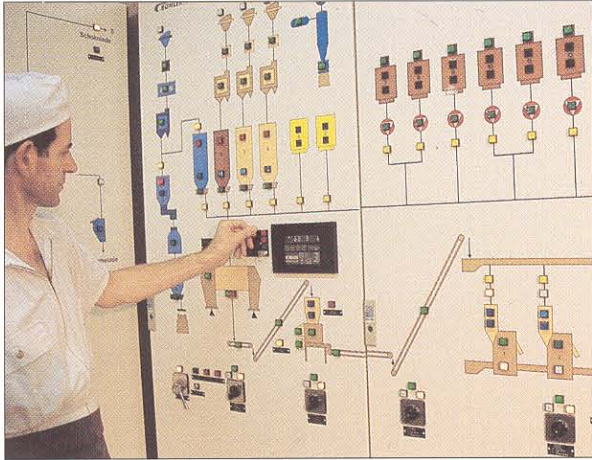
En el chocolate de consumo, con o sin leche, la proporción de azúcar llega a un máximo del 55%, el mismo que en el chocolate blanco. En el chocolate extraamargo, con un 70% de cacao, la proporción de azúcar obviamente es menor. Manteniéndonos en los mismos porcentajes, tanto en el chocolate con leche como en el chocolate blanco la leche en



Una máquina especial de cinco cilindros, cuyo esquema se representa aquí, hace que la pasta de chocolate pase entre los cilindros de abajo arriba en la dirección que marcan las flechas.



Sobre los cilindros de acero la pasta de chocolate se estira de abajo hacia arriba y forma una película finísima, que aparece como un revestimiento mate. Desprendida con una rasqueta, la pasta cae en forma de polvo sobre una cinta transportadora.



La mezcla y la dosificación se controlan actualmente por procedimientos electrónicos, aun cuando las recetas siguen siendo un secreto bien guardado de los fabricantes de chocolate.

polvo constituye el 25% del volumen total y, según sea el tratamiento, repercute en el sabor del chocolate elaborado. Así, por ejemplo, puede fácilmente caramelizarse y por lo tanto sirve como aromatizante. Son pocas las empresas que trabajan con leche condensada, la cual se comprime con el azúcar hasta formar una pasta consistente y seca.

Los diversos componentes se unen en la mezcladora a una temperatura de 40 a 50 °C y llegan a la prelamadora, donde se reducen a partículas de 0,2 mm de diámetro, que son pequeñas, pero todavía no son lo suficientemente finas. Las laminadoras finas de diversos niveles reducen diez veces más su tamaño; este polvo de chocolate, que una cuchilla separa del último cilindro, tiene ahora un diámetro medio de 0,02 mm, algo que la lengua ya no percibe como partícula. En cualquier caso esta untuosidad lisa es el objetivo de un buen productor de chocolate.



El conchado es un proceso de refinamiento en el que la pasta de chocolate adquiere fluidez en virtud de un amasado ininterrumpido y del subsiguiente calor creado por la fricción. Así tras unas horas la pasta de chocolate, inicialmente grumosa, se convierte en chocolate líquido.

EL CONCHADO

FASE DE PERFECCIONAMIENTO DEL DELICADO AROMA

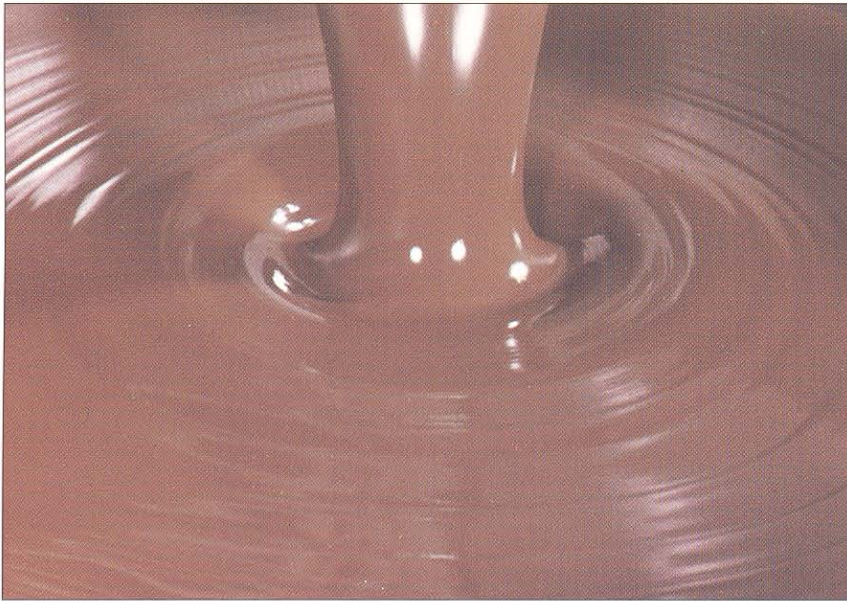
Para redondear su sabor y hacer posible su fluidez, la pasta básica del chocolate debe someterse a un nuevo proceso de refinación: el conchado.

Inicialmente las conchas eran artesas de piedra alargadas en las que el chocolate, tras pasar por los cilindros, era batido, con frecuencia durante varios días, a una temperatura de alrededor de 30 °C. Había también artesas de piedra redondas y en ellas una esfera de piedra trabajaba la pasta. Las actuales rotorconchas realizan el proceso de refinamiento en pocas horas y con su peso, varias toneladas, manejan cantidades mucho mayores que las conchas de piedra. En una primera fase (conchado seco) el índice de humedad de la pasta se reduce a menos del 1%, se eliminan principios amargos no deseables y una fina película de manteca de cacao se extiende sobre las partículas sólidas. Unas diez horas después tras añadirle manteca de cacao la pasta se licúa y se somete a un conchado más intenso (conchado líquido) para lograr una pasta más homogénea. Según sea la calidad que se desee, este proceso puede durar hasta cuatro horas. Unas tres horas antes de que concluya el conchado, pueden añadirse nuevas cantidades de manteca de cacao y de lecitina emulsionante, que hace que la pasta de chocolate pueda verterse con más fluidez en moldes.

Hoy existen métodos de refinamiento más racionales y más económicos, en los que la homogeneización y el perfeccionamiento del sabor se realizan en procesos diferentes. Sin embargo, los fabricantes de productos de primerísima calidad no abandonan los métodos tradicionales, porque son los que dan mejores resultados.



Fase intermedia en depósitos altos. Tras el conchado el chocolate se almacena en depósitos que se mantienen a una temperatura de 45 a 55 °C. Para evitar que la manteca de cacao se deposite, el chocolate se mantiene en movimiento por procedimientos mecánicos o neumáticos.



El brillo y la untuosidad son las características de una calidad excelente que el chocolate adquiere en su fase líquida -cuando se «templa»-, la última y la más importante hasta ser moldeado.

TEMPLAR Y MOLDEAR

TABLETAS Y GRANDES BLOQUES DE CHOCOLATE DE COBERTURA

La pasta de chocolate tiene en este momento una temperatura que se sitúa entre los 45 y los 55 °C. Para darle su brillo sedoso se necesita un nuevo paso: la pasta tiene que templarse. Para ello primero se enfría varios grados, hasta llegar a 28 °C, y a continuación se vuelve a calentar hasta 32 °C. Durante este proceso los cristales de la grasa adquieren estabilidad, de forma que, aparte del bri-



Los «inmaculados» moldes de plástico se desplazan automáticamente bajo el dispositivo de llenado, son agitados brevemente para eliminar las burbujas de aire y finalmente pasan a la fase de enfriado.





A los bloques de chocolate de cobertura, totalmente solidificados, se les da vuelta en el túnel del frío y se los agita automáticamente para pasar después a una cinta transportadora. Así se retiran los bloques defectuosos, que volverán a ser fundidos.

El brillo homogéneo es la característica de los bloques de un buen chocolate de cobertura. Según los fabricantes el peso de los bloques debe oscilar entre 2 y 5 kilos, aunque la industria también sirve, cuidadosamente empaquetadas, cantidades adecuadas a la economía doméstica.



llo y de la untuosidad, el chocolate podrá después partirse crujientemente. A partir de ahora el chocolate puede ya degustarse. Sólo falta moldearlo en tabletas o en bloques, enfriarlo y empaquetarlo.

En la Unión Europea se aspira a modificar parcialmente la fórmula para la preparación de recetas regida actualmente por la reglamentación relativa a los productos alimenticios. Así, por ejemplo, en el futuro se podrá sustituir el 5% de manteca de cacao, que es cara, por otras grasas vegetales. De este modo no sólo se conseguirá un chocolate mejor, sino también más barato, lo cual, dada la estabilidad de los precios en los últimos años, no incrementará apenas el consumo, pero ampliará los márgenes de los fabricantes.

La expresión «cobertura» o «chocolate de cobertura» refleja la finalidad específica de este tipo de chocolate, utilizado fundamentalmente para recubrir.

Las tabletas se transportan en cintas totalmente automatizadas. En la jerga profesional se habla de «tabletear» para referirse al llenado de los moldes, a su agitado y a su enfriamiento. Después los moldes se vuelcan y, mediante unos golpes, las tabletas caen en la cinta transportadora y finalmente se empaquetan.



COBERTURA: CHOCOLATE PARA RECUBRIR

LAS COBERTURAS SE DISTINGUEN POR SU SABOR Y POR SU COLOR. PARA LA PASTERÍA, PARA LA CONFITERÍA Y PARA EL CONSUMO DOMÉSTICO

Muy importante
 Cuando en las recetas incluidas a lo largo de este libro se habla de **chocolate de cobertura** o de **cobertura** se indica siempre la **cobertura oscura**. La cobertura con leche y la cobertura blanca se citan expresamente.

El chocolate de cobertura se presenta comercialmente también en forma de plaquitas (lentejas de chocolate) o en raspaduras. Así se funde antes o se puede utilizar para templar coberturas calientes.

Conservación adecuada de la cobertura. Aunque el bloque esté comenzado, el chocolate de cobertura debe estar siempre cuidadosamente envuelto, a ser posible en papel de aluminio, pues su sabor es muy delicado, por lo que deben evitarse los aromas extraños tanto en los envoltorios como en los lugares destinados a conservarlo. En frío y en seco, la cobertura oscura puede conservarse hasta 15 meses, en tanto que la cobertura blanca o con leche, que son más delicadas, pueden conservarse sin problemas hasta 10 meses.

La diferencia entre el chocolate de cobertura y el chocolate para tabletas y otros artículos industriales radica básicamente en que el primero tiene más grasa (manteca de cacao) y por tanto es más fluido. Así satisface las exigencias de la confitería, donde se utiliza para rellenar moldes y recubrir los productos más diversos, desde los bombones hasta los productos de pastelería.

La calidad del chocolate, y desde luego del chocolate de cobertura, depende de la calidad del grano de cacao y el comprador debe valorarla desde el punto de vista del precio. Pero la medida en que puede trabajarse con un chocolate de cobertura depende en última instancia de su consistencia y fluidez. La industria puede ofrecer una amplia gama de fórmulas. Para elegir entre los diversos tipos de chocolate de cobertura el experto no se atiene a calificaciones del tipo de «semiamargo», «refinadamente amargo», «suavemente áspero» y otras similares, sino que tienen en cuenta referencias concretas, es decir, las simples indicaciones de los porcentajes de:

1. cacao
2. azúcar
3. contenido total de grasa.

Así, por ejemplo, la fórmula 60/40/38 que aparece en una envoltura de chocolate de cobertura indica

que con su 60% de cacao, su 40% de azúcar y su 38% de grasa se trata de una cobertura amarga, que es la más empleada. Una proporción de cacao inferior al 60% da lugar a una cobertura semiamarga y si la proporción supera el 60% se obtiene una cobertura extraamarga. La fórmula 70/30/38 indica que hay un 70% de cacao y sólo un 30% de azúcar. Tratándose de una cobertura con leche la proporción de cacao es del 36% y en tal caso la fórmula resultante es 36/42/38. Finalmente el contenido total de grasa, que es el tercer elemento de la fórmula (aproximadamente el 38%), refleja la capacidad de fluir del chocolate de cobertura. Cuanto mayor sea el contenido total de la grasa más fluida será la cobertura.



(De arriba abajo)

Cobertura extraamarga, para recubrir;
fórmula: 70/30/38.

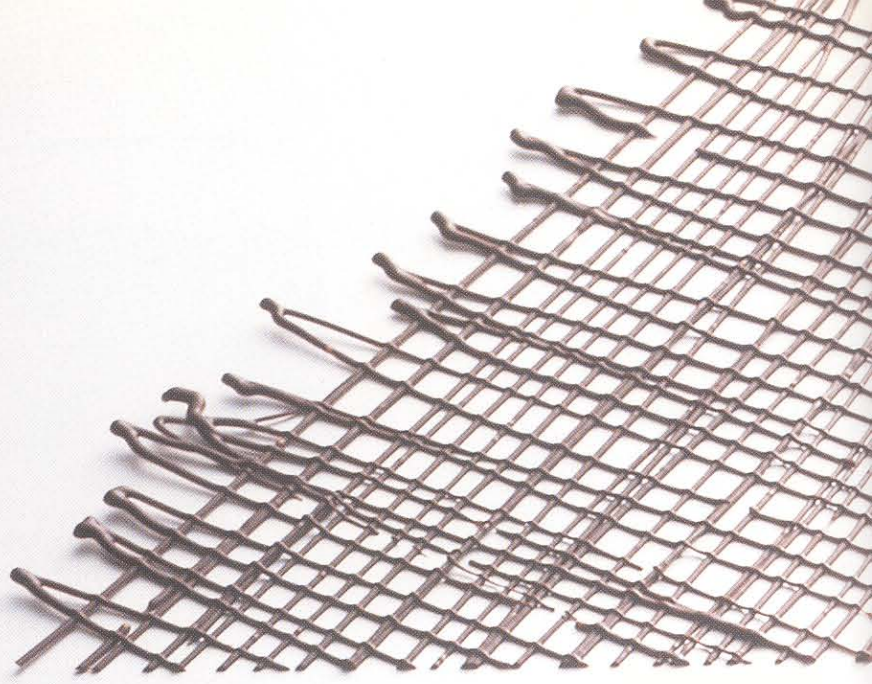
Manteca de cacao, para rebajar
coberturas.

Cobertura con leche de diferentes
tonalidades claras; contenido medio de
grasa: 38%.

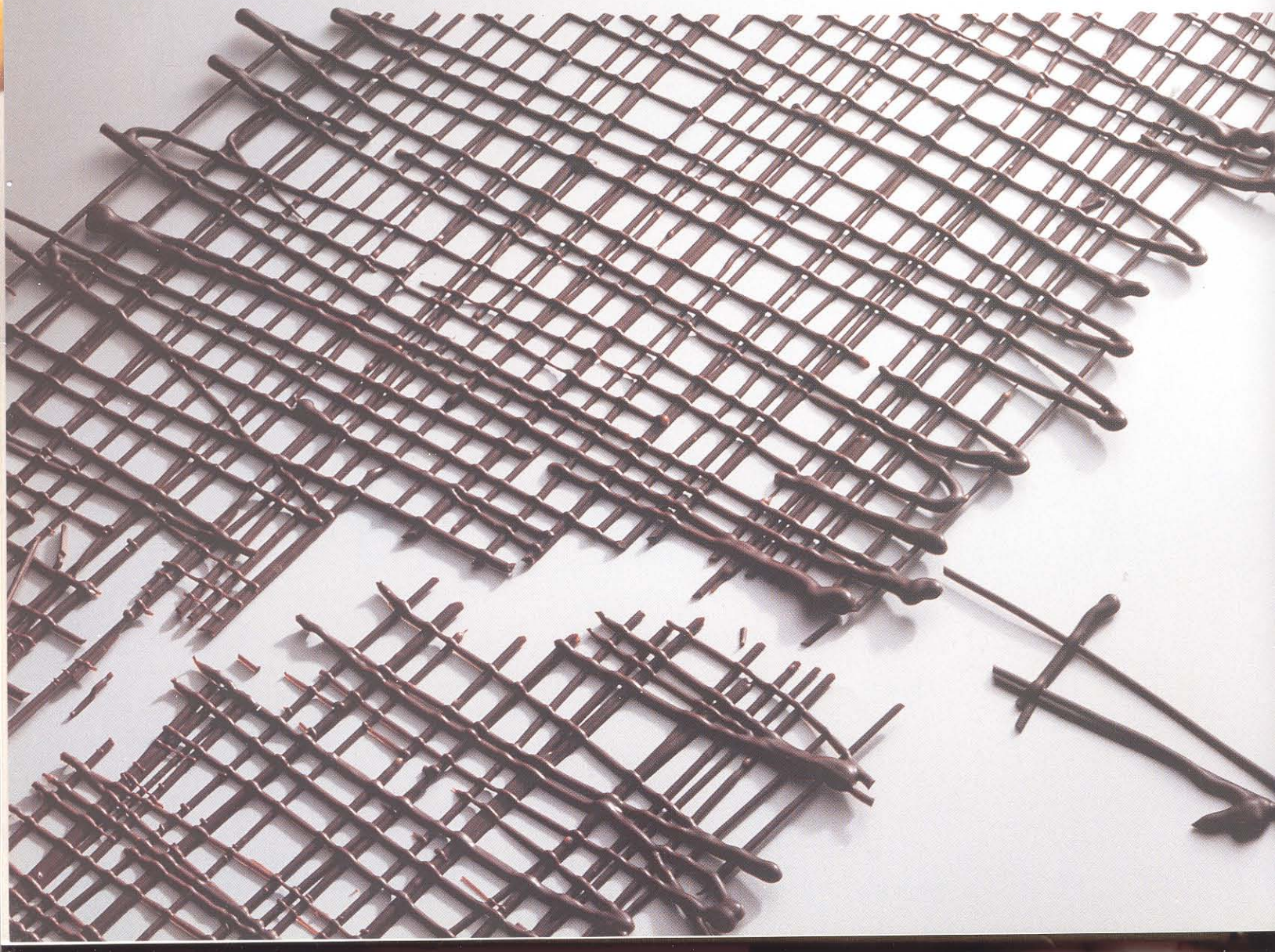
Cobertura blanca, sin cacao sólido,
sólo con manteca de cacao (aprox.
30%), por lo que no puede calificarse de
chocolate.

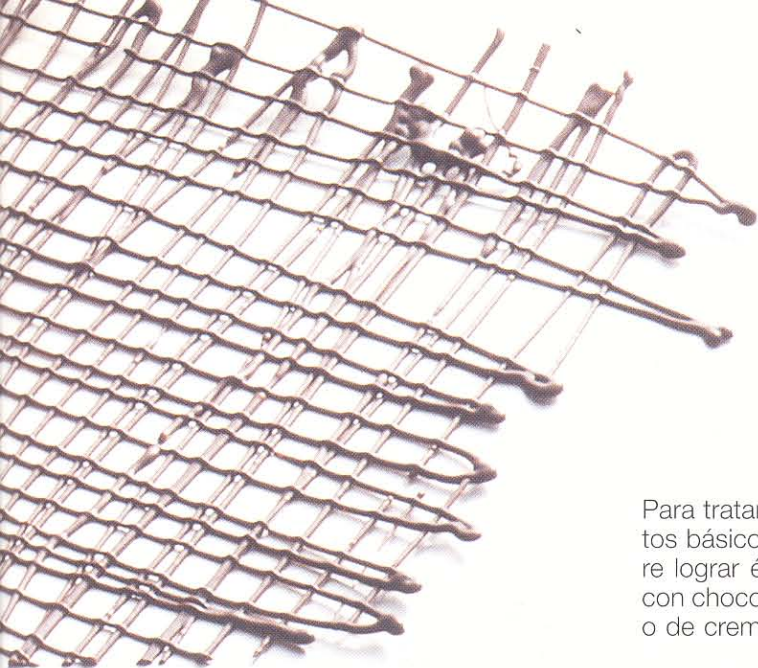
Cobertura amarga, 60/40/38, la
cobertura estándar en confitería y
pastelería.





CHOCOLATE





Para tratar correctamente el chocolate se requieren ciertos conocimientos básicos que habrán de tenerse rigurosamente en cuenta si se quiere lograr éxitos en confitería y en pastelería, donde siempre se trabaja con chocolate. Determinadas recetas, por ejemplo, de pastas, de masas o de cremas, sólo piden que el chocolate esté fundido. La situación es

PRÁCTICA

muy distinta cuando el chocolate líquido tiene que recuperar su primer estado sólido. Para ello la «cobertura» -el chocolate con más alto índice de manteca de grasa de que se habla en este libro- debe templarse, como se señala en la página siguiente.

La cobertura líquida y templada es el material ideal para las mentes creativas, tanto desde el punto de vista del sabor, con la consiguiente repercusión sobre su combinación con otros ingredientes en el ámbito de la pastelería y de la confitería, como desde el punto de vista de la presentación del producto. Un material como el chocolate de cobertura que, en un estado más o menos líquido, es susceptible de ser moldeado, aplicado o manipulado en cualquier dirección, no se utiliza sólo para recubrir. Las tres variedades de cobertura -cobertura blanca, cobertura clara con leche, cobertura oscura y amarga- permiten realizar adornos de todos los estilos. Es innegable que en esta tarea centrada en la creatividad se han cometido excesos y que en ocasiones se llega a lo cursi. El afán de «experimentar» lleva con frecuencia a olvidar que en definitiva se trata de un producto alimenticio de gran valor que merece todo el respeto.



TEMPLAR LA COBERTURA

LA TEMPERATURA ADECUADA ES EL TODO EN EL TRATAMIENTO AL QUE SE SOMETE EL CHOCOLATE EN LA PASTERERÍA Y EN LA CONFITERÍA

La cobertura (del francés *couverture*) es un chocolate especial utilizado en confitería y en pastelería. Es más fluido que el chocolate que se presenta en tabletas. Su consistencia está en consonancia con lo que se pide a un chocolate para poderlo utilizar como recubrimiento de pasteles o de bombones. La cobertura debe primero fundirse y después «templarse». Al calentarse (nunca deben superarse los 40 °C) la cobertura pierde su consistencia pues

sus componentes, que son azúcar, cacao en seco y manteca de cacao, se disocian entre sí. Por el «templado» se funden nuevamente en una unidad y así la cobertura recupera su estado inicial y se convierte en un chocolate duro y brillante.

El **método de fusión para grandes cantidades** tiene un carácter más bien teórico, pues apenas si puede aplicarse tratándose de pequeñas cantidades. La cobertura desmenuzada se calienta hasta una temperatura máxima de 33 °C exactos, es decir, hasta el punto de fusión de la manteca de cacao. Basta con seguir removiéndola para que esté en condiciones de ser utilizada. En la práctica este proceso únicamente puede realizarse en un aparato de templar que opere con absoluta precisión, pues en este caso el punto de fusión se identifica con la temperatura más alta de elaboración.

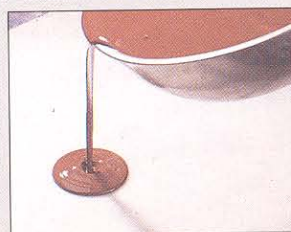
El segundo método, el **método del tableo**, es el más común, pues es rápido y se adapta bien a las pequeñas cantidades. Aproximadamente la mitad de la cobertura caliente y fundida (hasta 40 °C) se tablea sobre una placa de mármol o de acero (tablear: extender sobre una mesa o tablero), es decir, se remueve con una paleta o una espátula hasta que empiece a solidificarse. En ese momento hay que recurrir al resto de la cobertura caliente.

El método del tableo:

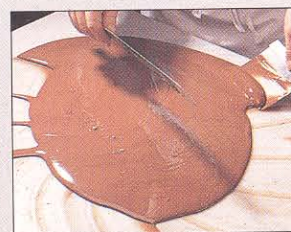
Fundir al baño maría la cobertura desmenuzada, removiéndola de vez en cuando, a una temperatura máxima de 40°C, hasta que se hayan disuelto todos los trozos.



Verter sobre una superficie limpia de mármol o de acero al menos la mitad de la cobertura líquida. Tablear con espátula y paleta.



Remover la cobertura con la paleta y retirar de la paleta, con la espátula, la cobertura que se haya solidificado.



En cuanto la cobertura empiece a espesarse incorporar rápidamente (pues en esta fase se solidifica pronto) removiéndolo el resto de la cobertura líquida.



El método de la «vacunación»:

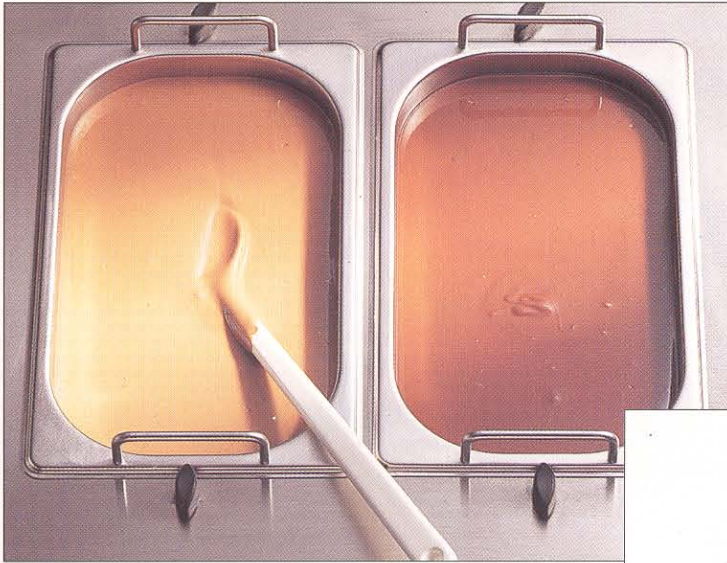
Incorporar removiendo la cobertura rallada o finamente troceada a la cobertura caliente. La «vacunación» debe realizarse en porciones.



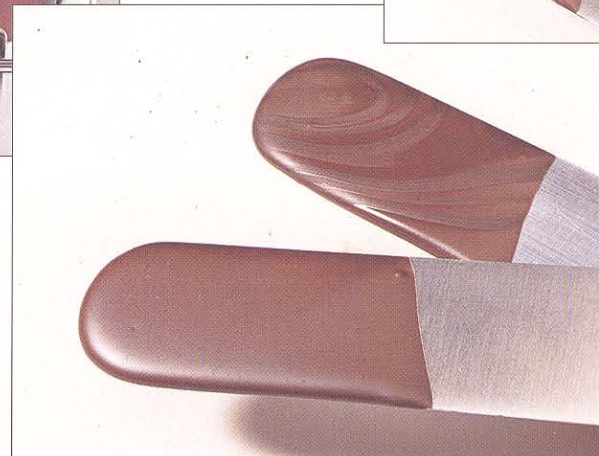
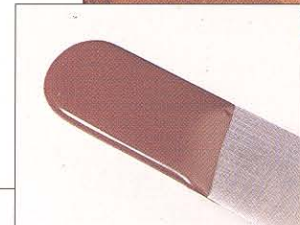
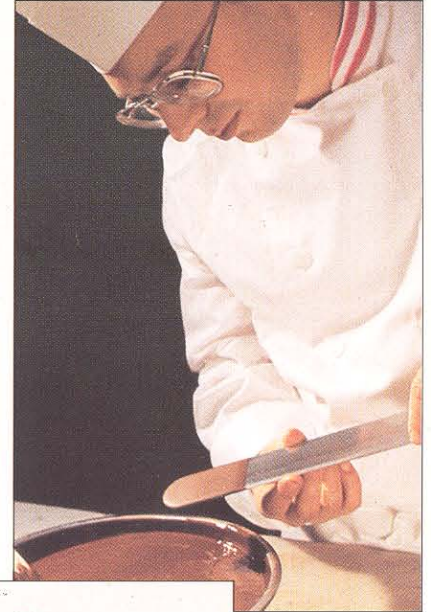
Cuando la cobertura empieza a espesarse debe incorporarse removiéndolo la correspondiente cobertura rallada. Es el momento de calentar suavemente.



Los aparatos específicos de templar, controlados por un termostato, hacen que la cobertura esté siempre en condiciones de ser utilizada. La cobertura oscura, entre los 30 y los 33 °C; y la cobertura con leche, como consecuencia del contenido de grasa láctea, entre los 30 y 32 °C.



La prueba realizada con una paleta introducida en la cobertura templada constituye el control más sencillo. Si la cobertura ha sido correctamente templada y la paleta tiene una temperatura entre los 20 y los 25 °C, la cobertura empezará a los pocos minutos a solidificarse en los puntos más finos (véase el recuadro inferior). Pero para un brillo correcto, junto a la temperatura de la cobertura, son fundamentales la temperatura ambiente (la ideal son los 20 °C) y sobre todo la temperatura de la pieza que vaya a recubrirse, cuyo ámbito de tolerancia está entre los 20 y los 27 °C.

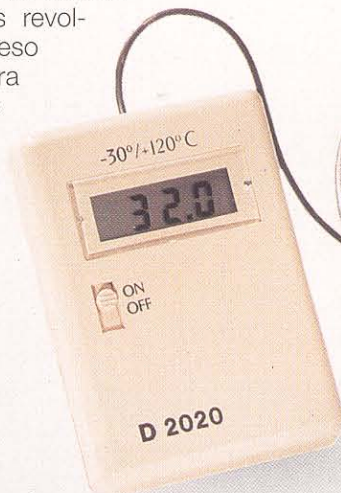


Debe procederse con rapidez pues la diferencia de tiempo entre el espesamiento y la solidificación es muy corta.

Si la cobertura no está todavía fría (menos de 30 °C, el punto en que empieza a espesarse), debe repetirse el proceso. Debe volver a calentarse con la cobertura enfriada hasta alcanzar los 32 °C. Se trata de una temperatura media en que la cobertura está lo bastante líquida para poder trabajar con ella sin problemas. Por debajo de esta temperatura se espesa, se seca y se vuelve mate; por encima, la manteca de cacao se disocia y hay que volver a templar la cobertura.

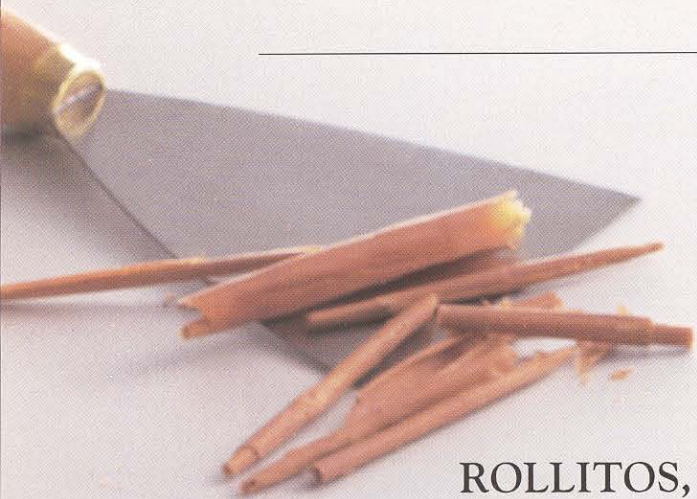
El tercer método, el **método de la «vacunación»**, es sencillo siempre que se disponga de chocolate de cobertura de la misma clase troceado. El chocolate se incorpora a la cobertura fundida en pequeñas porciones revolviendo (vacunación). El proceso se repite hasta que la cobertura se espese y los trocitos se disuelvan. Calentar hasta que la cobertura alcance los 32 °C.

La medición exacta de la temperatura no plantea problemas gracias a la técnica actual. No tiene por qué ser un termómetro de precisión. En el comercio existe una amplia gama de modelos a precios asequibles.



Bien y mal templada. La superficie ideal de una cobertura es «sedosamente brillante». Si la cobertura está demasiado caliente habrá de transcurrir mucho tiempo antes de que aparezcan los primeros indicios de solidificación. Y si está poco sólida, presenta bandas sobre un fondo mate.





ROLLITOS, VIRUTAS Y ABANICOS

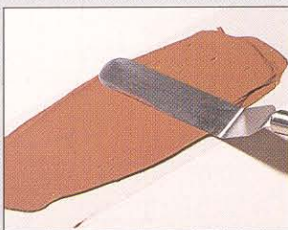
ATRACTIVO MATERIAL DECORATIVO DE COBERTURA OSCURA, BLANCA O CON LECHE: PARA PASTELERÍA, CONFITERÍA Y POSTRES

Rollitos de chocolate

Es un método sencillo, pero exige práctica, pues es muy poco el tiempo del que se dispone para formar rollitos. Por eso sólo deben extenderse en pequeñas superficies, aparte de que la placa y la habitación tienen que tener la temperatura adecuada.

Rollitos de chocolate

Extender finamente con una paleta sobre una placa de mármol la cobertura fundida hasta que esté suave y su superficie esté mate.



Formar rollitos con una espátula. Aplicar la espátula en ángulo plano y raer la cobertura de la placa de mármol.

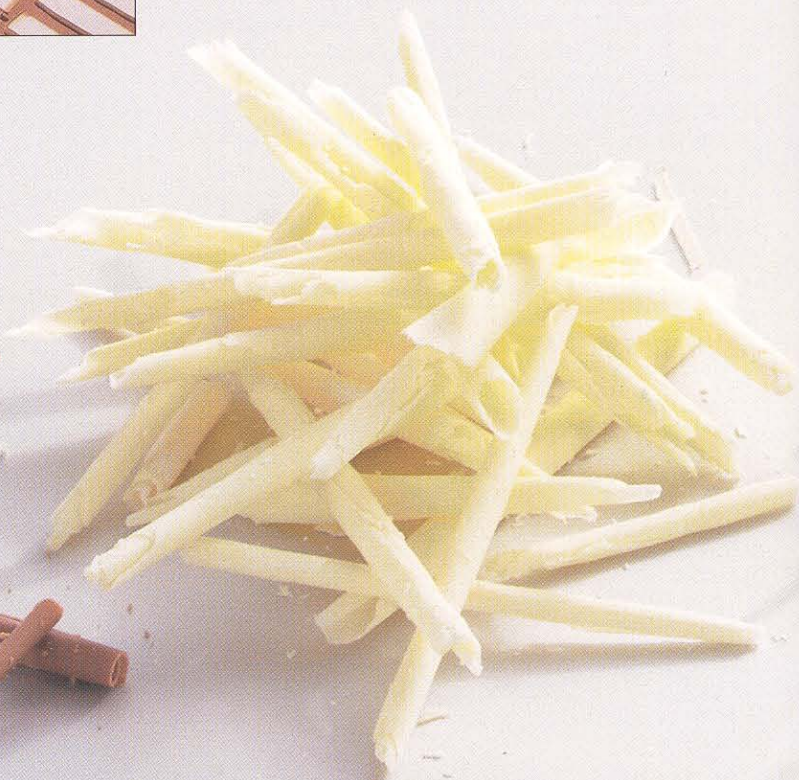


Rollitos cortos:

Marcar con el cuchillo franjas en la cobertura extendida. Así se pueden formar rollitos de la longitud que se desee.



Raer con la espátula la cobertura paralelamente a las franjas. Una vez fríos los rollitos pueden partirse por donde se quiera.



Abanicos de chocolate

Una posibilidad de decoración con chocolate a la que se llega aplicando dos técnicas distintas. Con el primer método la cobertura se suaviza con aceite o con pasta de *nougat* y después se elabora. La cantidad de aceite o *nougat* añadidos depende de la calidad del chocolate utilizado y de la temperatura de la habitación y de la placa de mármol; cuanto más baja sea ésta, mayor será la cantidad de grasa que se necesite. Templar la cobertura a 30-32 °C, extender sobre una placa de mármol y trabajar hasta que se solidifique como en las imágenes.

Virutas de chocolate:

Sacar virutas finas con un cuchillo bien afilado de un bloque de chocolate de cobertura. No aplicar el cuchillo en diagonal, pues se rompen todos los trozos.



Con el rallador se pueden obtener virutas muy pequeñas del bloque de chocolate de cobertura. Se aconseja rallar directamente sobre la tarta, pues así la distribución es muy sencilla.



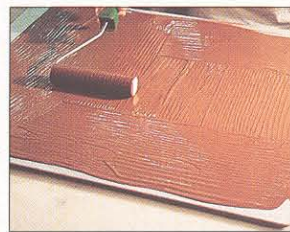
El «método de los profesionales», mucho más interesante y racional, establece que la cobertura no diluida se temple a 40 °C y que con un rodillito de espuma o de plástico (no de cuero o madera) se extienda (150 gr por placa) sobre la superficie de trabajo (53 x 65 cm) limpia y lisa a 50 °C. Dejar enfriar en el frigorífico una hora o más si se va a utilizar más tarde. Si fuera necesario dejar reposar la cobertura a 22 °C hasta que adquiera una untuosidad moldeable y proseguir como se indica en la secuencia fotográfica.

Abanico de chocolate:

Método primero: extender con una paleta la cobertura, templada a 30-32 °C, sobre una placa de mármol formando una lámina de 35 cm de anchura.



Método segundo: extender en porciones con un rodillo de plástico sobre una placa la cobertura no diluida y templada a 40 °C.



Método tercero: aplanar y «pulir» con la superficie de la mano la cobertura tras extenderla con una paleta.



Sostener con el pulgar y el índice de la mano derecha el ángulo de la paleta y desplazar con la mano izquierda el abanico hacia adelante.



Los pliegues del abanico salen al «frenar» el chocolate por el lado izquierdo.

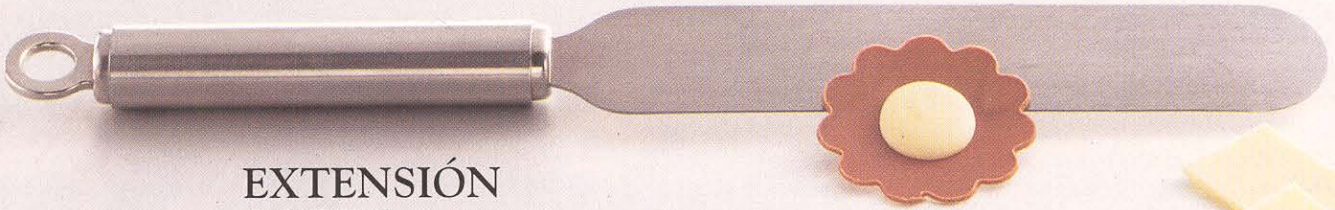


Colocar los abanicos sobre la tarta para decorarla o guardarlos para utilizarlos después en una placa recubierta de aluminio o de papel.



Para montar los abanicos Karl Schuhmacher comienza colocando una corona exterior sobre la tarta. A continuación forma un segundo círculo, más pequeño, cuyo centro vacío se rellena con la pieza final.



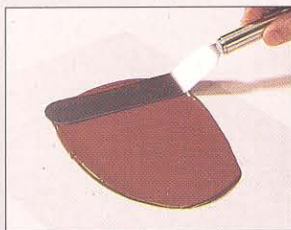


EXTENSIÓN CORTE RECORTE

LA FORMA MÁS SENCILLA DE DECORAR CON COBERTURA
TEMPLADA EN LAS TRES VARIEDADES DE CHOCOLATE

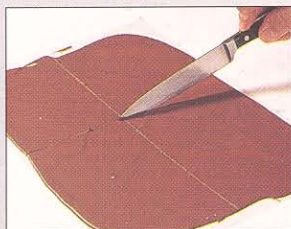
Se trata de un método sencillo porque para cortar con una regla o para recortar no se requiere una habilidad especial. En cualquier caso debe procederse con el mayor cuidado. El proceso comienza al extender la cobertura correctamente templada. Tiene que estar extendida finísima y homogéneamente. Para que las líneas que se forman al extender desaparezcan se levanta el papel y se deja caer una o varias veces sobre la mesa. Así se consigue una superficie brillante. Si en vez de papel de cocina se usa una hoja de PVC el anverso adquirirá un brillo similar al del chocolate vertido en un molde. Sobre la superficie todavía caliente se pueden trazar líneas o formar adornos con una variedad de cobertura de distinto color. Para decorar con peine pastelero se necesitan dos capas delgadas superpuestas.

Es preferible tener en reserva estos adornos o bien guardar para las necesidades del momento pequeñas superficies que deben mantenerse planas. Las superficies grandes extendidas sobre el papel se arquean por la tensión hacia arriba y resulta muy difícil seguir trabajando con ellas. Cuando más rápida y sencillamente funciona este método es en los

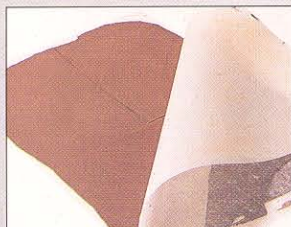


Extender y cortar

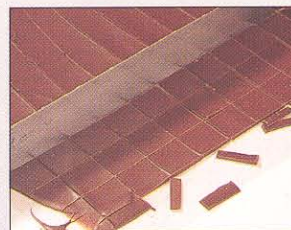
Extender de modo fino y homogéneo la cobertura templada sobre papel parafinado o papel de aluminio. Dejar caer el papel sobre la mesa para que la superficie quede más lisa.



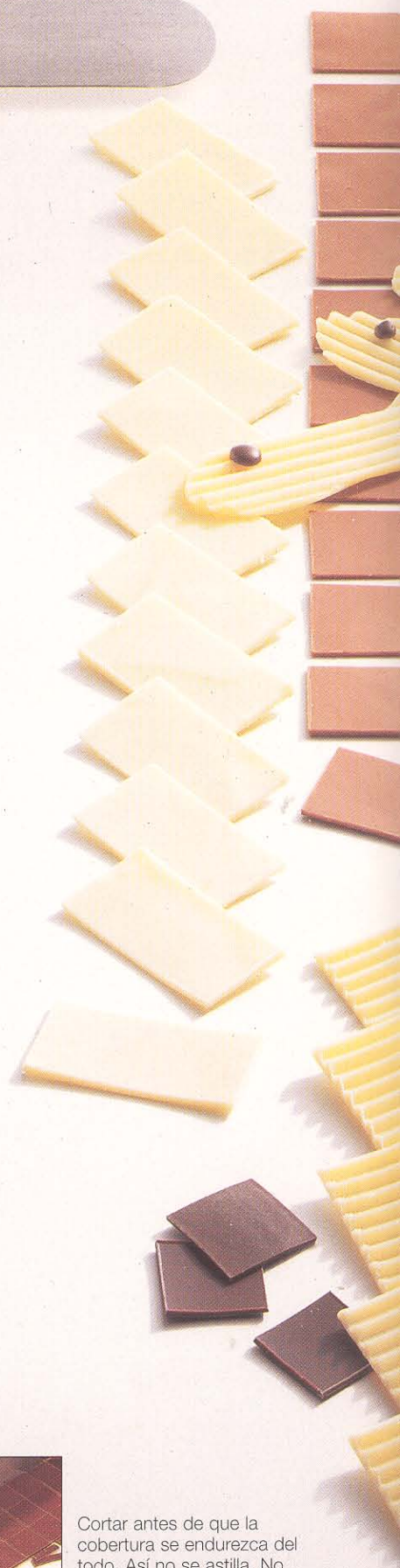
Poco antes de solidificarse dividir con un cuchillo caliente en rectángulos de 15 x 20 cm para impedir que al enfriarse totalmente la cobertura se arquee debido a la tensión.



Pasar la lámina de cobertura a un segundo papel y retirar el primero. Para las piezas decorativas puede utilizarse indistintamente la parte superior brillante o la inferior mate.



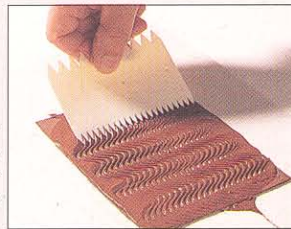
Cortar antes de que la cobertura se endurezca del todo. Así no se astilla. No obstante, se debe calentar ligeramente el cuchillo y pasarle tras cada corte un paño humedecido.



casos en que los elementos decorativos se cortan o se extraen inmediatamente después de haber sido extendida la cobertura, antes de que se enfríe del todo. Se trata de actuar con rapidez, a ser posible en una habitación caldeada y en una placa también templada. Así se puede trabajar la cobertura sin tener que recurrir a un cuchillo o a un cortapastas calentados. Si la cobertura se ha enfriado totalmente tiene que fundirse lentamente con un cuchillo o un cortapastas caliente, pues en caso contrario se quebraría. No resulta fácil limpiar el cuchillo o el cortapastas después de cada corte.

Estriar un modelo. Extender una capa finísima, dejar que se endurezca un poco, poner una segunda capa. Pasar en línea recta o en ondas.

Extraer las formas deseadas con un cortapastas caliente. O bien cortar con el cuchillo formas geométricas.



EN TIRAS Y EN ONDAS

EL MÉTODO DE LA DOBLE CAPA PERMITE CONSEGUIR INTERESANTES EFECTOS CON EL CHOCOLATE

La utilización de este tipo de adornos en pastelería y en confitería es múltiple y si las tiras de chocolate se extienden con mayor grosor pueden consumirse también como tabletas.

La técnica es relativamente sencilla. Sobre un papel parafinado o, mejor aún, sobre un papel de aluminio se extiende en forma de tira una capa lo más espesa posible de chocolate templado. Así se obtiene una superficie brillante. La primera capa tiene que ser espesa para que tras el «peinado» no se deshaga. Una vez que se haya endurecido un poco (sin llegar a solidificarse), los espacios intermedios se rellenan y se alisan con una cobertura líquida de color contrastante. La anchura de la tira depende de la extensión de las púas del peine de pastelería y el espesor de la inclinación adoptada durante el «peinado». Los adornos de este tipo pueden ser cortados o recortados. Es preferible que la cobertura no esté totalmente solidificada.

Las líneas onduladas son un motivo muy socorrido. Para conseguir las el peine debe desplazarse alternativamente de un lado a otro sobre la primera capa de cobertura. Existe la posibilidad de hacerlo a diferentes distancias.

El peine de pastelería es un utensilio muy sencillo de usar. Se cortan las puntas del peine con un cortador o con un cuchillo afilado utilizando una regla. La extensión depende de la anchura de las bandas que se deseen.

Técnica de las tiras:

Extender sobre papel parafinado una capa de cobertura blanca templada. Se coloca una varilla como apoyo y se pasa a lo largo un peine de pastelería ancho.

Extender sobre la capa inferior ligeramente solidificada la cobertura de contraste, que en este caso es oscura. Tiene que estar lo más líquida posible.

Alisar con una paleta en ángulo. Alzar ligeramente el papel y dejarlo caer de nuevo para que la cobertura se distribuya uniformemente.





Las tapas de cobertura para tartas y postres se pueden preparar sobre una delgada base de mazapán. Obviamente debe procurarse que el sabor del mazapán armonice con el de la tarta.



Los diversos fragmentos, dispuestos en forma de abanico y con una tira de crema debajo, se colocan sobre las porciones de la tarta.

Con base de mazapán:

Extender finamente el mazapán crudo, tratado con azúcar en polvo en la proporción 2:1, sobre una placa espolvoreada con azúcar en polvo.



Recortar con un aro de tartas del diámetro que se desee o cortar con un cuchillo utilizando una plantilla.



Verter sobre el mazapán la cobertura templada. Calcular la cantidad de modo que se forme una capa delgada.



Extender uniformemente la cobertura con una paleta en ángulo. La operación resulta más fácil si se gira simultáneamente la capa inferior.

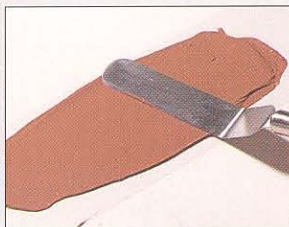


Verter la cobertura blanca en forma de rejas a través de un cucurucho de papel sobre la capa de cobertura todavía líquida. Dividir en porciones todavía en blando.

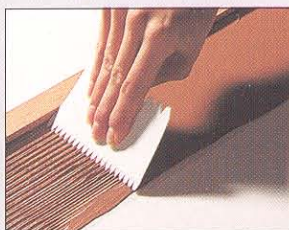


Técnica de las tiras en claro-oscuro:

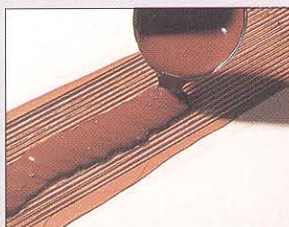
Extender con el espesor elegido cobertura con leche templada sobre papel parafinado o sobre papel de aluminio y hacerlo en una anchura ligeramente superior a la del peine de pastelería.



Utilizando una varilla como apoyo pasar por la cobertura un peine estrecho con la profundidad suficiente como para que a través de las estrías se vea el papel.



Dejar endurecerse ligeramente la capa inferior antes de verter sobre ella en una tira ancha la cobertura oscura líquida.



Rellenar las estrías con una paleta en ángulo. Alzar el papel y dejarlo caer para que no queden espacios vacíos.





HOJAS DE CHOCOLATE - UNA COPIA DEL NATURAL

NO HAY HOJAS DE CHOCOLATE MÁS BELLAS NI MÁS NATURALES QUE LAS FORMADAS DIRECTAMENTE A PARTIR DE UNA HOJA

Estos adornos de chocolate son muy fáciles de preparar y como elemento auxiliar únicamente se necesitan algunas hojas frescas de forma atractiva. Las hojas deben tener una estructura consistente, pues si son blandas se pliegan sobre sí mismas, presentan dificultades para su desplazamiento por la superficie de chocolate y prácticamente es imposible pincelarlas. Las hojas firmes



El haz de las hojas no siempre es el más adecuado, pues a veces el envés tiene una estructura más estética y da lugar a resultados más atractivos.



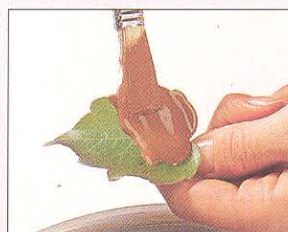
Un pastel floral.
Utilizando diversos tipos de hojas cubiertas de chocolate, puede lograr efectos muy bellos y naturales como los alcanzados en este pastel de chocolate y grosellas (ver receta en la página 90).

como las de laurel, vid, naranjo, limonero o haya son «moldes» ideales, que después se desprenden de la hoja de chocolate. No sirven las hojas que tienen pelillos, pues no se desprenden del chocolate o lo hacen con dificultad. Las hojas tienen que ser frescas para que su consistencia no se resienta. Se limpian con un paño o con algodón y después, según se indica en las fotografías, se sumergen en la cobertura de chocolate o se pincelan con ella. En cualquier caso debe procurarse que no pase por el borde nada de cobertura al otro lado de la hoja, pues en tales puntos resulta muy difícil desprender las hojas del chocolate. Por lo demás para este tipo de decoración sirven todas las variedades de chocolate de cobertura -amargo, con leche, blanco-, obviamente bien templado.

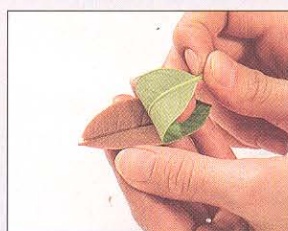


Hojas de chocolate:

Desplazar la hoja por la superficie de la cobertura. En este caso sólo sirven las hojas lisas, como las de naranjo o laurel. Es un método rápido y sencillo.



Las hojas arqueadas de superficie irregular se recubren de cobertura utilizando un pincel. Extender de dentro afuera para que el envés se mantenga limpio.



Para separar las hojas del chocolate vertido, éste debe haberse solidificado totalmente. Se coge la hoja por el peciolo y se retira con cuidado.





ADORNOS DE CHOCOLATE CON CUCURUCHO

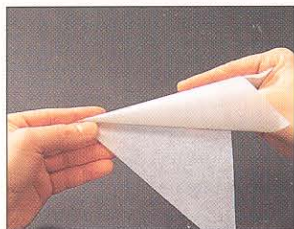
CON EL CUCURUCHO PUEDEN EFECTUARSE DECORACIONES SENCILLAS O REFINADAS DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DE PASTELERÍA

Flores: gruesas y finas. Las gruesas tienen cinco pétalos, se hacen con cobertura espesa y se realizan con un cucurucho con una boquilla lo suficientemente grande. Las flores grandes se dibujan previamente; después se superpone el papel y se realizan hilos finos de glaseado de inyección.

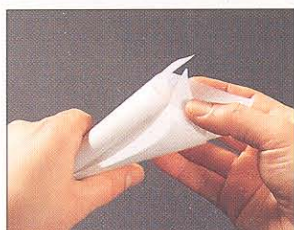


Confección de un cucurucho:

Coger con el pulgar y el índice de la mano izquierda un triángulo de papel de repostería por su lado más largo y con la mano derecha girar el papel hacia adelante.



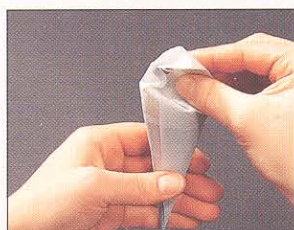
Sostener con la mano izquierda el papel por debajo de la punta y con el pulgar derecho empujar el papel en dirección a la punta. Enrollar completamente el papel.



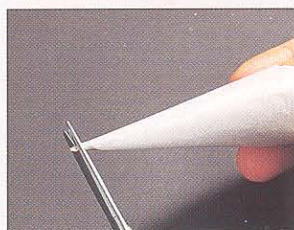
La punta debe estar completamente cerrada. Doblar hacia adentro el extremo del papel que sobresalga y así fijar el cucurucho en su forma.



Verter dentro el chocolate procurando que los bordes del cucurucho queden perfectamente limpios.



Al plegar procurar que la juntura no se deshaga. Extraer el aire del cucurucho. Plegar los extremos de fuera adentro.



Cortar la punta del cucurucho con unas tijeras afiladas. El diámetro de la abertura determina el grosor del hilo de chocolate.

Utilizando un cucurucho se puede decorar rápida y fácilmente, siempre que se sepa cómo hacer un cucurucho y se esté en condiciones de trabajar con él, lo cual exige una cierta práctica. Los adornos más sencillos son los montoncitos. Para ello se recubre con papel de repostería una tartera o una placa, se rellena el cucurucho con la cobertura templada y se forman los montoncitos. Con esta técnica se pueden unir varios montoncitos para formar flores. Para los adornos de hilos finos es necesario espesar la cobertura con azúcar refinado. Este glaseado de chocolate de inyección debe ser resistente para que el hilo no se rompa. Se han desarrollado glaseadores de inyección que son muy útiles. Los adornos complicados se dibujan sobre un papel de repostería y se siguen con el cucurucho. Si los adornos se efectúan directamente sobre las tartas, es preciso mantener la idea del dibujo en la cabeza y haber hecho pruebas previas.



Estrellitas rellenas:

Dibujar previamente en el papel las estrellitas, superponer papel de repostería o de aluminio transparente y trazar los bordes con cobertura blanca.



Rellenar el interior con cobertura oscura (rebajada con un poco de manteca de cacao) a la temperatura ambiente. Mover el papel con una leve sacudida para que la cobertura se extienda.



Estos adornos son muy adecuados para decorar tartas, rollos y platos de postres.



Las rejillas de chocolate dan lugar a decoraciones muy atractivas. A partir de ellas se pueden cortar geoméricamente con un cuchillo las formas deseadas o recortar cualquier tipo de formas.

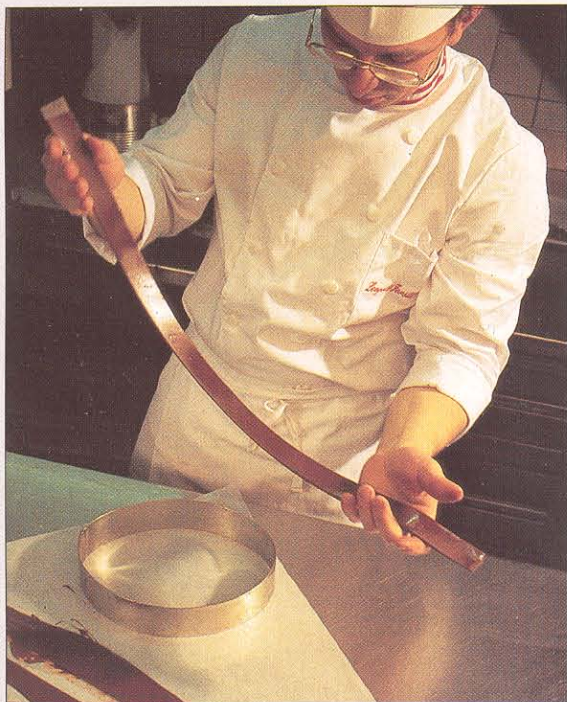


Los pétalos son uno de los ejercicios más sencillos que se pueden realizar con el cucurucho. Pueden desprenderse afeitadamente del papel o rellenarse con cobertura líquida.



Los puntos y las plaquetas son unos de los adornos más sencillos, sobre todo en pastelería, pero también en la decoración y cierre de los pralinés. Se pueden distribuir también con crocante. Si se dejan sobre el papel, se pueden guardar para usos posteriores.





Así se arquea o se moldea la cobertura. Leopold Forsthofer hace aquí una demostración con una cinta recubierta de cobertura que coloca en un aro para su total solidificación.

MOLDEAR COBERTURAS UTILIZANDO PAPEL

ESTE MÉTODO ÚNICAMENTE ES POSIBLE SI SE UTILIZAN LÁMINAS DE PLÁSTICO. ADMITE MÚLTIPLES VARIANTES AL TRABAJAR CON CHOCOLATE

Las láminas de plástico que se ofrecen en el mercado en diferentes formas (arcos, rollos o tiras) y tamaños, constituyen un material ideal para moldear el chocolate. Además tras solidificarse la cobertura sale muy brillante de la hoja, a diferencia de lo que sucede con el papel de repostería, que da a la cobertura una superficie mate.

El espesor de la hoja depende de la forma de la cobertura. Tratándose de aros y de gotas es preferible una hoja gruesa, pues al solidificarse la cobertura no requiere una forma posterior. Basta un anillo de caucho para asegurar el aro. Para formas complejas, como los corazones, se recomienda una hoja más fina, pues es más flexible y al solidificarse la cobertura se adapta mejor al molde. Se utilizará igualmente una hoja más delgada para confeccionar los cucuruchos que después se rellenarán de crema. Enrollada como se indica en la pág. 62, se asegurará con una cinta adhesiva, se rellenará de cobertura y se colocará en una rejilla para que escurra. Cortar en liso el borde antes de que la cobertura se solidifique.

Para que el moldeado de chocolate con PVC no plantee problemas, es imprescindible que la cobertura (en todas sus variedades: oscura, con leche y blanca) se haya templado correctamente, ver págs. 52-53).

También deben estar a la temperatura adecuada la superficie de trabajo y la habitación. Para esta operación la temperatura ideal es la que se mantiene entre los 22 y los 24 °C, pues la cobertura se solidifica despacio y se dispone de tiempo suficiente para trabajar con ella. En cuanto la cobertura adquiere la forma definitiva, debe conservarse en un lugar frío o incluso en el frigorífico. La cobertura debe haberse enfriado en su totalidad antes de desprenderla de la hoja. El plástico transparente permite reconocer los puntos en que se ha desprendido y los puntos en que todavía permanece adherida.

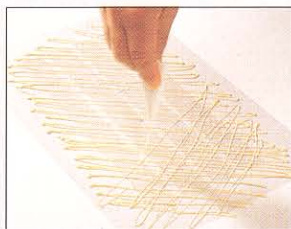




También se puede **trabajar con dos colores**. Basta, por ejemplo, con depositar en el papel una variedad de chocolate en forma de enrejado, de montoncitos o de tiras y extender encima una segunda capa. En principio el proceso es similar al descrito en las págs. 58-59. Se trata simplemente de que esta tira no se solidifique, sino que se moldee en forma de lazos, gotas o aros.

Gotas de chocolate en dos colores:

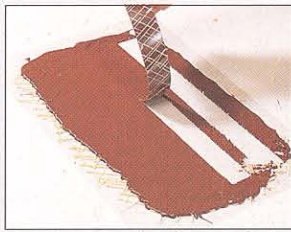
Colocar sobre el papel de repostería las tiras de plástico algo distanciadas. Formar con el cucurucho enrejados de cobertura blanca templada.



En el momento en que la cobertura blanca empieza a solidificarse, extender por encima la cobertura oscura templada (debe estar lo más líquida posible).



Antes de que la cobertura se solidifique, levantar sucesivamente las tiras y arquearlas en forma de gotas (o en cualquier otra forma).

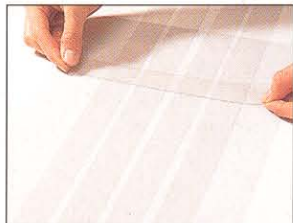


Apretar entre sí los extremos de las tiras. Dejar enfriar completamente en el frigorífico y a continuación retirar el plástico.



Aros de chocolate:

Colocar las tiras de plástico a 1 cm de distancia sobre la superficie de trabajo o sobre papel de repostería. Marcar la longitud deseada (circunferencia del aro) con una cinta transversal.



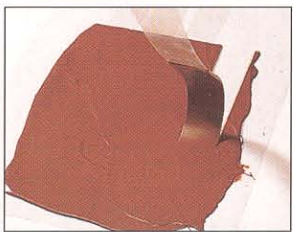
Verter sobre las tiras de plástico la cobertura templada y extender uniformemente por encima de los bordes. El espesor dependerá del uso que vaya a dársele.



Cuando la cobertura empiece a solidificarse en los bordes, alzar la cinta transversal que marca la longitud.



Unir las tiras con el plástico que sobresale, levantarlas y formar los aros. Deben encontrarse los dos extremos de la cobertura aún blanda.



El plástico que sobresale queda por fuera alrededor del aro, que se fija con un anillo de caucho. Dejar solidificarse la cobertura en el frigorífico.



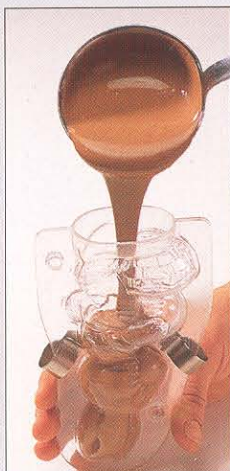
La cobertura, completamente solidificada, se desprende del plástico. Es el momento de retirar con cuidado la tira de plástico.





FIGURAS DE CHOCOLATE

LOS HUEVOS DE PASCUA Y LAS FIGURITAS DE NAVIDAD SON LAS MÁS CONOCIDAS, AUNQUE TAMBIÉN PUEDEN HACERSE OTRAS FIGURAS CON COBERTURA



Vaciado de figuras:
Cerrar con arandelas las dos partes del molde y verter la cobertura templada hasta la mitad. Dar una corta sacudida al molde para que desaparezcan las posibles burbujas de aire y a continuación llenar el molde.



Vaciar la cobertura y dejar escurrir un poco. Lo ideal sería que quedase adherida una capa de chocolate de 2-3 mm de espesor.



Dejar escurrir en una rejilla sobre papel de repostería. Cuando la cobertura se haya alzado un poco, sacar y eliminar los restos del borde.



Extender cobertura templada sobre papel de repostería y poner encima las figuras, colocar presionando. Dejar solidificarse totalmente.



En cuanto se introduzca aire entre el chocolate y el molde, soltar las arandelas y abrir el molde. Recortar los bordes si fuera necesario.

en otros moldes. La única condición que se precisa es que la superficie interior esté totalmente lisa y que el molde no se estreche por su parte superior. Es decir, la figura de chocolate debe poder sacarse fácilmente del molde. Se recomiendan los moldes de metal, plástico o acero. Estas tartaletas de chocolate tiene múltiples aplicaciones en pastelería y en confitería. Están también las figuras de praliné de las que se hablará en el capítulo Confitería.

Las dos series de fotografías describen con precisión el proceso de elaboración de las figuras de chocolate. El grosor de la pared de chocolate depende de la fluidez de la cobertura. Así puede ser necesario vaciar dos veces en el molde si la cobertura está demasiado líquida o si se desea una figura hueca especialmente estable. Para ello se deja endurecer levemente la primera capa y se repite el proceso; este será el procedimiento, sobre todo con las figuras, para que no se rompan. Pero en una envoltura destinada a ser rellena con una crema suave, las paredes nunca serán suficientemente delgadas y habrán de ser lo suficientemente estables como para poder seguir trabajando con la envoltura.

Los moldes transparentes permiten reconocer exactamente el momento en que las figuras pueden desmoldarse; al solidificarse, el aire se introduce entre la figura y el molde y el chocolate se despega fácilmente.

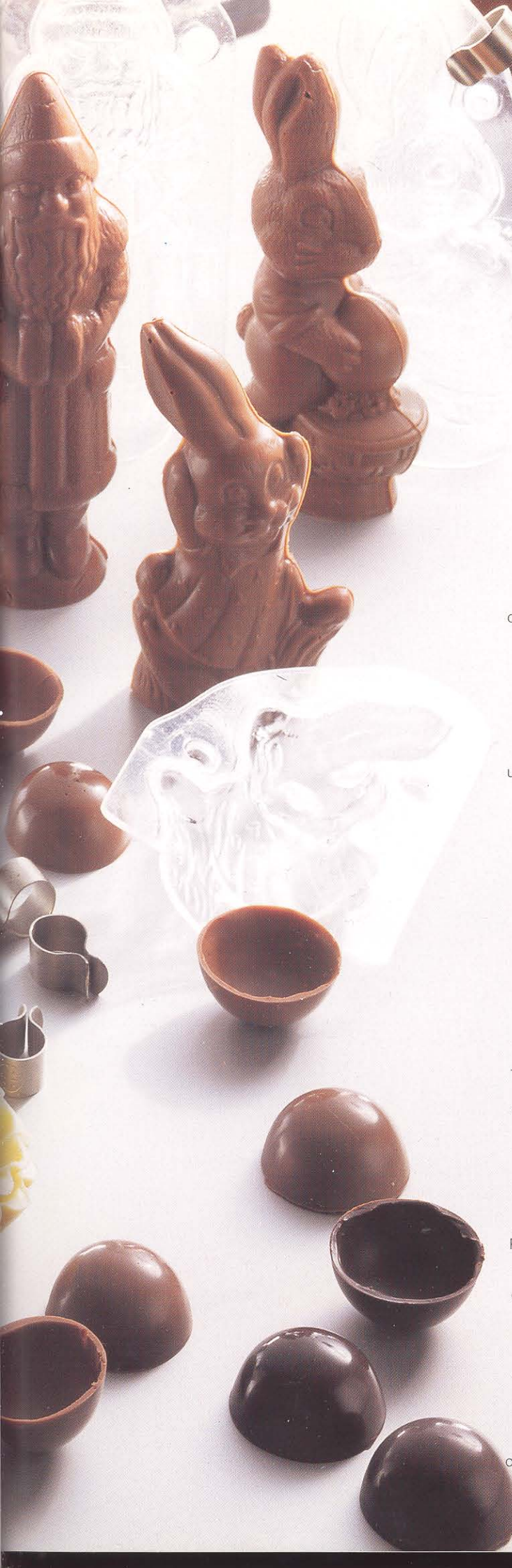


Tartaletas de postres:

Rellenar de cobertura los moldecitos limpios, vaciarlos, colocarlos sobre una rejilla y dejarlos escurrir.



Dejar que se endurezcan ligeramente en el frigorífico. Al poco tiempo sacar con cuidado de los moldecitos a la temperatura ambiente.



Huevos:

Verter la cobertura templada en el molde, que habrá de llenarse de chocolate hasta por encima del borde.



Dar la vuelta al molde con un solo impulso y dejar derramarse la cobertura sobre el recipiente.



Dejar escurrir el molde entre unas varillas colocadas a igual distancia sobre un papel de repostería.



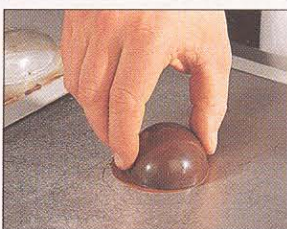
Cuando la cobertura se haya endurecido un poco pero todavía esté blanda, rasgar los bordes que sobresalgan.



Tras enfriarse completamente en el frigorífico (se puede ver a través del molde), sacar los medios-huevos golpeando suavemente el molde.



Para formar un huevo con las dos mitades, se presiona brevisísimamente el borde de cada medio huevo sobre una placa caliente.



Ajustar las dos mitades y presionar ligeramente la una contra la otra. Igualar el borde con un cuchillo.



CHOCOLATE

PASTE



En la pastelería dulce tradicional el chocolate no ocupa la misma posición que en la confitería, pues en ella no es un elemento fundamental, sino un ingrediente enriquecedor, tanto en los bizcochos como en la pastaflora y en las diversas cremas. Se exceptúa únicamente la crema

PASTELERÍA

canache, basada en el chocolate. Las cosas son distintas en los glaseados, pues en ocasiones se utiliza el chocolate puro para recubrir tartas y otros productos de repostería, aunque cada vez tienen más aceptación las mezclas blandas.

En la pastelería se utilizan las tres variedades de cobertura, aunque predomina el chocolate amargo, pues combinado con pastas, masas, rellenos y recubrimientos el aroma más fuerte de la cobertura oscura ofrece mayor contraste de sabor. De todos modos también la cobertura con leche y el chocolate blanco se utilizan en mezclas con avellanas y almendras tostadas o en combinaciones con café.

Una larga lista de «celebridades» refleja la importancia del chocolate en pastelería. Son recetas que sólo pueden realizarse con chocolate: la Tarta Sacher de Viena, el Bûche de Noël de Francia, el Rigo Jansky y el Dobos de Budapest, la Tarta Príncipe Regente de Munich y la Tarta de Guindas de la Selva Negra, que ha adquirido fama mundial bajo la denominación de *Black Forest cake*. Estos «clásicos» siguen siendo muy solicitados en su composición original y los medios técnicos actuales, como la congelación, permiten elaborar en casa cremas mucho más ligeras, como lo demuestran los ejemplos incluidos en este capítulo.



El arte de la repostería

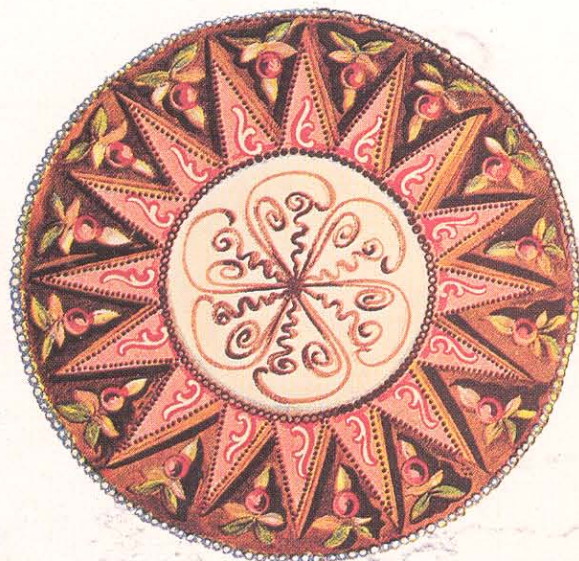
Con los sabores dulces la naturaleza nos invita a buscar y comer lo que nuestro cuerpo necesita y estos productos eran muy escasos en Occidente. La abundancia y el refinamiento de los alimentos y el enriquecimiento de los sabores no llegaron a nuestras latitudes más que cuando se inició la época del chocolate.

El chocolate llegó a nuestros mercados tras largos meses de navegación y fue elaborado en formas complejas parecidas a tortas. Ahora bien, lo dulce no procedía sólo de los obradores, sino también de los establecimientos de los pasteleseros, que seducían a los clientes con dulces llenos de color y pilones de azúcar.

En la época de los Habsburgo en Viena, el dulce arte de los reposteros floreció durante largo tiempo y fue tan importante como el de los confiteros, quienes empezaron a hacer experimentos con elementos confitados y cromáticos.

Viena recogió la herencia de todo el mundo de aquel tiempo. Los pasteleros de Borgoña idearon nuevas recetas con ocasión del matrimonio de María de Borgoña con el joven Maximiliano; se trasladaron a Viena con sus hijos y nietos y allí asimilaron las influencias dulceras de sarracenos, sicilianos, turcos, venecianos y árabes. Cuando se inició la era del chocolate en la confitería, los reposteros de la corte de Viena eran tan excelentes que sus creaciones tenían fama internacional. No obstante, durante mucho tiempo el chocolate fue un extraño y un advenedizo en los obradores. Es posible que en ello tuviera que ver la fácil corruptibilidad de un cacao todavía no desengrasado perfectamente. Pero cabe también la posibilidad de que la repostería fuera tan tradicionalmente inmovilista que no admitiese novedad alguna. Puede también que tuviese algo que ver el precio del cacao y finalmente que influyesen las llamadas de atención, pues siempre había un obispo o un médico que se

desataba en improperios contra los granos procedentes de América, que eran la causa de todos los vicios y pasiones de la época. Todavía los productos alimenticios y los artículos de lujo guardaban el secreto de su valor nutritivo o pernicioso. No se podía responder a los ataques con hechos; sólo se podía sospechar que el chocolate por ejemplo era tranquilizante o estimulante, pecaminoso o una delicia sana para el estómago.



Un modelo decorativo de tartas para una tarta de almendras romana, según Carl Gruber en su libro *Die Conditorei in Wort und Bild (La confitería en textos e imágenes)*, «obra imprescindible para confiteros, pasteleros, ... fabricantes de conservas y para todo hogar». Francfort, 1896.

El triunfo del chocolate

Al final el chocolate y el cacao en polvo triunfaron también en los obradores. Tienen un sabor delicioso, admiten una elaboración fácil y combinan maravillosamente con mezclas y masas de almendras, miel, harina y nata; fue la respuesta de los sentidos. El chocolate triunfaba definitivamente. Para nosotros las cremas, los pasteles, las galletas y las tartas de chocolate forman parte de la dieta normal de todo el año. No obstante, las recetas correspondientes no se desarrollaron hasta el siglo XIX. Muchas de ellas han alcanzado el nivel de clásicas e insuperables.



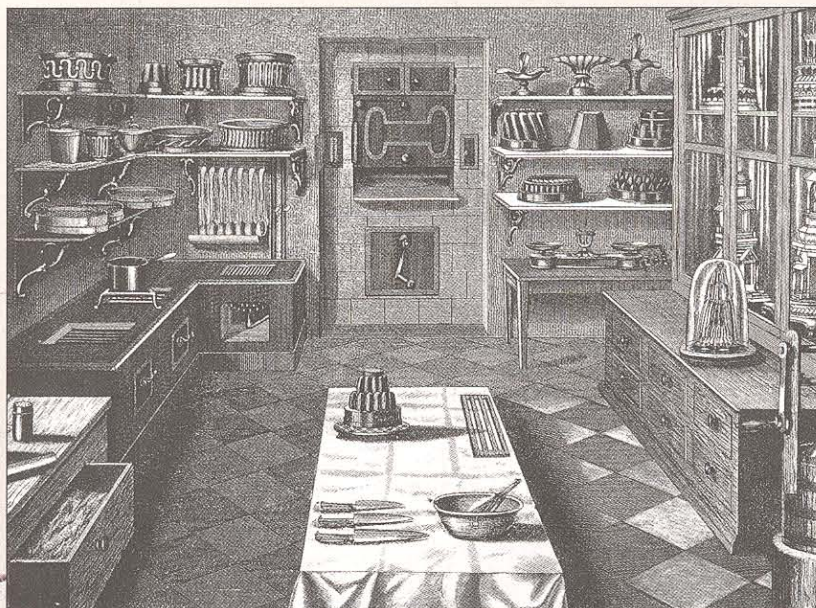


El hotel Sacher constituía en finales del siglo XIX el lugar de encuentro preferido de todos los sibaritas de Viena. Fue sobre todo la Tarta Sacher -que se completaba con un soplo de nata recién batida y ligerísimamente azucarada- la que más contribuyó a su buen nombre.

La Tarta Sacher

La tarta de chocolate más famosa del mundo procede de Austria, concretamente de la Viena imperial. Franz Sacher (1816-1907), hijo de un administrador de la corte, empezó a trabajar de pastelero a los dieciséis años. «La Tarta Sacher, -escribió en 1888 su hijo Eduardo, chef del hotel- es un descubrimiento de mi padre. Fue probablemente en 1832 y preparó la tarta cuando todavía era un joven estudiante de cocina. La tarta fue presentada en la mesa hace 56 años en casa del viejo Metternich, donde mi padre estudiaba cocina; encontró la aprobación general y obtuvo las alabanzas del príncipe. Desde entonces, cuando mi padre se estableció (como propietario de un establecimiento de vinos y de productos selectos), no ha dejado de hacerse la tarta, que ningún cocinero o pastelero es capaz de copiar. La prueba está en que

Un buen obrador ofrecía ya entonces a los pasteleros los moldes y los utensilios que necesitaban para dar rienda suelta a su imaginación.



mi tarta llega diariamente a la mesa de Sus Majestades y de los Príncipes herederos. Está en toda Viena, en las grandes ciudades, en una palabra, está en todas las cartas como una especialidad reconocida. Trabajan conmigo cuatro personas en unas instalaciones especiales, día y noche, todo el año, y algunos días se venden y se envían entre 200 y 400 tartas Sacher». Al final del siglo salían a todo el mundo 20 000 tartas al año.

El secreto de esta tarta de chocolate, mantequilla, azúcar en polvo, harina y huevos está en la calidad del chocolate y en su textura húmeda. En la siguiente generación la famosa Anna Sacher transmitió y al mismo tiempo guardó el secreto en su Escuela de cocina del fondista. En efecto, sólo en el «Sacher» tenía esta tarta el sabor que tanto agradaba a los jóvenes archiduques y princesas y a todos los sibaritas de la ciudad.

Tradicionalmente en Viena las tartas y otros platos elaborados con harina son postres. Cuando tras el tratado austriaco de 1955 los ocupantes soviéticos se retiraron de los estados federales orientales y los primeros turistas empezaron a llegar a Viena, se pedían pasteles y tartas con el café de la tarde, y no fue sólo la pastelería del Hotel Sacher la que ofrecía una tarta Sacher, sino que también la ofrecía la pastelería Demel, situada a doscientos metros del hotel. Estalló entonces una auténtica guerra de las tartas, que se resolvió judicialmente en 1957/58 a favor de la primera y única Tarta Sacher.

Ya en 1894 se podía leer en el *Appetit-Lexikon*: «La Tarta Sacher es una tarta de chocolate de altísima calidad, que se distingue de sus similares por llevar bajo su brillante vestido de chocolate una camisa de mermelada de albaricoque...»

REPOSTERÍA A MEDIDA

UNA RECETA SÓLO PUEDE DAR BUENOS RESULTADOS APLICANDO LA TÉCNICA CORRECTA Y UTILIZANDO APARATOS Y UTENSILIOS ADECUADOS

Repostería con chocolate y cacao

En principio en la repostería con cacao y chocolate tienen valor las mismas reglas que en la repostería dulce. El chocolate de cobertura o cacao en polvo es sólo un ingrediente aromatizador que interviene en mayor o menor proporción en una receta. En realidad todas las pastas y masas, desde la pastaflora a la masa batida y desde los bizcochos hasta el merengue, se pueden preparar empleando chocolate. En cualquier caso debe tenerse en cuenta que tanto el chocolate como el cacao en polvo contienen un porcentaje más o menos alto de grasa. Tratándose de pastas y masas grasas, como la pastaflora y la masa batida, esto no plantea problemas, pues de todos modos tienen mucha grasa. Los problemas se presentan con los bizcochos y sobre todo con el merengue, que se elabora sólo con claras de huevo. Son muy sensibles a la incorporación de grasa, por lo que debe procederse con cautela al mezclar los diversos ingredientes y seguir exactamente las indicaciones de la receta.

La repostería se hace a medida y de hecho el éxito depende de que se tengan en cuenta las técnicas de trabajo, y sobre todo la proporción precisa entre los diversos ingredientes. Se trata, en una palabra, de atenerse rigurosamente a la receta, es decir, de pesar y de medir con precisión, como ya se ha dicho en el capítulo anterior.

Instrumentos adecuados

La repostería requiere como es natural un mínimo de instrumentos, incluido un buen horno. Esto no significa que haya que disponer de un obrador como el de los profesionales, sólo se necesita un equipo básico cualitativamente bueno. Hoy en día, prácticamente nadie renuncia a los avances técnicos en la cocina, aunque en realidad sólo a través de un trabajo artesanal auténtico se logra mantener una verdadera relación con los productos y se logra definir las labores que pueden hacerse con la máquina sin que la calidad se resienta. El equipo básico se compone de una balanza de precisión, vasos graduados, recipientes de 1 litro de capacidad y, a ser posible, una probeta graduada para medir cantidades muy pequeñas, un rodillo para las masas, fuentes y boles de plástico, o mejor de acero de 20-35 cm de circunferencia, varillas de diferentes tamaños y espátulas y cucharones de



Las varillas son imprescindibles en repostería. Las hay de los más diversos tamaños para su uso manual. Los robots de cocina llevan diversas varillas y batidoras para las diferentes masas.



Trabajar con aros de tartas:

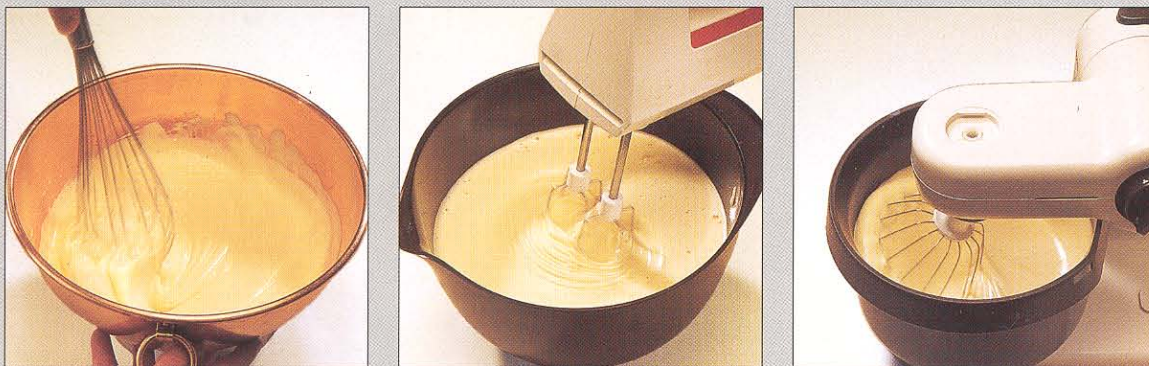
Poner un aro de tartas sobre un papel recortado y ajustar alrededor. El aro no debe estar engrasado.



Volcar el fondo cocido para que se igualen las curvaturas y dejar enfriar. Retirar el papel.



Passar a lo largo del aro un cuchillo afilado para que se desprenda el fondo de la tarta.



Los aparatos eléctricos facilitan el trabajo. No tiene trascendencia que la masa se amase con las manos o que se bata con unas varillas; un experto realiza de un modo totalmente automático los más diversos movimientos para conseguir la consistencia ideal. Aquí se explica el proceso partiendo de la masa de bizcocho (masa vienesa). Se realizan con las varillas en posición vertical movimientos de batido que cada cierto tiempo se alternan con otros circulares con las varillas en posición horizontal para incorporar al proceso de batido la parte de la masa que se quede en los bordes. Es un procedimiento manual que permite alcanzar los efectos deseados. Pero cuando se pretende confiar a una máquina este método de trabajo se advierten rápidamente los límites de la capacidad de producción. Así, por ejemplo, la batidora manual sólo gira horizontalmente y el único cambio que admite es el del número de revoluciones. Por tanto los correspondientes movimientos verticales deben efectuarse manualmente. Además las varillas son muy pequeñas y para abarcar toda la masa hay que dar vueltas con el aparato. En una palabra es una forma de trabajo que no resulta totalmente satisfactoria y que no garantiza un resultado óptimo. Es mejor el robot de cocina. Opera siguiendo el método de las batidoras profesionales, dispone de varillas giratorias grandes y realiza movimientos circulares y horizontales. La forma del recipiente hace que la masa de los bordes se reintegre constantemente al proceso del batido.

plástico o madera para batir o incorporar las masas. Además, aunque parezca anticuado, un cedazo de marco de madera; es ideal para mezclar harina, fécula, cacao en polvo y demás. Se puede utilizar también para colar cremas. La selección de cuchillos de cocina debe completarse con una sierra de cocina, es decir, un cuchillo de 25 cm de largo, redondeado, con una parte cortante y con otra de sierra. Debe haber algunas paletas, concretamente la paleta en ángulo es ideal para extender masas en una superficie. También deberán ser de calidad y estables los utensilios menores: pinceles, raspadores de pastas de plástico, y la manga pastelera, con diversos tipos de boquillas.

Moldes y horno

En la mayoría de las cocinas hay un molde desmontable, un molde rectangular y una besuguera. Los profesionales utilizan aros de aluminio para tartas, que son muy útiles, pues permiten hacer tartas muy regulares. Las recetas siguientes reflejan plenamente los logros que pueden alcanzarse con los mismos.

El horno constituye siempre un problema, que cada uno debe resolver por sí mismo, pues en repostería es imposible establecer reglas generales. Esto se refiere a todos los hornos, tanto a los destinados a los profesionales como a los concebidos para el uso doméstico. Para obtener buenos resultados es preciso en primer lugar atenerse a las indicaciones del fabricante; en cualquier caso el siguiente paso consiste en hacer pruebas. En última instancia los valores adquiridos a través de pruebas (que debería guardar por escrito) garantizan el éxito, pues cada horno tiene sus peculiaridades, independientemente de que opere con el tradicional calor de radiación, con aire caliente o con mezcla de ambos.

Temperatura y tiempo de cocción adecuados

Para lograr el éxito final es imprescindible que al elaborar las recetas se tengan rigurosamente en cuenta las indicaciones. Se trata sobre todo de los pesos, de las medidas y de las técnicas de trabajo. La cocción, es decir, la temperatura y el tiempo, siguen siendo un punto débil. Los resultados son satisfactorios únicamente cuando uno conoce «su» horno y se atiene a sus propios conocimientos.

En las instrucciones de uso de los hornos y en muchos libros de cocina se mete el producto en el horno precalentado; así se aprovecha el calor previo y en parte, una vez desconectado el horno, se aprovecha también el remanente. Para que todo esto funcione bien es preciso conocer a fondo el horno y sobre todo la receta.

Ahora bien, en todas las recetas, la idea de economizar energía repercutirá sin duda alguna en la calidad del producto. Por esta razón en todas las recetas de este libro se parte del horno previamente calentado, es decir, al meter el producto el horno debe tener la temperatura correspondiente, que se mantendrá hasta el final del proceso de cocción. Únicamente así tienen sentido las indicaciones de temperatura y de tiempo de cocción. Se trata sobre todo de los productos de pastelería que requieren una cocción prolongada.

Tratándose de «productos finos» la cocción debe hacerse a la vista, lo cual significa que a partir de un momento, en el que el producto todavía no está cocido, la última fase de la cocción debe vigilarse estrechamente. Si el horno tiene una ventanilla es fácil hacerlo, pues no es necesario abrir el horno. Si el horno no la tiene, será preciso abrir de cuando en cuando la puerta para comprobar el grado de cocción. De todos modos en esta fase final es poco probable que el producto se estropee.



BIZCOCHO - CLARO Y OSCURO

UNA MASA QUE UN AFICIONADO HABRÁ DE TENER EN RESERVA PARA TODOS LOS CASOS, LO CUAL CON LOS ACTUALES FRIGORÍFICOS NO PLANTEA NINGÚN PROBLEMA

La masa vienesa

Una masa básica de bizcocho, llamada también «genovesa», que puede utilizarse de tantas maneras que merece la pena tenerla en reserva. En esta masa no se separan las claras de las yemas, sino que se baten con azúcar los huevos enteros.

Puede prepararse siguiendo el método tradicional (batir la masa en caliente y en frío) o bien batir en frío hasta formar espuma; el resultado no es peor. Pero entonces habría que utilizar un robot de cocina, pues batir sólo con las varillas manuales resulta muy trabajoso.

Para el bizcocho claro:

5 huevos enteros

2 yemas

170 g de azúcar

Una punta de sal

1/2 cucharadita de ralladura de limón

130 g de harina

30 g de fécula

50 ml de aceite

50 ml de leche

Para el bizcocho de chocolate (bizcocho oscuro):

5 huevos enteros, 2 yemas

170 g de azúcar

Una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

130 g de harina

30 g de cacao en polvo

50 ml de aceite, 50 ml de leche

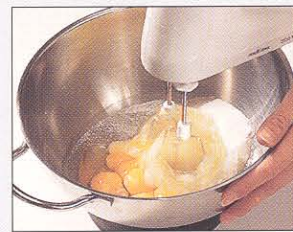
Además:

Un aro de tartas de 24 cm de Ø y 5 cm de altura

La preparación de las dos masas es la misma, con la única diferencia de dos ingredientes. Si para el bizcocho claro se utilizan ralladura de limón y fécula, el bizcocho de chocolate lleva la pulpa raspada de media vaina de vainilla y cacao en polvo.

Preparar la masa como se indica en la secuencia fotográfica y cocer unos 30 minutos en el horno previamente calentado a 200 °C. Si fuera necesario cubrir con papel de aluminio la parte superior trans-

currida la mitad del tiempo de cocción para que no se oscurezca excesivamente. En cualquier caso hacer la «prueba del palillo» para asegurarse de que el interior de la tarta está realmente cocido.



Masa vienesa:

Batir hasta formar una espuma los huevos, las yemas, el azúcar, la sal y el limón o la vainilla en un recipiente (o en un bol) suficientemente grande.



Desplazar en movimientos circulares la batidora manual por la masa para batirla homogéneamente hasta que se forme una crema.



Tamizar sobre un papel la harina y el cacao en polvo (o la fécula), esparcirla poco a poco revolviendo sobre la masa espumosa y mezclarla de abajo arriba.



Calentar a 30 °C la leche y el aceite juntos. Dejarlo caer en chorro fino sobre la masa del bizcocho y mezclar con la espátula.



Rellenar con la masa directamente desde la fuente el aro de tartas forrado de papel (pág. 72) y alisar la superficie.



**CANTIDADES MÍNIMAS:
UN PROBLEMA DE COCCIÓN**

Para preparar y cocer bien una masa de bizcocho los ingredientes deben usarse en cantidades precisas, es decir, es imprescindible que puedan pesarse o medirse, y para batirla bien hay que contar con suficiente cantidad de masa para amasarla correctamente, lo cual significa que en una tarta de menos de cinco huevos no se puede garantizar la calidad. Por regla general el problema de los mínimos no existe para el profesional, que suele preparar sus masas para varias tartas. Se obtienen así mejores resultados que si se prepara la masa para una sola tarta. En cualquier caso las diferencias no existen si se procede correctamente.

LA SOLUCIÓN ESTÁ EN EL FRIGORÍFICO

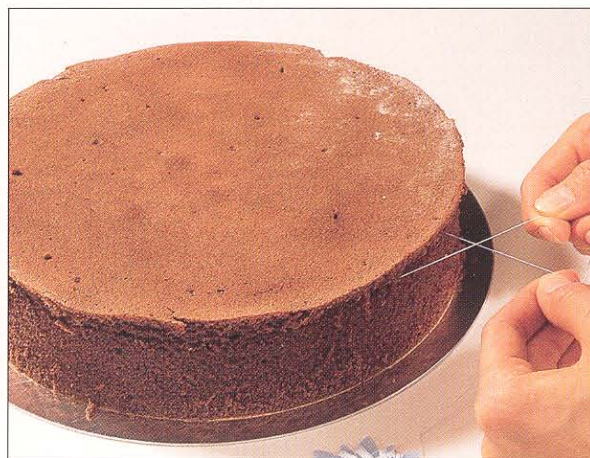
En el ámbito profesional las técnicas modernas del frío llevan mucho tiempo racionalizando los procesos de elaboración. Forman parte del equipamiento básico de la cocina de una casa y pueden ser de enorme utilidad en repostería. Bien envueltas, las masas y sobre todo los bizcochos de todos los tipos se pueden conservar durante mucho tiempo sin que se resienta su calidad. Esta elaboración previa en grandes cantidades es más racional e interesante, pues en los hornos domésticos sólo se cocinan de una vez cantidades limitadas, si es un bizcocho sólo uno de 24 o 26 cm de diámetro. Pero con frecuencia sólo se utiliza una parte, por lo que existe la posibilidad de congelar el resto para una próxima ocasión.

Las recetas de las siguientes páginas recogen muestras de tartas para las que se utilizan sólo una o dos capas delgadas o bien combinaciones de diferentes capas, por ejemplo una de chocolate y otra de bizcocho claro.

Si se cortan capas gruesas (de 4 a 5 cm), el resto se puede congelar en su totalidad o separarse en capas del mismo espesor. Dejar sobre el papel las capas no utilizadas, superponerlas, envolverlas en papel de aluminio y congelarlas. Así se pueden utilizar separadamente las diversas capas, tanto si están cortadas como extendidas sobre el papel. Obviamente también pueden congelarse masas de bizcocho cocidas en otros moldes (para cortes, rollos o envolturas).



Para dividir un cuerpo de tarta con el cuchillo de sierra, debe mantenerse el cuchillo horizontal y tras cada corte dar vuelta a la tarta hasta que esté cortada en su totalidad.



Es más fácil hacerlo con un hilo. Marcar ligeramente el borde con un cuchillo de sierra, introducir el hilo en la ranura y desplazarlo. Resultando un corte muy homogéneo de la tarta.



Para congelar las capas ya cortadas, separar cada una de ellas con papel de repostería o de aluminio y poner el conjunto entre dos cartones.



Las capas superpuestas se envuelven en plástico transparente o se introducen en una bolsa de congelación. Cuando se necesiten se sacan las capas una por una y el resto se vuelve a meter en el congelador.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

PARA TARTAS QUE SE PREPARAN EN UN ARO O EN UN MOLDE DESMONTABLE, CON AVELLANAS RALLADAS COMO INGREDIENTE ADICIONAL

Cualquier masa de bizcocho puede convertirse en masa o tarta de chocolate añadiéndole chocolate en forma de cacao en polvo, cobertura o cacao en bloque. Puede ser el caso de la clásica «masa vienesa» (pág. 74), en la que se baten en frío los huevos enteros con azúcar o bien se bate la mezcla templada al baño maría y se continúa batiendo hasta que la misma se enfríe. Al final se incorpora la mantequilla líquida templada. Si se baten separadamente las yemas y las claras es mejor batir primero la mantequilla con el chocolate hasta formar una espuma. Los demás ingredientes grasos, como avellanas o almendras, que pueda incluir una receta, se incorporan directamente a la masa de la mantequilla o bien se mezclan después con la harina.

Para el bizcocho de chocolate:

8 yemas

150 g de azúcar

40 g de avellanas trituradas

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

70 g de cacao en bloque

80 g de mantequilla

8 claras, 50 g de harina

100 g de migas de bizcocho

Además:

Un molde desmontable o un aro de tartas de 26 cm de Ø y de 5 cm de altura

Si se utiliza un molde desmontable, se unta ligeramente la base con mantequilla y se esparcen las avellanas por encima o bien se recubre con papel de repostería recortado; sin engrasar los bordes. Ajustar el aro de tartas como se indica en la pág. 72. Antes de servirlo, se desmolda el bizcocho ya cocido con un cuchillo. La cocción dura entre 35 y 40 minutos y se efectúa en un horno previamente calentado a 190 °C.

Bizcocho de chocolate:

Poner en un recipiente hondo las yemas, 1/4 del azúcar y las avellanas trituradas y batir todo. Incorporar la pulpa raspada de la vaina de vainilla.

Batir hasta que forme espuma la masa básica de las yemas. Batir con las varillas en movimientos circulares hasta que los ingredientes, como mínimo, hayan doblado su volumen.



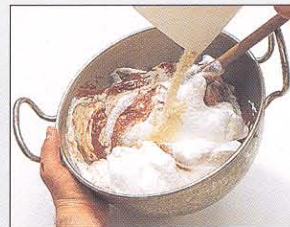
Incorporar de abajo arriba el cacao sin azúcar. Fundido previamente al baño maría y batirlo sin que se enfríe con la masa de las yemas.



Continuar batiendo hasta que el cacao se mezcle totalmente con la masa de las yemas. A continuación incorporar de abajo arriba la mantequilla templada y derretida.



Batir «untuosamente» las claras con el resto del azúcar. Incorporar con movimientos circulares 1/3 de la clara batida.



Agregar el resto de la clara batida, dejar caer encima la mezcla de harina y migas, y mezclar revolviendo todo de abajo arriba.



Poner la masa en el molde desmontable ya preparado o en un aro de tartas y alisar la superficie con una rasqueta.



Tarta de cerezas de la Selva Negra

Para el relleno:

1 bote de guindas con jugo (450 g)

40 g de azúcar

1/2 rama de canela

2 cucharaditas colmadas de fécula

3/4 de l de nata

60 g de azúcar

Para embeber:

6 cl de kirsch, 4 cl de azúcar refinado

Para decorar:

Virutas o rollitos de chocolate

Azúcar en polvo

Dejar escurrir las guindas en un colador. Hervir con azúcar y canela la cuarta parte del jugo recogido, retirar la canela. Mezclar la fécula con un poco de agua fría y espesar el líquido con esta mezcla. Volver a hervir vivamente durante algún tiempo. Reservar 16 guindas para la decoración, introducir las restantes en el jugo hervido y revolver con cuidado para que no se



«**Black Forest cherry cake**», una tarta con adictos en todo el mundo y al mismo tiempo un ejemplo clásico de una combinación sencillísima de sabores. Las capas de bizcocho de chocolate y la nata batida, suavemente azucarada, son la base; el aroma lo proporcionan las guindas y en buena medida el kirsch, que en la Selva Negra se elabora con singular acierto.



Cubrir la primera capa con una lámina delgada de nata batida, formar 4 círculos con la manga pastelera redonda del N° 10 y colocar las guindas entre ellos. Poner la segunda capa y embeber con kirsch y azúcar refinado.

estropeen. Dejar hervir de nuevo, sacar del fuego y dejar enfriar. Batir la nata con el azúcar hasta formar una masa consistente. Preparar la tarta como se indica en las fotografías de la página anterior. Extender a continuación una lámina de nata, colocar encima la tercera capa y embeber. Recubrir la tarta con nata por todas partes. Rellenar la superficie con virutas de chocolate. Formar en los bordes rosetas de nata, decorar con guindas y espolvorear el centro de la tarta con azúcar en polvo.

La porosidad ligera y uniforme es la característica fundamental de un buen bizcocho de chocolate, que además no debe estar seco y debe haberse cocido homogéneamente. Para ello es fundamental lograr una textura adecuada de las claras batidas, que, aunque cremosas, deben ser ligeras y aéreas (los profesionales hablan de «untuosidad») para que, en la fase decisiva, se mezclen fácilmente con la masa de las yemas y de la mantequilla y con la mezcla de la harina. Esto se consigue batiendo conjuntamente desde el principio el azúcar y las claras.



MASA DE CHOCOLATE EXTENDIDA

ESTA MASA DE BIZCOCHO CON CHOCOLATE EXTENDIDA SOBRE PAPEL ES MUY ADECUADA PARA TARTAS, ROLLOS Y CORTES

Masa de bizcocho con un sabor finísimo a chocolate gracias a la cobertura y a una pequeña cantidad de cacao en polvo. Las capas se extienden una por una sobre papel y se cuecen. Pero la masa puede extenderse sobre una placa de horno forrada de papel de repostería y, como se señala al lado, cortarse en tiras para cortes rellenos o en rollos.

Para el bizcocho de chocolate extendido:

120 g de mantequilla

Una punta de sal, 7 yemas, 7 claras

50 g de cobertura, fundida

150 g de azúcar, 120 g de harina

30 g de cacao en polvo

Preparar todos los ingredientes procurando que, menos la cobertura, estén a la temperatura ambiente. La cobertura no necesita templarse, pero no puede tener grumos ni superar los 32 °C para que la mantequilla no se ablande demasiado. Forrar la placa de horno con papel de repostería y marcar con un aro y un lápiz el diámetro deseado. Las cantidades señaladas en la receta están calculadas para una placa de 38 x 42 cm o para cuatro tartas de 26 cm de Ø; el espesor en ambos casos será de 8 a 10 mm. Tratándose de tartas pequeñas de unos 22 cm de diámetro, hay masa suficiente para seis piezas. Cocer 8 o 10 minutos en el horno previamente calentado a 200 °C, aunque efectuando obligadamente un control a los 6 o 7 minutos y retirándolo antes si fuera necesario.

Cortes de chocolate con zarzamoras

Se aplica la receta del bizcocho de chocolate aunque sin cacao en polvo. Este bizcocho suave, que prácticamente sabe a chocolate con leche, combina muy bien con el aroma de las zarzamoras con el que se embebe.

Para la crema de nata con chocolate:

1/2 l de nata

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

150 g de cobertura, 4 cl de ron negro

Para la masa de bizcocho:

80 g de mantequilla, una punta de sal

50 g de cobertura

5 yemas, 5 claras

100 g de azúcar, 80 g de harina

Para embeber:

200 g de zarzamoras frescas, 150 g de azúcar



Bizcocho de chocolate extendido:

Batir, hasta formar espuma, la mantequilla blanda, añadir la sal y verter poco a poco la cobertura líquida



Continuar batiendo hasta que la cobertura se mezcle totalmente con la mantequilla formando una masa espumosa.



Añadir una a una las yemas (deben estar a la temperatura ambiente) y batir de abajo arriba.



Incorporar con cuidado de abajo arriba las claras con el azúcar hasta formar una nieve «untuosa» (no sólida).



Tamizar sobre un papel la harina y el polvo de cacao. Dejar caer la mezcla y batir de abajo arriba.



Distribuir la masa en los círculos marcados y extenderla uniformemente en capas redondas.



Masa de chocolate

extendida sobre papel, cocida y cortada en tiras. Rellena con crema de nata y chocolate, aromatizada con zarzamoras y alcohol.

<i>2 cucharaditas de zumo de limón</i>
<i>2 cucharadas de agua</i>
<i>4 cl de licor de zarzamora, 2 cl de ron negro</i>
Para decorar:
<i>50 g de cobertura rallada, 16 zarzamoras</i>
<i>1 cucharada de cacao en polvo</i>
<i>150 ml de nata batida, suavemente azucarada</i>
Además:
<i>Una placa de horno de 38 x 32 cm</i>

Preparar la crema la víspera para que tenga tiempo de «madurar», es decir, de que esté realmente cremosa. Hervir a fuego vivo la nata con la pulpa de vainilla en una cacerola y mezclar revolviendo la cobertura desmenuzada. Fundir la cobertura, sin que llegue a hervir, revolviendo homogéneamente. Pasar la crema a un bol y batirla con la batidora eléctrica para alisarla y homogeneizarla. Dejar enfriar, tapar y mantenerla 24 horas en el frigorífico. Preparar la masa de bizcocho como se indica en la secuencia fotográfica adjunta. Cocer a la vista durante 12 o 15 minutos en el horno previamente calentado a 200 °C.

Para preparar el líquido para embeber, poner al fuego las zarzamoras con el azúcar, el zumo de limón y el agua y dejar hervir unos 20 minutos. Pasar por un tamiz fino. Recoger el jarabe, dejar enfriar y mezclar con el licor y el ron.

Retirar el papel de la masa de chocolate ya enfriada y cortar el bizcocho en tres tiras de unos 9 cm de anchura.

Batir con el batidor manual la crema de nata madurada durante la noche y añadir el ron. Embeber con el pincel las primeras tiras de bizcocho y extender una capa de la crema de nata y chocolate. Poner encima la tira siguiente, embeberla y recubrirla con otra capa de crema. Poner encima la última tira y embeber. Extender el resto de la crema sobre el conjunto de la tarta, esparcir por encima la cobertura rallada y espolvorear el cacao en polvo. Decorar cada corte con nata y una zarzamora.



Recubrir con papel de repostería una placa de horno de 38 x 32 cm. Extender encima la masa y alisar con una paleta en ángulo. La capa debe tener un espesor uniforme y una superficie totalmente lisa para que pueda cocerse homogéneamente.



Con una manga pastelera de boca gruesa repartir las capas en espirales partiendo del centro

MERENGUE CON RELLENO DE CHOCOLATE

MERENGUE LIGERO Y DULCE Y CHOCOLATE AMARGO: RECETA INFALIBLE DE TARTAS FINAS

Glaseado canache

Contrasta, por así decirlo, con el simple glaseado de chocolate de cobertura. El glaseado canache no tiene consistencia dura, sigue siendo suavemente fundente y puede utilizarse cada vez que se precise de su blanda estructura, por ejemplo en tartas de relleno suave (mousses) o en pasteles de consistencia delicada. Por otra parte puede prepararse con cobertura oscura o clara (pág. 100).

125 ml de leche, 85 ml de nata

50 g de azúcar, 65 ml de agua

65 g de jarabe de glucosa

380 g de cobertura

Preparar el glaseado como se indica en la secuencia fotográfica. Guardar en el frigorífico el glaseado ya preparado, calentarlo cuando se necesite removiéndolo ligeramente en el microondas o al baño maría y elaborarlo a unos 30 °C.



Preparación del glaseado canache:

Mezclar en una cacerola todos los ingredientes, menos la cobertura, es decir, la leche, la nata, el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa.



Hervir la mezcla removiendo y apagar el fuego o retirar la cacerola del mismo.



Añadir la cobertura desmenuzada o rallada y batir hasta que la misma se funda completamente. A continuación homogeneizar.



Introducir la batidora en el glaseado, conectar y mover en círculos, procurando no sacarla a la superficie para que no se introduzca aire.

Merengue de chocolate

Para las capas del merengue de chocolate:

125 g de azúcar en polvo, 125 g de azúcar

4 claras, 80 g de cobertura rallada, 10 g de fécula

Para la crema:

400 ml de nata, 140 g de cobertura

Además:

Placas de horno, papel de repostería

1 receta de glaseado canache

Preparar la vispera las capas y la crema. Para las capas batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Tamizar encima el azúcar en polvo y la fécula e incorporar de abajo arriba; e incorporar la cobertura. Recubrir las placas con papel de repostería y marcar tres circunferencias de 20 cm de Ø. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 9 y aplicar en espiral partiendo del centro. Secar toda la noche en el horno previamente calentado a 50 °C y con la puerta entreabierta. Retirar el papel de repostería. Para la crema hervir la nata. Cortar finamente la cobertura y fundirla en la nata sin dejar de remover.





Pasarla a una fuente y batirla con la batidora eléctrica. Dejar enfriar toda la noche. Al día siguiente batir con el batidor manual la crema fría. Rellenar las capas como se indica a la izquierda. Extender el resto de la crema alrededor de la tarta. Enfriar bien. Recubrir la tarta con el glaseado canache.

Tarta de merengue en copos

El relleno de una crema de chocolate amarga contrasta con el dulzor del merengue. Con una cucharada de café soluble se convierte en una crema de moca que combina muy bien con el merengue.

Para las capas blancas de merengue:

6 claras, 180 g de azúcar

180 g de azúcar en polvo, 15 g de fécula

Para la crema de chocolate:

1/4 l de nata, 150 g de cobertura

2 cl de ron negro

Para decorar:

1/4 l de nata, 20 g de azúcar, cacao en polvo

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Tamizar el azúcar en polvo con la fécula y mezclar. Formar con la manga pastelera 5 capas de 18 cm de diámetro y cocer como se indica en la receta de la izquierda. Deshacer en copos una de las capas. Preparar la crema, batir con el ron hasta formar una espuma y extender sobre tres capas. Superponer las cuatro capas para formar una tarta. Batir la nata con el azúcar y recubrir la tarta. Esparcir los copos de merengue y espolvorear con cacao en polvo.



TARTA DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE

LAS ALMENDRAS Y EL CHOCOLATE SE COMPLEMENTAN MARAVILLOSAMENTE EN ESTA TARTA. ES UN BUEN EJEMPLO DE CÓMO SE RECUBRE CON MAZAPÁN UNA TARTA

Almendras y chocolate intervienen en la masa. El relleno es una crema canache con masa cruda de mazapán, y la tarta se cubre con una capa de mazapán. El glaseado es una capa de cobertura o un glaseado canache. Es más blando que la cobertura y combina bien con la estructura de la tarta.

Para una tarta de 24 cm de Ø:

Para la masa de las almendras:

50 g de masa cruda de mazapán, 5 yemas

130 g de mantequilla, 70 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

4 claras, 80 g de azúcar, una punta de sal

50 g de almendras no peladas trituradas

30 g de cobertura rallada, 60 g de harina

Para la crema de chocolate:

250 ml de nata, 200 g de cobertura

30 g de azúcar en polvo

100 g de mantequilla blanda

Para la cubierta de mazapán:

200 g de masa cruda de mazapán

80 g de azúcar en polvo

Para el glaseado:

70 ml de leche, 80 ml de nata

30 g de jarabe de glucosa

30 g de azúcar, 200 g de cobertura

Además:

Un molde desmontable para tartas de 24 cm de Ø y 5 cm de altura

Una cucharada de crocante para esparcir



Preparar la víspera la masa de las almendras y la crema de chocolate. Para la masa de almendras alisar la masa cruda de mazaapán con las yemas; se recomienda hacerlo con una espátula en un recipiente apropiado para batir. Incorporar la mantequilla, el azúcar, la sal y la pulpa de vainilla y batir hasta que se forme una espuma. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Mezclar de abajo arriba con la paleta en movimientos circulares las claras batidas con la masa espumosa. Mezclar de abajo arriba las almendras y la cobertura con la harina.

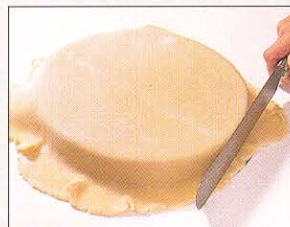
Ajustar en el papel el aro para tartas, introducir la masa y alisar la superficie. Meter en el horno previamente calentado a 190 °C y cocer 45-50 minutos con la puerta del horno ligeramente abierta para que salga el vapor. Dejar en reposo toda la noche. Para la crema de chocolate hervir la nata, fundir en ella la cobertura desmenuzada y batir. Para ello introducir la batidora en la crema, conectar y mezclar en movimientos circulares. Dejar «madurar» la crema en el frigorífico durante toda la noche. Al día siguiente batir con la batidora manual la crema a temperatura ambiente, mezclar revolviendo el azúcar en polvo e incorporar de abajo arriba la mantequilla en copos, que habrá de estar blanda y cremosa.

Efectuar dos cortes en la tarta, extender la crema de chocolate sobre las capas inferior y central y superponer las capas. Extender el resto de la crema sobre los bordes y la superficie y dejar enfriar.

Para la cubierta de mazaapán, amasar sobre una placa la masa cruda de mazaapán con el azúcar en polvo. Espolvorear con azúcar en polvo la placa (preferentemente de mármol) y estirar el mazaapán en una lámina de 2 o 3 mm de espesor y cubrir la tarta como se indica en la secuencia fotográfica.

Para el glaseado, hervir la leche con la nata, el jarabe y el azúcar. Fundir en ella batiendo la cobertura desmenuzada y a continuación batir la masa utilizando el mismo método que en la crema. Cubrir la tarta y esparcir por encima el crocante de almendras o de pistachos.

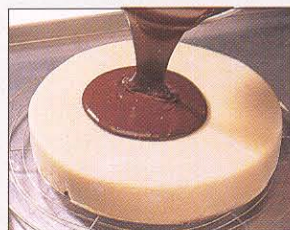
Una capa de mazaapán sobre la tarta o sobre cualquier producto de repostería simplifica mucho el glaseado, pues constituye una capa divisoria consistente entre la crema, generalmente blanda, y el glaseado líquido. Ahora bien, la capa de mazaapán debe combinar con el sabor de la tarta, y no debe utilizarse sólo porque facilita el trabajo.



Apretar con cuidado los bordes utilizando una paleta (o las manos) para que no se formen pliegues en los mismos.



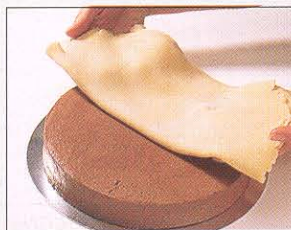
Separar con la paleta o con el borde inferior del cuchillo el mazaapán sobrante y retirar los restos.



Poner la tarta sobre una rejilla y ésta sobre un papel o sobre una placa de horno. Verter el glaseado sobre la superficie.

Cubrir y glasear con mazaapán:

Doblar una vez el mazaapán finamente estirado, colocar sobre la tarta a medias y desplegar la otra mitad.



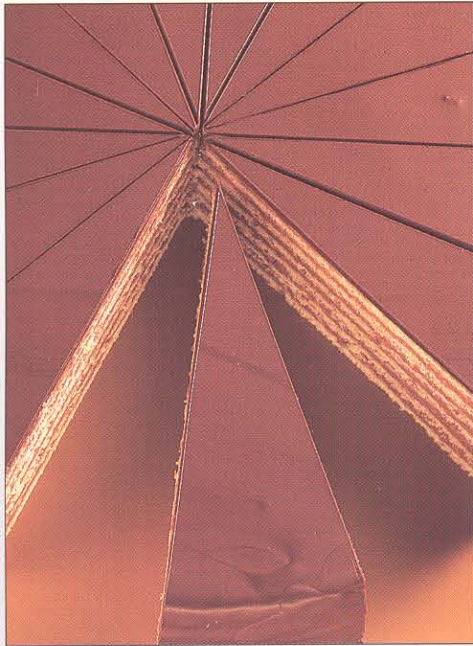
Alisar con las manos la superficie partiendo desde el centro para que no se formen burbujas de aire entre la crema y el mazaapán.



Extender y alisar con una paleta el glaseado sobre la superficie y dejar que corra por los bordes.



Una vez cubiertos los bordes con el glaseado, pasar de nuevo la paleta sobre la superficie para que ésta quede lisa.



La capa de pura cobertura no es obligada. Quien encuentre demasiado «crujiente» la capa de chocolate puro, puede recurrir a un glaseado más blando, por ejemplo, a un glaseado canache. Tiene una consistencia delicadamente untuosa, pero carece del sabor áspero del chocolate amargo.

RECUBRIMIENTO CON CHOCOLATE DE COBERTURA

LA TARTA PRÍNCIPE REGENTE ES UN BUEN EJEMPLO DE TARTAS CON UN RECUBRIMIENTO DE CHOCOLATE PURO

Una capa de este tipo sobre una tarta o sobre un pastel es el puro placer del chocolate, pero en definitiva resulta muy dura y no acaba de combinar con la crema que hay debajo. Al comerlo, no se puede hacer pasar el tenedor a través de este trozo de tarta, pues el recubrimiento se resquebraja. Si entre la crema y el recubrimiento hay una fina capa de mazapán, entonces la cobertura combina mejor con ésta y resulta más agradable tomar la tarta.

Tarta Príncipe Regente

Para una tarta de 26 cm de Ø:

Para la masa:

7 huevos

120 g de azúcar

100 g de harina

50 g de fécula

50 g de mantequilla templada

Para la crema de mantequilla y chocolate:

1/2 l de leche

3 yemas

45 g de fécula

250 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

50 g de cacao en polvo, 300 g de mantequilla

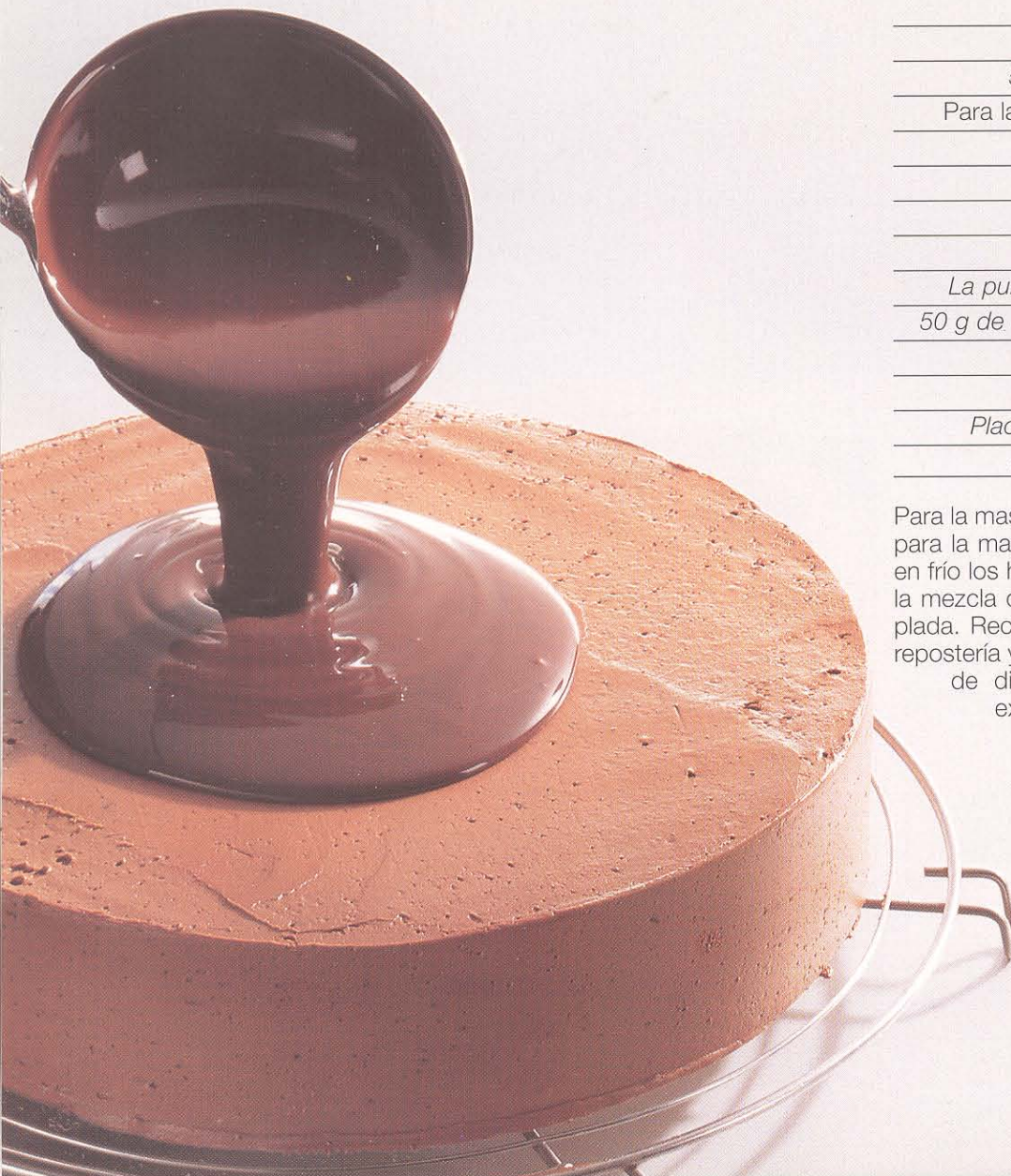
120 g de cobertura fundida

Además:

Placas de horno, papel de repostería

300 g de cobertura templada

Para la masa, tratar los ingredientes como se indica para la masa vienesa en la pág. 74. Es decir, batir en frío los huevos con el azúcar, incorporar primero la mezcla de harina y después la mantequilla templada. Recubrir las placas de horno con papel de repostería y marcar con el lápiz 7 círculos de 26 cm de diámetro. Distribuir en ellos la masa y extenderla uniformemente. Cocer a la vista hasta que se dore en el horno previamente calentado a 210 °C.





Esta tarta de chocolate forma parte de cualquier fiesta en Estados Unidos y ocupa uno de los primeros lugares en la escala de preferencias en repostería.

Chocolate Layer Cake

En esta ocasión no se utiliza levadura química.

Para la masa:

120 g de mantequilla, 40 g de azúcar en polvo

Una punta de sal, 6 yemas

130 g de cobertura fundida, 6 claras

180 g de azúcar, 130 g de harina

Para la crema:

230 g de mantequilla, 125 g de cacao en polvo

Una punta de sal, 200 g de azúcar en polvo

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

200 ml de nata

Además:

1 molde desmontable de 22 cm de Ø

Papel de repostería

Preparar la víspera el cuerpo de la tarta. Para la masa batir hasta formar espuma la mantequilla con el azúcar en polvo y la sal. Incorporar de abajo arriba las yemas una por una y mezclar la cobertura fundida. Batir hasta formar una masa consistente las claras con el azúcar. Mezclar con la masa espumosa 1/3 de las claras batidas, mezclar de abajo arriba el resto con la harina tamizada. Recubrir con papel de repostería el fondo del molde, introducir la masa y alisar la superficie. Cocer unos 50 minutos en el horno precalentado a 190 °C. Sacar del horno y dejar enfriar. Al día siguiente retirar del molde la tarta y hacer cuatro capas finas.

Para la crema, batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa e incorporar poco a poco el cacao en polvo, la sal, el azúcar en polvo y la pulpa de vainilla. Batir la nata hasta formar una masa consistente y mezclar revolviendo. Montar la tarta con la mitad de la crema. Extender la crema restante alrededor, haciendo ondulaciones en forma de nubes; es la decoración típica y tradicional de esta tarta.

Para la crema, tomar 2 cucharadas de leche y mezclar revolviendo con las yemas y la fécula. Hervir el resto de la leche con el azúcar, la pulpa de vainilla y el cacao en polvo. Incorporar de abajo arriba la fécula batida y dejar hervir. Dejar enfriar y pasar por un colador. Batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa e incorporar de abajo arriba poco a poco la crema enfriada. Al final mezclar revolviendo la cobertura fundida.

Untar las capas con la crema de mantequilla y chocolate -reservando algo para los bordes- y formar con ellas una tarta. Dejar enfriar un poco. Alisar los bordes de la tarta y extender sobre la tarta el resto de la crema. Poner sobre una rejilla y ésta sobre papel para recoger la cobertura que se escurra. Dejar enfriar de nuevo y cubrir con una capa finísima de cobertura templada. Dividir en 16 porciones utilizando un cuchillo precalentado.



«Trufas, trufas». No se trata del hongo negro, sino de las bolas de exquisita crema canache con recubrimiento de chocolate. Actualmente coronan la tarta de trufas, que se rellena de una crema canache.

TARTA DE TRUFAS

UNA DE LAS «CLÁSICAS» DE LA SERIE DE LAS TARTAS DE CHOCOLATE, CON UN EXQUISITO RELLENO FUNDIDO COMO EL DE LOS BOMBONES

Tarta de trufas

La masa trufada se sustituye actualmente por una crema suave de mantequilla y chocolate.

Para una tarta de 24 cm de Ø:

Para la crema de nata y chocolate:

550 ml de nata, 150 g de cobertura

Para la masa de chocolate:



Crema de nata y chocolate:

Hervir la nata en una cacerola y mezclar revolviendo la cobertura desmenuzada.



Sin dejar de remover uniformemente, fundir la cobertura en la nata caliente.



Homogeneizar con la batidora la crema de nata y chocolate.



Al día siguiente, poco antes de preparar la tarta, batir la crema con la batidora manual hasta conseguir una masa consistente.

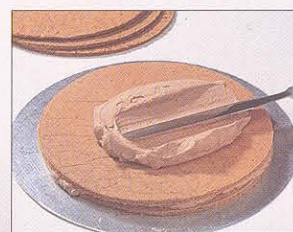


50 g de cobertura
100 g de mantequilla blanda
La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla
Una punta de sal
5 yemas
4 claras
110 g de azúcar
90 g de harina
Para decorar:
Virutas de chocolate
Cacao en polvo para espolvorear
Además:
Un aro de tartas de 24 cm de Ø
Placas de horno, mantequilla y harina para las placas

Preparar la vispera la crema de nata y chocolate para que tenga tiempo de «madurar», es decir, de volverse cremosa. Para ello, hervir la nata y fundir en ella la cobertura como se indica en la secuencia fotográfica. Dejar enfriar la crema homogeneizada, taparla y mantenerla 24 horas en el frigorífico.

Para la masa de chocolate fundir la cobertura al baño maría. Añadir la mantequilla blanda, la pulpa de vainilla y la sal y batir con la batidora manual hasta formar una masa espumosa. Incorporar revolviendo de una en una las yemas. Batir a punto de nieve en otro recipiente las claras con el azúcar; las claras batidas habrán de estar untuosas y no ser resistentes al corte. Mezclar ambas masas y añadir con cuidado la harina tamizada. Cocer 5 capas de la masa de chocolate. Para ello engrasar y espolvorear con harina las placas de horno y marcar en ellas con el aro de tartas cinco círculos de unos 24 cm de Ø. Extender uniformemente la masa. Cocer unos 9 minutos en el horno previamente calentado a 210 °C. Sacar e inmediatamente después de la cocción recortar con el aro de tartas y desprender de la placa con un cuchillo largo. Dejar enfriar.

Poco antes de componer la tarta batir la crema con la batidora manual. Montar la tarta como se indica abajo y espolvorear con cacao en polvo.



Montar la tarta de trufas:

Extender crema sobre una capa. Superponer alternadamente capas y cremas.



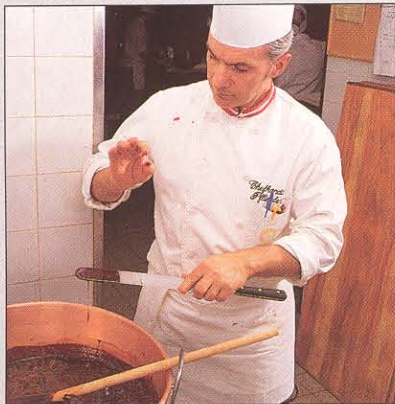
Extender crema alrededor de los bordes de la tarta, alisar la superficie.



Esparcir virutas sobre la superficie sosteniendo la tarta con la mano.



Utilizando una paleta grande, introducir a presión virutas de chocolate en los bordes de la tarta.



En recipientes

grandes de cobre se cuece actualmente el chocolate en el Hotel Sacher. Cuando el maestro repostero Friedrich Pfliegler comprueba el grado de cocción con su índice y su pulgar, lo hace con la seguridad de un termómetro. Dada su experiencia, la Tarta Sacher no puede presentar fallo alguno.

TARTA SACHER

LA «SACHER CON NATA BATIDA» REPRESENTA EN TODO EL MUNDO LA QUINTAESENCIA DE LA REPOSTERÍA VIENESA, AUNQUE LAMENTABLEMENTE EN OCASIONES SE OFREZCAN PÉSIMAS IMITACIONES DE LA MISMA. ES LO QUE SUCEDE CON MUCHAS DE LAS COSAS AFAMADAS. PARA KARL SCHUMACHER EL PROBLEMA TIENE UNA SOLUCIÓN MUY SENCILLA: LOS MEJORES INGREDIENTES Y UNA ELABORACIÓN TÉCNICAMENTE CORRECTA

«La Tarta Sacher es una composición intemporal realizada a partir de los ingredientes más importantes y más refinados de la repostería sin utilizar ningún otro ingrediente que no sean: chocolate, mantequilla, huevos, azúcar, harina y, obviamente, mermelada de albaricoque.

Lo característico de la Tarta Sacher es la calidad de los diversos ingredientes y el perfecto equilibrio entre los mismos. Todo lo demás da lugar a una tarta de chocolate con un glaseado de chocolate y con una presentación que por regla general poco tiene que ver con la tarta auténtica. Y algo muy importante: la Tarta Sacher debe servirse adecuadamente. Sobre todo fresca y con un poco de nata recién batida y ligeramente azucarada. Sin este complemento frío, suave y distinguido el placer se queda a medias. Sería un pecado y hasta un crimen que el camarero no lo recomendara. El azucarado y brillante recubrimiento es un glaseado cocido de chocolate que en Austria se denomina también «chocolate de conserva».

Para una tarta de 23 cm de Ø:

Para el cuerpo de una tarta Sacher:

120 g de cobertura, 40 g de azúcar en polvo

120 g de mantequilla blanda, 6 yemas, 6 claras

160 g de azúcar, 120 g de harina

Para el glaseado de chocolate de cocer:

450 g de azúcar, 180 ml de agua

375 g de cobertura desmenuzada

Además:

1 molde desmontable de 23 cm de Ø

Papel de repostería

300 g de mermelada de albaricoque

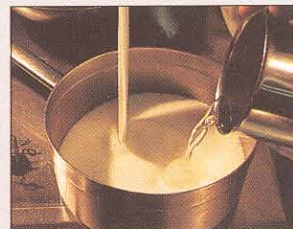
Para la masa, fundir la cobertura al baño maría. Batir, hasta formar espuma, la mantequilla blanda con el azúcar en polvo en la cobertura templada a 32 °C e incorporar de abajo arriba las yemas una a una. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Mezclar ambas masas e incorporar de abajo arriba la harina tamizada. Recubrir con papel de repostería el fondo del molde desmontable, introducir la masa y alisarla. Cocer unos 55 minutos en el horno previamente calentado a 180 °C. Dejar enfriar y volcar sobre un papel espolvoreado de azúcar. Desprender con un cuchillo pequeño la tarta del

borde, desmoldear y partir por la mitad. Rellenar con la mitad de la mermelada pasada de albaricoque. Para seguir trabajando se recomienda colocar la tarta sobre una base de cartón del mismo diámetro. Aplicar una capa fina de albaricoque sobre la tarta. Extender finamente sobre ella el resto de la mermelada caliente, acentuando ligeramente el reborde circular superior. La mermelada de albaricoque sirve de base al chocolate de cocer; hace que la tarta esté jugosa y que el glaseado brille.

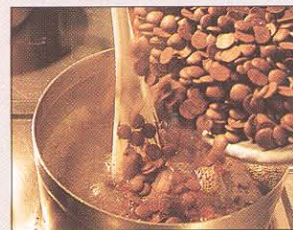
En esta receta la cantidad de glaseado está calculada de forma tan generosa que en realidad sería suficiente para dos tartas. Pero para una superficie lisa se debe verter sobre la tarta glaseado suficiente, como se indica en las fotografías; todavía quedará algo en el recipiente, en el colador y sobre la mesa. Lo que sobra se puede guardar para un nuevo glaseado y cocerlo de nuevo. Poner inmediatamente la tarta glaseada sobre una base rígida y reservar. Una vez solidificado el glaseado, eliminar con un cuchillo las posibles escurriduras de los bordes, separar con cuidado de la base utilizando una paleta limpia y húmeda, retirar y colocar en una fuente.

Glaseado de chocolate de cocer:

Poner a hervir el azúcar y el agua en una cacerola suficientemente grande.



Mezclar en la solución de azúcar la cobertura troceada o disuelta.



Hervir hasta que se formen hilos gruesos (110 °C). Pasar constantemente un pincel húmedo por las paredes del recipiente para que no se formen cristales.





Pasar el glaseado por un colador. La cacerola tiene que ser más pequeña para evitar que en la elaboración posterior el glaseado cristalice en las paredes y forme grumos.



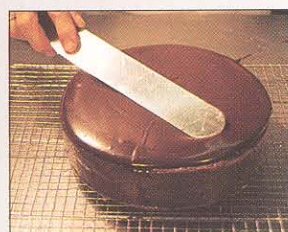
Verter una parte del glaseado sobre una placa de mármol. Remover con la otra mano el resto del glaseado para que no se forme ninguna piel.



Trabajar constantemente la cobertura con la paleta. Cuando esté más consistente y más clara, meterla de nuevo en el recipiente, batir y volver a tablear.



Colocar la tarta en la placa de horno sobre una rejilla vidriada y verter directamente sobre la superficie desde la cazuela el glaseado espeso y untuoso.



Distribuir con una paleta el glaseado sobre la superficie de la tarta y a continuación alisar los bordes.



El origen de la tarta se sella con chocolate. Un sello de estas características compromete definitivamente a la calidad absoluta. Sólo los productos originales, las tartas del Hotel Sacher, pueden llevar el «sello Sacher».



RELLENOS DE CHOCOLATE CON UN TOQUE FRUTAL

EL AROMA Y LA ACIDEZ DE LA FRUTA COMBINA MARAVILLOSAMENTE CON LAS CREMAS DE CHOCOLATE

El resultado será singularmente refinado si se aromatizan las tartas con licor. En cualquier caso las porciones de tarta no deben servirse en frío. Los rellenos despliegan todo su aroma sólo cuando todavía están delicadamente cremosos.

Tarta de chocolate y grosella

Un relleno de suave crema de mantequilla y chocolate con capas de jalea de grosella. Es una combinación que da espléndidos resultados entre capas de masa de almendras que además llevan virutas de chocolate de cobertura.

Para una tarta de 26 cm de Ø:

Para la masa de almendras:

5 claras, 140 g de azúcar

Una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

20 g de harina

150 g de almendras trituradas (con piel)

60 g de cobertura rallada

Para la crema de chocolate:

100 g de cobertura, 250 g de mantequilla blanda

3 huevos, 160 g de azúcar

Para extender y embeber:

120 g de jalea de grosellas

40 ml de azúcar refinado

4 cl de brandy

Para la decorar:

100 g de rollitos de chocolate

Azúcar en polvo para espolvorear

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Preparar la víspera las capas de masa de almendras. Para la masa de almendras, batir a punto de nieve consistente las claras con el azúcar y la sal. Incorporar la pulpa de vainilla poco antes de terminar de batir. Mezclar la harina con las almendras y la cobertura e incorporar de abajo arriba a las claras batidas con sumo cuidado para que éstas pierdan el menor volumen posible.

Recubrir las placas de horno con papel de repostería y marcar con lápiz 3 círculos de 26 cm de Ø. Extender uniformemente la masa con una paleta en ángulo. Cocer en el horno previamente calentado a 200 °C hasta conseguir un color pardo claro. Hacer una primera prueba a los 10 minutos de cocción y terminar de cocer a la vista. Retirar las capas de la placa de horno y dejar enfriar sobre el papel. Colocar unas encima de otras, tapar y dejar reposar toda la noche.





Cortes de naranja

Se prepara una masa de almendras como en la pág. anterior sin cobertura rallada. Se extiende sobre papel de repostería de 38 x 42 cm que tras la cocción se corta en tres tiras de 12 x 42 cm.

Para el relleno:

200 ml de nata, 300 g de cobertura

4 cl de Cointreau

Para la cubierta de mazapán:

200 g de masa cruda de mazapán

80 g de azúcar glas, 2 cl de Cointreau

40 g de ralladura fina de naranja

Además:

80 g de mermelada de naranja colada

Cobertura templada para extender

Hervir la nata y fundir la cobertura, enfriar. Batir con el licor hasta formar una masa espumosa. Componer las tres tiras cocidas de la masa de almendras. Extender encima la mermelada. Amasar la masa de mazapán con el azúcar glas, la ralladura de naranja y el Cointreau. Estirar sobre una superficie espolvoreada con azúcar glas formando una lámina de 12 x 42 cm y colocar sobre las tiras de almendra. Extender una fina capa de cobertura y, cuando se haya endurecido, trazar diagonales. Hacer 28 cortes (3 x 6 cm), cortando las tiras a lo largo y en porciones de 3 cm de ancho.



Para la crema de chocolate, fundir la cobertura al baño maría y dejar enfriar hasta los 30 °C. Batir a punto de espuma la mantequilla blanda e incorporar de abajo arriba la cobertura. Batir los huevos con el azúcar hasta formar una masa espumosa e incorporar de abajo arriba, poco a poco, a la masa de la mantequilla.

Retirar el papel de las capas de almendra y extender sobre la primera capa la mitad de la jalea de grosellas. Extender encima 1/3 de la crema de chocolate y superponer la segunda capa. Para embeber, mezclar el azúcar refinado con el brandy y extender el líquido con un pincel ancho uniformemente sobre la capa de almendra. Extender el resto de la jalea de grosellas y encima el segundo tercio de la crema de chocolate. Cubrir con la última capa. Verter encima el resto del brandy y extender uniformemente el resto de la crema sobre los bordes y la superficie de la tarta.

Distribuir los rollitos de chocolate sobre la crema todavía blanda. Para ello empezar introduciendo los rollitos a presión con una paleta en los bordes de la tarta y después repartirlos por toda la superficie. Espolvorear con azúcar en polvo.



La tira de plástico: un elemento auxiliar muy efectivo. Impide que el relleno se quede adherido al aro, protege las tartas durante la congelación y viene muy bien para introducir y alisar uniformemente rellenos de distintas alturas.

De hecho la técnica de la congelación aporta perspectivas totalmente nuevas en la elaboración de tartas y de otros productos de repostería. En el ámbito profesional tratándose de grandes cantidades este hecho no tienen nada de extraordinario, pero también en la repostería doméstica se pueden preparar combinaciones de tartas y de cremas que sin esta técnica serían imposibles. Concretamente en lo que se refiere al gusto las ventajas se registran sobre todo en las cremas de nata ligeras y en las mousses que, correctamente congeladas, necesitan menos espesante (generalmente gelatina). Pero tratándose de cremas ligeras para relleno (las recetas de las siguientes páginas están concebidas en este sentido), hay que procurar que las tartas, una vez descongeladas, se sirvan en el momento oportuno, pues donde la estabilidad en forma de gelatina es menor, la crema tiene menor consistencia y, consiguientemente, es más delicada.

También desde el punto de vista de la presentación la congelación, combinada con tiras de plástico, descubre nuevas posibilidades, como lo demuestra el ejemplo de la tarta de nata y frambuesa.



Tarta interior como relleno:

Cubrir una tartera con papel de repostería, colocar encima el aro de tartas plano y poner una tira de plástico en la pared del aro. Introducir la crema de nata y frambuesa y alisar.



Tapar la superficie y congelar. A continuación dejar reposar algunos minutos la «tarta pequeña» a la temperatura ambiente hasta que al aro se desprenda con facilidad.



Retirar la tira de plástico. Para ello, coger el extremo y apartar la tira con un movimiento circular. Finalmente retirar el papel de la base.

CONGELACIÓN: MÁS SENCILLEZ, MÁS CREATIVIDAD, MÁS RACIONALIDAD

UNA TARTE DE NATA Y FRAMBUESA PERMITE MOSTRAR PERFECTAMENTE LAS VENTAJAS DE LA TÉCNICA DE LA CONGELACIÓN

Tarta de nata y frambuesa

Para una tarta de 24 cm de Ø:

Una capa de chocolate, de 15 mm de espesor

Para la crema de nata y frambuesa:

200 g de frambuesas, 120 g de azúcar

4 hojas de gelatina, ablandadas en frío

350 ml de nata

Para la crema de nata clara:

50 g de azúcar, 4 yemas

60 ml de leche, una punta de sal

5 hojas de gelatina, ablandadas en frío

5 cl de licor de frambuesa, 400 ml de nata

Para el glaseado:

200 g de glaseado canache

Para decorar:

1 cucharada de crocante de pistacho

100 ml de nata, 2 cucharaditas de azúcar

16 frambuesas

Además:

1 aro de tartas de 20 cm de Ø y 2,5 cm de altura

1 aro de tartas de 20 cm de Ø y 5 cm de altura

Tiras de plástico

Para la crema de nata y frambuesas, hervir las frambuesas con el azúcar hasta que se deshagan, colar y dejar enfriar el jugo. Disolver la gelatina y batir en el jugo de frambuesa casi frío. Batir la nata hasta formar una masa espumosa e incorporar de abajo arriba cuando la mezcla empiece a gelatinizarse.

Recubrir con tiras de plástico el aro de tartas plano y colocarlo en una tartera forrada con papel de repostería. Verter la crema de nata y frambuesas y alisar la superficie, como se indica a la izquierda. Tapar con una hoja de plástico y congelar.

Para la crema clara de nata, batir el azúcar con las yemas hasta formar una masa espumosa. Hervir la leche con la sal, disolver en ella la gelatina e incorporar de abajo arriba a la masa espumosa. Calentar pero sin llegar al punto de ebullición (retirar «a punto de rosa»). Enfriar y agregar el licor de frambuesa. Batir la nata hasta formar una masa consistente e incorporar de abajo arriba a la crema templada.

Montar la tarta como se indica. Para ello cubrir con una tira de plástico al aro para tartas alto.



Una tarta de nata puede tener esta presentación tan precisa cuando se utiliza la técnica de la congelación. Los bordes de la tarta son absolutamente regulares y el glaseado de la superficie es perfecto porque la tira de plástico permite alisar sin fallo alguno.

Montando la tarta:

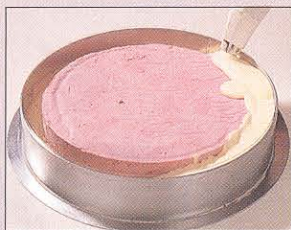
Colocar el fondo (su diámetro debe tener 1 cm menos que el del aro), procurando que la tira de plástico quede en el aro y que el fondo ocupe exactamente el centro.



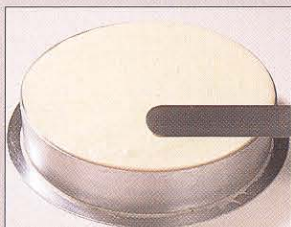
Extender una fina capa de crema clara de nata sobre el fondo y colocar exactamente en el centro la masa congelada de crema y frambuesas para que la distancia al aro sea uniforme.



Extender con la manga pastelera la crema clara de nata alrededor del aro y rellenar con la crema los espacios vacíos. Extender el resto sobre la superficie.



Alisar con una paleta la crema de dentro afuera. La tira de plástico constituye por así decirlo el «tope» y garantiza una altura uniforme.



Enfriar totalmente. Después dejar unos minutos a la temperatura ambiente. Entonces se retira fácilmente el aro y el borde queda protegido por la tira de plástico.



Verter el glaseado sobre la superficie. Deberá hacerse de una sola vez con un cazo suficientemente grande y con rapidez para que la nata no se endurezca.



Extender rápidamente con una paleta el glaseado canache de dentro afuera hasta la tira de plástico. Debe girarse la tarta para que el glaseado se distribuya uniformemente.



El que se escurra glaseado por el borde no constituye mayor problema, pues la tira de plástico protege el borde. Extender sobre la superficie crocante de pistacho finamente triturado.



Retirar la tira de plástico del borde. Aparecerá un borde perfecto de crema de nata y una superficie impecablemente glaseada con un reborde absolutamente preciso.



CON FUERTE SABOR A CAFÉ

EN REPOSTERÍA LA COMBINACIÓN DE CHOCOLATE Y CAFÉ
FORMA PARTE DEL REPERTORIO BÁSICO

Tarta de café irlandés

En los pralinés el chocolate amargo, y a veces también el chocolate con leche, aromatizado con café y según sea el café incorporado (desde el café con leche hasta el café expés) tiene un sabor distinto. La siguiente receta es una muestra de que también puede utilizarse el chocolate blanco. Si se dispone de un pasteurizador, la mousse blanca puede prepararse siguiendo el «método global», según el cual todos los ingredientes, menos el whisky, se calientan, se enfrían rápidamente y se batan tras 24 horas de «maduración».

Para una tarta de 24 cm de Ø:

1 capa de bizcocho claro

Para la mousse:

250 g de cobertura blanca, 350 ml de nata

15 g de café en polvo soluble, 1 huevo

4 cl de whisky

Para el glaseado canache:

125 g de cobertura, 5 g de café en polvo soluble

60 ml de leche condensada no azucarada

Para el crocante:

60 g de azúcar, 60 g de avellanas tostadas sin piel

Para la capa de crocante:

6 huevos, 30 g de azúcar

50 g de avellanas picadas

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

1/2 cucharadita de canela, una punta de sal

25 ml de agua, 6 claras

120 g de azúcar, 100 g de harina

100 g de crocante, 1 cucharada de aceite

Para embeber:

50 g de almíbar, 4 cl de whisky

1 cucharadita de café en polvo soluble

Para decorar:

16 granos de café de chocolate

Además:

1 aro de tartas de 24 cm de Ø

Tiras de plástico

Preparar la mousse la víspera. Calentar a 70 °C la nata con el huevo 10 minutos. Agregar la cobertura y el café en polvo soluble, disolver en la nata y mezclar hasta formar una masa homogénea. Enfriar rápidamente, reservar en el frigorífico 24 horas.

Para el glaseado canache, preparado también la víspera, fundir al baño maría, revolviendo, la cobertura blanca, que no debe alcanzar una temperatura superior a los 40 °C. Disolver en leche condensada el café en polvo e incorporarlo poco a poco de abajo arriba a la cobertura, procurando que al batir entre poco aire, pues se formarían burbujas en el glaseado. De ahí la recomendación de preparar con cierta anterioridad el glaseado canache y de calentarlo al baño maría a 20 o 30 °C removiendo suavemente antes de utilizarlo.

Para el crocante fundir en una cacerola el azúcar removiéndolo hasta formar un caramelo claro y mezclar bien las avellanas picadas. Depositar sobre una superficie untada de aceite y estirar con un rodillo. Partir en trozos y tritular el crocante frío.





Tarta de crema de café instantáneo. Los contrastes de sabor son lo más destacado en esta exquisita tarta de café: el ligeramente amargo y fuerte sabor del chocolate y del café entre las capas de crocante y la deliciosa nata con vainilla.

Tarta de crema de café instantáneo

1 cuerpo de tarta de crocante

Para la crema de café instantáneo:

200 ml de nata, 30 g de azúcar moreno

1 cucharada de café instantáneo soluble

200 g de cobertura

50 g de mantequilla, 2 cl de licor de café

Para embeber:

2 cl de almíbar, 2 cl de licor de café

Para la cubierta de nata batida:

1/4 de l de nata, 30 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Cacao en polvo para espolvorear

24 tabletas de cobertura con leche, 5 x 4 cm

Para la crema, hervir la nata con el azúcar en una cacerola, disolver el café en polvo y la cobertura cortada en trocitos. Ponerlo en una fuente y enfriar. Montar con las varillas y añadir la mantequilla cremosa y blanda en copos. Incorporar de abajo arriba el licor. Partir por la mitad el cuerpo de tarta de crocante. Poner una capa dentro de un aro de tartas, extender encima la crema y superponer la segunda capa.

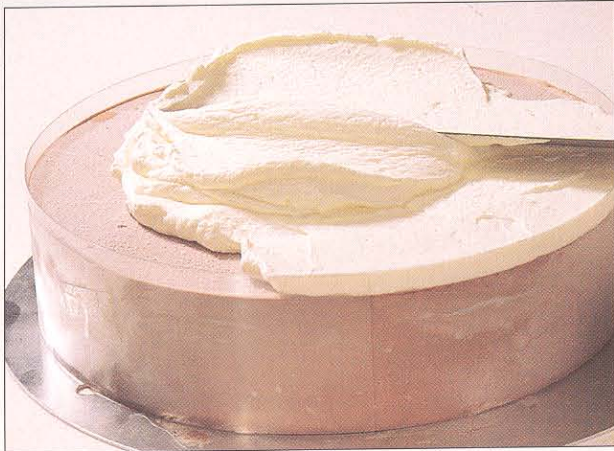
Embeber la superficie de la tarta con la mezcla del almíbar. Batir la nata con el azúcar y la pulpa de vainilla. Extender sobre la superficie, retirar el aro y extender también una capa fina en los bordes. Si la tarta no se va a consumir el mismo día, se recomienda espesar la nata con 2 láminas de gelatina disuelta. Espolvorear la superficie con cacao en polvo. La presentación resulta más atractiva si se utilizan una plantilla o un modelo. Decorar los bordes con tabletas finas de cobertura con leche.

Para la capa de crocante, batir los huevos, el azúcar, las avellanas, la pulpa de vainilla, la canela y el agua hasta formar una masa espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Mezclar ambas masas, incorporar la harina y el crocante y finalmente el aceite. Poner la masa en el aro recubierto de papel, alisar y cocer 35 minutos en el horno precalentado a 170 °C.

Volcar sobre un papel espolvoreado de azúcar y dejar enfriar. Colocar en el aro de tartas

una tira de plástico. Retirar de la masa de crocante cocida una capa de 16 mm de espesor (congelar el resto de la masa para utilizarlo otra vez), introducir en el aro y embeber con un 1/3 de la mezcla del almíbar. Mezclar la mousse con el whisky y montar, extender la mitad sobre la capa de crocante. Colocar encima la capa de bizcocho, embeber y extender sobre ella el resto de la mousse. Congelar. Para terminar de preparar la tarta, retirar el aro, no la tira de plástico. Recubrir la superficie con una fina capa de glaseado, a continuación retirar la tira de plástico. Colocar encima los granos de chocolate.





Una superficie absolutamente plana se consigue con la tira de plástico, que se corta a la altura deseada, se coloca alrededor de la tarta y se fija con una cinta adhesiva. Se introduce la nata batida y se alisa en dirección al reborde de la tira de plástico.

Tarta Biedermeier

Esta tarta la creó el gremio de pasteleros para el Jubileo Biedermeier de Viena. El relleno de crema de avellana puede prepararse siguiendo el método de la congelación, descrito en las págs. 92/93 al hablar de la tarta de nata y frambuesa, y montarse con un diámetro inferior al de la tarta terminada, o extenderse sobre la Tarta Sacher y verter encima la mousse de chocolate. Para que una vez terminada la tarta no se vean sus bordes se recomienda que el diámetro del cuerpo de la tarta sea 1 cm menor.

Para una tarta de 24 cm de Ø:

Una base Sacher de 15 cm de espesor

Para la crema de avellanas:

2 yemas, 20 g de azúcar, una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

2 láminas de gelatina ablandadas en frío

20 g de nougat de avellanas o 20 g de avellana molida

150 ml de nata

30 g de avellanas caramelizadas trituradas

Para la crema batida de chocolate:

350 ml de nata, 180 g de cobertura, 3 yemas

Para embeber:

50 ml de licor de cerezas

Para el glaseado:

200 g de glaseado canache

Además:

1/8 de l de nata, 1 cucharadita de azúcar

1 aro de tartas de 15 cm de Ø y 2,5 cm de altura

1 aro de tartas de 24 cm de Ø y 5 cm de altura

Para la crema de avellanas, batir las yemas con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal hasta formar una masa espumosa. Disolver la gelatina en caliente y mezclarla con las yemas batidas. Incorporar de abajo arriba el nougat. Batir la nata y mezclar con las yemas y las avellanas caramelizadas. Poner el aro peque-



ño sobre una base lisa recubierta de papel de repostería o de plástico, introducir la crema y alisar. Tapar con plástico y congelar.

Para la mousse, hervir 100 ml de nata y fundir en ella la cobertura removiéndola. Enfriar a 35 °C. Batir las yemas hasta que formen una masa espumosa e incorporarla de abajo arriba rápidamente. Batir el resto de la nata hasta formar una masa consistente e incorporar de abajo arriba a la masa de la cobertura.

Para montar la tarta, cubrir el aro grande con una tira de plástico, introducir la capa Sacher y humedecer con el licor. Extender sobre la capa un poco de mousse, poner encima la crema de avellanas congelada y retirar el papel -para retirar fácilmente el aro y el plástico o el papel basta dejar durante 5 minutos la crema a la temperatura ambiente-.

Distribuir el resto de la mousse hasta los bordes utilizando una manga pastelera de boquilla lisa y alisar la superficie.

Para terminar de preparar la tarta, retirar el aro, pero no la tira de plástico. Poner alrededor una tira de plástico 5 mm más alta y fijarla con cinta adhesiva. Extender sobre la superficie una finísima capa de nata batida levemente azucarada, dejar endurecerse ligeramente en el frigorífico. Glasear, retirar las tiras de plástico.

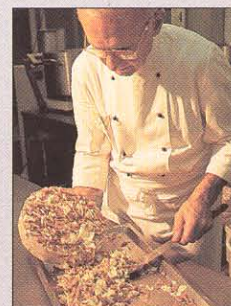
Tarta de caballeros

Su nombre no deja de ser anticuado, pero indica que desde siempre su relleno ha requerido abundante alcohol, que también exige esta tarta de deliciosa mousse. La capa Sacher oscura está fuertemente embebida de licor de frambuesa, con el que también se aromatiza la crema de chocolate clara.

Para 1 tarta de 24 cm de Ø:
<i>Una base Sacher de 20 o 25 mm de altura</i>
Para la mousse de chocolate con licor de frambuesa:
<i>400 ml de nata, 3 yemas</i>
<i>170 g de cobertura con leche desmenuzada</i>
<i>50 g de cobertura oscura desmenuzada</i>
<i>4 cl de licor de frambuesa</i>
Para embeber:
<i>6 cl de licor de frambuesa, 50 ml de almíbar</i>
Además:
<i>1 aro de tartas de 24 cm de Ø</i>
<i>Tiras de plástico, virutas de cobertura blanca</i>
<i>Virutas de cobertura con leche</i>

Preparar la mousse la víspera. Para ello calentar la nata con las yemas durante 10 minutos a 70 °C, fundir en ella la cobertura desmenuzada y batir. Enfriar y dejar «madurar» 24 horas en el frigorífico. Colocar sobre una superficie la base Sacher, rodearla con un aro y con una tira de plástico y embeberla con el licor de frambuesa utilizando un pincel o una jeringa. Sacar la mousse del frigorífico, incorporar de abajo arriba el licor de frambuesa, batir con la batidora manual hasta formar una crema y extender sobre la base Sacher. Tapar la tarta con plástico y congelar.

Para terminar de preparar la tarta, retirar el aro y la tira de plástico. Dejar descongelarse la tarta a la temperatura ambiente para que las virutas se adhieran mejor. Extender la mousse separada por el borde del cuerpo de tarta Sacher y esparcir sobre la tarta las virutas de chocolate.



Las virutas suaves de cobertura blanca y de cobertura con leche se mezclan entre sí y se distribuyen delicadamente por la superficie y los bordes de la tarta.



TARTA DE GUINDAS

TODA UNA EXQUISITEZ DE PRESENTACIÓN Y DE SABOR

Tarta de guindas

En esta tarta el chocolate se limita a la base y a los adornos. La combinación de bizcocho con fuerte sabor a chocolate, crema de guindas y kirsch abundante puede recordar hasta cierto punto la Tarta de cerezas de la Selva Negra, con la cual, sin embargo, no puede compararse ni por su estructura ni por su sabor. Como es natural la crema de guindas no tiene por qué aplicarse necesariamente como aquí se indica. Puede extenderse sobre la base ya embebida y cubrirse con la crema de kirsch como segunda capa.

Para una tarta de 26 cm de Ø:

1 bizcocho claro, 1 bizcocho oscuro

Para la crema de guindas:

120 g de guindas sin hueso, 80 g de azúcar

3 hojas de gelatina ablandadas en frío

225 ml de nata

Para la crema de kirsch:

4 yemas, 50 g de azúcar

6 cl de kirsch

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal, 425 ml de nata

4 láminas de gelatina ablandada en frío

Para embeber:

7 cl de kirsch, 8 cl de almíbar

Para decorar:

200 ml de nata, un poco de azúcar

Virutas de cobertura con leche

16 guindas de compota con rabo

Además:

1 aro de tartas de 15 cm de Ø y 2,5 cm de altura

1 aro de tartas de 26 cm de Ø y 5 cm de altura

Tiras de plástico



Tarta de chocolate y arroz

En lugar de la pulpa de fresas utilizada se puede utilizar pulpa de frambuesas, de albaricoque o de mango, teniendo siempre en cuenta la salsa correspondiente.

Para 1 tarta de 23 cm de Ø:

Un bizcocho de chocolate

400 g de peras en compota con jugo

Para la masa de arroz:

70 g de arroz de grano redondo

350 ml de leche, una punta de sal

50 g de cobertura con leche, 2 yemas

20 g de cobertura, 30 g de azúcar

5 láminas de gelatina ablandadas en frío

2 cl de ron Jamaica, 1/4 l de nata

Para la masa espumosa de fresas:

20 g de pulpa de fresas, 70 g de azúcar

10 ml de zumo de limón, 2 claras

Además:

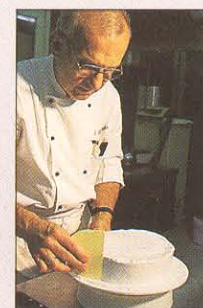
Un aro de tartas de 23 cm de Ø y 5 cm de altura

Tira de plástico, salsa de fresas para servir

Dejar escurrir las peras en un colador, recoger el jugo. Para la masa de arroz, blanquear el arroz en agua hirviendo y colar. Hervir la leche con la pulpa de vainilla y con la sal. Añadir el arroz, hervir y dejar hincharse; tiene que estar blando. Desmenuzar la cobertura y, con la gelatina escurrida, mezclar bien con la masa de arroz. Batir las yemas con el azúcar y el ron hasta formar una masa espumosa e incorporarlas de abajo arriba a la masa de arroz cuando la gelatina empiece a cuajar. Batir la nata e incorporar de abajo arriba la masa de arroz.

Recubrir el aro con una tira de plástico. Introducir el bizcocho de chocolate (15 mm de espesor) y embeber con un poco del jugo de peras. Extender un poco de masa de arroz. Disponer encima circularmente las peras y rellenar con el resto de la crema de arroz. Dejar enfriar, pues el arroz tolera mal la congelación.

Para la masa espumosa de fresas, calentar a 35 °C las claras con el azúcar, la pulpa de fresas y el zumo de limón y batir a punto de nieve. Extender sobre la tarta una capa de 1 cm de espesor y recubrir los bordes. Flamear con un mechero. Dividir en porciones y servir con la salsa de fresas.



Con un plato para tartas giratorio se pueden recubrir fácil y uniformemente los bordes de la tarta. Se coloca primero el merengue con el cuchillo, después se aplica el raspador y se gira la tarta.



Para la crema, cocer 2 o 3 minutos las guindas con el azúcar y batir; deben quedar al final trozos pequeños de fruta. Escurrir bien la gelatina, disolver en la masa caliente de la fruta y dejar enfriar. Cuando empieza a cuajarse la masa de las guindas, incorporar a la nata batida. Poner el aro más pequeño sobre una base lisa recubierta de papel de repostería o de plástico, verter la crema y alisar. Tapar con plástico y congelar.

Para la crema de kirsch, batir las yemas, el azúcar, el kirsch y la pulpa de vainilla hasta formar una masa espumosa. Batir la nata. Escurrir la gelatina, disolver al baño maría e incorporar a la masa espumosa, y mezclarla a fondo con la nata batida.

Cubrir con una tira de plástico el aro grande. Retirar del bizcocho de chocolate una capa de 15 mm de espesor, introducir y humedecer con 5 cl de la mez-

cla del kirsch con el almíbar. Extender un poco de crema de kirsch y poner la crema de guindas congelada (para retirar fácilmente el aro y el papel basta con dejar 5 minutos la crema a la temperatura ambiente). Rellenar con el resto de la crema de kirsch. Cortar una capa fina del bizcocho claro, ponerlo encima y congelar la tarta.

Para terminar de preparar la tarta, retirar el aro, pero no la tira de plástico. Colocar alrededor una tira de plástico de 5 mm de altura y fijarla con cinta adhesiva. Embeber el bizcocho con el resto del kirsch. Batir la nata con el azúcar, rellenar con ella la tarta hasta la altura de la tira de plástico y alisar. Congelar brevemente para que puedan retirarse limpiamente las dos tiras de plástico. Poner en el centro de la tarta virutas recientes de cobertura con leche y adornar con las guindas bien escurridas.

TARTA DE COCO

MARAVILLOSA COMBINACIÓN DE DOS SABORES:
CHOCOLATE AMARGO Y COCO

Es éste un ejemplo perfecto de lo útil que puede ser la técnica del congelado para la calidad de los productos de repostería. Sólo mediante la congelación pueden montarse tartas como ésta, rellena de delicada mousse, y conseguir una presentación convincente. Para que una vez terminada la tarta la base no sea visible exteriormente, se aconseja reducir ésta a 25 cm de diámetro antes de montar la tarta. Una vez colocada la base dentro del aro de tartas, los espacios vacíos se rellenan con mousse.

Para una tarta de 26 cm de Ø:

Una base Sacher, de unos 18 mm de espesor

Para la crema de coco blanca:

100 g de coco rallado, 320 ml de leche

15 g de fécula, 45 g de azúcar

1 lámina de gelatina ablandada en frío

180 ml de nata, 4 cl de licor de coco

Para la crema batida de chocolate:

6 yemas, 15 g de azúcar

70 g de cobertura oscura

70 g de cobertura con leche

8 cl de licor de coco

6 láminas de gelatina ablandadas en frío

1 clara, 35 g de azúcar, 375 ml de nata

Para el glaseado canache:

30 ml de leche, 20 ml de nata

10 g de azúcar, 15 ml de agua

15 ml de jarabe de glucosa

175 g de cobertura con leche

Para embeber:

6 cl de licor de coco

Para decorar:

Cobertura con leche, coco rallado

Además:

1 aro de tartas de 26 cm de Ø y 5 cm de altura

1 aro de tartas de 15 cm de Ø y 2,5 cm de altura

Tiras de plástico



Para la crema de coco blanca, hervir en la leche el coco rallado, pasarla por un colador fino y escurrir bien las ralladuras de coco. Se utilizarán 300 ml de la leche recogida; si fuera necesario, completar con leche. Batir la fécula con la leche con coco. Hervir con azúcar el resto de la leche con coco, incorporar removiendo la fécula batida y cocer bien.

Ecurrir la gelatina y disolver batiendo en la leche. Tapar la crema y dejar enfriar un poco. Batir la nata. Pasar la crema por un colador fino y, antes de que la gelatina empiece a cuajarse, incorporar de abajo arriba el licor y mezclar inmediatamente con la nata batida. Poner el aro más pequeño sobre una base lisa recubierta de papel de repostería o de plástico, introducir la crema, alisarla, taparla con una lámina de plástico y congelar.

Para la crema batida de chocolate, batir las yemas con el azúcar hasta formar una masa espumosa. Fundir las dos coberturas al baño maría y mezclar revolviendo el licor. Ecurrir bien la gelatina, disolver al baño maría e incorporar enérgicamente de abajo

arriba a la cobertura; la masa de chocolate debe tener una temperatura de 35 °C. Mezclar con las yemas batidas. Batir la clara con el azúcar hasta formar una masa untuosa, es decir, no demasiado consistente. Mezclar la masa de chocolate con la clara y la nata batidas.

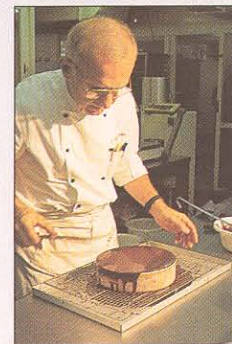
Para el glaseado, hervir todos los ingredientes, menos la cobertura. Agregar la cobertura desmenuzada y batir poniendo en marcha la batidora cuando está sumergida en el glaseado con el fin de que no se formen burbujas que deslucirían la superficie del glaseado. Mantener en el frigorífico hasta el momento de usarlo. En caso de necesidad calentar en el microondas o al baño maría, revolviendo muy poco y trabajando a una temperatura de 35 °C.

Recubrir el aro grande con una tira de plástico, introducir la base y embeber con el licor de coco. Colocar en el centro la crema de coco congelada (para retirar fácilmente el aro y el papel basta con dejar 5 minutos la crema a la temperatura ambiente). Rellenar con la mousse, utilizando una manga pastelera de boquilla lisa, el espacio que queda entre la crema de coco y el aro, extender el resto de la crema sobre la superficie y alisar, poner a congelar.

Para glasear, retirar el aro, pero no la cinta de plástico, y recubrir la tarta con el glaseado canache, como se indica en la fotografía superior derecha.

Retirar la tira de plástico y dejar endurecerse ligeramente el glaseado en el frigorífico.

Para decorar, templar la cobertura con leche y terminar de preparar la tarta como se indica en la secuencia fotográfica.



Glasear con glaseado canache la tira de plástico es de gran utilidad, pues no plantea ningún problema que se derrame algo de glaseado. Una vez retirada la tira de plástico, los bordes de la tarta aparecen inmaculadamente limpios.



Decorando la tarta de coco:

Extender sobre una hoja de plástico la cobertura con leche templada y esparcir coco rallado. Tras la solidificación, quitar la tira o cortarla en trozos uniformes.



Dividir la tarta en 16 porciones, haciendo las marcas con un cuchillo. Colocar encima las tiras cortadas de cobertura y de coco.





TARTA DE CHOCOLATE Y AVELLANA

UNAS AVELLANAS CARAMELIZADAS Y UN BIZCOCHO, DE SABOR INTENSO A CHOCOLATE, SON LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES DE ESTA DELICIOSA TARTA

Avellanas peladas.

Para pelar las avellanas crudas, meterlas en el horno a 200 °C hasta que estén tostadas, y dejarlas enfriar. Ponerlas dentro de un paño y frotarlas suavemente hasta que se desprenda la piel que las cubre.

Su base es una masa sin harina, pero con mucha cobertura y mucha almendra. En lugar del nougat pueden utilizarse 50 g de avellanas tostadas, sin piel y trituradas con la batidora hasta formarse una masa pastosa.

Para 1 tarta de 24 cm de Ø:

Para la masa de chocolate y almendras:

7 yemas, 140 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal, 80 g de cobertura, 7 claras

150 g de almendras molidas sin pelar

Para las avellanas caramelizadas:

120 g de avellanas, peladas y picadas, de 3-4 mm

80 g de azúcar, 1 cucharadita de agua

Para la crema de avellanas:

50 g de nougat de avellanas, 400 ml de nata

2 yemas, 1 huevo, 50 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal

4 láminas de gelatina ablandadas en frío

60 g de avellanas caramelizadas

Además:

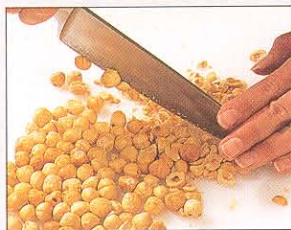
1 aro de tartas de 24 cm de Ø y 5 cm de altura

Tiras de plástico

1/8 l de nata batida, levemente azucarada, para extender

Avellanas caramelizadas

Cobertura y cacao en polvo a voluntad



Avellanas caramelizadas:

Picar las avellanas, primero en trozos grandes y después finísimamente. Apartar las partículas más finas con el colador.



Poner las avellanas en una sartén caliente, añadir el azúcar y el agua hasta que se recubran totalmente los trocitos de avellana.



Dorarlos removiendo constantemente con una espátula de madera hasta que el azúcar empiece a fundirse y las avellanas se recubran con una lámina de caramelo.



Volcar sobre una placa aceitada, separar y dejar enfriar. Desmenuzar con un rodillo.



Para la base, batir las yemas con 30 g de azúcar, la pulpa de vainilla y la sal. Fundir la cobertura al baño maría, dejar enfriar a 40 °C y mezclar ligeramente con las yemas batidas. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar, mezclar ambas masas e incorporar las almendras. Recubrir con papel el aro y colocar sobre una placa de cocina totalmente lisa. Introducir la masa, alisar y cocer 50 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Sacar del horno, volcar sobre un papel espolvoreado con azúcar en polvo y dejar enfriar.

Preparar las avellanas caramelizadas como se indica en la secuencia fotográfica. Una parte de ellas se necesita para la crema de avellanas y para esparcir, el resto se guarda bien tapado.

Para la crema, fundir el nougat de avellanas al baño maría o triturar finamente 50 g de avellanas. Batir la nata. Batir las yemas y el huevo con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal hasta formar una masa espumosa, agregar la gelatina disuelta. Mezclar revolviendo ligeramente el nougat y agregar las avellanas caramelizadas y la nata batida.

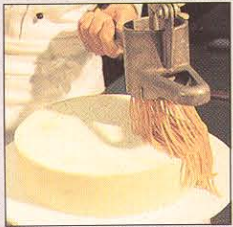
De la masa cocida de chocolate separar una capa de 18 mm de espesor y congelar el resto. Cubrir el aro con una tira de plástico y colocarlo alrededor de la capa. Verter la crema, alisar, tapar y congelar.

Retirar el aro tras haber estado unos 5 minutos a temperatura ambiente, pero manteniendo la tira de plástico, y además fijar con cinta adhesiva una tira 5 mm más alta. Extender nata batida levemente azucarada sobre la superficie de la tarta. Dejar endurecerse ligeramente en el frigorífico para poder retirar sin problemas la tira de plástico. Esparcir por encima avellana caramelizada.



La misma tarta de abajo, pero con un sabor a chocolate más acentuado. Para ello se espolvorea la superficie con cacao en polvo o se esparce por encima cobertura rallada con un raspador y a continuación se espolvorea con abundante cacao en polvo.





Una prensa especial para castañas permite extender la masa sobre la tarta en forma de hilos. También puede utilizarse un prensapatatas.

CASTAÑAS Y CHOCOLATE

UNA COMBINACIÓN QUE NO DESENTONA EN ABSOLUTO

Casi no merece la pena preparar personalmente la masa de castañas, pues el trabajo es mucho y el mercado ofrece productos de extraordinaria calidad. Sin embargo, quien quiera tomarse la molestia de hacerlo deberá cocer en agua las castañas con la piel hasta que se ablanden, abrirlas y sacar el interior. Pasar por un colador y mezclar en la proporción de 10 a 3 con azúcar en polvo, con un poco de pulpa de vainilla y, a voluntad, con un poco de ron. La masa de castañas se conserva en el frigorífico algunos días y congelada se conserva más tiempo. Los ingredientes de esta receta están calculados para una tarta de 23 cm de diámetro; de la masa de chocolate salen dos capas, de las cuales sólo se utiliza una.

Para 1 tarta de 23 cm de Ø :

Para la crema batida de chocolate:

200 ml de nata, 1 cl de kirsch, 2 yemas

150 g de cobertura con leche desmenuzada

Para 2 capas de masa de chocolate:

3 huevos, 100 g de azúcar

La pulpa rallada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal, 60 g de harina, 30 ml de leche

20 g de cacao en polvo, 30 ml de aceite

Para la crema de nata y castañas:

220 g de masa de castañas

30 g de azúcar en polvo, 2 cl de ron

375 ml de nata, 4 láminas de gelatina

Para embeber:

2 cl de aguardiente de cerezas

Para decorar:

250 g de masa de castañas

Un poco de azúcar de vainilla y ron

16 cerezas de compota

Además:

1 aro de 16 cm de Ø y 2,5 cm de altura

1 aro de 23 cm de Ø y 5 cm de altura

Tiras de plástico



Dados de castaña

Si no se dispone de un molde específico, puede hacerlo con papel de plata.

Para 30 piezas:

Para la masa Sacher:

90 g de mantequilla blanda, 120 g de azúcar

90 g de cobertura fundida, 90 g de harina

30 g de azúcar en polvo, 4 yemas, 4 claras

Para embeber y extender:

60 g de aguardiente de cerezas

120 g de confitura de guindas

Para la nata con chocolate:

100 ml de leche, 20 g de azúcar, 1 yema

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

2 cucharaditas colmadas de fécula

20 g de azúcar en polvo

100 g de cobertura fundida, 1/2 l de nata

Para la capa de nata blanca:

1/2 l de nata, 10 g de azúcar en polvo

Para la capa de castañas:

350 g de masa de castañas, ron

2 cucharaditas de azúcar de vainilla puro

Además:

1 molde de cápsula, 30 cerezas

Batir la mantequilla con la cobertura templada y el azúcar en polvo hasta formar una masa espumosa. Agregar las yemas. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar, incorporar de abajo arri-



Los dados de castaña tienen 5 cm de arista. Cada unidad se decora con una guinda.

ba. Mezclar la harina tamizada. Colocar el molde sobre una placa recubierta de papel, introducir la masa y alisar. Cocer 30 minutos a 180 °C. Dejar enfriar. Sacar la masa y con la costra hacia abajo volver a colocar en el molde limpio. Embeber con el aguardiente y extender la confitura calentada.

Para la nata con chocolate, hervir la leche con el azúcar y la pulpa de vainilla. Mezclar las yemas, la fécula y 1-2 cucharadas de leche caliente y espesar con la mezcla. Agregar el azúcar en polvo y la cobertura y templar a 32 °C. Batir la nata, incorporarla a la masa de la cobertura. Extender sobre la base Sacher, congelar. Cuando la nata con chocolate se endurezca, batir la nata con el azúcar para la otra capa y extenderla. Probar la masa de castañas con ron y azúcar de vainilla y distribuirla por encima.



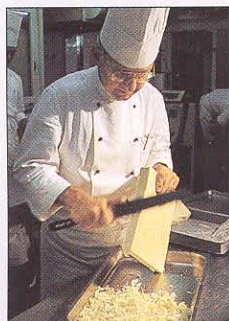
Preparar la mousse la víspera. Para ello, hervir 50 ml de nata y fundir la cobertura sin dejar de remover, agregar el kirsch y templar a 32 °C. Batir las yemas hasta formar una masa espumosa e incorporar de abajo arriba. Mezclar con el resto de la nata batida. Poner el aro pequeño sobre una placa recubierta de papel o de plástico, introducir la masa y alisar. Tapar con plástico y congelar por la noche. Para la masa de chocolate, batir en frío con el azúcar, la pulpa de vainilla y el cacao en polvo. Tamizar sobre un trozo de papel la harina con el cacao en polvo y dejarla caer poco a poco en la masa sin dejar de remover. Incorporar la leche mezclada con el aceite y calentada a 50 °C. Cocer de la masa 2 capas. Para ello, recubrir con papel las placas de horno y marcar círculos de 23 cm de Ø. Extender la masa. Cocer a la vista 12 o 15 minutos en el horno precalentado a 200 °C. Volcar las capas sobre un papel espolvoreado de azúcar, retirar el papel y dejar enfriar. Si la base no ha de aparecer al exterior en la tarta ya terminada, reducirla alrededor hasta los 22 cm de Ø, utilizando un aro apropiado o cortándola con un cuchillo. Envolver en plástico la segunda capa y congelarla.

Para la crema, mezclar la masa de castañas con el azúcar en polvo y con el ron. Batir la nata. Disolver la gelatina al baño maría, batirla con cuidado en la masa de castañas (no deben quedar estrías) e incorporar todo a la nata.

Para montar la tarta, recubrir con una tira de plástico el aro grande, introducir la base y rociar con el aguardiente de cerezas. Utilizando una manga pastelería de boquilla lisa, rellenar con la crema de nata y castañas el espacio entre la base y el aro.

Extender sobre la base un poco de crema, colocar encima la crema congelada y retirar el papel (basta con dejar la mousse 5 minutos a la temperatura ambiente). Extender el resto de la crema por la superficie y por todo el borde de la tarta y alisar. Tapar con plástico y congelar.

Para decorar, probar la masa de castañas con un poco de azúcar de vainilla y ron. De la tarta congelada retirar el aro, no la tira de plástico, y distribuir, utilizando una prensa, la masa de castañas sobre la tarta en forma de hilos paralelos entre sí como se indica en las fotografías. Cortar con un cuchillo pequeño la masa sobrante. Retirar la tira de plástico y colocar las cerezas a distancias regulares.



Sencillos, pero muy decorativos, son los «rizos» de cobertura blanca. Se obtienen con un cuchillo a partir de un bloque.

Tarta de mousse de chocolate oscura

Para 2 tartas de 23 cm de Ø y 3 cm de altura

Para las capas de chocolate:

4 claras, 50 g de azúcar, 3 yemas

130 g de cobertura, 110 g de mantequilla

Para la mousse:

300 g de cobertura, 600 ml de nata, 4 yemas

Para glasear:

400 g de glaseado canache

Además:

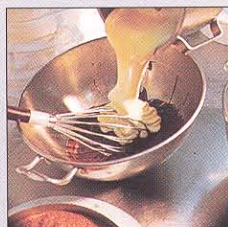
2 aros de 23 cm de Ø y 1 cm de altura

2 aros de 23 cm de Ø y 3 cm de altura

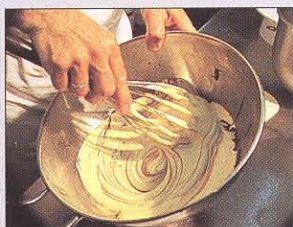
Tiras de plástico

Para las capas, batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Batir las yemas e incorporarlas a las claras formando una masa ligera. Fundir la cobertura y la mantequilla, mezclar (a 35 °C) e incorporar a las claras batidas. Colocar los aros sobre una placa con papel de repostería e introducir la masa. Cocer 20 minutos en el horno previamente calentado a 180 °C. Sacar y dejar enfriar.

Para la mousse, desmenuzar la cobertura. Hervir en una cacerola 150 ml de nata y fundir en ella la cobertura removiéndola. Enfriar a 35 °C. Batir las yemas hasta formar una masa espumosa y batir el resto de la nata. Incorporar las yemas a la cobertura hasta formar una masa ligera. Incorporar de abajo arriba la masa a la nata batida y proceder como se indica en la secuencia fotográfica. Cubrir inmediatamente, es decir, sin dejar descongelarse, con el glaseado canache las tartas frías; si no sería imposible glasear la mousse blanda.



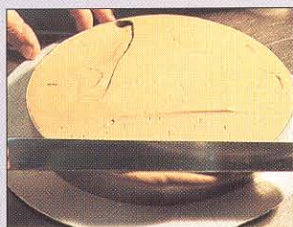
Preparar y verter la mousse: fundir la cobertura y agregar las yemas batidas hasta formar una masa espumosa.



Mezclar, utilizando las varillas las yemas batidas con la cobertura e incorporar la nata batida.



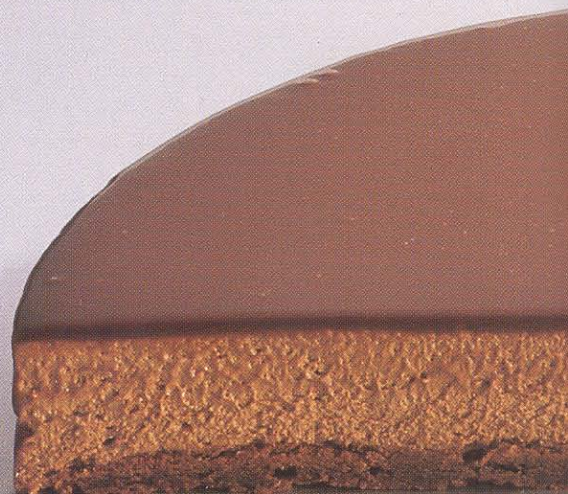
Cubrir con tiras de plástico los aros altos. Introducir las capas. Verter la mousse.



Extender uniformemente sobre las capas y alisar con una paleta. Tapar y congelar.

MOUSSE BAJO UN GLASEADO DE CHOCOLATE

Existen diversas posibilidades de elaborar una mousse de chocolate, que, según el chocolate empleado, será más clara o más oscura. Por otra parte, la combinación con otros sabores, como licores, aguardientes, nougat o café, con o sin nata batida, sólo o con claras batidas o con una mezcla de ambas, permite múltiples variaciones. Tratándose de preparaciones ligeras o de mayores aportaciones de líquido (alcohol suplementario), puede ser inevitable estabilizar la masa con un poco de gelatina. Pero lo que desde la perspectiva del sabor es la genialidad de estas tartas es la combinación de la mousse con el glaseado, sobre todo con la capa de chocolate que por sí sola constituye ya una exquisitez. Se elabora sólo con huevos, azúcar, mantequilla y abundante chocolate, sin un gramo de harina.



Tarta de mousse de chocolate mixta

Para esta delicada composición, que se deshace en la boca, se preparan separadamente la mousse blanca y la mousse oscura, que se mezclan antes de extenderse sobre las capas.

Para 2 tartas de 23 cm de Ø y 3 cm de altura:

2 bases de chocolate

Para la mousse blanca:

180 g de cobertura blanca

2 yemas, 380 ml de nata

80 g de mantequilla, 4 cl de brandy

Para la mousse oscura:

180 g de cobertura, 3 yemas

350 ml de nata, 30 g de mantequilla

2 cl de brandy



Para glasear:

400 g de glaseado canache

Para decorar:

Virutas de chocolate blanco

Además:

2 aros de 23 cm de Ø y 1 cm de altura

2 aros de 23 cm de Ø y 3 cm de altura

Tiras de plástico

Para la mousse blanca, fundir la cobertura al baño maría y enfriar a 40 °C. Batir las yemas hasta formar una masa espumosa y batir la nata. Incorporar revolviendo la mantequilla blanda y el brandy a la cobertura; la masa debe estar a unos 35 °C. Incorporar las yemas batidas a la masa de la cobertura hasta que se forme una masa ligera y mezclar con la nata batida.

Para la mousse oscura, fundir la cobertura al baño maría y enfriar a unos 40 °C. Batir las yemas hasta formar una masa espumosa y batir 300 ml de nata. Incorporar a la cobertura fundida la mantequilla blanda, el resto de la nata líquida y el brandy.

Mezclar con las yemas batidas formando una masa ligera e incorporar a la nata batida.

Cubrir con tiras de plástico los aros más altos, colocar sobre una superficie lisa cubierta de papel de repostería, introducir las bases de chocolate y verter alternativamente la mousse blanca y la mousse oscura. Extender con una paleta formando líneas gruesas de modo que aparezca una configuración amarmolada. Alisar la superficie, tapar las tartas y congelar.

Sacar de los aros las tartas congeladas e inmediatamente (la mousse no puede estar blanda) glasear con el glaseado canache. Decorar con virutas de chocolate blanco.

DADOS Y CORTES

REINTERPRETACIÓN DE UNA RECETA TRADICIONAL DE HUNGRÍA
PARECIDA A LA CLÁSICA «PRINCIPE PÜCKLER»

Cortes de chocolate y fresa

Los cortes pueden recubrirse con un glaseado canache blando o bien con franjas de cobertura que son duras y crujientes.

Para 25 cortes:

Para la masa de bizcocho:

6 huevos, 120 g de azúcar, una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

130 g de harina, 40 g de mantequilla

30 g de cacao en polvo

Para el relleno de nata:

4 láminas de gelatina, 1/2 l de nata

60 g de azúcar, 40 g de pulpa de fresa

2 cl de Arac, 40 g de cobertura a 35 °C

Para embeber:

2 cucharadas de almíbar, 2 cl de Arac

Además:

1 placa de horno (38 x 42 cm)

Papel de repostería, papel de aluminio

Molduras o moldes de cápsula

250 g de glaseado canache o

25 rectángulos de chocolate extendidos

Preparar la masa de bizcocho como se indica en la pág. 74, pero sin cacao en polvo. Cubrir la placa de horno con papel de repostería y, para separar, colocar en el centro una tira de papel de aluminio. Verter la mitad de la masa de bizcocho en una de las mitades. Incorporar el cacao en polvo a la otra mitad de la masa y verter en la otra mitad de la placa. Alisar ambas masas. Cocer a la vista 12 o 15 minutos en el horno calentado a 200 °C. Cortar las dos masas de bizcocho en piezas de 35 x 20 cm exactos y rodear la masa de chocolate con molduras de 5 cm de altura o con un molde de cápsula.

Para el relleno, ablandar por separado en frío 2 láminas de gelatina de cada vez. Batir la nata con el azúcar y mezclar la mitad con la pulpa de fresa. Escurrir bien 2 láminas de gelatina, disolverlas en caliente, e incorporarlas de abajo arriba a la mezcla de nata y fresa y extender sobre la masa de chocolate. Cubrir con el bizcocho claro y embeber con la mezcla de Arac y almíbar.

Mezclar el resto de la nata con el Arac, con la gelatina restante, bien escurrida y disuelta en caliente, y con la cobertura caliente. Dejar endurecerse un poco la nata en el frigorífico.

Extender el glaseado canache o colocar encima las tiras de chocolate.



La clásica «combinación Príncipe Pückler» apadrina estos cortes de nata o suspiros de monja. El original está formado por capas de fresa, de vainilla y de chocolate. En esta receta la vainilla ha sido sustituida por Arac, una variante muy interesante desde la perspectiva del sabor.



Un violinista gitano del siglo pasado, Rigó Jancsi, dio nombre a estos dados de chocolate, rellenos de nata y de más chocolate, tan apreciados en Hungría. La moderna versión de Karl Schuhmacher es más ligera.

Rigó Jancsi

Para 30 piezas:

Para la masa de chocolate:

100 g de harina, 20 g de cacao en polvo

45 ml de leche, 45 ml de aceite

4 huevos, 135 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal

Para la mousse de chocolate:

180 ml de nata, 330 g de cobertura desmenuzada

6 yemas, 450 ml de nata batida

Para el glaseado:

1/3 de la receta del glaseado canache

Para la nata sobre la crema:

400 ml de nata, 10 g de azúcar en polvo

Además:

Papel de repostería

1 placa de horno (50 x 30 cm)

120 g de confitura de grosella

1 molde de cápsula (30 x 25 cm)

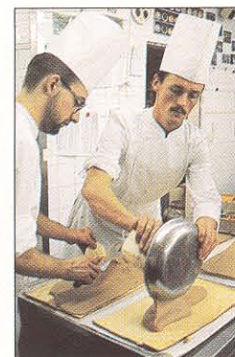
Para la masa de chocolate, tamizar sobre un papel la harina y el cacao en polvo. Calentar a 50 °C la leche y el aceite. Batir los huevos con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal. Incorporar a la masa la harina y al final la mezcla de leche y aceite. Extender la masa sobre una placa de horno cubierta con papel de repostería. Cocer unos 8 minutos a la vista en el horno previamente calentado a 210 °C. Volcar la masa de chocolate cocida sobre un papel espolvoreado con azúcar, retirar el papel de repostería y partir por la mitad en dos piezas de 30 x 25 cm. Extender confitura sobre una de las mitades e introducirla en el molde de cápsula.

Para la mousse, hervir la nata y fundir en ella la cobertura removiendo constantemente. Dejar enfriar a 35 °C. Batir las yemas hasta lograr una masa espumosa e incorporar formando una masa ligera. Incorporar de abajo arriba a la nata batida.

Estirar el resto de la masa de chocolate, que después será la mitad superior, sólo para lograr una superficie lisa, extender encima la mousse y dejar endurecerse un poco en el frigorífico. Extender el resto de la mousse en el molde de cápsula y enfriar o congelar.

Cubrir con el glaseado canache la mitad superior y dejar endurecerse otra vez en el frigorífico. Cortar en cuadrados de 5 cm de lado.

Batir la nata con el azúcar en polvo y extender sobre la mousse del molde de cápsula. Retirar el molde, colocar encima las partes superiores debidamente cortadas y cortar en porciones con un cuchillo sumergido en agua caliente.



Los profesionales de la pastelería Oberlaa manejan grandes cantidades de masa para preparar estos pequeños cubos que se caracterizan por su precisión y por su altísima calidad.

CABEZAS DE MORO, INDIOS Y PATATAS

PASTELES TRADICIONALES FORMADOS POR SEMIESFERAS DE BIZCOCHO EN LOS QUE SIEMPRE ESTÁ PRESENTE EL CHOCOLATE

Para el relleno de las «patatas» existe toda una serie de posibilidades. Así, el relleno de chocolate combina muy bien con la confitura de fresas o de piña, pues ambas armonizan con el ron. En lugar de la crema de mantequilla puede utilizarse una crema canache ligera como la indicada en la pág. 156. Las cápsulas de papel de color son muy decorativas y además muy prácticas, pues así se evitan las marcas de dedos en el cacao.

Patatas de mazapán

Estas bolas dulces requieren una masa de bizcocho muy estable para poder formar semiesferas. Se rellenan con confitura y con una crema de chocolate muy ligera, se envuelven en una capa de mazapán y se pasan por cacao en polvo.

Para 24 piezas:

Para el bizcocho:

3 yemas, 60 g de azúcar, 4 claras

50 g de fécula, 40 g de harina

Para el relleno:

130 g de mantequilla, 2 cl de ron, 3 claras

80 g de cobertura fundida, 110 g de azúcar

200 g de confitura de grosella

Para la envoltura:

100 g de confitura de grosella

500 g de masa cruda de mazapán

200 g de azúcar en polvo

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Azúcar en polvo para estirar

Cacao en polvo para pasar las patatas

Cápsulas de papel

Para la masa de bizcocho, batir las yemas con 15 g de azúcar hasta formar una masa espumosa. Batir las claras a punto de nieve, dejar caer poco a poco el resto del azúcar y continuar batiendo hasta lograr una masa consistente. Incorporar de abajo arriba primero la fécula tamizada, después las yemas batidas y finalmente la harina tamizada. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 10 y formar semiesferas de 4 cm de diámetro.

Depositar sobre la placa a cierta distancia semiesferas de unos 4 cm.



Cocer 6-10 minutos hasta dorarse en el horno previamente calentado a 190 °C.



Indios

Antes eran distintos. Quede aquí constancia del intento de ofrecer en una forma distinta un producto tradicional de la mejor calidad y con una presentación igualmente esmerada: suflé de almendra en lugar de bizcocho como base, glaseado canache en lugar de fondant como recubrimiento y un relleno de nata batida y confitura.

Para unas 30 piezas:

1 receta de masa de suflé de almendras

1 receta de glaseado canache

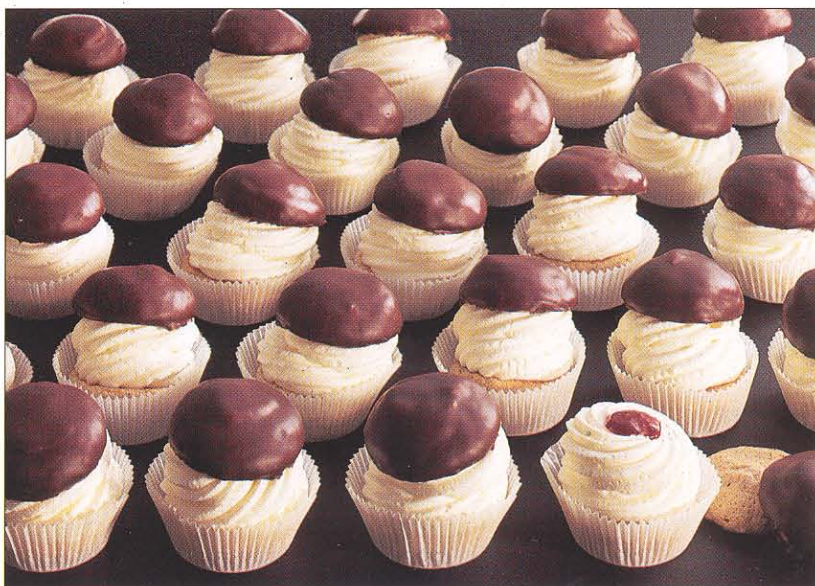
Para el relleno:

700 ml de nata, 15 g de azúcar en polvo

150 g de confitura de frambuesa o de fresa

Además:

Placas de horno, papel de repostería



La cabeza de moro, que en Austria recibe el nombre de «indio», no necesita una preparación especial. Con albaricoque y un glaseado de chocolate cocido, sólo necesita nata batida como relleno.

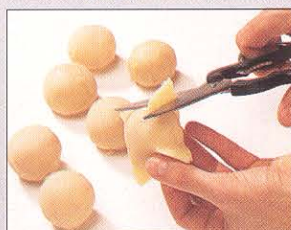
Introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 10 la masa del suflé de almendras y formar, sobre una placa recubierta de papel de repostería, 60 semiesferas de 4 o 5 cm de diámetro. Cocer a la vista 20 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Sacar y dejar enfriar. Sumergir con unas pinzas la mitad de los pastelitos en el glaseado canache y dejar escurrir sobre una rejilla. Colocar las semiesferas restantes en cápsulas de papel. Batir la nata con el azúcar en polvo hasta formar una masa consistente, introducirla en una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 9 y ponerla en forma de rosetas. No rellenar del todo el centro, donde utilizando un cucurucho de papel se deposita un poco de confitura.

La aérea masa espumosa de almendras combina maravillosamente con la delicada untuosidad del glaseado canache y con la nata batida ligerísimamente azucarada. El relleno de confitura admite obviamente otros sabores.

metro a cierta distancia sobre unas placas recubiertas de papel de repostería como se indica en la fotografía. Dorar de 6 a 10 minutos en el horno calentado a 190 °C, dejando algo abierta la puerta del horno para que pueda salir la humedad.



Cortar en cuadrados de 8 x 8 cm el mazapán estirado. Poner en el centro las bolas de bizcocho y juntar los ángulos hacia arriba.



Apretar los ángulos con dos dedos, recortar el mazapán que sobresalga. Tornear de nuevo las bolas con la mano.

Para el relleno de chocolate, batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa, verter dentro la cobertura templada y mezclar con el ron. Batir las claras a punto de nieve consistente y agregar el azúcar poco a poco. Incorporar de abajo arriba a la masa espumosa de mantequilla.

Vaciar con un cuchillo afilado las tartaletas de bizcocho en su parte inferior y colocarlas sobre una superficie lisa. Introducir la crema en una manga pastelera de boquilla redonda del N° 6 y rellenar la mitad de las tartaletas. Rellenar la otra mitad con confitura. Formar las «patatas» juntando dos tartaletas de rellenos diferentes.

Para la envoltura, hervir la confitura de grosellas y untar con ella las bolas utilizando un pincel. Dejar secarse un poco. Amasar la masa cruda de mazapán con el azúcar en polvo, estirar en láminas de 2 o 3 mm sobre una superficie espolvoreada con azúcar en polvo y cortar en cuadrados como se indica en las fotografías. Envolver con ellos las «patatas» y hacer un par de huecos para que representen los «ojos». Pasar las «patatas» por el cacao en polvo, sacudir ligeramente el cacao sobrante, y colocarlas en las cápsulas de papel.



PETITS FOURS

CREMA DE CHOCOLATE EN TARTALETAS DE PASTAFLORA CON RECUBRIMIENTO DE COBERTURA CLARA U OSCURA

Estos pastelitos de chocolate son pequeñas golosinas que se sirven con el café. Como soportes de relleno se utilizan minitartaletas recientes de pastaflora en las formas más variadas. Se rellenan con distintas cremas de chocolates, preparadas todas ellas a partir de dos cremas canache básicas: la canache oscura de cobertura amarga y la canache clara de cobertura con leche. Antes de utilizarlas, se batan hasta formar una masa espumosa y se aromatizan adecuadamente. Se forran los moldecitos con una pastaflora fina o con una pastaflora de chocolate. Los petits fours

pueden haberse preparado con anterioridad. Se congelan primero y antes de utilizarlos se ponen en el horno para que, crujientes y recientes, formen el correspondiente contraste con la suavidad del relleno y de la crema canache. Los petits fours se conservan algunos días, pero en realidad saben mejor cuando son recientes.

Con las dos cremas básicas siguientes se pueden elaborar entre 60 y 80 de estos pastelitos según sea la cantidad de crema que se introduzca en cada tartaleta de pastaflora.

Para la pastaflora:

300 g de mantequilla, 150 g de azúcar en polvo

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

400 g de harina, una punta de sal

40 g de cacao en polvo muy oscuro para la pasta

Para la crema canache oscura:

200 ml de nata, 300 g de cobertura

Para la crema canache clara:

150 ml de nata, 300 g de cobertura con leche

Conservación de petits fours de chocolate.

Congelar las bases recién hechas de las tartaletas cocidas de pastaflora, y volver a hornear para emplearlas más adelante. También puede conservarse en el frigorífico la crema canache, aunque bien tapada en plástico. Así pueden prepararse con relativa rapidez en un momento dado.

Para la masa, batir sobre la superficie de trabajo con una cuchara hasta formar una crema la mantequilla con el azúcar en polvo, la sal y la pulpa de vainilla. Tamizar encima la harina y amasar tan rápidamente como sea posible. En cuanto la harina esté semiamasada dividir la masa por la mitad. Seguir amasando una de las dos mitades hasta que la pasta esté completamente lisa. Tamizar el cacao sobre la otra mitad y amasar rápidamente. Formar bolas con las dos pastas, envolver en plástico y dejar enfriar 1 o 2 horas.





Estos pastelitos dulces de postre se adaptan a todos los sabores. Pueden prepararse independientemente con crema canache clara u oscura. En el texto aparecen descritos de izquierda a derecha.



Para las dos cremas básicas, hervir la nata, incorporar la cobertura finamente triturada o fundida y homogeneizar con la batidora (ver pág. 156). Dejar enfriar las cremas.

Con aguardiente de frambuesa. Poner en las tartaletas claras un punto de confitura de frambuesa. Batir hasta formar una masa cremosa, pero no espumosa, 150 g de la crema canache oscura con 2 cl de aguardiente de frambuesa, aplicar encima con un cucurucho de boquilla Nº 7 y decorar con rollitos de cobertura blanca.

Con mazapán de naranja. Trabajar 50 g de masa cruda de mazapán con 3 cl de Cointreau y 1 cucharada de ralladura fina de naranja, distribuir en tartaletas claras rectangulares y alisar. Batir, hasta formar una masa espumosa, 100 g de crema canache oscura y extender encima formando aristas. Dejar solidificarse. Sumergir en cobertura templada y decorar con barritas de almendra.

Con jengibre confitado. Rellenar tartaletas de pastaflora de chocolate con jengibre confitado finamente pulverizado. Batir 150 g de crema canache

clara hasta formar una masa espumosa y aplicar rematando en punta con una boquilla estrellada del Nº 10. Sumergir en cobertura con leche templada y esparcir por encima crocante de pistacho.

Con café y brandy. Batir hasta formar una masa espumosa 150 g de crema canache oscura con 1 cucharadita de cacao en polvo soluble y 2 cl de brandy. Aplicar uniformemente con una boquilla estrellada del Nº 10 en tartaletas ovales de pastaflora clara. Extender encima cobertura con leche con un enrejado de cobertura oscura. Recortar óvalos, colocar sobre la crema.

Con nougat y Amaretto. Fundir 50 g de nougat de almendras y depositar en forma de copos en tartaletas claras. Batir hasta formar una masa espumosa 150 g de crema canache clara con 2 cl de amaretto. Aplicar en forma semiesférica con una boquilla redonda del Nº 10. Dejar solidificarse. Sumergir hasta la mitad en cobertura templada. Decorar con almendras azucaradas.

Al estilo de la Selva Negra. Extender confitura de cereza sobre tartaletas ovales de pastaflora de chocolate, batir hasta formar una masa espumosa 150 g de crema canache clara con 2 cl de kirsch. Aplicar en forma de espiral con una boquilla redonda del Nº 5 y esparcir encima crocante picado.

Con ron. Extender mermelada caliente de naranja sobre tartaletas claras de pastaflora y dejar enfriar. Batir hasta formar una masa espumosa 150 g de crema canache oscura, mezclar de abajo arriba 2 cl de ron negro y 30 g de mantequilla blanda y aplicar en forma de rosetas con una boquilla estrellada del Nº 9. Dejar solidificarse. Sumergir en cobertura templada y decorar con almendra fileteada tostada.

PASTELES AMARMOLADOS

FORMAN PARTE DE LOS PASTELES DE CHOCOLATE MÁS APRECIADOS, PERO LAS RECETAS OFRECEN CALIDADES MUY DIVERSAS

La fama del pastel amarmolado no es la mejor, pues generalmente no todos tienen la calidad debida, pero a pesar de todo es el pastel de masa batida más popular y su marcha triunfal se inició con el descubrimiento de la levadura química. Por otra parte no se ha impuesto una forma tradicional, sino que se elabora en todos los moldes posibles, desde el de corona hasta los alargados, pasando por el molde de Gugelhupf. Como lo demuestra la siguiente receta, la levadura química no es un requisito imprescindible para poder elaborar un pastel tan ligero.

Pastel arenoso amarmolado en molde de corona

Para la masa arenosa:

180 g de azúcar, 3 huevos

La pulpa de 1/2 vaina de vainilla

Ralladura de 1/4 limón no tratado

150 g de fécula, 40 g de harina, 2 yemas

190 g de mantequilla caliente derretida

6 g de cacao en polvo, una punta de sal

1 molde de corona de 21 cm de Ø

Mantequilla para el molde, migas de pan blanco

Para la masa, batir hasta formar una masa espumosa los huevos con las yemas, el azúcar, la vainilla, la ralladura de limón y la sal. Dejar caer removiendo la harina tamizada con la fécula. Agregar la mantequilla caliente y remover la masa.

De la masa arenosa clara retirar 1/3 para la masa de chocolate y mezclar con el cacao en polvo. Rellenar con la masa clara el molde untado de grasa y espolvoreado con las migas finas de pan. Incorporar la masa de chocolate a la masa arenosa clara utilizando una manga pastelera con boquilla lisa del Nº 9 e introduciendo la boquilla en la masa. Cocer 40 minutos en el horno precalentado a 200 °C. Sacar, volcar sobre una rejilla o sobre una placa recubierta de papel de repostería y dejar enfriar.



Pastel arenoso amarmolado en molde de corona con recubrimiento de glaseado canache

Una pastel arenoso amarmolado

Para el glaseado canache:

85 ml de leche, 55 ml de nata

35 g de azúcar, 45 ml de agua

45 g de jarabe de glucosa

255 g de cobertura rallada

Además:

Pistachos pelados finamente cortados

Preparar y cocer el pastel arenoso amarmolado como se indica en la receta anterior. Volcar sobre una rejilla o sobre una placa recubierta de papel de repostería y dejar enfriar en el frigorífico.



Con o sin glaseado, no se trata de una cuestión de presentación, sino de conservación. Si el pastel está espolvoreado con azúcar en polvo se seca antes que si está recubierto con una capa de glaseado de chocolate, como sucede con el glaseado canache de la fotografía superior. Pero también se puede dar una capa de albaricoque y recubrirlo con un glaseado fondant de chocolate o bien, si se desea una conservación más prolongada, se puede recurrir a la congelación, como se señala en la pág. 119 en el caso del Gugelhupf.

Pastel amarmolado

Para 3 pasteles

Para la masa clara:

Una punta de sal, 180 g de azúcar en polvo

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

La ralladura de 1/2 limón, 6 claras

110 g de azúcar, 160 g de fécula, 6 yemas

6 g de levadura química, 160 g de harina

280 g de mantequilla caliente derretida

Para la masa de chocolate:

12 g de cacao en polvo, 20 ml de aceite

30 ml de agua

3 moldes rectangulares de 18 x 9 x 6 cm

mantequilla para el molde

Migas de bizcocho o de pan para esparcir

Para la masa clara, batir hasta formar una masa espumosa las yemas, el azúcar en polvo, la sal y la ralladura de limón. Batir a punto de nieve las

claras y el azúcar. Dejar caer en la masa espumosa sin dejar de remover la harina tamizada con la fécula y la levadura. Mezclar la mantequilla. Incorporar de abajo arriba las claras batidas.

Para la masa de chocolate, mezclar el cacao en polvo, el aceite y el agua. Mezclar con un poco más de la mitad de la masa clara. Introducir cada masa en una manga pastelera de boquilla grande. Extender una capa de masa clara -algo menos de la mitad- en cada molde aceitado y espolvoreado con migas. Poner encima la masa de chocolate, extender el resto de la masa clara. Poner en el horno precalentado a 250 °C, bajar la temperatura a 200 °C. En cuanto se forme una costra levemente dorada, a los 15 minutos aproximadamente, efectuar con un cuchillo engrasado un corte de 1 cm de profundidad que alcance los 3/5 de la longitud de las correspondientes superficies para que las mismas se ensanchen uniformemente y adquieran su forma característica. Cocer otros 10 minutos a la misma temperatura. Reducir a 150 °C, terminar de cocer. En total el tiempo de cocción alcanza los 55 o 60 minutos. Sacar del horno, dejar enfriar 15 minutos en el frigorífico. Desmoldar con cuidado para que no se estropee la superficie. Espolvorear a voluntad con azúcar en polvo.



RELLENOS FRUTALES

CON NARANJA O CON JENGIBRE, EL CHOCOLATE ADMITE MÚLTIPLES COMBINACIONES CON FRUTAS

Pastel de chocolate y jengibre

Un pastel de masa de chocolate y mazapán que está delicioso incluso sin relleno. El relleno de jengibre le da un carácter más exótico. Es recomendable dejar en reposo toda la noche la masa cocida para que pueda desplegar todo su aroma.

Para una pieza de 30 cm de longitud:

Para la masa:

200 g de masa cruda de mazapán

80 g de mantequilla blanda, una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

7 yemas, 100 g de jengibre confitado

80 g de harina, 60 g de cacao en polvo

7 claras, 160 g de azúcar

Para el relleno:

100 g de masa cruda de mazapán

2 cucharadas de jarabe de jengibre, 2 cl de Arac

80 g de jengibre confitado cortado en daditos

Para decorar:

50 g de confitura de albaricoque

50 g de cobertura rallada

Cacao en polvo para tamizar, jengibre confitado

Además:

Un molde alargado de 30 cm de longitud

Mantequilla para el molde

Migas de pan blanco para esparcir

Amasar la masa cruda de mazapán con la mantequilla, la sal y la pulpa de vainilla. Agregar una a una las yemas y batir todo hasta que se forme una masa espumosa. Dejar escurrir el jengibre, cortar en daditos e incorporar a la mezcla del mazapán con las yemas. Tamizar la harina con el cacao en polvo. Batir las claras con el azúcar hasta lograr un punto de nieve consistente pero «untuoso». Incorporar de abajo arriba a la mezcla primero una mitad y después la otra mitad. Dejar caer poco a poco la mezcla de la harina e incorporar de abajo arriba con cuidado. Untar con mantequilla el molde, esparcir en él



las migas, introducir la masa y alisar la superficie. Cocer unos 50 minutos en el horno precalentado a 180 °C y controlar el grado de cocción con la prueba del palillo. Volcar el pastel y dejar en reposo toda la noche.

Para el relleno, batir la masa cruda de mazapán y el jarabe hasta lograr una masa lisa. Mezclar remo-

viendo el jengibre en daditos y el Arac. Cortar longitudinalmente el pastel, extender el relleno sobre la mitad inferior y colocar encima la mitad superior. Extender sobre la superficie una capa de confitura caliente de albaricoque, esparcir la cobertura y tamizar encima el cacao en polvo. Decorar a voluntad con jengibre.



En su versión tradicional este pastel está lleno de almendras fileteadas y se recubre con cobertura. La receta de la masa es la misma que la de la corona de naranja y se cuece en un molde especial de 27 cm de longitud.



Corona de chocolate y naranja

La masa cocida deberá reposar toda la noche.

Para la masa:

120 g de cobertura, 150 g de mantequilla

La pulpa de 1/2 vaina de vainilla, 7 yemas

140 g de almendras fileteadas, 7 claras

100 g de migas de bizcocho, 180 g de azúcar

Para el relleno:

100 g de masa cruda de mazapán

4 cl de zumo de naranja, 2 cl de Cointreau

70 g de mermelada de naranja

Para decorar:

50 g de confitura de albaricoque

Virutas de chocolate oscuro

Rollitos de chocolate blanco

1 molde corona de 22 cm de diámetro

Mantequilla para el molde, migas de pan

Fundir la cobertura al baño maría y dejar enfriar a 30 °C. Batir con la mantequilla, la pulpa de vainilla y las yemas hasta formar una masa espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporar a la masa. Mezclar las almendras con las migas e incorporar. Untar el molde con mantequilla, esparcir las migas, meter la masa y alisar. Cocer 1 hora en el horno precalentado a 180 °C, controlar la cocción con un palillo. Dejar enfriar, y reposar toda la noche.

Para el relleno, amasar juntos todos los ingredientes. Dividir dos veces la corona horneada y rellenar con la mezcla del mazapán. Aplicar una capa fina de mermelada caliente de albaricoque y dejar enfriar. Esparcir por encima de la corona las virutas de chocolate oscuro y decorar con los rollitos de chocolate blanco.

DOS GUGELHUPF

UNO CON INCRUSTACIONES EN FORMA DE TROCITOS O LENTEJAS DE CHOCOLATE Y OTRO CON CHOCOLATE FUNDIDO EN LA MASA

Sea cual sea su elaboración, un Gugelhupf siempre es casero. En todas las regiones en donde se elabora este pastel, el molde, que es especial, se rellena con una masa de levadura suave. Sólo después se agregan la masa batida o el bizcocho fino. Las siguientes recetas forman parte de las masas finas.

Gugelhupf de almendra con chocolate

Masa de almendras con trozos de chocolate y avellanas. Más recomendables son las lentejas de chocolate, pero, sólo están a disposición de los profesionales, se pueden utilizar trocitos de cobertura. No obstante, habría que tamizar las partes más finas, pues colorearían la masa de pardo.

Para la masa:

100 g de mantequilla, 25 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Ralladura de 1/4 de limón, un poco de sal

160 g de masa cruda de mazapán, 4 yemas

2 cl de Cointreau, 6 claras, 100 g de azúcar

15 g de fécula, 160 g de harina

120 g de lentejas o trocitos de chocolate

120 g de avellana picada en grueso

Además:

1 molde de Gugelhupf de 18 cm de Ø

Mantequilla para el molde, almendras fileteadas

Batir hasta formar una masa espumosa mantequilla, azúcar, vainilla, sal y ralladura de limón. Incorporar al mazapán 1 yema y batir con las yemas restantes y el licor hasta formar una masa espumosa. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar y la fécula. Mezclar la masa de la mantequilla con la mezcla del mazapán y las claras batidas. Incorporar la harina tamizada con las lentejas de chocolate y la avellana picada. Esparcir la almendra fileteada en el molde engrasado. Introducir la masa y cocer 1 hora en el horno precalentado a 150 °C.

Gugelhupf Sacher

Masa Sacher con tropezos de jengibre y pacana y con un glaseado fondant de chocolate.

Para la masa Sacher:

100 g de mantequilla blanda, 5 yemas, 5 claras

35 g de azúcar en polvo, 100 de cobertura fundida

140 g de azúcar, 100 g de harina

35 g de jengibre, 135 g de pacana picados

Para la capa de albaricoque y el glaseado:

150 g de confitura de albaricoque

1 receta de glaseado fondant de chocolate

Además:





1 molde de Gugelhupf de 18 cm de Ø
 Mantequilla para el molde, harina para espolvorear
 Almendra fileteada tostada

Batir la mantequilla, azúcar en polvo y la cobertura hasta lograr una masa espumosa. Incorporar las yemas. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar e incorporar a la masa espumosa. Mezclar la harina con el jengibre y con la pacana e incorporar. Engrasar el molde y espolvorearlo con harina, introducir la masa. Cocer 55 minutos en el horno precalentado a 180 °C. Volcar sobre una rejilla y dejar enfriar. Aplicar una capa de albaricoque y glasear el Gugelhupf como se indica en las fotografías.

Glaseado fondant de chocolate: para obtener una superficie impecable debe prepararse más fondant del necesario. Se escurrirá mucho glaseado el cual, en todo caso, puede conservarse durante un tiempo prolongado siempre que se guarde en un recipiente de cristal herméticamente cerrado.

Congelar pasteles. En repostería la técnica del congelado tiene múltiples posibilidades de mejora de la calidad y de una producción más racional. Así pueden conservarse productos de repostería para utilizarlos en su momento. Si se enfrían a la temperatura ambiente se pierde, por evaporación, un alto porcentaje de humedad. Pero si se procede a enfriarlos a baja temperatura después de la cocción la jugosidad se mantiene en gran medida. A continuación los productos de repostería se envuelven en plástico y se congelan. Así conservan su frescura durante largo tiempo y al descongelarse a la temperatura ambiente resultan más frescos que los elaborados siguiendo los métodos tradicionales, aparte de que se puede disponer de ellos en cualquier momento. Todavía ofrecen una característica gastronómica muy importante: la miga y la corteza se amoldan mejor y la estructura del producto resulta más equilibrada y agradable.

Aplicar albaricoque y glasear:

Verter sobre el Gugelhupf la confitura de albaricoque caliente y colada, extender, retirar la confitura que sobre.



Recubrir con el fondant de chocolate el Gugelhupf sobre el que se ha extendido el albaricoque. Para ello verter encima el fondant y extenderlo uniformemente.

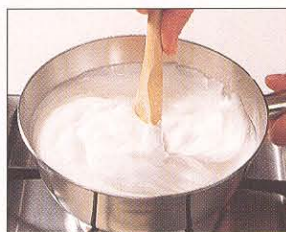


Esparcir uniforme la almendra fileteada tostada sobre el Gugelhupf glaseado con fondant de chocolate.



Para el glaseado fondant de chocolate:

Calentar a fuego suave (o al baño maría) removiéndolo constantemente el fondant, sin aligerarlo, hasta que fluya lisamente.



Añadir cacao en polvo y batir hasta que se mezcle homogéneamente y se obtenga el color deseado.



Verter la cobertura caliente. Obviamente no es preciso templarla. Batir hasta que se mezcle totalmente.



Con la cobertura el fondant vuelve a adquirir consistencia. Restablecer la fluidez deseada con almíbar añadido poco a poco.



El glaseado debe ser brillante y fluir espeso de la cuchara. No debe superar los 35 °C de temperatura, pues de hacerlo no tardaría en perder el brillo al secarse.



Ingredientes del glaseado:
 500 g de fondant de chocolate, cacao en polvo a voluntad, 40 g de cobertura fundida, almíbar a voluntad.

Tres variantes de una misma masa, de izquierda a derecha: tarta de almendra y chocolate con mazapán, con naranjas ácidas y con lentejas de chocolate.

REPOSTERÍA DE ALMENDRA Y CHOCOLATE

MASA DE ALMENDRA BATIDA CON MANTEQUILLA CON MAZAPÁN, CON CHOCOLATE O CON NARANJAS ÁCIDAS

La receta es sencilla y rápida siempre que ya se hayan preparado con anterioridad los componentes del relleno y se disponga de ellos. La presentación decide el tipo de molde a utilizar, que puede ser alargado o en forma de caja. Los ingredientes de la masa de almendra y chocolate y los componentes de relleno están calculados para tres tartas.

Masa de almendra y chocolate

100 g de cobertura, una punta de sal

35 g de masa cruda de mazapán, 6 claras

6 yemas, 100 g de mantequilla blanda

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

70 g de azúcar, 15 g de fécula

140 g de almendras finamente picadas

3 moldes alargados (18 x 9 x 6 cm)

Mantequilla y harina o papel para los moldes





Para la masa, fundir la cobertura al baño maría. Suavizar la masa cruda de mazapán con una yema, batirlo con las otras yemas hasta formar una masa espumosa. Batir hasta formar una masa espumosa la mantequilla con la pulpa de vainilla, la sal y la cobertura fundida, no demasiado caliente. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar y la fécula. Mezclar las tres masas entre sí. Mezclar las almendras con todos los complementos correspondientes e incorporar de abajo arriba a la masa. Rellenar los moldes engrasados y espolvoreados de harina - o forrados de papel de repostería-. Cocer unos 40 o 45 minutos en el horno precalentado a 170 °C.

Tarta de almendra con naranjas ácidas

1 receta de masa de almendra y chocolate

Para el relleno de naranja:

300 g de naranjas en dados, Grand Marnier

Cobertura con leche templada

Tiritas de piel de naranja confitadas para decorar

Cortar las naranjas en daditos y mantenerlos algunos días en Grand Marnier. Preparar la tarta como se indica en la receta básica. Inmediatamente después de sacarla de horno, pincelar con Grand Marnier la parte inferior para acentuar su sabor. Dejar enfriar. Recubrir con cobertura con leche templada. Decorar con tiritas de piel de naranja.

Tarta de almendra con mazapán

1 receta de masa de almendra y chocolate

Para el relleno de mazapán:

300 g de masa cruda de mazapán

Azúcar en polvo para tamizar

Para el relleno de mazapán, estirar la masa cruda de mazapán en una lámina de 10 mm de espesor

sobre una base espolvoreada con azúcar en polvo. Tapar con plástico y congelar. Cortar en daditos la lámina congelada de mazapán, espolvorear con harina y mezclar de un modo suelto. Así se puede guardar en el congelador una gran cantidad de daditos. Templar la cantidad que se necesite en un momento determinado, de modo que los daditos no estén congelados pero sí muy fríos; así se mantienen tiernos y se mezclan con la masa. Los daditos congelados harían que, al mezclar, la mantequilla se volviera demasiado consistente y la masa perdería demasiado volumen. Preparar la tarta como se indica en la receta básica.

Dejar enfriar 10 minutos en el molde la tarta cocida, volcar y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar en polvo. Colocando una tira de papel en la parte central de la superficie, se obtiene una decoración muy sencilla.

Tarta de almendra con lentejas de chocolate

1 receta de masa de almendra y chocolate

Para el relleno de chocolate:

300 g de lentejas o de trocitos de chocolate

100 de jengibre confitado picado

Para el glaseado canache:

60 ml de leche, 40 ml de nata

25 g de azúcar, 30 ml de agua

30 g de jarabe de glucosa, 350 g de cobertura

Pistachos picados para esparcir

Para el relleno, hacer lentejas de chocolate de 1 cm de diámetro, como se indica en las págs. 62/63, o bien cortar trocitos de un bloque de chocolate de cobertura. Mezclar con el jengibre. Preparar la tarta como se indica en la página anterior.

Preparar el glaseado canache como se indica en pág. 80. Para ello, mezclar en una cacerola todos los ingredientes menos la cobertura, es decir, la leche, la nata, el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa. Hervir removiendo y desconectar la fuente de calor o retirar la cacerola del fuego. Añadir la cobertura troceada o rallada y batir hasta que la misma se funda totalmente. A continuación, homogeneizar. Para ello, introducir la batidora eléctrica en el glaseado, conectar y mover efectuando movimientos circulares, sin sacarla nunca a la superficie para que no se introduzca aire. Glasear la tarta bien fría cuando la masa tenga una temperatura de 30 °C. Esparcir por encima los pistachos picados y dejar endurecerse en el frigorífico.



PASTAFLORA CON CHOCOLATE

PARA GRANDES TARTAS O PARA PEQUEÑAS TARTALETAS: UNA ALTERNATIVA MUY RECOMENDABLE DE LA PASTAFLORA CLARA

El sabor de la pastaflora con chocolate combina con la crema de naranja, el merengue de frambuesa u otros rellenos. Combina sobre todo con almendra, avellana o con la pacana americana. Al preparar la masa debe procederse con la máxima rapidez, pues debido al cacao se estropea antes que la pastaflora normal. Por tanto no puede trabajársela

más del tiempo necesario. Si a pesar de todo se estropea, se puede volver a conseguir una masa lisa añadiendo una pequeña cantidad de clara.

Pastaflora con chocolate

280 g de harina, 200 g de mantequilla fría

120 g de azúcar en polvo

50 g de cacao en polvo, 1 yema, una punta de sal

Para la cocción en vacío:

Papel de repostería y legumbres secas



Cocer en vacío la pastaflora:

Estirar de manera uniforme la pastaflora y colocarla en el molde. Apretar contra el molde los bordes de la pasta utilizando los dedos o una bola para pastas.

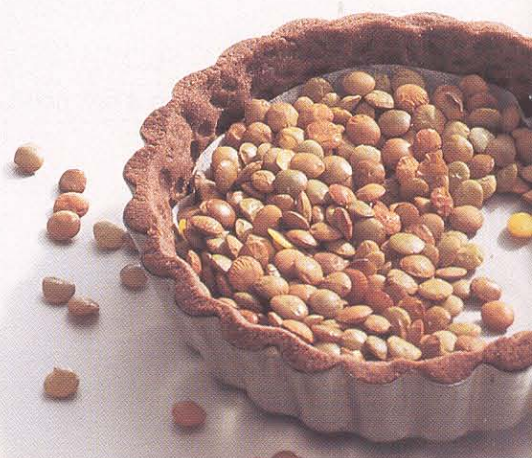


Cortar los bordes salientes con un cuchillo afilado. Pinchar repetidamente con un tenedor la capa de pasta.



Colocar el correspondiente papel de repostería y rellenar con legumbres secas. Cocer en vacío unos 20 minutos en el horno previamente calentado a 180 °C.

Para la masa, formar un montón con la harina y hacer un agujero en el centro. Introducir la mantequilla en trozos, el azúcar, el cacao, la yema y la sal. Mezclar con un tenedor incorporando un poco de harina. Desplazar con una paleta la harina de fuera hacia el centro hasta que los ingredientes se mezclen. Desmigajarlo todo finamente y continuar el tra-





bajo con las manos; volver a amasar los grumos hasta que se forme una pasta lisa. Hacer una bola, envolver en plástico y dejar reposar 1 hora en el frigorífico. Cocer en vacío la pasta.

Tarta de chocolate y nueces pacanas

La tarta de pacanas es un dulce tradicional de la repostería norteamericana. Esta receta, con relleno de chocolate y con pastaflora con chocolate como base, es una deliciosa variante. El sabor algo amargo del chocolate combina bien con las pacanas. Se recomienda o un molde desmontable o un molde para tarta de frutas cuya base pueda retirarse, pues así se desmoldea sin tener que volcar el molde.

Para una tarta de 26 cm de Ø:

1 receta de pastaflora con chocolate

Para el relleno:

200 g de pacanas, 80 g de cobertura, 3 huevos

80 g de mantequilla, 2 cucharadas de nata

100 g de azúcar moreno, 30 g de harina

Para el recubrimiento:

120 g de pacanas partidas por la mitad

Además:

1 molde para tarta de frutas de 26 cm de Ø

Azúcar en polvo para espolvorear

Preparar la masa y dejar enfriar como se indica en la página anterior. Estirar uniformemente, y colocarla en el molde y cocer en vacío 15 minutos en el horno precalentado a 180 °C. Retirar las legumbres secas y el papel y dejar enfriar un poco la base.

Para el relleno, picar en grueso las pacanas y cortar la cobertura en trocitos o incluso picarla. Batir la mantequilla con 1/3 del azúcar hasta formar una masa espumosa. Añadir sucesivamente los huevos y el azúcar restante.

Mezclar removiendo la nata y la harina. Finalmente mezclar de abajo arriba las pacanas partidas y los trocitos de cobertura.

Verter la masa sobre la base ya cocida y alisar la superficie. Colocar en círculos de fuera adentro las pacanas partidas por la mitad. Cocer la tarta unos 55 minutos en el horno previamente calentado a 180 °C, tapar con papel de plata a la mitad de la cocción para que la superficie no se queme. Dejar enfriar un poco la tarta ya elaborada y desmoldear. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar en polvo.



TARTA DE LINZ Y BROWNIES

REPOSTERÍA TRADICIONAL QUE GOZA DE LA MÁXIMA ACEPTACIÓN

Tarta de Linz con chocolate

Vieja receta austríaca de deliciosa pastaflora con almendras, que en este caso incorpora además chocolate rallado.

Para una tarta:

Para la masa:

75 g de cobertura rallada, un poco de sal

80 g de almendras molidas sin pelar

250 g de harina, 220 g de mantequilla

125 g de azúcar en polvo, 4 yemas

Ralladura de 1/2 limón

Además:

250 g de confitura de grosella

Papel de repostería

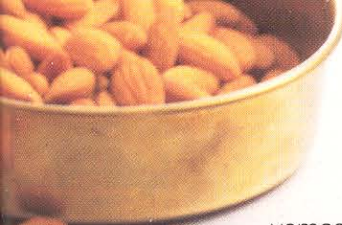
1 molde de tartas (26 cm de Ø)

1 yema batida con 1 o 2 cucharadas de leche

Azúcar en polvo para espolvorear

Para la masa, formar un montón con la cobertura rallada y la almendra molida. Tamizar encima la harina y hacer un hueco. Introducir la mantequilla en trozos grandes, el azúcar en polvo tamizado, las





yemas, la sal y la ralladura de limón y mezclar todo en una masa. Envolver en plástico y dejar enfriar 1 hora. Pasar por un colador la confitura de grosella y hervir reduciendo 1/3. Dejar enfriar.

Estirar sobre una placa enharinada la mitad de la masa en una lámina de 1 cm de espesor y colocar como base en el molde forrado con papel de repostería. Para los bordes, formar un cordón de 80 cm con la mitad de la masa restante, colocarlo alrededor del molde y presionar. Extender la confitura. Estirar sobre una placa enharinada el resto de la masa formando una capa de 5 mm, cortar tiras de 12 mm y colocarlas en forma de rejilla. Untar la rejilla y los bordes con la mezcla de las yemas. Cocer 40 o 45 minutos en el horno precalentado a 180 °C. Sacar la tarta del molde y dejar enfriar. Espolvorear con azúcar en polvo.

Cortes de chocolate y avellana

Deliciosa repostería para el té elaborada con masa Sacher y merengue de avellana.

Para 15 unidades:

Para la masa Sacher:

45 g de mantequilla blanda, 2 yemas, 2 claras

45 g de cobertura fundida, 15 g de azúcar glas

60 g de azúcar, 45 g de harina

Para el merengue de avellana:

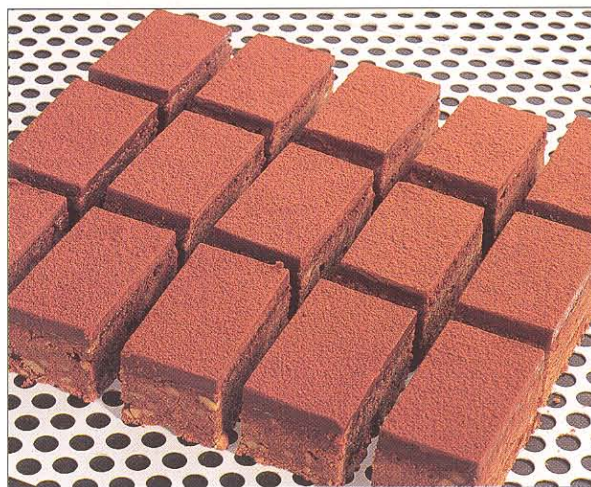
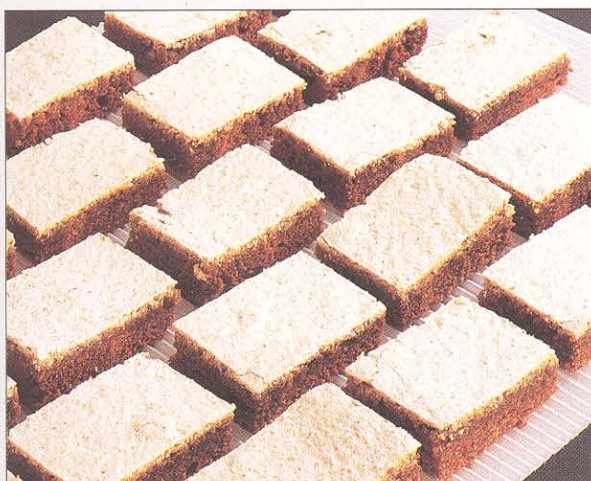
6 yemas, 240 g de azúcar

160 g de avellana molida

1 molde de cápsula o una fuente refractaria

Para la masa Sacher, batir la mantequilla con el azúcar y la cobertura hasta formar una masa espumosa. Añadir las yemas. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Mezclar las masas e incorporar la harina tamizada. Si se utiliza una chapa con borde, untar el fondo con mantequilla y esparcir migas de pan tamizadas. Enfriar para que después acepte mejor el merengue de avellana (es suficiente el tiempo empleado en la elaboración del merengue).

Para el merengue de avellana, batir a punto de nieve las claras con el azúcar y mezclar las avella-



Una receta norteamericana de leyenda.

El descubrimiento de los brownies se atribuye a una bibliotecaria llamada *Brownie Schrupf* de Maine, de quien se dice que, al preparar una tarta de chocolate, se olvidó de la levadura química.

nas y extender sobre la masa Sacher. Cocer 40 minutos en el horno precalentado a 170 °C. Desprender del borde del molde con un cuchillo para que la masa, que al enfriarse ha perdido volumen, baje uniformemente y no se resquebraje la costra. Dejar enfriar y dividir en porciones.

Brownies

Típicos de Estados Unidos, hay moldes específicos de forma cuadrada o rectangular.

Para 15 piezas:

Para la masa:

140 g de harina, 50 g de fécula, 5 huevos

140 g de avellana picada en grueso

320 g de mantequilla blanda, 210 g de azúcar

210 g de cobertura fundida, un poco de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Para la crema canache:

1/4 de l de nata

250 g de cobertura partida gruesa

1 molde de cápsula o 1 fuente refractaria

Papel de plata, placa de horno

Para la masa, tamizar la harina con la fécula y mezclar con la avellana. Batir la mantequilla blanda, el azúcar, la cobertura, la pulpa de vainilla y la sal hasta formar una masa espumosa. Agregar los huevos. Incorporar la mezcla de harina y avellana.

Extender la masa en el molde. Cocer 50 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Tras la cocción, desprender la costra del molde para que al enfriarse la masa baje uniformemente. Dejar enfriar.

Para la crema canache, hervir la nata y fundir en ella la cobertura. Homogeneizar la masa con la batidora eléctrica. Enfriar a 28 °C.

Colocar el molde limpio en una placa recubierta de papel de plata y alzar éste por fuera del molde de cápsula. Verter la crema y poner sobre ella la capa de masa cocida con la costra hacia abajo. Enfriar. Si fuera necesario, separar del molde y dar vuelta. Tamizar con cacao en polvo y dividir en 15 trozos.



BLANDURA Y PRESENTACIÓN

TRATÁNDOSE DE LA REPOSTERÍA EN BLANCO Y NEGRO, NO SE SABE SI LO QUE LA HACE TAN DELICIOSA ES EL SABOR A MANTEQUILLA, LA CONSISTENCIA BLANDA O LO DECORATIVO DE SU PRESENTACIÓN

Para que las pastas tengan una presentación tan esmerada y atractiva como en estas páginas deben elaborarse con una precisión absoluta. Esto significa que, ante todo, la arenosa pastaflora se debe extender con un espesor absolutamente uniforme, para lo cual son muy útiles las varillas de madera, las hay de diversos tamaños en las tiendas. Para los productos reflejados en estas páginas sólo se necesitan dos tamaños, concretamente de 10 mm de altura para estirar y recortar el cuadrado y de 3 mm para estirar la envoltura del «ajedrez» o de los rollos.

Para unas 80 pastas:

300 g de mantequilla

150 g de azúcar en polvo

Una punta de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

400 g de harina

40 g de cacao en polvo muy oscuro

Además:

1 yema batida con 2 cucharadas de leche

Pastas en blanco y negro

Colocar a cierta distancia sobre una superficie de trabajo enharinada el rectángulo de masa blanca entre dos varillas de 10 mm de altura y estirar la masa a la altura de las mismas.



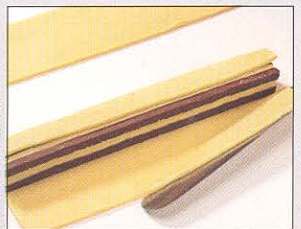
Estirar igualmente el rectángulo de masa oscura. Utilizando como regla una varilla de 10 mm, cortar ambas masas en tiras de la correspondiente anchura.



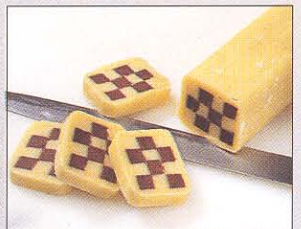
Untar con la yema batida las tiras claras y oscuras y colocar la mitad de cada una de ellas formando un tablero de ajedrez.



Para envolver, estirar la masa clara en una capa de 3 mm de espesor y untar con la yema. Colocar encima el bloque de las tiras y envolver con la capa de masa.



Dejar enfriar 1 hora. Cortar el bloque de la masa en rodajas de 4-5 mm de espesor. Repetir todo y envolver con masa oscura.





Trabajar realmente a medida es imprescindible para que las barritas de pasta sean regulares. Tratándose de cuadrados son muy prácticos los listones de madera. Las barritas redondas deben enrollarse con las manos y tienen que tener un diámetro interior de 25 mm. Bien frías, se enrollan en una masa de 3 mm de espesor.

Para la masa, mezclar sobre una superficie de trabajo la mantequilla con el azúcar en polvo, la sal y la pulpa de vainilla hasta formar una masa cremosa. Tamizar encima la harina y amasar con rapidez.

Cuando la harina esté a medio amasar, dividir la masa a la mitad. Seguir amasando una de las mitades hasta lograr una masa lisa. Tamizar el cacao sobre la otra mitad y amasarla. Formar dos bolas con las dos masas, envolver en plástico y dejar enfriar 2 horas en el frigorífico. Partir por la mitad cada una de las bolas y formar con cada una de las mitades un rectángulo claro y otro oscuro, reservando las otras dos mitades para envolver.

Continuar como en la secuencia fotográfica de la página anterior. Colocar las rodajas de masa sobre una placa engrasada separadas unas de otras. Cocer 12 minutos en el horno a 180 °C. Las pastas deben quedar claras para un mayor contraste blanco-negro. Se pueden reunir y prensar los restos de las masas clara y oscura para lograr un rollo amamolado.



CON MANTEQUILLA Y CHOCOLATE

PASTAS DE PASTAFLORA Y COBERTURA: SUAVES PARA APLICAR CON LA MANGA PASTELERA O CONSISTENTES PARA MOLDEAR CON LA MANO

Cuernecillos de chocolate

Para unas 100 piezas:

Para la masa:

150 g de cobertura, 150 g de mantequilla

210 g de azúcar glas, 250 g de almendra molida

Papel de repostería, placas de horno

Cobertura templada para recubrir

Para la masa, fundir la cobertura al baño maría y enfriar a 32 °C. Amasar la mantequilla, el azúcar glas y la almendra. Dejar endurecerse la masa en el frigorífico. Estirar sobre una superficie enharinada la masa formando una capa de 2 cm y cortar rodajas de 1 cm. Hacer sobre la superficie de trabajo unos rollitos de 6 cm de longitud con los extremos terminados en punta. Colocar los rollitos de masa en

forma de cuernecillos sobre una placa de horno forrada de papel. Cocer a la vista en el horno precalentado a 160 °C, procurando que los cuernecillos no adquieran color, pues resultarían amargos. Dejar enfriar. Recubrir con cobertura templada.

Polos

Para unas 100 piezas:

Para la masa:

250 g de mantequilla, 140 g de azúcar glas

50 g de azúcar de vainilla, 2 huevos, 1 yema

Una pizca de sal, 230 g de harina

Para la crema de nougat:

60 g de cobertura, 250 g de nougat claro extra

80 ml de leche condensada no azucarada



Los cuernecillos exigen mucho trabajo manual, pues el moldearlos requiere mucho tiempo, al menos si no se es un experto. Existe una variante sencilla y más rápida, consistente en estirar la masa en una lámina de 5 mm de espesor para después sacar o cortar las formas que se deseen. Recubrir con cobertura y decorar con almendras tostadas o con crocante de almendra.

Además:

Placas de horno, papel aceitado (no de repostería)

Cobertura templada para decorar

Para la masa, batir la mantequilla con el azúcar glas, el azúcar de vainilla y la sal hasta formar una masa espumosa. Incorporar de abajo arriba los huevos y la yema. Dejar caer la harina tamizada sin dejar de revolver. Forrar las placas de horno con papel aceitado. Introducir la masa en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 8 y formar semiesferas. Cocer a la vista 12-15 minutos en el horno precalentado a 170 °C; las pastas deben colorearse sólo ligerísimamente. Dejar enfriar. Para la crema de nougat, fundir la cobertura al baño

maría, mezclar con el nougat y templar a 35 °C. Templar la leche condensada a 35 °C. Incorporar un poco de leche condensada a la mezcla de nougat y cobertura para que sea más consistente. Añadir más leche condensada en pequeñas dosis, la masa se cuajará. Batir con las varillas y agregar más leche condensada, hasta que sea viscosa, lisa y untuosa. Introducir la crema de nougat en una manga con boquilla redonda del N° 8 y extenderla sobre la mitad de las pastas vueltas. Poner encima las otras mitades. Con un cucurucho trazar hilos de cobertura templada sobre los polos.

Neros

Para unas 100 piezas:

Para la masa:

250 g de mantequilla, 140 g de azúcar

25 g de cacao en polvo

10 g de azúcar de vainilla, una pizca de sal

2 huevos, 200 g de harina

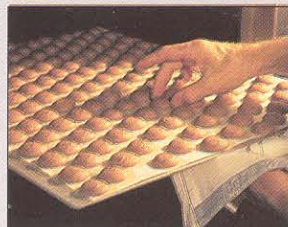
Para la crema canache:

Preparar neros:

Formar a su debida distancia sobre una placa de horno forrada de papel aceitado semiesferas con una manga pastelera con boquilla redonda del N° 8.



Cocer a la vista hasta dorarse suavemente en un horno precalentado a 170 °C; el proceso dura de 12 a 15 minutos. Comprobar la consistencia transcurridos 2/3 del tiempo de cocción.



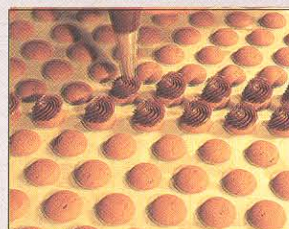
300 ml de nata, 300 g de cobertura picada

Además:

Papel aceitado (no de repostería), placas de horno

Preparar la masa con el cacao en polvo, aplicar y cocer como se indica para los polos y en la secuencia fotográfica. Para la crema canache, hervir la nata y fundir en ella la cobertura. Homogeneizar con una batidora eléctrica, como se indica en pág. 156. Verter en un recipiente plano de 2 cm de altura. Dejar enfriar hasta que esté en condiciones de ser manipulada. No batir hasta formar una masa espumosa, pues se resentiría el brillo. Terminar de preparar las pastas como se indica en la secuencia fotográfica. Se conservan mejor a 18 °C.

Dejar las pastas sobre el papel (sin darles la vuelta), extender sobre la mitad de ellas la crema canache utilizando una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 5 o 6.



Colocar exactamente encima las otras pastas, que deben asentarse sobre la crema canache sin que ésta se desborde por los bordes.



DE AVELLANA Y ALMENDRA

PASTAS DE ACEPTACIÓN UNIVERSAL: PASTAFLORA CON AVELLANA Y ALMENDRADOS CON CHOCOLATE

Cookies de chocolate

Estas pastas de chocolate, que también se denominan «Brownies», no tienen una presentación muy atractiva, pero son de sabor exquisito, y tienen una elaboración sencilla y rápida. Cuidado con la cobertura, que deberá partirse en trozos iguales. Tamizar y desmenuzar los trozos mayores.

Para unas 130 pastas:

175 g de mantequilla, 300 g de azúcar moreno

1/4 de cucharadita de sal

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

2 huevos, 300 g de harina

1/2 cucharadita de levadura química

150 g de avellanas tostadas molidas

125 g de cobertura finamente partida

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Batir la mantequilla con el azúcar y formar una masa espumosa, agregar sal y pulpa de vainilla. Incorporar de abajo arriba uno a uno los huevos. Mezclar la harina con la levadura, la avellana y la cobertura e incorporar de abajo arriba a la masa espumosa. Introducir la masa en una manga con boquilla redonda del N° 11 y formar semiesferas sobre las placas forradas con papel de repostería -durante la cocción se extienden bastante-. Cocer a la vista 12 minutos hasta dorarse en el horno precalentado a 180 °C. En caliente retirar de la placa con una pala.

Aros de chocolate y frambuesa

Pastaflores de avellana, relleno de confitura de frambuesa, introducida en cobertura con leche y con avellana caramelizada encima.

Para la pastaflores de avellana:

250 g de harina, 150 g de mantequilla

200 g de azúcar en polvo, 3 yemas

60 g de cobertura rallada

100 g de avellana molida, una punta de sal

Ralladura de 1 limón no tratado

Para el relleno:

200 g de confitura de frambuesa

Para el recubrimiento:

200 g de cobertura con leche templada

Para decorar:

100 g de avellana caramelizada

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Para la pastaflores de avellana, amasar todos los ingredientes. Envolver en plástico y dejar reposar 1 o 2 horas en el frigorífico. Estirar la masa sobre una superficie enharinada formando una lámina de 3 mm de espesor y recortar aros de 5 cm de diámetro exterior y 3 cm de diámetro interior. Colocar en una placa forrada con papel de repostería y cocer 12 minutos, hasta adquirir un tono dorado claro, en el horno precalentado a 180 °C. Dejar enfriar. Introducir en un cucurucho la confitura de frambuesa, extenderla en forma de círculo sobre la mitad de los aros y superponer un segundo círculo. Sumergir la superficie en cobertura con leche templada y esparcir avellana caramelizada.

La frambuesa combina maravillosamente con la pastaflores de avellana. La confitura de frambuesa puede sustituirse, no obstante, con cualquier otra confitura ácida, por ejemplo con la de guindas o la de grosellas.





Los almendrados simples, como las «bolas de almendrado» de la página siguiente, pueden utilizarse también en esta combinación de sabores, siempre, naturalmente, con otras confituras ácidas.

Almendrados de grosella

El almendrado dulce: la acidez de la confitura y el recubrimiento amargo del chocolate.

Para 30 piezas

Almendrados de chocolate

150 g de confitura de grosella

2 cucharaditas de jarabe de glucosa

Además:

Cobertura templada para el recubrimiento

Hervir en una cacerola la confitura de grosella con el jarabe de glucosa y dejar enfriar hasta que no queme al introducirla en un cucurucho.

Forrar con papel de repostería una placa de horno, colocar los almendrados de chocolate con la parte inferior hacia arriba y aplicar a cada uno un poco de confitura de grosella. Colocar los otros almendrados de chocolate sobre las mitades rellenas de confitura y apretar. Dejar enfriar y sumergir hasta la mitad en la cobertura templada. Dejar escurrir en el borde de la fuente y colocar sobre papel de repostería.

Almendrados de chocolate

Esta receta es sencilla y fácil de preparar, partiendo de la base de que los almendrados deben reposar largo tiempo sobre el papel para que se pueda obtener un resultado óptimo. Su superficie tiene que estar seca.

Para unas 60 piezas

450 g de masa cruda de mazapán

400 g de azúcar

50 g de almendras molidas sin pelar

1/4 de cucharadita de canela, 5 claras

50 g de cobertura picada, azúcar para espolvorear

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Poner en una fuente la masa cruda de mazapán con el azúcar, las almendras, la canela y 1 clara y amasar. Incorporar las restantes claras hasta que se forme una masa lisa y suave. Incorporar de abajo arriba la cobertura picada. Formar con una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 8 semiesferas de 2,5 cm de Ø sobre una placa de horno forrada con papel de repostería.

Espolvorear un poco de azúcar sobre los almendrados y dejar reposar durante la noche. Cocer 12-15 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Dejar algo abierta la puerta del horno para que salga el vapor. Dejar enfriar, a continuación retirar de la placa, dar vuelta y pincelar con agua la parte inferior del papel. Así se desprenden mejor.



ALMENDRADOS Y CHOCOLATE

UNA ALTERNATIVA MUY LOGRADA A LAS CLÁSICAS PASTAS DE CAFÉ O TÉ

Los almendrados pueden recubrirse con cobertura o bien sumergirse en ella hasta la mitad. No obstante, una crema de chocolate como relleno es un buen complemento, como sucede con la crema canache amarga batida con mantequilla.

Sombreretes con crema canache

Para 50 o 60 piezas:

Para la masa del almendrado:

450 g de masa cruda de mazapán

5 yemas, 80 g de almendras peladas molidas

La ralladura de 1/2 limón, 400 g de azúcar

60 g de cobertura finamente rallada

Para la crema canache:

150 ml de nata, 250 g de cobertura

50 g de mantequilla, 3 cl de ron negro

Para decorar:

Pistachos picados

Además:

Cobertura templada para sumergir

Placas de horno, papel de repostería



Preparación de la masa del almendrado:

Mezclar la masa cruda de mazapán con el azúcar y la almendra molida, incorporar sucesivamente las yemas y finalmente agregar la ralladura de limón y la cobertura rallada.



Distribuir con una jeringa con boquilla redonda del N° 8 la masa formando semiesferas y colocarlas separadas. Dejar secar 4 o 5 horas (o mejor toda la noche).

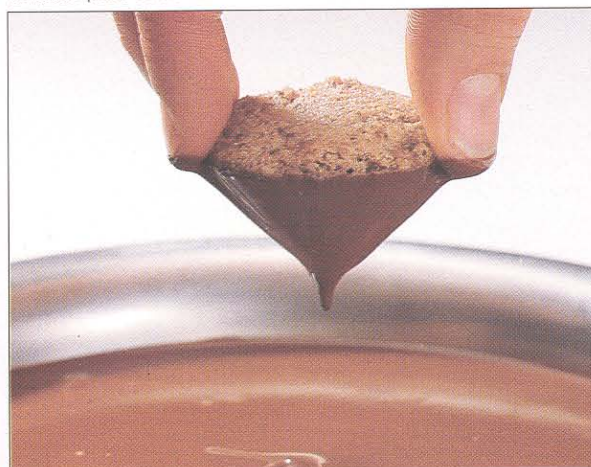


Aplicar la crema en forma de cono. Para ello coger el almendrado con la mano con la parte inferior hacia arriba y girar hasta que se forme un cono. Dejar enfriar.



Los almendrados espolvoreados con cacao en polvo se deben presentar en cápsulas de papel de varios colores, como se indica en pág. 110 para las patatas de mazapán. Así se pueden coger sin que los dedos se manchen. Las bolas pueden asimismo sumergirse en cobertura templada y pasar después por un crocante de almendras finamente molido.

Sumergir los sombreretes en cobertura. Coger el almendrado con los dedos y sumergir en la cobertura con el cono de crema hacia abajo hasta el borde mismo del almendrado, dejar escurrir, dar la vuelta y colocar sobre una rejilla. Esparcir encima los pistachos picados. También puede recubrirse el sombrerete como un bombón utilizando un tenedor para sostenerlo.





Almendrados con guindas al brandy

Las bolas de almendrado se rellenan con una crema canache con brandy.

Para unas 30 piezas de 4 cm de Ø:

Para la masa de almendrado:

500 g de masa cruda de mazapán

450 g de azúcar, 5 o 6 claras

Ralladura de 1 limón

Para el relleno:

1 receta de crema canache (con brandy)

30 guindas en brandy

Para decorar:

100 g de cobertura rallada

Cacao en polvo para espolvorear

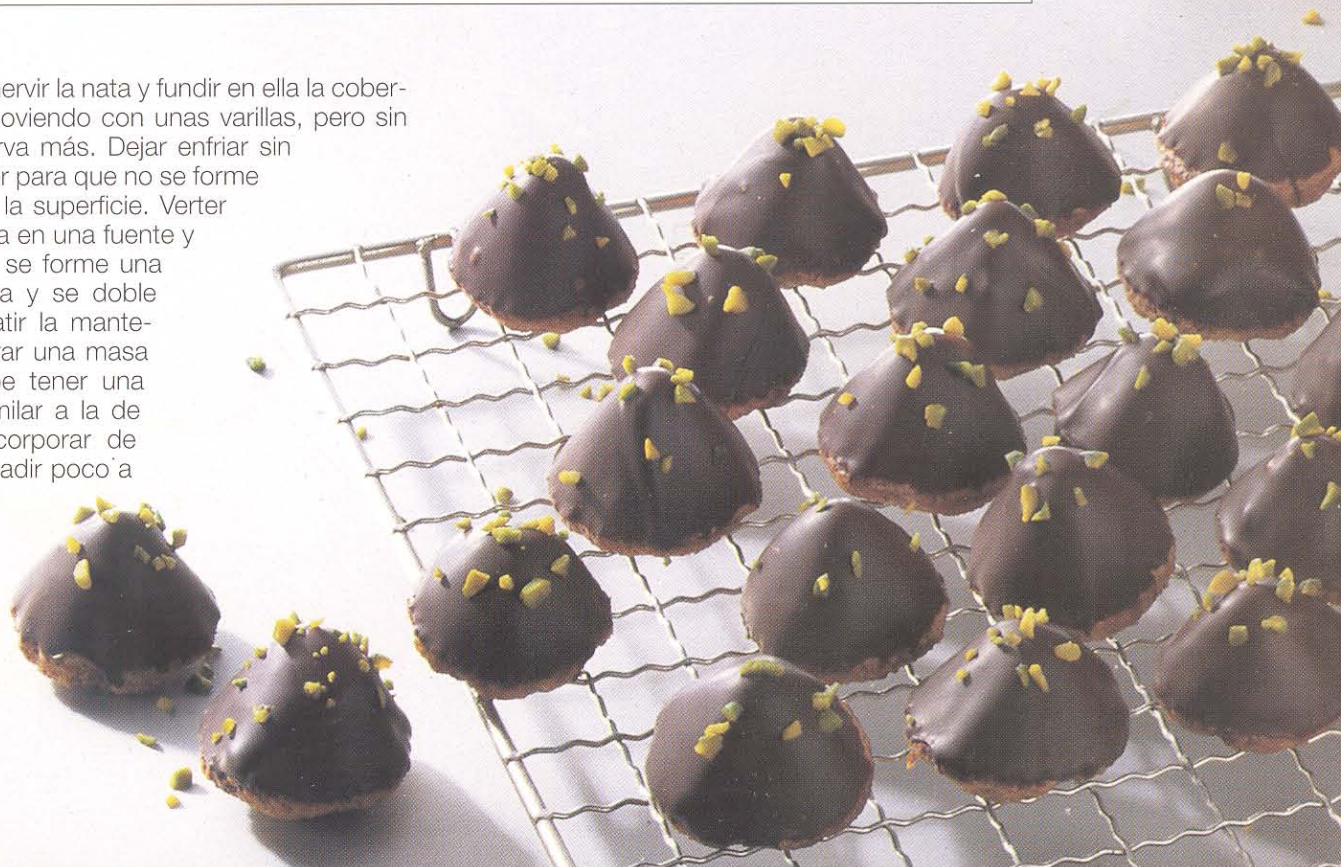
Además:

Placas de horno, papel de repostería

Preparar la masa de almendrado. Forrar las placas de horno con papel. Con la manga pastelera con boquilla redonda del N° 8, formar semiesferas de 4 cm de diámetro. Cocer 12 o 15 minutos en el horno precalentado a 160 °C y con la puerta entreabierta. Retirar de la placa con el papel, dar la vuelta y pincelar con agua la parte inferior del papel para que las bolas de almendrado se desprendan fácilmente. Alinear en una placa de horno la mitad de los almendrados con la parte inferior hacia arriba. Batir la crema canache hasta lograr una masa espumosa, añadir poco a poco el brandy e introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 7. Aplicar a cada almendrado un anillo de crema y colocar en el centro una guinda al brandy bien escurrida. Formar bolas con el resto de los almendrados y dejar solidificarse en el frigorífico. Extender una finísima capa de crema en las bolas, pasar inmediatamente por la cobertura rallada y tamizar encima cacao en polvo.



Para la crema, hervir la nata y fundir en ella la cobertura rallada removiendo con unas varillas, pero sin que la nata hierva más. Dejar enfriar sin dejar de remover para que no se forme una película en la superficie. Verter la crema casi fría en una fuente y batir hasta que se forme una masa espumosa y se doble su volumen. Batir la mantequilla hasta lograr una masa espumosa (debe tener una consistencia similar a la de la crema) e incorporar de abajo arriba. Añadir poco a poco el ron.



ESTRELLAS Y PASTAS ESPECIADAS

UNAS PASTAS NAVIDEÑAS CLÁSICAS Y DOS VARIANTES
DE LAS PASTAS ESPECIADAS CON FRUTAS

Estrellas de canela y chocolate

Para unas 80 piezas:

Para la masa:

180 g de azúcar en polvo, 100 g de miel

120 g de almendra molida, 2 claras

120 g de avellana molida

120 g de masa cruda de mazapán

80 g de cobertura fundida

15 g de cacao en polvo, 2 g de canela en polvo

La pulpa raspada de 1 vaina de vainilla

Para el glaseado de claras de huevo:

2 claras, azúcar en polvo a voluntad

Además:

Varillas de 10 mm de altura

Papel de repostería, placas de horno

150 g de almendra molida para estirar la masa

Para la masa, mezclar todos los ingredientes entre sí revolviéndolos. Estirar la masa entre varillas de metal o de madera sobre una superficie espolvoreada con almendra molida.

Para el glaseado, batir con un cucharón las claras y el azúcar en polvo hasta lograr una masa de una consistencia densa; los contornos deben extenderse todavía, pero el glaseado no debe ser espumoso. Extender el glaseado sobre la masa de canela estirada y recortar estrellas con un cortapastas previamente sumergido en agua caliente. Colocarlas sobre una placa de horno forrada de papel de repostería y cocer 10 minutos en el horno precalentado a 170 °C. El glaseado de claras puede adquirir fácilmente un tono amarillo oscuro. Mezclar el resto de la masa con algunas almendras molidas y volver a estirar.

Masa de pastas especiadas

210 g de harina de trigo

210 g de harina de centeno

100 g de azúcar, 10 g de azúcar de vainilla

300 ml de agua, 2 yemas

300 g de miel, 6 g de canela en polvo

Una pizca de clavo molido

Una pizca de cardamomo molido

Una pizca de nuez moscada rallada

Ralladura de 1/2 limón no tratado

5 g de amonio (sal de cuerno de ciervo)

2 1/2 g de carbonato potásico

20 ml de leche, 50 g de mantequilla

Además:

2 placas con borde o 2 moldes
de cápsula (25 x 30 cm)

Preparar la masa la víspera, para ello, tamizar las dos clases de harina. Hervir en agua el azúcar y el azúcar de vainilla, disolver la miel y amasar la mezcla todavía caliente con la harina hasta que se forme una pasta lisa. Trabajando con las manos el proceso puede durar 1/2 hora; con el robot de cocina menos. Dejar enfriar. Mezclar las yemas con las especias y la ralladura de limón e incorporar a la masa de abajo arriba. Tamizar separadamente el amonio y el carbonato





potásico y disolver cada uno de ellos en 10 ml de leche. Agregar primero uno y después el otro (no simultáneamente, pues se neutralizan entre sí) y finalmente incorporar la mantequilla a la masa. Estirar la masa en una lámina de 4 mm de espesor sobre una superficie enharinada y colocar en la placa o en el molde forrados con papel de repostería. Apretar con un tenedor. Cocer 14 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Dejar enfriar y volcar. Terminar de preparar una de las masas con una capa de frambuesa y la otra con una mermelada de ciruelas como se indica a continuación.

Pastas especiadas con aguardiente de ciruelas

Para unas 90 piezas:
<i>1/2 receta de masa de pastas especiadas</i>
Para embeber y recubrir:
<i>2 1/2 cl de aguardiente de ciruelas</i>
<i>25 g de almíbar, 100 g de mermelada de ciruelas</i>
Para la capa de mazapán:
<i>125 g de masa cruda de mazapán</i>
<i>3 cl de aguardiente de ciruelas</i>
Además:
<i>Ciruelas pasas para decorar</i>
<i>Cobertura templada para recubrir</i>

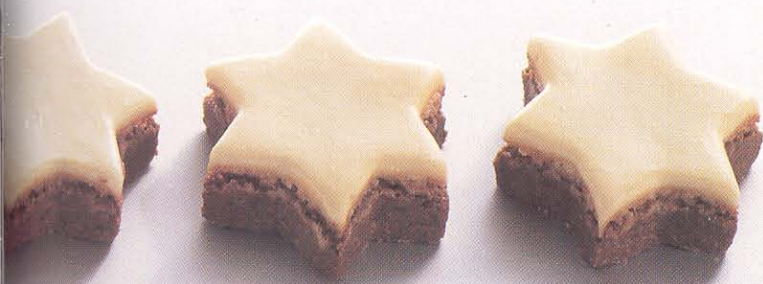
Preparar la masa de pastas especiadas y cocer como se indica en la receta básica. Para embeber, mezclar el aguardiente de ciruelas con el almíbar. Hervir la mermelada de ciruelas. Embeber la masa y recubrir con la mermelada caliente. Dejar enfriar

ligeramente. Entretanto incorporar el aguardiente de ciruelas a la masa cruda de mazapán, extender sobre la mermelada y dejar reposar en el frigorífico toda la noche. Cortar en rectángulos de 2 x 4 cm con un cuchillo sumergido en agua caliente. Decorar cada uno con un trocito de ciruela pasa y recubrir con cobertura templada.

Pastas especiadas con frambuesa

Para unas 90 piezas:
<i>1/2 receta de masa de pastas especiadas</i>
Para embeber y cubrir:
<i>2 1/2 cl de licor de frambuesa mezclado con 25 g de almíbar</i>
<i>100 g de confitura de frambuesa</i>
Para la capa de mazapán:
<i>125 g de masa cruda de mazapán</i>
<i>3 cl de licor de frambuesa</i>
Además:
<i>Cobertura con leche templada</i>
<i>Medios pistachos para decorar</i>

Preparar y cocer la masa como se indicó antes. Embeber la masa y aplicar una capa de confitura caliente. Dejar secarse un poco. Entretanto incorporar el licor de frambuesa a la masa cruda de mazapán y extender sobre la confitura. Dejar reposar toda la noche en el frigorífico. Cortar en rectángulos de 2 x 4 cm con un cuchillo sumergido en agua caliente. Recubrir con cobertura con leche templada y decorar cada uno de ellos con medio pistacho.





MERENGUES LIGEROS

EL CHOCOLATE CONSTITUYE EL CONTRAPUNTO PERFECTO AL DULZOR DEL MERENGUE

Las pastas de té de merengue admiten múltiples variantes basadas en el chocolate, tanto las formas como el relleno y el recubrimiento. Al preparar o al hornear la masa debe procurarse que los merengues estén completamente secos por dentro, pues en caso contrario se vuelven viscosos.

Receta básica del merengue

5 claras, 200 g de azúcar en polvo

Una punta de sal

Además:

Una placa de horno, papel de repostería

Mezclar las claras con el azúcar y la sal revolviendo en una fuente perfectamente limpia. Llenar de agua una cacerola en la que quepa la fuente, sin que el agua se desborde al introducirla. Calentar el agua. Batir al baño maría la mezcla de las claras hasta lograr un punto de nieve consistente. Al llegar a los

40-50 °C, retirar del baño maría y batir en frío. Si se utiliza una batidora manual debe operarse a velocidad media.

Forrar la placa de horno con papel de repostería. Aplicar el merengue con una manga pastelera de boquilla redonda o estrellada e introducir la placa en el horno precalentado a 55 °C. Dejar un poco abierta la puerta para que salga el vapor. Secar los merengues, a ser posible durante toda la noche.

Merengues de gianduja

Aplicar, utilizando una boquilla estrellada, en forma de gotas la masa de merengue sobre una placa de horno forrada de papel de repostería y dejar secarse durante toda la noche. Fundir al baño maría nougat oscuro de avellanas o de almendras, templar a unos 30 °C e introducir en un cucurucho de papel. Aplicar el nougat sobre la mitad de las «gotas» y cubrir con la mitad restante. Sumergir las puntas en la cobertura templada, colocar sobre papel de repostería y esparcir por encima pistacho o crocante picados (pág. 145)

Lenguas de crema canache y ron

Utilizando una boquilla redonda del N° 5 formar con la masa de merengue las lenguas sobre papel de repostería.

Para unas 50 piezas

Para la crema canache y ron:

200 g de cobertura con leche, 100 ml de nata

20 g de jarabe de glucosa, 4 cl de ron oscuro

Además:

Cobertura templada para recubrir

Preparar con los ingredientes una crema canache como se indica en pág. 156 y batir con el ron hasta lograr una masa espumosa. Introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 4 y aplicar en la mitad de las lenguas una tira de relleno. Poner encima las lenguas restantes y dejar solidificarse el relleno. Introducir en diagonal en la cobertura templada, colocar sobre papel de repostería.



Suflé de almendras

Un ligero merengue de almendras, relleno de crema canache, que, para que no pierda sabor, debe consumirse rápidamente. El relleno se conserva perfectamente entre los 16 y los 18 °C. Si se guarda en el frigorífico debe mantenerse algún tiempo a la temperatura ambiente antes de utilizarse.

Para la masa del suflé de almendras:

6 claras, 100 g de azúcar, 35 g de fécula

220 g de almendras peladas y molidas

170 g de azúcar en polvo

Para la crema canache:

250 ml de nata, 250 g de cobertura

Además:

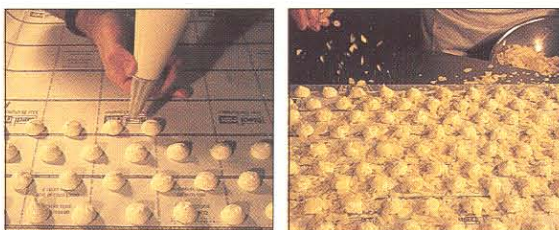
Placas de horno, papel de repostería

Almendra fileteada para esparcir

Para la masa del suflé, batir a punto de nieve las claras con el azúcar y la fécula. Mezclar las almendras con el azúcar en polvo e incorporar a las claras batidas. Continuar como se indica en las fotografías. Cocer a la vista las bolitas



La variación es posible. Estas deliciosas bolitas pueden combinarse obviamente con otros rellenos de chocolate. Así la crema canache puede aromatizarse con licores -ron, Cointreau, kirsch-. Pero también pueden rellenarse con una crema amarga de mantequilla y chocolate y tienen muy buen sabor cuando se introducen hasta la mitad en cobertura templada.



Introducir la masa del suflé de almendras en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 10 y formar semiesferas regulares, de 3 o 4 cm de diámetro, en placas de cocina forradas de papel de repostería. Esparcir por encima una buena cantidad de almendra fileteada.

15 minutos en el horno precalentado a 160 °C manteniendo la puerta algo abierta. Para la crema, hervir la nata y fundir la cobertura desmenuzada. Homogeneizar con la batidora y verter, para que se enfríe, en un recipiente de fondo liso. Dejar reposar a temperatura ambiente hasta que pueda ser aplicada con la manga pastelera; es muy importante no revolver la crema para que conserve su untuosidad. Introducir en una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 5 y formar rosetas sobre la mitad de las pastas de almendra. Colocar encima las pastas restantes y dejar reposar.

Alubias de moca

Pueden conservarse durante 2 o 3 semanas.

Para unas 50 piezas:

Para la masa de merengue:

1 receta de merengue, 1 cl de brandy

2 cucharaditas de café en polvo soluble

Para la crema de moca:

120 ml de nata, 30 g de jarabe de glucosa

2 cucharadas de café en polvo soluble

160 g de cobertura desmenuzada, 2 cl de brandy

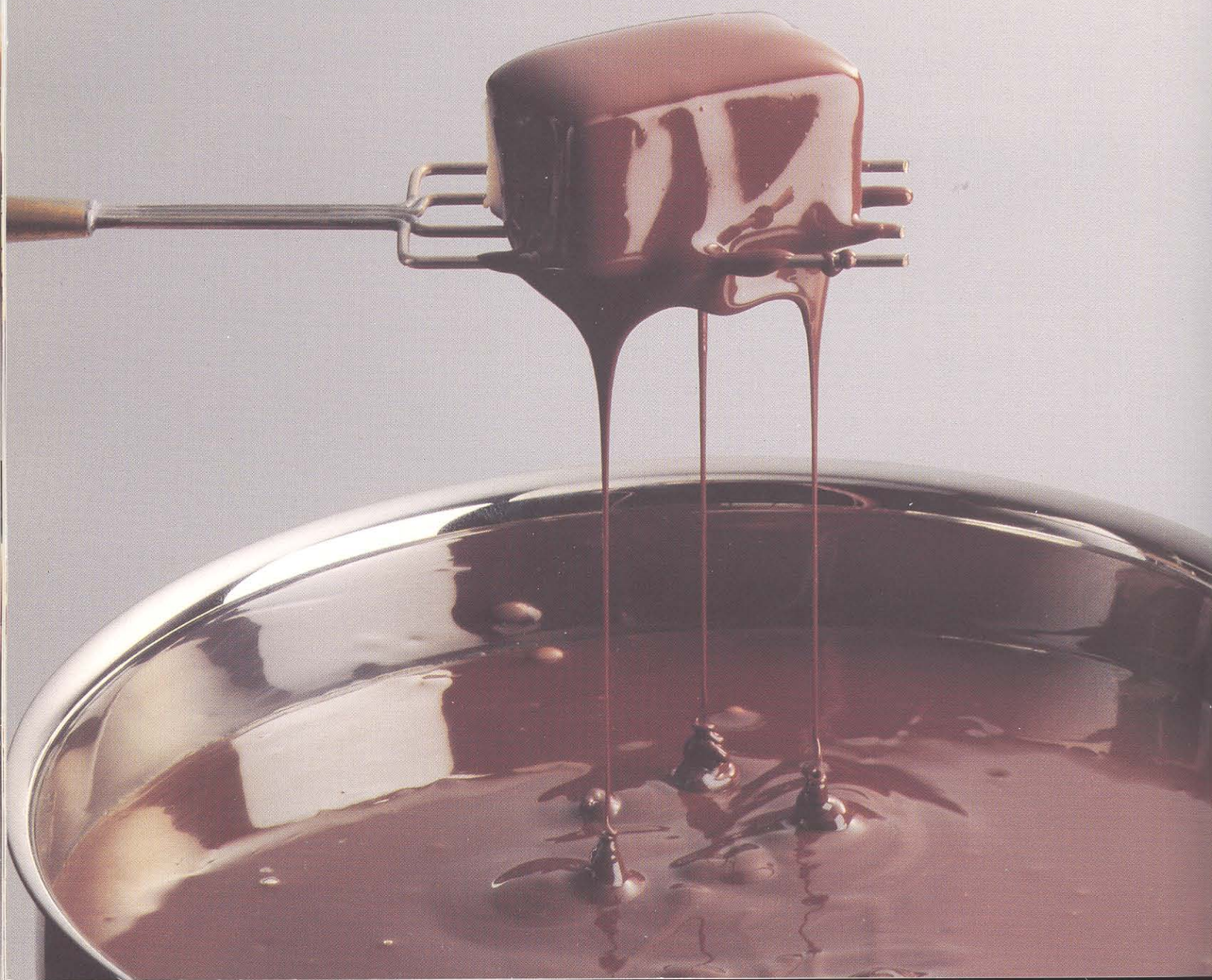
Cobertura con leche templada para recubrir

Preparar una masa de merengue e incorporar el café disuelto en brandy. Formar las alubias con una manga pastelera con boquilla redonda del N° 6 y dejarlas secar toda la noche. Para la crema, hervir la nata con el jarabe de glucosa y mezclar el café en polvo. Fundir en la mezcla la cobertura y batir con la batidora hasta lograr una crema lisa. Dejar enfriar. Batir con el brandy hasta lograr una masa espumosa y rellenar, con una manga con boquilla del N° 5, las alubias. Introducir hasta la mitad las alubias en cobertura con leche templada.



CHOCOLATE

CONF



CONFITERÍA

Tras la sencilla «tableta de chocolate», la confitería, con sus bombones y todo lo que los rodea, constituye el verdadero dominio del chocolate. Los especialistas en confitería de alta calidad y también la industria se han dedicado con tanto interés a este campo de la elaboración del chocolate que cabe plantearse la pregunta de si tiene sentido elaborar artesanalmente bombones en pequeñas cantidades o si incluso debe intentarlo un profano osado.

La respuesta sería decididamente negativa si los bombones se comparasen con los de elaboración industrial desde el punto de vista de la inalterabilidad. Pero independientemente de que sean artesanos o hayan sido elaborados por un confitero aficionado, los bombones de «ediciones reducidas» pueden ser productos frescos, casi sin tener en cuenta la fecha de caducidad. Tienen la calidad de su parte, pues se elaboran con los mejores productos y con los más frescos. No necesitan aditivos y los rellenos no tienen por qué cargarse con cobertura para poder conservarse el mayor tiempo posible.

La elaboración de estas minúsculas exquisiteces puede dar lugar a auténtica satisfacción creativa al comprobar el delicioso sabor de un relleno de crema canache o de una trufa con mantequilla. Este «lujo de lo fresco» no se lo va a reservar únicamente el confitero aficionado. Precisamente para el profesional la calidad constituye un aval propagandístico.

Historia del bombón

En los países y épocas amantes de la vida y de sus placeres, lo dulce corona de manera perfecta los días y las comidas. En otros que han hecho de la abstinencia un deber moral, el hombre se «recompensaba» con cosas dulces, y esta transgresión se catalogaba entre los pecados veniales. En períodos de guerra y de escasez lo dulce es el sueño de una vida normal, de la libertad de poder comer y beber lo que a uno se le antoje. Y en el mundo de la abundancia de nuestros tiempos, lo dulce puede ser una difícil decisión entre los objetivos de la delgadez y del prestigio y constituye el precio amargo de una libertad desmedida.

Un poco de azúcar, leche y cacao: un trozo de chocolate, tiene más poder y magia de lo que cabe suponer. Finalmente en los períodos de alta concentración, en el momento en que todos los sentidos se concentran, el bombón que se deshace en la lengua constituye una pausa de razón y de inteligencia, un placer reparador que además aporta a la circulación todos los elementos que nuestras células necesitan para pensar, y desarrollar trabajos intelectuales.

El relevo de los bombones de la Dieta

Nada de esto podría justificar con argumentos químicos al genial cocinero que contribuyó a que el bombón se lanzase a una carrera que se inició en las cumbres más altas y en un momento histórico excepcional.

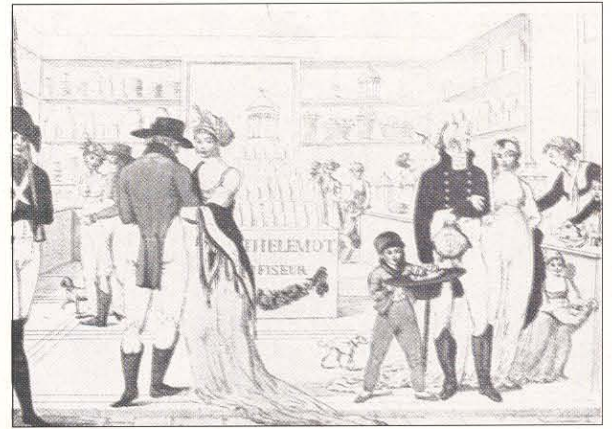
A finales del siglo XVII la «Dieta perpetua» de Ratisbona trató de dirigir los destinos de los aproximadamente 350 Estados que constituían Alemania desde la guerra de los Treinta Años. Los organizadores intentaron por todos los medios suavizar con unos «detalles» agradables las duras tareas políticas y administrativas. Entre otras cosas, el cocinero alemán del conde Choiseu du Plesis-Praslin, enviado por Luis XIV como observador a Ratisbona, presentó su propio «bombón de la Dieta». Los bombones de la Dieta solían ser almendras o avellanas recubiertas de azúcar. Él recubrió los núcleos tradicionales con el chocolate que acababa de ponerse de moda y, en honor de su señor, designó aquella exquisitez dulce con el nombre de *Praliné*.

Hoy evidentemente existen más variedades que en el Barroco y muchos bombones pueden moldearse, rellenarse o recubrirse mediante los procedimientos industriales. Pero siempre queda un margen para la individualidad, la fantasía y la artesanía que determinan que los diversos bombones presenten invariablemente algo especial.

Los bombones se clasifican y se designan teniendo en cuenta los métodos de elaboración y quien quiera dedicarse a «crear» estos bocaditos dulces deberá decidir cuál es el método que le conviene seguir.

Los bombones recubiertos constituyen la forma primitiva. Como antes en Ratisbona, hoy se elabora primero el núcleo del bombón; el contenido central de

avellana o almendra, de crocante o nougat, de crema o mazapán se desplaza por una cinta hasta la máquina recubridora y atraviesa, como dicen los técnicos, «un triple velo de chocolate en caída libre». El bombón tiene ya el color oscuro del chocolate. Según las variedades se le



A finales del siglo XVIII y principios del XIX las confiterías eran el lugar de encuentro preferido de toda la sociedad, como lo refleja este aguafuerte francés de hacia 1810. Ya entonces los dulces se servían en platos y bandejas bellísimos.

adorna con chocolate de otro color o la máquina lo rocía con otro adorno, deposita en él perlas de azúcar o deja caer una almendra. Sólo falta solidificarlo en un túnel de frío y ya está listo para pasar a las cajas.

En Ratisbona no había un túnel de frío, pero el «pralinista» disponía de una nevera que los cocineros reales del Barroco ni siquiera se podían imaginar.

La elaboración de los bombones y sus trucos

El segundo método de elaboración de bombones son los huecos. Constan de una envoltura de chocolate y de un relleno líquido o cremoso. Primero se preparan las figuras para que a modo de minúsculas cajas contengan la mayor cantidad posible de crema. Para lograr estas cajitas se vierte un poco de chocolate líquido en unos pequeños moldes de metal o de plástico que están tan fríos que el chocolate se solidifica inmediatamente en sus bordes. En la fábrica, desmoldarlos no constituye ningún problema; pasado cierto tiempo se vuelca el molde, el chocolate sobrante pasa a un recipiente y el resto se solidifica. Es el momento de verter el relleno en la cajita. A continuación el bombón se desplaza por la cinta bajo una espita que suelta un poco de chocolate líquido sobre el relleno: es el cuerpo. Este es el encanto de este tardío acompañante de los dulces occidentales: ninguna tradición puede imponer reglas tan firmes que frenen o limiten la fantasía gastronómica cuando la tradición está ya anquilosada.

Trabajando con el chocolate se dispone de una libertad absoluta. Así el chocolate se ha adaptado sin grandes problemas a la base cristiana de nuestros hábitos y costumbres. No hay Pascua ni Navidad sin figuras de choco-

late, que se asocian con los huevos, con las rosquillas, con los mazapanes y con las pastas especiadas como si hubiesen existido desde siempre.

El misterio de las monas de Pascua

La mona de Pascua y otras figuras de chocolate son también figuras huecas. Para su elaboración antes se utilizaba en repostería la fuerza centrífuga. Se introducía un poco de chocolate en un molde cerrado, y cuando la cantidad era la precisa, se producía el giro adecuado, y la masa de chocolate se centrifugaba uniformemente hasta llenar las últimas hendiduras y repliegues del molde. En la actualidad las monas de Pascua y las figuras de Navidad se forman uniendo dos mitades, cada una de las cuales se elabora como un bombón de figura hueca. Después las partes se unen tras haberse calentado ligeramente sus bordes. Es el misterio de la mona de Pascua.

Trufas, nougat y crocante

Las masas dulces son los elementos esenciales que se utilizan en el tercer método de elaboración de bombones: los bombones de capas.

Su elaboración es muy sencilla: superposición de masas de chocolate y de nougat de diversos colores. Una vez enfriadas todas las capas, se corta el conjunto en dados o en trozos de formas atractivas. El arte consiste en combinar las distintas masas para conseguir un sabor especial. Los bombones de capas no suelen recubrirse para que la

vista perciba y disfrute las deliciosas capas en sus diversos tonos, que van desde el rubio del caramelo hasta el marrón oscuro del chocolate amargo.

Para muchos aficionados al chocolate, la trufa es el placer perfecto y en la lengua oficial se califica de «producto similar al chocolate», lo cual, sin embargo, no acababa de satisfacer los requisitos de la legislación sobre los productos alimenticios, de forma que se completó la definición con el apéndice de «especial calidad». Si no es de gran calidad, no se funde hasta el punto que se requiere, y tras varios bocados se encuentra uno con una especie de película oleosa sobre los dientes.

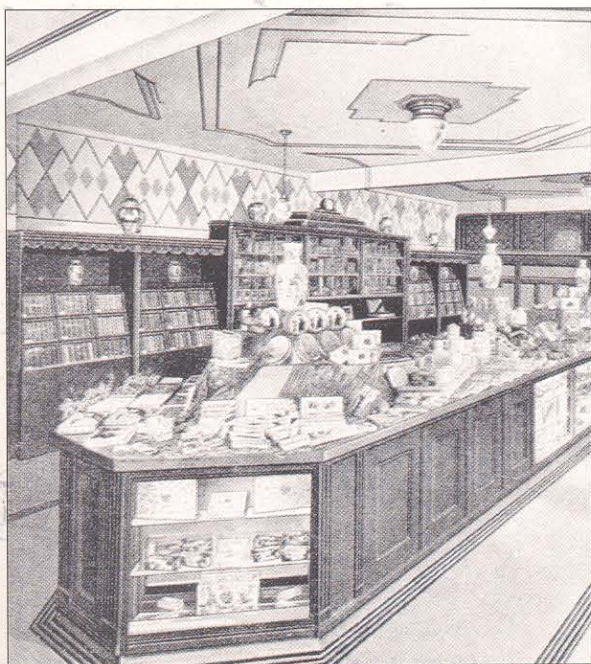
Cuando la costra se quiebra suavemente...

Los mejores bombones eran y son productos de una artesanía muy cualificada y son tan inconfundibles como los grandes vinos. Quien se lo proponga, podrá disfrutar de ellos tal como son: bocados dulces que estimulan de un modo especial los nervios gustativos desde el primer contacto de los labios con su superficie fría y lisa que ya en ese primer momento despliega su aroma; desde que se hinca el diente en la consistente costra morena que hay que superar como los muros que rodean a un paraíso para que los nervios gustativos perciban el relleno así liberado, hasta llegar al supremo placer de sentir todo ello fundirse y mezclarse. Quien no sólo se disponga a disfrutar de la alegría anticipada de la fiesta, sino que intervenga conscientemente en ella, intensificará su placer y lo convertirá en algo muy infrecuente, no sólo por automortificarse, sino por saber que los placeres de los sentidos tienen reglas y ritmos propios. Los bombones están en la cumbre: «nadie conoce -decía Thomas Mann a un amigo- lo bien que sabe un té con chocolate».

Y, ¡qué maravillosamente combinan los bombones con un café fuerte! ¡Qué efecto más bello producen los bombones cuando decoran la mesa apilados con gusto en preciosos recipientes como en los tiempos del imperio! ¡Qué bien cierran una comida! Toda una fiesta para los ojos y para el paladar.

En los buenos restaurantes se ha extendido la costumbre de presentar con el café una bandejita de plata, cristal o porcelana con minibombones, que con frecuencia son asombrosas creaciones de almendra, avellana y chocolate, de frutas y bizcocho, de nougat y crocante.

Como en los momentos de máximo esplendor de la burguesía tardía, la razón de ser de los bombones es, en este caso, eliminar el paisaje vacío de los manteles de damasco, en los que sólo brotan flores, y melancolía debido a la fugacidad de los placeres de la vida.



«Vista de una chocolatería moderna», se lee al pie de esta ilustración aparecida en un libro sobre la historia del chocolate publicado en 1931. Lo que entonces resultaba moderno, hoy parece anticuado, aunque el chocolate siga teniendo la misma importancia.





Los almendros florecen en Sicilia en febrero o marzo, según sea la altitud en que se cultiven. Con sus frutos se elabora el mazapán.

FRUTOS SECOS

INGREDIENTES IRRENUNCIABLES EN LA REPOSTERÍA DEL CHOCOLATE

Se habla de «frutos secos» para designar las semillas de frutas de cáscara dura, aunque esta designación no sea botánicamente correcta. Todos ellos son «frutos indehiscentes» pues su cáscara debe pudrirse o desprenderse para que sus semillas queden en libertad. De entre los frutos secos, la avellana es la única que presenta totalmente lignificadas las tres cáscaras de la semilla. La almendra, la nuez y otras especies son frutos en drupa; en ellas sólo es leñosa la corteza externa, en tanto que la central es fibrosa y los frutos estallan al madurar. La **almendra** (*Prunus amygdalus*) tiene gran aceptación no sólo por presentarse en el mercado en una



Macadamias y cacahuetes, dos frutos exóticos por lo que respecta a su combinación con el chocolate. En cualquier caso tienen gran aceptación en Australia y en América. Simplemente envueltos de chocolate constituyen un artículo muy solicitado.



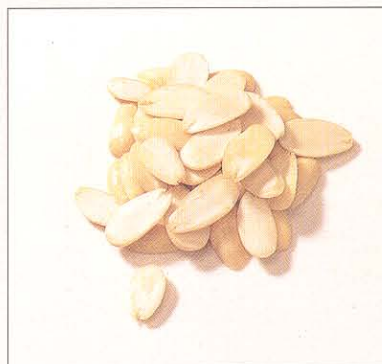
amplia gama de formas, sino también por el mazapán que se elabora a partir de ella. La **avellana** (*Corylus avellana*), generalmente acorazonada, se conserva perfectamente y su menor contenido de grasa (50%) hace que no se enrancie tan rápidamente. La **nuez** (*Juglans regia*), abombada y ovalada, contiene hasta un 60% de ácidos grasos no saturados, muchas vitaminas y principios minerales. La pulpa del **coco** (*Cocos nucifera*) es sólida y blanca, tiene un sabor dulce y con ella se prepara la ralladura de coco. El **pistacho** (*Pistacia vera*) es de color verde claro; sus frutos contienen unas semillas muy oleaginosas de un sabor parecido al de la almendra. Se presta perfectamente para decorar los productos de repostería. La **castaña del Pará** (*Bertholletia excelsa*) tiene un sabor parecido al de la almendra, por lo que en ocasiones se utiliza como un sucedáneo suyo. La **pacana** (*Carya illinoensis*) está estrechamente emparentada con la nuez, aunque tiene un sabor más dulce. Sus frutos son brillantes, tienen una cáscara fina y lisa, y presentan cuatro nervios lisos y longitudinales. El **anacardo** (*Anacardium occidentale*) es un fruto fuertemente curvado que se desarrolla en un grueso pedúnculo carnoso. El anacardo se pela y se tuesta para que pierda su sabor áspero. La **macadamia** (*Macadamia integrifolia*) es la semilla grasa, de sabor agradable, de un árbol muy cultivado en Australia, Nueva Zelanda y Hawái. El **cacahuete** (*Arachis hypogea*) es el fruto de una planta leguminosa. La **castaña** (*Castanea sativa*) tiene en crudo sabor a harina, pero al cocerse se vuelve dulce.



Almendras enteras peladas. Tienen que estar secas antes de utilizarse para crocantes o para decorar.



Almendras en barritas. Se utilizan sobre todo tostadas y con chocolate.



Almendras partidas por la mitad, y peladas. Son un adorno muy sencillo para la superficie de tartas y pasteles.



Almendras picadas. Admiten múltiples usos: para masas, pastas, crocantes y adornos.



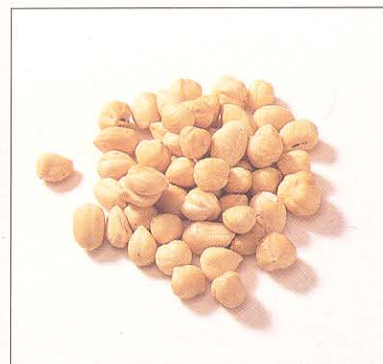
Almendras fileteadas. Para elaborar finos crocantes y, tostadas, para esparcir sobre tartas y pastelitos.



Almendras molidas. Molidas con o sin piel, se utilizan en masas, pastas y rellenos.



Pistachos picados. Con su color verdoso, sirven para decorar, por ejemplo, bombones.



Avellanas peladas. Su finísimo sabor combina perfectamente con el chocolate en tartas y pasteles.



MONTONCITOS DE ALMENDRA

CHOCOLATE DE COBERTURA Y ALMENDRAS: DIFÍCILMENTE PODRÁ PREPARARSE UN BOMBÓN DE UN MODO MÁS SENCILLO Y RÁPIDO

La base de esta exquisitez son las almendras en barritas, tostadas hasta dorarse sobre una placa de horno precalentado a 200 °C. Para que se doren uniformemente las barritas de almendra, se remueven de vez en cuando con una paleta o con una espátula de madera. Sacar del horno y dejar enfriar. Todo el arte de la elaboración radica únicamente en la mezcla de la almendra con la cobertura templada. Para ello es imprescindible que la almendra esté al menos a temperatura ambiente, aunque en cualquier caso no se podrá superar la temperatura de la cobertura; la ideal es 25 °C. Tampoco deberá estar frío el recipiente, que será una cacerola con mango. La relación entre la almendra y la cobertura deberá ser al menos de 2 a 1. Se recomienda mezclar cantidades pequeñas para que la cobertura no se solidifique durante el proceso. Poner en la cacerola una parte de almendra y a continuación añadir la cobertura suficiente para que las almendras estén totalmente cubiertas, pero sin que sobrenaden en ella. A continuación formar montoncitos sobre papel de repostería utilizando una cucharilla. Una vez agotada la cantidad, introducir la porción siguiente. Se pueden preparar montoncitos de almendra cubiertos de cobertura oscura (amarga, semiamarga) o de cobertura clara (cobertura con leche).

Montoncitos de almendra y naranja

La incorporación de frutas escarchadas o en almíbar permite obtener delicadas variantes.

150 g de almendras en barritas, 30 g de almíbar

20 g de azúcar en polvo

50 g de naranja confitada finamente troceada

120 g de cobertura con leche templada

Mezclar los montoncitos de almendra con el almíbar. Colocar en una placa de horno y espolvorear con azúcar en polvo. Dorar removiendo con frecuencia en el horno precalentado a 180-200 °C. Dejar enfriar la almendra a 25 °C y mezclar con los daditos de naranja confitada. Introducir en porciones en la cobertura y formar montoncitos sobre papel de repostería o rellenar unas cápsulas de papel. También pueden rellenarse unas tartalelas de chocolate preparadas con antelación.



CROCANTE

MEZCLADOS CON AZÚCAR FUNDIDO, LA ALMENDRA, LA AVELLANA U OTROS FRUTOS SECOS CONSTITUYEN UNO DE LOS PRODUCTOS SEMIELABORADOS MÁS IMPORTANTES EN CONFITERÍA

¡Cuidado con la interpretación de las recetas! Lo que aquí se designa como crocante, en francés se llama *nougat*, o mejor *nougat oscuro*, y hace referencia al sabor caramelizado del azúcar, en oposición al *nougat blanco*.

Lo más importante es fundir el azúcar hasta conseguir la máxima fluidez para que recubra totalmente las almendras, las avellanas o los otros frutos secos sin oscurecerse excesivamente. Se recomienda agregar zumo de limón (4 cucharaditas para 1 k de azúcar) o jarabe de glucosa (10% máximo). La relación entre la almendra entera (avellana, frutos secos) con el azúcar será de 1 a 1. Si se utiliza almendra (frutos secos) fileteada, partida o molida, la relación cambia de 1 a 2 debido al aumento de su superficie.

Bombones de crocante. Se cuecen las semillas del crocante aceitadas, enteras o cortadas gruesas, y se distribuyen en montoncitos sobre una base aceitada. Una vez frías, recubrir con cobertura. En la fotografía aparecen almendras enteras con cobertura oscura, avellanas enteras con cobertura con leche y macadamias cortadas en grueso con cobertura oscura.



Cocer el crocante:

Calentar la mitad del azúcar con el zumo de limón. La llama no debe superar la altura del nivel del azúcar, pues éste se oscurecería o se quemaría en los bordes.



Una vez fundido el azúcar, agregar el resto del azúcar en 2 o 3 porciones para que se disuelva rápidamente sin oscurecerse.



Procurar siempre que la llama no alcance el nivel del azúcar. Cocer hasta que el azúcar se disuelva totalmente pero sin oscurecerse.



Calentar ligeramente la almendra fileteada, añadirla al azúcar fundido y mezclar inmediatamente revolviendo hasta que quede totalmente recubierta de azúcar.



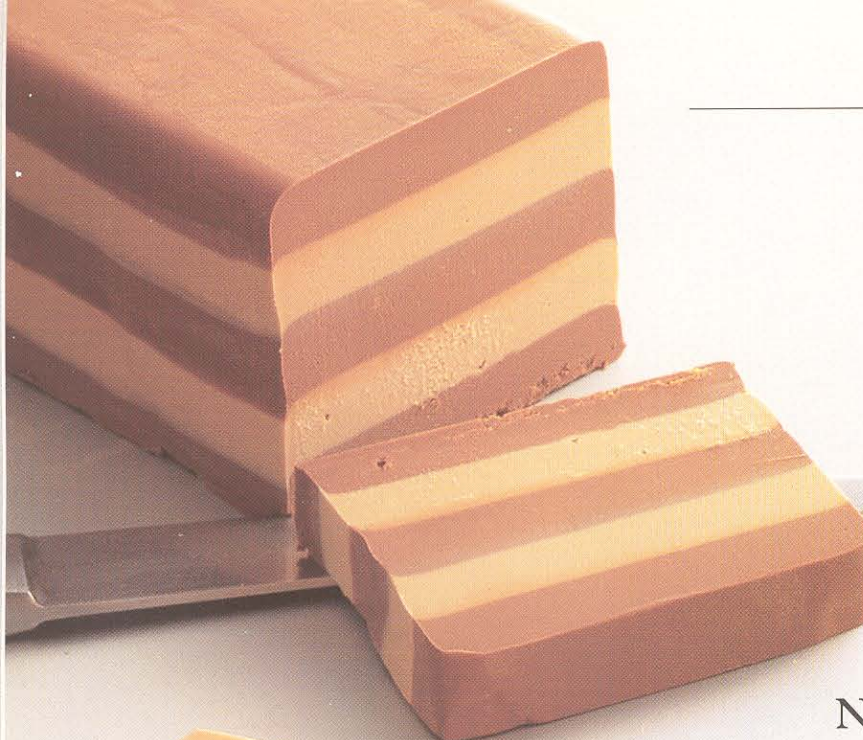
Volcar sobre una superficie engrasada con aceite vegetal neutro y distribuir inmediatamente un poco para que el crocante no se enfríe en su totalidad.



Formar una lámina con un rodillo aceitado cuando el crocante se mantenga todavía suficientemente caliente. El grosor de la lámina dependerá de la utilización posterior.



El crocante triturado se obtiene deshaciendo con una pesa o un mazo de cocina una lámina extendida. Para ello se coloca alrededor del crocante un aro con el fin de que los trocitos no salten fuera. Como producto semielaborado, tiene múltiples aplicaciones en confitería y en pastelería, como ingrediente de masas y rellenos y como material decorativo.



Masas de nougat: la industria las ofrece de todos los sabores y en todas las calidades. De ahí que ni el profesional tenga motivos para elaborar personalmente las masas, a no ser que se pretenda un aroma que no se produzca industrialmente. En la actualidad, el comercio minorista ofrece al consumidor el nougat empaquetado en pequeñas cantidades.

NOUGAT PURO

CORTAR, RECORTAR, RECUBRIR: LA FORMA MÁS SENCILLA DE PREPARAR BOMBONES

El nougat es una masa de almendras (o de otros frutos secos), azúcar y cobertura sin agua, más o menos consistente y moldeable y, junto a la crema canache y al mazapán, es uno de los productos más importantes en la elaboración del bombón.

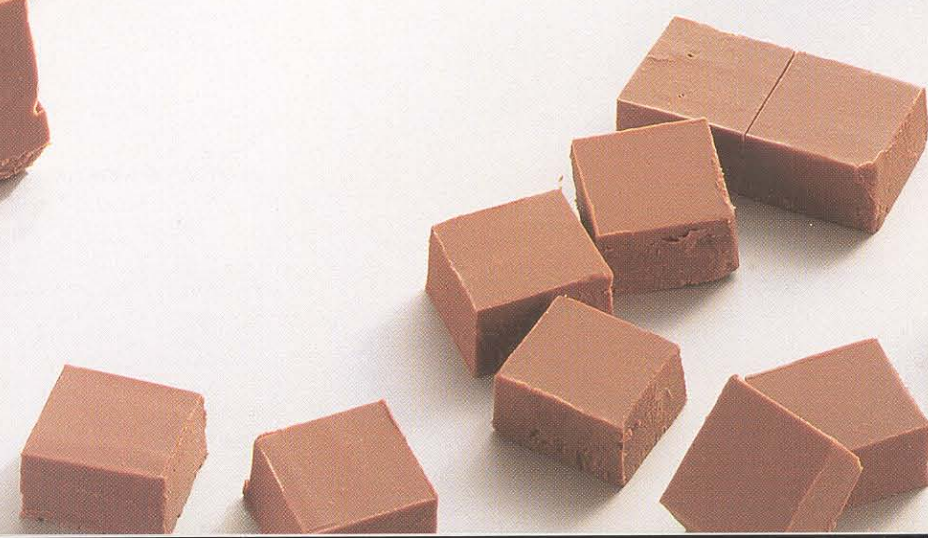
El nombre de «nougat» plantea en cualquier caso un problema internacional, pues en el ámbito francés la palabra *nougat* designa una mezcla de azúcar fundido con almendra o frutos secos que en otros países se conoce como «crocante». Para la masa de nougat en Francia y sobre todo en el ámbito internacional se utiliza la palabra *Gianduja*. La receta básica del nougat es muy sencilla:

1 parte de almendra o de frutos secos

1 parte de azúcar

1 parte de cobertura

La almendra se tuesta más o menos, según sea la intensidad del aroma que se pretenda. En cualquier caso la avellana debe tostarse hasta que pueda pelarse; también deben tostarse las otras semillas, como los piñones, las castañas del Pará, los cacahuetes y las nueces. Se





trituran, se mezclan con azúcar y se muelen con una laminadora hasta conseguir una consistencia oleosa. A continuación se mezclan con cobertura fundida. Una vez enfriada la masa de nougat adquiere su untuosidad tras pasarse nuevamente por el rodillo.

De ahí que la preparación de las masas de nougat esté reservada a los profesionales, pues una laminadora de estas características sólo puede encontrarse en una buena pastelería, donde la misma industria adquiere las masas de nougat, pues sólo una pastelería que disponga de instalaciones adecuadas está en condiciones de ofrecer productos de la mejor calidad.

Bombones de nougat

El nougat es un producto final que no necesita ulterior elaboración, por lo que puede consumirse como tal. Como bombón, este nougat puede recubrirse simplemente con cobertura templada y adornarse con algún tipo de decoración. Por tanto, preparar bombones de nougat es muy sencillo y las diversas tendencias de la industria permiten ofrecer toda una serie de bombones de nougat. En esta página se ofrecen tres muestras: cuadrados de nougat oscuro de nueces, corazón de nougat oscuro de almendras y rectángulos de nougat de nata.

Para los bombones cortar primero la masa de nougat en tiras de 10 o 12 mm de espesor y después en rectángulos, cuadrados o triángulos. Se trata de un proceso especialmente económico, pues no hay pérdidas. Cuando los bombones se recortan de una masa (por ejemplo, cuando se sacan corazones, óvalos, círculos, etc.), obviamente quedan restos, pero éstos pueden aprovecharse para otros rellenos en confitería o en pastelería.



MAZAPÁN

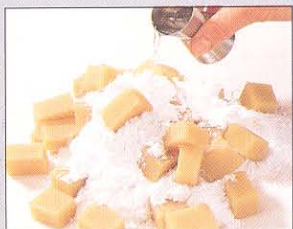
EL BOMBÓN EXIGE INAPELABLEMENTE LA MEJOR CALIDAD Y EL PORCENTAJE DE AZÚCAR DETERMINA LA FORMA DE ELABORARLO

Para un profesional no resulta rentable elaborar el mazapán, pues resulta muy difícil alcanzar la calidad de un buen mazapán industrial. Un aficionado ni siquiera se plantea el problema.

Almendras y azúcar en proporción de 2 a 1 son los ingredientes de la masa cruda. Para su elaboración se trituran en grueso en una laminadora almendras recién peladas y azúcar. Esta mezcla se tuesta, removiendo, en un caldero de cobre que se pone al baño maría. El proceso acaba cuando la mezcla se desprende de las paredes del caldero y está seca. La mezcla debe enfriarse con rapidez. En este momento se añade almíbar y se tritura.

Por este procedimiento se elabora la masa cruda siempre que se disponga de una laminadora. Hay diversos niveles de calidad, los más importantes el 1 y el 0, representan una calidad media, y el 00 representa un producto de primerísima calidad. La industria fabrica mazapán de pistachos de gran calidad y un sucedáneo de mazapán (persipán) de almendra de albaricoque o de melocotón, que no puede utilizarse en confitería.

Ingredientes de estos bombones de mazapán:
500 g de masa cruda de mazapán, 100 g de azúcar en polvo, 2 cl de kirsch.



Amasar el mazapán con azúcar en polvo:

Formar con el azúcar en polvo un montón. Agregar la masa cruda de mazapán en trozos y el kirsch.



Amasar con las manos del modo más rápido posible hasta lograr una masa lisa. Se conseguirá antes cuanto menor sea la proporción de azúcar.



Formar con la masa un bloque rectangular y estirar a la altura deseada (10 o 12 mm) entre dos varillas sobre papel de repostería.



Recubrir trozos compactos de mazapán:

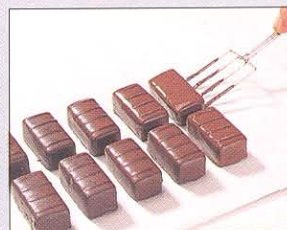
Dejar caer los trozos de mazapán en cobertura templada y sumergirlos completamente utilizando una horquilla de baño.



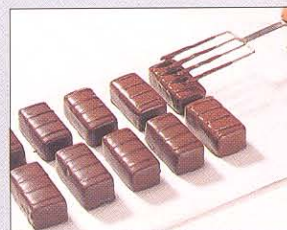
Poner la horquilla debajo del trozo de mazapán, sacar y escurrir, mediante un ligero movimiento, la cobertura sobrante.



Eliminar del bombón el resto de la cobertura en el borde de la fuente o en un alambre tendido sobre la misma fuente.



Depositar el bombón. Para ello desplazar sobre el papel hacia adelante el cuerpo en posición diagonal, apoyar en el canto y retirar la horquilla.



Decorar la superficie con la horquilla: presionar sobre la cobertura todavía líquida, alzar ligeramente y retirar lateralmente.



Con su bajo índice de azúcar (35% máximo), la masa cruda de mazapán impone el sabor a almendra y puede utilizarse sin otros ingredientes. Su consistencia es blanda. Para un mazapán moldeable debe añadir azúcar en polvo, en una proporción de 1 a 2, por ejemplo en las figuras modeladas. No obstante, en la elaboración del bombón lo prioritario es la calidad, por lo que sólo se añadirá el azúcar en polvo que se requiera para obtener un sabor excelente, o bien se utilizará la masa cruda de mazapán con un contenido de azúcar de hasta un 35%. Ahora bien, estos cuerpos del bombón son tan blandos que necesitan en su base una fina capa de cobertura para poder ser recubiertos como se indica en la secuencia fotográfica.

Bombones de mazapán

Una muestra de un mazapán de calidad media con una proporción de azúcar en polvo del 20% y ligeramente aromatizado con kirsch. Este mazapán se estira sobre azúcar en polvo y se corta en rectángulos de 20 x 35 mm. Su consistencia es tan estable que los trozos no necesitan una capa de cobertura para poder ser recubiertos. Tras ser cortados, los cuerpos de mazapán deben estar un poco separados para que puedan secarse también por los lados.

Mazapán de pistachos

Para 40 piezas

300 g de masa cruda de mazapán

90 g de pistachos finamente triturados

3 cl de Marrasquino

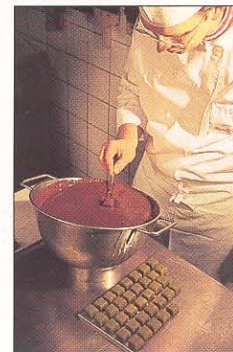


Además:

Cobertura templada para recubrir

Pistachos partidos por la mitad para decorar

Formar con los ingredientes una masa y estirla entre unas varillas sobre papel de repostería en una lámina de 12 mm de espesor, como se indica en la secuencia fotográfica. Cortar en cuadrados de 23 mm de lado. Dejar secar. Recubrir con chocolate de cobertura, como se indica en la página anterior, y adornar cada cuadrado con medio pistacho.



Recubrimiento de bombones de pistacho

en una demostración de Leopold Fortshofer. No obstante, los profesionales suelen recurrir a las máquinas para realizar esta actividad que exige mucho tiempo.

Mazapán de pistachos:



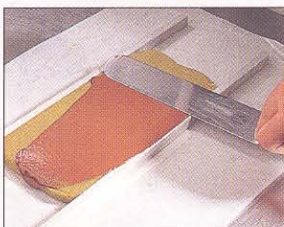
Amasar la masa cruda de mazapán con los pistachos finamente triturados y añadir poco a poco el licor.



Colocar sobre papel de repostería 2 varillas (12 mm de altura). Apretar la masa, que es relativamente blanda, entre las varillas.



Tapar con papel de repostería y estirar con el rodillo desde el centro hacia arriba y hacia abajo.



Retirar el papel de la parte superior y extender una fina capa de cobertura sobre la superficie. Dejar solidificarse. Retirar las varillas.



Volcar sobre la superficie de trabajo la lámina de mazapán con el chocolate hacia abajo y cortar transversalmente en tiras de 23 mm de anchura.



Cortar en cuadrados en el sentido de la longitud. Colocar sobre el papel de repostería guardando las correspondientes distancias y dejar secar un poco.

BOMBONES DE MAZAPÁN

LA MASA CRUDA DE MAZAPÁN COMBINA MUY BIEN CON FRUTOS SECOS O CON FRUTAS CONFITADAS Y PUEDE AROMATIZARSE CON LICORES

Los cuerpos de mazapán blandos, es decir, los que sólo se elaboran con masa cruda de mazapán más ingredientes aromatizantes, necesitan una fina capa de cobertura como se indica en la receta del mazapán de pistachos. Esta base firme impide que al sacar el bombón de la cobertura la horquilla quede adherida al mazapán. Esta técnica se recomienda para las recetas de esta página, pues en caso contrario habría que dejar secarse las piezas de mazapán hasta que las mismas tuviesen suficiente estabilidad, lo cual iría en detrimento de la calidad.

Mazapán de albaricoque

Para estos bombones de mazapán únicamente deberán utilizarse albaricoques de primera calidad y de refinado dulzor.

Para unas 50 piezas (sin fotografía):

120 g de albaricoques secos

400 g de masa cruda de mazapán

50 g de avellanas picadas

Mazapán de avellanas

Para 50 piezas:

300 g de masa cruda de mazapán

90 g de avellanas molidas, 2,5 cl de ron negro

Cobertura con leche templada

50 medias avellanas

Formar una masa y estirlarla entre dos varillas y untar la parte inferior con cobertura con leche. Recortar óvalos u otro tipo de formas. Recubrir con cobertura con leche templada y colocar en papel de repostería. Decorar cada pieza con media avellana.

Mazapán de piña y marrasquino

Para 50 piezas:

80 g de piña confitada finamente picada

5 cl de Marrasquino

250 g de masa cruda de mazapán



3 cl de aguardiente de albaricoque

Cobertura con leche templada

Cortar finamente los albaricoques y formar una masa con los restantes ingredientes. Estirar la masa entre dos varillas, untar la parte inferior con cobertura con leche y cortar en cuadrados de 23 mm de arista, como se indica en la pág. 149. Sumergir los cuadraditos en cobertura con leche, colocarlos sobre un papel de repostería y hacer unas incisiones en la superficie con una horquilla de tres puntas como se indica en la pág. 148.

Cobertura templada

3 rodajas de piña confitada

Poner la víspera la piña en Marrasquino. Mezclar con la masa cruda de mazapán y estirar entre dos varillas formando una capa de 10 mm de espesor, untar la parte inferior con cobertura y cortarla en cuadraditos de 22 mm de lado como se indica en la pág. 149. Poner en cada cuadradito un trozo de piña confitada cortado de diversas formas. Recubrirlos con cobertura y depositarlos sobre papel de repostería como se indica en la pág. 148.

Mazapán de jengibre y pacanas

Para unas 50 piezas:

90 g de jengibre confitado

170 g de masa cruda de mazapán

50 g de pacanas picadas, 3 cl de Curaçao

Cobertura templada, jengibre confitado

Picar finamente el jengibre. Formar una masa con el jengibre, la masa cruda de mazapán, las pacanas y el Curaçao. Estirar en papel de repostería entre dos varillas, untar la parte inferior con cobertura y cortar en cuadrados de 22 mm de lado como se indica en la pág. 149. Recubrir con cobertura templada y depositar en papel de repostería como se indica en la pág. 148. Colocar en cada cuadrado un trocito de jengibre confitado.

Mazapán al Cointreau

Se trata de un bombón con dos componentes: una crema canache suavemente untuosa sobre una masa de mazapán aromatizada con Cointreau.

Para unas 50 piezas:

Para la crema canache:

30 g de cobertura oscura



80 g de cobertura con leche, 50 ml de nata

Para la masa de mazapán:

50 g de cidra confitada

250 g de masa cruda de mazapán

5 cl de Cointreau

Cobertura con leche templada

Cáscaras de naranja confitadas

Para la crema canache, fundir juntas al baño maría la cobertura oscura y la cobertura con leche. Hervir

la nata e incorporar revolviendo a la cobertura. Dejar enfriar. Como se indica en la pág. 149, colocar las varillas sobre papel de repostería y extender la crema canache. Dejar solidificarse en el frigorífico. Para la masa de mazapán, cortar finamente la cidra confitada y formar con ella, con la masa cruda de mazapán y con el licor, una masa blanda y extenderla sobre la crema solidificada. Tapar con papel de repostería, alisar con el rodillo y cortar en rectángulos o en rombos. Sumergir en cobertura con leche templada y depositar sobre papel de repostería como se indica en la pág. 148. Decorar con piel de naranja confitada.

FRUTOS CRUDOS EN CHOCOLATE

FRUTOS SECOS REFINADAMENTE RELLENOS O CON UNA SIMPLE CAPA DE COBERTURA

Los frutos secos son los productos ideales para convertirse en exquisitos bombones a través del chocolate. Al eliminarse la humedad tras el proceso del secado se eleva el contenido de azúcar de los frutos y queda un concentrado aroma frutal. Al elegir los frutos secos hay que procurar que sean recientes, es decir, que no lleven tiempo almacenados, que huelan a fresco, que tengan una superficie seca y que a ser posible tengan el mismo tamaño.

Bolas de productos secos

Para unas 30 piezas:

100 g de higos secos

100 g de albaricoques secos, 100 g de dátiles

80 g de avellanas picadas en grueso

40 g de naranja confitada finamente picada

5 cl de licor de albaricoque

Además:

Cobertura con leche templada para recubrir

30 g de avellanas tostadas picadas

Blanquear brevemente los higos y los albaricoques y pasteurizarlos durante 5 minutos sobre una rejilla en el horno a 120 °C. Cortar con los dátiles en trozos no demasiado grandes. Mezclar con los restantes ingredientes hasta lograr una masa moldeable. Cortarla en tres trozos de igual tamaño y estirla en tres tiras de 20 cm de longitud sobre una superficie de trabajo espolvoreada con azúcar en polvo.

Utilizando una regla y un cuchillo afilado cortar en piezas de 2 cm de longitud y enrollar éstas en forma de bolas. Para ello se recomienda humedecerse las manos con un poco de licor de albaricoque o de brandy a fin de que la masa, que es viscosa, no se quede adherida. Introducir las bolas en cobertura con leche templada, depositarlas en papel de repostería y esparcir las avellanas picadas encima.

Dátiles con mazapán de pistachos

30 dátiles de igual tamaño

150 g de masa cruda de mazapán

30 g de pistachos finamente triturados

1,5 cl de Marrasquino

Además:

Cobertura con leche templada para recubrir

20 g de pistachos picados para esparcir

Cortar longitudinalmente los dátiles y retirar con cuidado los huesos. Formar una masa con el mazapán, los pistachos triturados y el Marrasquino y dividirla en 30 piezas de igual tamaño. Introducir un poco de masa en cada uno de los dátiles, cerrarlos y recubrirlos con cobertura templada. Esparcir por encima los pistachos picados.

Ciruelas con mazapán al aguardiente de ciruelas

Las ciruelas pasas no deben estar demasiado secas, pero tampoco «untuosamente» blandas, como las que con frecuencia se venden en bolsitas.

150 g de masa cruda de mazapán

3 cl de aguardiente de ciruelas, 30 ciruelas secas

Además:

Cobertura templada para recubrir

Incorporar poco a poco el aguardiente de ciruelas a la masa cruda de mazapán. Cortar longitudinalmente las ciruelas secas; cuando aparezca el hueso, retirarlo y colocar en su lugar un trocito del mazapán al aguardiente de ciruelas. Cerrar de nuevo la fruta, apretar hasta reproducir su forma original y recubrir con cobertura templada.





Frutas con chocolate

Ni están rellenas ni están trabajadas en una forma especial. Son simplemente frutas secas que oportunamente cortadas, si fuera necesario, se sumergen en cobertura templada de donde se sacan con una horquilla de baño. Se depositan sobre papel de repostería o plástico y, si procede, se hacen unas estrías con la horquilla. O bien, como sucede con los higos, se introducen en la cobertura sujetándolos por el rabito. Los arancini y el jengibre constituyen una excepción. Se introducen en almíbar; antes de recubrirse; el jengibre debe secarse un poco.

Piñas secas: trozos cortados uniformemente, recubiertos con cobertura templada, con líneas de cobertura con leche por encima.

Albaricoques secos: los frutos pequeños seleccionados y recubiertos con una capa de cobertura oscura.

Aros de manzana secos: aritos recubiertos con cobertura oscura.

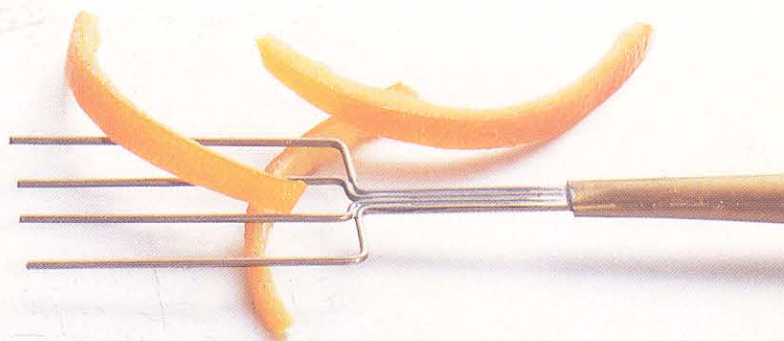
Mangos secos: cortados en trozos y recubiertos de una

capa de cobertura con leche y decorados en forma circular.

Higos secos: frutos enteros, recubiertos con una capa de cobertura con leche templada.

Arancini: son la excepción; no son frutas secas, sino cáscaras de naranja confitadas, cortadas en tiras y recubiertas con cobertura oscura templada.

Jengibre confitado: cortado en segmentos, secados y sumergidos en cobertura oscura templada.



FRUTAS FRESCAS EN CHOCOLATE

DE PREPARACIÓN SENCILLA Y RÁPIDA, ESTOS PRALINÉS DE FRUTAS SABEN REALMENTE FRESCOS

La pastelería proporciona numerosas muestras de lo bien que combinan el chocolate amargo y los frutos ácidos. Sin embargo, con la mayoría de las frutas frescas se pueden elaborar bombones con la condición de que sean suficientemente dulces por sí mismas para que armonicen en cuanto al sabor con el chocolate amargo. Si no es éste el caso, antes de la inmersión deben recibir una capa de azúcar -en forma de baño- o bien deben combinarse con una base de mazapán dulce.

Uva espina (physalis)

Estas uvas espinas de sabor ácido-azucarado son una muestra de lo rápidamente que puede prepararse un bombón de fruta. Los «faroles» de uva espina son especialmente válidos en este sentido. Su capa exterior hace que puedan ser simplemente sumergidos y, si no se eliminan las hojas de su envoltura, pueden tener una presentación realmente atractiva.

Mandarinas

Dividir en segmentos 3 mandarinas procurando no dañar la piel. Dejarlas secar 2 o 3 horas. Calentar al baño maría a 30 °C de temperatura, 200 g de fondant y aromatizar con 2 cl de Cointreau. Poner en un tenedor los trozos de mandarina y recubrir con el fondant, depositarlos sobre papel de repostería y dejarlos secar. Recubrir con cobertura.

Los bombones de fruta fresca no se deben guardar más de dos días, pues cuando mejor despliegan todo su aroma es cuando están muy recientes.



Kumquats

Limpiar, dejar secar y partir a la mitad 30 kumquat (naranjas enanas). Amasar hasta lograr una pasta lisa 200 g de masa cruda de mazapán sobre una placa limpia de mármol con 20 ml de licor de naranja y 70 g de azúcar en polvo. Estirar formando una lámina de 4 mm sobre una placa espolvoreada con azúcar en polvo. Recortar círculos iguales de kumquat, poner media fruta encima y presionar. Dejar secar 2 horas, sumergir en cobertura templada y depositar sobre papel de repostería. Esparcir pistacho picado por encima.

Kiwis

Pelar 250 g de kiwis, cortarlos en tiras de 5-6 mm de anchura. Amasar sobre una placa limpia hasta lograr una pasta lisa 100 g de masa cruda de mazapán con 50 g de azúcar en polvo. Estirar sobre una placa espolvoreada con azúcar en polvo en una lámina de 2-3 mm de espesor y extender una capa fina de cobertura. Poner encima las tiras de kiwi, recortar y a continuación recubrir con cobertura o introducirlas hasta el borde superior.

Plátanos manzana

Son muy dulces, por lo cual tienen un delicioso sabor con un recubrimiento de chocolate amargo. Partir las piezas por la mitad. Las mayores habrán de partirse además por el centro. Recubrir con cobertura y esparcir con avellana caramelizada.

Fresas

Esta fruta requiere, antes de sumergirse en el chocolate, una capa de azúcar. Su contenido de azúcar es muy bajo para poder desplegar todo su aroma en competencia con el chocolate amargo. Limpiar con papel de cocina 250 g de fresas. Calentar al baño maría a 30 °C unos 150 g de fondant y aromatizar con 2 cl de ron. Como se observa en las fotografías, no introducir del todo las fresas en el fondant, sacarlas y dejarlas secar. Sumergirlas luego en cobertura, depositarlas sobre un papel de repostería, y dejarlas solidificar.

Bañar fresas:

Coger las fresas por las hojas e introducir casi hasta el arranque mismo de la hoja, dejar escurrir y depositar sobre papel de repostería.

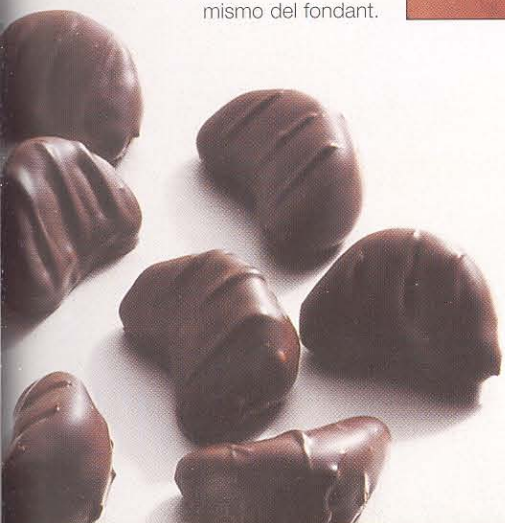


La capa de fondant debe estar seca (el proceso requiere 1 o 2 horas) antes de sumergir las fresas en la cobertura hasta el límite mismo del fondant.



Carambolas

Son muy atractivas por su forma estrellada. Cortar los frutos en tiras de 6 mm de espesor y recubrirlos con cobertura. Decorar con azúcar granulado.



CANACHE

LA CREMA BÁSICA MÁS SENCILLA PARA ELABORAR BOMBONES, PERO LA QUE MÁS POSIBILIDADES DE VARIACIÓN PRESENTA

Se conoce también con el nombre de crema parisiense. Entre profesionales se la llama «canache» o «ganache». En las áreas francófilas predomina «ganache», y en otros ámbitos predomina «canache». Pero independientemente de su escritura, es una crema genial, que es de lo que se trata.

Sólo se requieren dos ingredientes: nata y cobertura, en una proporción de 1 parte de nata y 2 de chocolate. Con estas proporciones se obtiene una crema de consistencia media para elaborar bombones, es untuosa y posee un sabor equilibrado.

El profesional suele añadir a la nata una pequeña cantidad (un 10%) de jarabe de glucosa, que ofrece la ventaja de hacer la crema más untuosa, más fácil de elaborar y de un brillo más delicado. Es

una buena razón para utilizar jarabe de glucosa, como se hace en la mayoría de las recetas de este libro. La preparación básica es muy sencilla. Se hierva la nata -con o sin jarabe de glucosa- y se añade la cobertura en trocitos que se funden revolviendo constantemente. La segunda posibilidad es la que aparece reflejada en el proceso contiguo y consiste en fundir la cobertura e incorporar a la cobertura líquida la nata hervida. Ventajas: la cobertura y la nata se mezclan mucho antes y se logra

La nata hervida y caliente se incorpora a la cobertura fundida. Es una de las dos formas de preparar la crema canache. Otra posibilidad consiste en fundir en nata caliente la cobertura desmenuzada.

así una masa homogénea. No repercute nada ni en la estructura ni en el sabor.

La consistencia de la crema canache depende de la relación entre la nata y la cobertura: cuanto más cobertura tenga, mayor será su consistencia. Así se puede modificar su consistencia según sea el uso a que se destine.

También puede variar la estructura de la crema entre una crema resistente al corte y una crema espumosa. Si se vierte en caliente, al enfriarse completamente se puede cortar, como se observa en los triángulos de canache y nata. Pero una vez fría, también puede batirse -añadiendo en parte nuevos ingredientes, como mantequilla o licor- hasta lograr una masa cremosa o espumosa. Entonces puede utilizarse para untar o para inyectar.

Triángulos de nata y canache:

Meter dentro de la crema la batidora eléctrica, conectar y batir en movimientos circulares.



Extender la crema canache en una placa de 9 x 20 cm forrada con papel de repostería. Alisar con una paleta en ángulo.



Retirar de la placa con el papel y cortar en triángulos con un cuchillo largo, primero longitudinalmente en 3 tiras de la misma anchura y después en diagonal, formando unos 45 triángulos.



Sumergir con una horquilla de baño los triángulos en cobertura con leche templada y sacar. Depositarlos en una placa forrada con papel de repostería.



Para decorar, rellenar un cucurucho de papel con cobertura oscura templada y formar hilos sobre los triángulos, trazando finísimas líneas en su superficie.





Triángulos de canache y nata

La receta básica de canache, que no se bate después de enfriarse, sino que se mantiene «grasa», aplicada a los triángulos de canache.

Para unas 45 piezas:

300 g de cobertura con leche, 100 ml de nata
10 g de jarabe de glucosa

Papel de repostería, moldes de cápsula o listones

Cobertura con leche templada para recubrir

Cobertura oscura templada para decorar

Fundir la cobertura al baño maría. Hervir la nata con el jarabe de glucosa y mezclar revolviendo con la batidora eléctrica. Verter sobre papel de repostería en un molde de cápsula o entre unos listones y dejar secarse toda una noche. Cortar y templar como se indica en la página anterior.

Lenguas de café

Un ejemplo de crema canache «batida», en que la masa se bate hasta formar una masa espumosa. Es totalmente distinta de una canache «grasa».

Para 50 piezas:

150 ml de nata, 50 g de jarabe de glucosa

1 cucharada de café en polvo soluble

200 g de cobertura finamente desmenuzada

Papel de repostería, placas de horno

Cobertura templada para recubrir

Cobertura blanca u oscura molida

Cacao en polvo o azúcar en polvo

Para la crema, hervir la nata con el jarabe de glucosa, retirar del fuego y mezclar revolviendo el café en polvo. Fundir en la mezcla la cobertura sin dejar de revolver. Homogeneizar la mezcla con la batidora. Batir la crema con la batidora manual hasta lograr una masa espumosa. Con una manga pastelera de boquilla redonda del N°6 formar lenguas sobre una placa forrada de papel y dejar solidificar. Extender una fina capa de cobertura en la parte inferior de las lenguas; así se podrán recoger con la horquilla y recubrir más fácilmente. Para decorar, esparcir cobertura molida sobre la cobertura blanda; puede ser cobertura blanca, sobre la cual se tamiza cacao en polvo, o bien oscura, que se espolvorea con azúcar en polvo.

Azúcar en polvo o cobertura blanca molida: los dos ofrecen un perfecto contraste con el recubrimiento oscuro de chocolate.

Por corte o por recorte: así se manipula la crema canache de los bombones. El confitero tiene moldes adecuados que impiden que la crema se derrame. El aficionado podrá utilizar listones de madera cuadrados forrados de papel de aluminio. Así se puede controlar fácilmente la altura máxima de la crema.

CANACHE EN TODAS SUS VARIANTES

SEGÚN SEA SU ELABORACIÓN, LA CREMA SE PUEDE CORTAR, RECORTAR O MOLDEAR

Canache con Amaretto

Para unas 50 piezas:

300 g de cobertura con leche, 70 ml de nata

10 g de jarabe de glucosa, 20 g de mantequilla

6 cl de Amaretto

Moldes de cápsula, moldes de media luna

Cobertura templada para recubrir

Violetas confitadas para decorar

Para la crema, fundir la cobertura al baño maría. Hervir la nata con el jarabe de glucosa e incorporar a la cobertura con la mantequilla troceada. Incorporar el Amaretto. Homogeneizar la crema en caliente con la batidora eléctrica como se indica en la secuencia fotográfica de la pág. 156. Templar a 28 °C y extender sobre el molde. Dejar en reposo toda la noche. Al día siguiente recortar los bombones en forma de medias lunas. Recubrir con cobertura templada. Decorar cada media luna pasando un tenedor por encima de la horquilla y con un trocito de violeta confitada.

Canache con avellana y canela

Una combinación de canache con canela y nougat.

Para unas 50 piezas:

Para la capa de nougat:

50 g de cobertura con leche

100 g de nougat de avellana extra

20 g de nougat sin azúcar

Para el canache con canela:

100 g de cobertura con leche

40 g de cobertura oscura, 1 g de canela

60 ml de nata, 5 g de jarabe de glucosa

Molde de cápsula (10 x 30 cm)

Cobertura con leche templada para recubrir

Para la capa de nougat, fundir la cobertura y mezclar con el nougat troceado. Templar a 28 °C y extender en el molde de cápsula.

Para la crema, fundir ambas coberturas al baño maría. Hervir la nata con el jarabe de glucosa e incorporar a la cobertura; agregar la canela.

Homogeneizar la crema caliente con la batidora eléctrica como se indica en la secuencia fotográfica de la pág. 156. Templar a 28 °C y extender en el molde de cápsula. Dejar en reposo toda la noche. Al día siguiente cortar en cuadrados de 23 cm de lado. Recubrir la cobertura con leche templada. Decorar pasando el tenedor por encima.

Canache con té

Para unas 50 piezas:

70 g de cobertura, 70 ml de leche

100 g de cobertura con leche, 30 ml de nata

10 g de jarabe de glucosa

20 g de té negro (Assam o Earl Grey)

10 g de mantequilla

1 molde de cápsula (15 x 30 cm)

Cobertura oscura templada

Cobertura con leche templada

Fundir ambas coberturas al baño maría. Hervir la leche con la nata y el jarabe de glucosa. Agregar el té y dejar reposar 4 minutos. Colar el líquido a través de un paño apretando con energía. A continuación incorporar a la cobertura con la mantequilla troceada. Homogeneizar bien todo con la batidora eléctrica como se indica en la pág. 156. Templar a 28 °C. Extender en el molde de cápsula una capa de 4 mm de espesor y dejar solidificarse durante toda la noche. Al día siguiente cortar en cuadrados de 3 cm de lado. Recubrir los bombones con cobertura oscura. Introducir chocolate con leche templado en un cucurucho y formar hilos diagonales sobre los cuadrados.



Canache con ron

Para unas 50 piezas:

Para los cuerpos de los bombones:

Cobertura con leche, sacapastas redondos

Para la crema:

150 g de cobertura con leche

80 g de cobertura oscura, 6 cl de ron negro

80 ml de nata, 10 g de jarabe de glucosa

Cobertura con leche templada para recubrir

Cobertura blanca templada para decorar

Para los cuerpos de los bombones, templar la cobertura con leche, y extenderla sobre un papel de repostería formando una capita fina y, antes de que esté estirada del todo, recortar hojitas redondas de

2 cm de diámetro. No retirar, sino dejar en el papel para retocar la crema canache. Al sumergirlos, una vez retocados y levemente secados pueden sacarse sin problemas.

Para la crema canache, fundir las dos coberturas. Hervir la nata con el jarabe de glucosa, añadir de abajo arriba a la cobertura. Mezclar el ron.

Homogeneizar con la batidora eléctrica y verter en un recipiente de 2 cm de altura, tapar con una lámina de plástico, dejar que se cuaje hasta que pueda moldearse. No batir a punto de espuma ni trabajar con la rasqueta; es muy importante para la untuosidad de la crema canache. Introducir la crema en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 7 y aplicar en cada hojita una semiesfera. Dejar solidificarse por la noche. Al día siguiente recubrir los bombones con cobertura con leche templada. Templar cobertura blanca, verter en un cucurucho y formar hilos circulares sobre las semiesferas.



RELLENO EN TRES VARIANTES

ENDULZADA CON FONDANT Y BATIDA CON ABUNDANTE MANTEQUILLA,
LA CREMA CANACHE TIENE UNA UNTUOSIDAD ESPECIAL

Bolitas de brandy

Para 50 piezas:

Para la crema canache:

150 ml de nata, 50 g de jarabe de glucosa
200 g cobertura con leche fundida, 6 cl de brandy
200 g de cobertura oscura fundida

Para la base del bombón:

200 g de masa cruda de mazapán
60 g de azúcar en polvo

Para decorar:

40 g de almendras en barrita, 20 g de azúcar glas

Además:

Cobertura templada para recubrir

Rollitos de kirsch

Para 50 piezas:

150 ml de nata, 30 g de jarabe de glucosa

450 g de cobertura con leche fundida

50 g de fondant, 6 cl de kirsch

Cobertura templada para recubrir

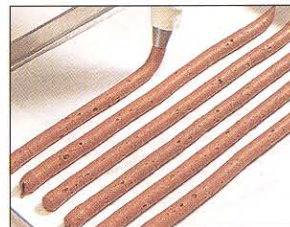
Cobertura con leche templada para decorar

Hervir la nata con el jarabe de glucosa, revolver con la cobertura y dejar enfriar. Derretir el fondant con el kirsch a menos de 32 °C. Batir la crema fría hasta lograr una masa cremosa e incorporar el fondant. Proseguir como en la secuencia fotográfica. Recubrir los bombones con cobertura templada y aplicar por encima cobertura con leche templada.



Hervir la nata con jarabe de glucosa e incorporar a la cobertura fundida. Dejar enfriar. La crema canache ha de ser consistente, pero no debe estar helada al ser batida hasta formarse una masa cremosa. Añadir poco a poco el brandy.

Para las bases, trabajar la masa cruda de mazapán con el azúcar en polvo y continuar como se indica en la secuencia fotográfica de la página siguiente. Aplicar la crema a las bases y recubrir los bombones con cobertura templada como se indica en las fotografías. Humedecer las barritas de almendra con un poco de agua y, mezcladas con el azúcar en polvo, caramelizarlas en una sartén sin dejar de remover como se indica en la pág. 102 en relación con la avellana. Decorar cada bombón con una barrita de almendra.



Extender y cortar:

Extender en rollos la crema canache batida con una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 10. Forrar una placa con papel de repostería o con plástico.



Dejar solidificarse la crema en el frigorífico. Cortar trozos iguales de 35 mm de longitud utilizando un cuchillo precalentado.

Conos de crocante

Para 50 piezas:

200 g de azúcar, 20 g de jarabe de glucosa

120 g de almendra rallada, 200 ml de nata

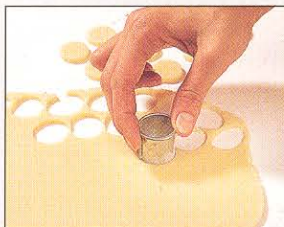
400 g de cobertura desmenuzada

30 g de fondant derretido, 50 g de mantequilla

Cobertura templada para recubrir

Para el crocante, fundir el azúcar y el jarabe de glucosa y continuar como se indica en la secuencia fotográfica de la pág. 145. Estirar finísimamente sobre una superficie caliente y recortar con la máxima rapidez, pues a pesar del calor de la superficie de trabajo se solidifica muy pronto.

Hervir la nata y fundir en ella la cobertura, dejar enfriar. Batir la crema con la batidora manual hasta lograr una masa espumosa. Incorporar el fondant fundido, la mantequilla blanda e introducir en una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 10 y trabajar sobre las bases de crocante como se indica en las fotografías. Recubrir con cobertura templada y decorar con un trocito de crocante.



Bolitas de brandy:

Estirar el mazapán sobre una superficie espolvoreada con azúcar en polvo formando una lámina de 3-4 mm y recortar unos círculos de 25 mm de diámetro.

Extender una finísima capa de cobertura líquida sobre los círculos de mazapán y depositar de nuevo sobre el papel con la cara pincelada hacia abajo.

Aplicar sobre los círculos de mazapán la crema canache batida a punto de espuma utilizando una manga pastelera con boquilla redonda del N° 6.

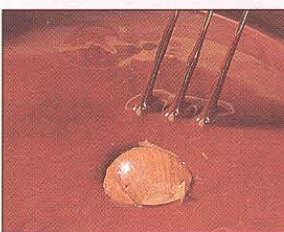


Conos de crocante:

Recortar con un cortapastas círculos de 25 mm de diámetro del crocante extendido sobre una superficie, que habrá de estar caliente para que el crocante no se endurezca demasiado pronto.



Fijar con un poco de cobertura los círculos de crocante en el papel de repostería para que al manipular la crema no se desplacen.



Introducir en cobertura templada las bolitas solidificadas de crema canache, sumergirlas con la horquilla de baño, sacar.



Dar algunos golpes sobre un alambre tendido sobre la fuente, sacar y depositar.



TRUFAS DE CHOCOLATE

CON AMARETTO, CON CAFÉ O CON KIRSCH, AL ESTILO DE LA SELVA NEGRA, ESTAS TRUFAS SE DESHACEN EN LA BOCA

Aplicar a un bombón el nombre de «trufa» deriva, con toda seguridad, del parecido que estas bolitas de chocolate tienen con ese carísimo hongo, aparte de que con su delicada untuosidad constituyen una singularidad gastronómica que queda subrayada con esta comparación.

La base de una masa de trufas es generalmente una crema canache enriquecida con una cantidad superior de grasa (mantequilla). Esta grasa se escurre entre los elementos integrantes de la relativamente compacta crema canache, a la que dota de mayor finura y untuosidad. Es por eso que, en correspondencia con el contenido de mantequilla, la crema se deshace en la boca. De ahí que para lograr estos efectos gastronómicos se requiera una cierta cantidad de mantequilla. Es imprescindible al menos un 10% en relación con la crema canache, proporción que obviamente puede ser más alta si no se piensa en las calorías.

Trufas de café

Para unas 60 piezas:

Para la masa de trufas:

100 ml de nata, 100 g de azúcar

2 cucharadas de café en polvo soluble

50 g de jarabe de glucosa

200 g de cobertura oscura finamente partida

175 g de cobertura con leche finamente partida

200 g de mantequilla

Además:

Cobertura oscura templada para recubrir

100 g de azúcar en polvo para pasar



Batir a punto de espuma en otra fuente con unas varillas la mantequilla hasta que incremente ampliamente su volumen.



Incorporar poco a poco la masa de chocolate enfiada, procurando que la mantequilla y la masa estén a la misma temperatura.



Continuar batiendo hasta que la mantequilla y la masa se mezclen y se forme una masa homogénea de color moreno claro.



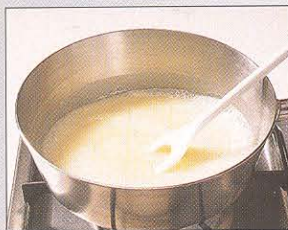
Introducir la masa de trufas en una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 8 y formar barritas de unos 5 cm de longitud. Dejar enfriar.



Sumergir las trufas en cobertura, dejar escurrir y depositar sobre azúcar en polvo. Pasarlas a fondo por el azúcar hasta que estén totalmente recubiertas.

Elaboración de trufas:

Hervir en una cacerola sin dejar de remover la nata con el azúcar y el café en polvo. Incorporar el jarabe de glucosa.



Dejar caer poco a poco la cobertura desmenuzada en la nata caliente, remover constantemente y fundir la cobertura.





Los dados de trufa con Amaretto son una delicia, que se deshace en la boca.

Dados de trufa con Amaretto

Para la masa de trufas:

75 ml de nata, 100 g de jarabe de glucosa

200 g de cobertura oscura, 150 g de mantequilla

175 g de cobertura con leche, 100 g de azúcar

200 g de masa cruda de mazapán, 4 cl de Amaretto

Para la masa de mazapán:

80 g de azúcar en polvo tamizado, 2 cl de Amaretto

200 g de cobertura con leche templada

20 g de crocante de mazapán triturado

Hervir la nata, el azúcar y el Amaretto, mezclar el jarabe de glucosa. Dejar caer poco a poco las coberturas desmenuzadas y fundirlas en la nata caliente revolviendo constantemente. Batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa, incorporar poco a poco a la masa del chocolate; la mantequilla y la masa deberán estar a la misma temperatura. Trabajar la masa cruda de mazapán con el azúcar en polvo y el Amaretto, estirar sobre una superficie espolvoreada con azúcar en polvo formando una lámina de 25 x 18 cm. Colocar sobre papel de repostería entre listones de 25 mm de altura, extendiendo uniformemente la masa de las trufas. Dejar endurecerse ligeramente en el frigorífico, cortar en cuadrados de 25 mm de lado. Recubrir las trufas con cobertura, dejar endurecerse un poco. Esparcir por encima crocante de almendra.

Trufas de la Selva Negra

Para unas 65 piezas:

Para la masa de trufas:

75 ml de nata, 100 g de azúcar, 4 cl de kirsch

100 g de jarabe de glucosa

200 g de cobertura oscura, 250 g de mantequilla

175 g de cobertura con leche

150 g de cobertura oscura rallada

Hervir la nata con el azúcar y el kirsch y mezclar revolviendo el jarabe de glucosa. Desmenuzar la cobertura y fundir en la nata caliente sin dejar de remover. Dejar enfriar la masa. Batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa; agregar poco a poco la masa del chocolate, que deberá estar a la misma temperatura que la mantequilla, y batir hasta lograr una masa de trufas homogénea. Formar bolitas sobre papel de repostería utilizando una manga pastelera con boquilla redonda del N° 10. Dejar solidificarse en el frigorífico. Pasar por la cobertura.





Las trufas de Godiva, de Bruselas tienen la particularidad de su generoso baño en cacao natural.

CON MANTEQUILLA POR DENTRO

BOMBONES SELECTOS QUE EXIGEN LOS MEJORES INGREDIENTES.
LA ELABORACIÓN ES MUY SENCILLA, PERO EL PLACER ES REFINADO

Trufas de mantequilla

La suave y untuosa masa de las trufas ofrece un contraste, gastronómicamente muy atractivo, con el fino recubrimiento de la cobertura amarga y con la capa adicional de cacao. La cobertura del recubrimiento no tiene por qué estar necesariamente templada; basta con dejarla enfriar a 30 °C. De ahí que necesite más tiempo para solidificarse, y así la acción de pasar por el cacao en polvo puede ser más lenta.

Para la masa de trufas:

150 ml de nata, 60 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

200 g de cobertura oscura

250 g de cobertura con leche

250 g de mantequilla, una punta de sal

Además:

Placa de horno, papel de repostería o plástico

Cobertura oscura para recubrir aclarada

con manteca de cacao

Cacao en polvo para pasar

Hervir la nata con el azúcar, la sal y la pulpa de vainilla e incorporar de abajo arriba las coberturas finamente trituradas o fundidas. Dejar enfriar. Batir la mantequilla hasta formar una masa espumosa y mezclar revolviendo con la crema canache en forma de copos. Forrar una placa con papel de repostería o con un plástico. Formar bolitas utilizando la manga pastelera con boquilla redonda del

Nº 8 y dejar solidificarse en el frigorífico. Dejar algún tiempo a la temperatura ambiente antes de proceder al recubrimiento. Sumergir en la cobertura, dejar escurrir y depositar en el cacao en polvo. Pasar por el cacao en polvo y sacudir el cacao sobrante como se indica en las fotografías.

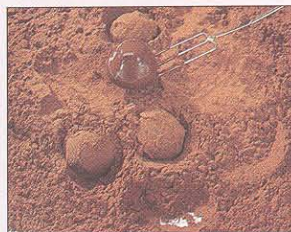
Trufas de ron

La receta de estas delicadísimas trufas es similar a la de las trufas de mantequilla. La única diferencia está en la adición de 8 cl de ron negro a la mantequilla batida. Después, como se indica en la pág. 160, formar sobre papel de repostería o una lámina de plástico barritas (parecidas a bizcochos pequeños) con la masa de trufas utilizando una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 8. Tras enfriarse se sumergen en cobertura oscura líquida y se pasan por cacao en polvo, procurando redondearlas un poco con las manos.

Inyectar y pasar:



Formar por inyección bolitas utilizando una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 8. Empezar con una presión suave, acentuar la presión, ceder, retirar lateralmente.



Sumergir las bolitas en cobertura líquida, dejar escurrir y depositar sobre cacao en polvo, pasarlas por él y sacudir el sobrante.



Trufas de nuez moscada

Son gastronómicamente excitantes. Un núcleo semiamargo, recubierto de cobertura extraamarga y pasado por azúcar. Mezclado con un 10% de fécula, el azúcar glas da un recubrimiento firme.

Para la masa de trufas:

200 ml de nata, 50 g de jarabe de glucosa

1/4 de cucharadita de nuez moscada rallada

Una punta de sal, 200 g de cobertura oscura

200 g de cobertura con leche

100 g de mantequilla blanda en copos

Papel de repostería o plástico

Cobertura oscura templada para recubrir

Azúcar en polvo para pasar

Hervir la nata con el jarabe de glucosa. Agregar la nuez moscada y la sal. Mezclar revolviendo las coberturas desmenuzadas o fundidas. Cuando la crema canache esté fría y empiece a solidificarse, batir hasta formar una masa ligeramente cremosa y mezclar revolviendo poco a poco los copos de mantequilla blanda. Introducir en una manga pastelera con boquilla del Nº 9 y formar bolitas sobre el papel de repostería o sobre el plástico. Dejar endurecerse del todo. Recubrir con cobertura oscura y dejar escurrir. Pasar por azúcar en polvo.

Trufas de miel

Una masa de trufas en que los ingredientes se mezclan juntos en frío. La miel y el mazapán hace que estas delicadas trufas tengan un sabor especial.

Para la masa de trufas:

150 g de mantequilla, 80 g de miel

100 g de masa cruda de mazapán en copos

La pulpa raspada de 1 vaina de vainilla

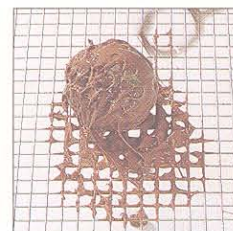
200 g de cobertura oscura

200 g de cobertura con leche

Papel de repostería

Cobertura con leche templada para recubrir

Batir la mantequilla con los copos de mazapán hasta lograr una masa espumosa. Incorporar poco a poco y sin dejar de revolver la miel y mezclar la pulpa de vainilla. Fundir las coberturas al baño maría; no deberán templarse. Incorporar a 30 °C a la masa de la mantequilla. Introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del Nº 8 y formar bolitas sobre el papel de repostería. Dejar enfriar y endurecerse. Sumergir en cobertura con leche templada, dejarlas escurrir y rodarlas por una rejilla. Colocar sobre papel de repostería. Recubrir las bolitas dos veces para evitar que aparezcan hendiduras en la superficie.



Hacer rodar en una rejilla hasta que en el recubrimiento se formen las típicas puntas. A continuación colocar sobre papel de repostería y dejar que las trufas se endurezcan.



DE NOUGAT Y CROCANTE

DELICADOS CUERPOS DE BOMBÓN PARA RECUBRIR

La elaboración del nougat requiere un gran despliegue técnico, por lo que, para pequeñas cantidades, se recomienda acudir a productos industriales. Como incluye un porcentaje alto de cobertura, el nougat debe templarse a 28 °C; y es muy importante tenerla en cuenta para conseguir un endurecimiento perfecto y una untuosidad delicada. En estos bombones las masas se han extendido en moldes de cápsula. Si no dispone de ellos, se pueden preparar los moldes plegando papel de plata.

Nougat crujiente

En la parte superior de la bandeja. Para el crocante de almendras se mezclan almendras tostadas en barritas con azúcar caramelizado en proporción 1:1. La mezcla se extiende en una placa aceitada. Ya fría se desmenuza para dar un crocante fino.

Para unas 40 piezas:

50 g de cobertura con leche

200 g de nougat amargo de almendras

50 g de crocante de almendras

40 g de barquillos desmenuzados en grueso

1 molde de cápsula (10 x 30 cm)

Cobertura con leche templada

Almendra en barritas para decorar

Mezclar la cobertura fundida con el nougat y templar a 28 °C. Mezclar con el crocante y con los barquillos y extender en el molde. Dejar solidificarse. Cortar en rombos de 23 mm de lado. Sumergir en cobertura con leche templada y decorar cada rombo con una barrita de almendra.

Nougat en capas

Para la capa blanca:

150 g de nougat de nueces claro extra

50 g de cobertura blanca

Para la capa clara:

150 g de nougat de nueces claro extra

50 g de cobertura con leche



Para la capa oscura:

150 g de nougat amargo de almendras

50 g de cobertura

Moldes (12 x 18 cm) para los cuadrados

Cobertura templada para recubrir

Mezclar cada variedad de nougat con la cobertura fundida correspondiente y templar a 28 °C.

Extender en primer lugar la capa blanca en el molde y dejar endurecerse. Extender encima la capa clara, dejar endurecerse, cubrir con la capa oscura, dejar endurecerse. Debe procurarse que las diversas capas no estén demasiado frías, pues en el corte se podrían desprender las unas de las otras. Sacar del molde y cortar en 10 partes tanto longitudinal como diagonalmente, de modo que se formen rectángulos. Las superficies del corte constituirán después las caras superiores y muestran las diversas capas de nougat tal como pueden verse desde arriba. Recubrir cada pieza con cobertura de forma que quede libre la cara superior.





Crocante en láminas

La consistencia del crocante en láminas depende del mezclado. Si ha sido breve, la masa no se solidifica y no puede cortarse. Por el contrario, si ha sido largo la masa resulta quebradiza y salta al cortarse. Un buen crocante en láminas no puede ser muy homogéneo. Tiene que haber una armonía entre el caramelo, quebradizo, y el nougat, blando; así puede cortarse perfectamente.

Para unas 50 piezas:

200 g de nougat de nueces claro extra

100 g de nougat sin azúcar

50 g de jarabe de glucosa, 180 g de azúcar

1 placa con borde, 1 molde de cápsula

Cobertura templada (clara y oscura)

Papel de repostería

Poner las dos masas de nougat en una placa con borde y calentar en el horno. Fundir el jarabe de glucosa y el azúcar en un caramelo claro, verter sobre el nougat e incorporar al nougat utilizando dos espátulas. Revolver hasta que la masa se espese y no se desparrame. A continuación en un molde para bombones extender la masa sobre papel de repostería y alisar con ayuda de un segundo papel. Es imprescindible trabajar sin pausa, pues el caramelo endurece rápidamente. Cortar la masa en cuadrados de 23 mm de lado. Sumergir en cobertura con leche, formar hilos con cobertura oscura.

Láminas de crocante con nougat de almendras

Para unas 50 piezas:

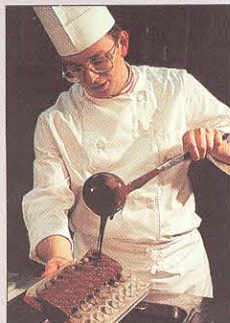
100 g de jarabe de glucosa, 200 g de azúcar

35 g de mantequilla, 160 g de avellanas

150 g de nougat de nueces (claro)

40 g de cobertura con leche

Hervir el jarabe de glucosa, dejar caer el azúcar y fundir a punto de caramelo removiendo. Una vez disuelto el azúcar, incorporar la mantequilla y mezclar las avellanas. No trabajar muy enérgicamente para no «matar» al azúcar. Verter sobre una placa de horno aceitada y doblar varias veces con una espátula. Calentar la masa en porciones sobre una placa aceitada introducida en el horno a 150 °C hasta que la masa pueda estirarse en una capa de 2 mm de espesor. Una vez estirada, deslizarla sobre papel de repostería y volver a calentarla en el horno. Cortarla en piezas utilizando un cuchillo liso y aceitado o un cortabombones. Tras enfriarla, guardar en un lugar frío y seco. Para el relleno, calentar suavemente el nougat al baño maría hasta que esté en condiciones de ser manipulado; no puede estar de ningún modo blando, pues sus perfiles se correrían. Introducir el nougat en una manga pastelera con boquilla estrellada del N°7 y dejar caer una gota en la mitad de las láminas de crocante. Superponer en ángulo una segunda lámina de crocante y sumergir un ángulo en cobertura con leche templada.



El molde especial para bombones se rellena de cobertura templada en su punto exacto. Mantener en posición inclinada para que la cobertura fluya rápidamente.

BOMBONES RELLENOS

ESTA TÉCNICA PERMITE VARIAS Y ATRACTIVAS POSIBILIDADES DE RELLENO

El método utilizado en el vaciado de bombones es el mismo que el aplicado en otras figuras huecas de chocolate; es el indicado en las págs. 66/67.

Actualmente se utilizan moldes de un plástico especial, que deben lavarse y limpiarse a fondo, pues deben estar «inmaculados» para que los bombones tengan un brillo uniforme. Se vacían con cobertura templada en su punto exacto (33 °C para la semimarga, 31 °C para la blanca o con leche) una o dos veces según el grado de fluidez. Tras el endurecimiento, la cobertura sobrante se raspa con una espátula.

Al rellenar debe tener en cuenta:

1. Los diversos rellenos deben manipularse en caliente para que estén suficientemente líquidos. En cualquier caso no deben dar lugar a que se funda la capa de cobertura, por lo que los 30 °C constituyen el límite superior.
2. Los bombones deben rellenarse hasta 1 mm del borde. Al rellenar debe tener mucho cuidado en que nada del relleno caiga sobre los bordes del cuerpo hueco, pues en tal caso los bombones no se cerrarían herméticamente.
3. Al cerrar los bombones, la cobertura debe extenderse únicamente sobre los rellenos solidificados. En caso contrario, deberían cerrarse con la jeringuilla.
4. Dejar enfriar bien los bombones antes de volcarlos. Los moldes transparentes permiten observar bien el grado de desprendimiento del chocolate.

Cerezas al brandy con crema canache

Para 32 piezas

32 cerezas al brandy, 4 cl de brandy

150 g de fondant

Cobertura oscura para verter y cerrar

Para la crema canache de cereza:

30 ml de nata, 8 g de jarabe de glucosa

130 g de cobertura con leche

20 g de mantequilla, 5 cl de licor de cereza

Los bombones se desprenden fácilmente del molde cuando la cobertura está templada en su punto exacto y se ha procedido correctamente al rellenar y cerrar. Presentan entonces un brillo absolutamente uniforme.

Batir el fondant con el brandy al baño maría (30 °C) hasta formar una masa untuosa. Para la crema canache de cereza, hervir la nata con el jarabe de glucosa y fundir en ella la cobertura. Pasar a una fuente y homogeneizar con la batidora eléctrica. Batir con la mantequilla hasta lograr una crema y aromatizar con el licor de cereza. Preparar los bombones como se indica en la secuencia fotográfica.



Elaborar, rellenar y cerrar cuerpos huecos:

Retirar con una espátula la cobertura que sobre y dar pequeños golpes al molde para eliminar las burbujas de aire.



Coger el molde por abajo, darle vuelta con un solo impulso y dejar caer la cobertura hasta que gotee suavemente.



Extender papel de repostería, poner encima dos listones y colocar el molde con las aberturas hacia abajo. Dejar solidificarse la cobertura.



Cuando la cobertura se haya endurecido un poco, sin estar del todo endurecida, pasar una espátula de metal por los bordes superiores.



Introducir en los cuerpos huecos ya solidificados las cerezas al brandy y después verter el fondant. Los cuerpos deben rellenarse hasta la mitad.



Verter con un embudo la crema canache líquida de forma que quede libre al menos un margen de 1 mm. Dejar solidificarse la crema.



Verter cobertura sobre los cuerpos huecos rellenos, extender con la espátula de metal y eliminar la cobertura sobrante. Enfriar en el frigorífico.



Volcar sobre una superficie con un leve golpe los bombones ya fríos; el molde transparente permite observar el momento en que se han desprendido.





Mazapán de maracuyá

Una capa de cobertura con leche; también vaciada, como en la secuencia fotográfica.

Para unas 40 piezas:

Para el relleno:

1 maracuyá amarillo grande (100 g de pulpa)

120 g de masa cruda de mazapán

Moldes de cuerpos huecos, 80 g de azúcar

Cobertura con leche templada para verter y cerrar

Hervir la pulpa de maracuyá con el azúcar y reducir a la mitad a fuego lento. Pasar por un colador fino. Mezclar con la masa cruda de mazapán hasta lograr una masa que pueda aplicarse con la manga pastelera. Vaciar el molde para bombones con cobertura con leche como se indica en la pág. anterior. Rellenar el cuerpo hasta 2 mm del borde con una manga pastelera con boquilla redonda del N° 5 y cerrar con cobertura con leche templada.

Crema de nougat

Se pueden preparar fácilmente cuerpos huecos con cápsulas de papel de estaño.

Para la crema de nougat:

150 g de nougat de almendras claro y fundido

1 cucharadita de miel

40 g de almendras tostadas molidas

60 g de cobertura con leche templada

Cápsulas de papel de estaño

Cobertura con leche templada para vaciar

Pistachos molidos para esparcir

Mezclar los ingredientes de la crema. Verter cobertura con leche templada en las cápsulas, dejar escurrir sobre una rejilla y, antes de solidificarse, voltear. Rellenar con crema de nougat con una manga con boquilla del N° 6. Como cubierta, formar plaquitas de cobertura con leche del tamaño de los bombones (ver pág. 63). Esparcir pistacho molido.





Un trocito de crocante se pone en cada bombón siguiendo un esquema sumamente preciso. En el Godiva de Bruselas se exige la máxima concentración al aplicar este método: cada empleado debe rellenar unas determinadas filas de tartaletas de chocolate para que no se pase por alto ninguna de ellas, y todo esto se hace con suma rapidez, pues la cinta no deja de pasar y acerca la siguiente bandeja de tartaletas de chocolate.

Bombones de frambuesa

El truco está en que el alcohol del fruto disuelve el fondant y adquiere un carácter similar al del licor. Para este bombón, las frambuesas (las frescas al menos 4 semanas y las congeladas 1 semana) deben ponerse en una mezcla de espíritu de vino y de licor de frambuesa en la proporción 2:1.

Para 50 piezas:

25 frambuesas en conserva, 150 g de fondant

Para la crema canache al licor de frambuesa:

40 ml de nata, 15 g de jarabe de glucosa

140 g de cobertura con leche

4 cl de licor de frambuesa

Además:

50 cuerpos vacíos de cobertura con leche

Cobertura con leche templada para cerrar

Dejar escurrir, recogiendo el líquido, las frambuesas en conserva. Colocar media frambuesa en cada uno de los cuerpos huecos. Rebajar el fondant con un poco del líquido de las frambuesas en conserva y calentar hasta un máximo de 30 °C. Introducir en una manga pastelera y aplicar sobre las frambuesas de forma que los cuerpos se llenen hasta la mitad. Para la crema canache, hervir la nata con el jarabe de glucosa, fundir en ella la cobertura con leche y homogeneizar. Agregar el licor de frambuesa, enfriar a 30 °C y rellenar con el embudo o con la manga pastelera hasta 1 mm del borde. Dejar solidificarse toda la noche. Cerrar con cobertura con leche templada. Dejar enfriar bien y desmoldar los bombones.

Bombones de ciruelas pasas y aguardiente de ciruelas

Las ciruelas pasas deben ponerse en aguardiente de ciruelas al menos 1 semana antes para que puedan desplegar todo su sabor.

Para 50 piezas

200 g de masa cruda de mazapán

2 cl de aguardiente de ciruelas

140 g de ciruelas en aguardiente picadas

50 cuerpos huecos de cobertura oscura

Cobertura oscura templada para cerrar

Mezclar la masa cruda de mazapán con el aguardiente de ciruelas y las ciruelas hasta formar una masa blanda. Introducirla en los cuerpos huecos de forma que quede un margen de 1 mm de altura. Dejar endurecer toda la noche. Cerrar con cobertura templada, dejar enfriar bien y desmoldar.

Los bombones de izquierda a derecha: bombones de frambuesa, bombones de caramelo con miel, bombones de café irlandés y bombones de ciruelas y aguardiente de ciruelas.



Bombones de café irlandés

Su sabor recuerda al «Irish Coffee». Los canaches se aplican en dos capas.

Para 50 piezas:

Para la crema canache al café:

80 ml de leche, 10 g de café soluble

20 g de jarabe de glucosa

110 g de cobertura blanca, 90 g de mantequilla

50 g de manteca de cacao derretida

Para la crema canache al whisky:

50 ml de nata, 30 g de jarabe de glucosa

230 g de cobertura con leche

30 g de mantequilla, 7 cl de whisky

50 cuerpos de cobertura con leche

Cobertura con leche templada para cerrar

Para la crema canache, hervir la leche con el café y el jarabe de glucosa. Agregar la cobertura blanca fundida, la mantequilla y la manteca de cacao, homogeneizar. Dejar enfriar a 30 °C. Rellenar los cuerpos utilizando una manga pastelera. Dejar enfriar y desmoldar los bombones.

Bombones de caramelo con miel

Las barritas finas de almendra tostada ofrecen un crujiente contraste con el relleno blando.

Para 50 piezas:

50 ml de leche condensada sin azúcar

20 g de miel, 50 g de mantequilla

50 g de almendra tostada en barritas

160 g de nougat de nata, 120 g de azúcar

20 g de cobertura fundida

50 cuerpos rectangulares de cobertura oscura

Cobertura oscura templada para cerrar

Fundir el azúcar y verter encima la leche condensada. Agregar la miel y la mantequilla y homogeneizar con la batidora eléctrica. Dejar enfriar a 30 °C. Rellenar con la manga pastelera los cuerpos huecos hasta la mitad, esparcir por encima algunas barritas de almendra. Fundir al baño maría el nougat de nata y la cobertura, templar. Aplicar como segunda capa dejando libre 1 mm del borde. Dejar solidificarse por la noche. Cerrar con cobertura. Dejar enfriar a fondo y desmoldar los bombones.



DELICADOS RELLENOS

CON LOS CUERPOS PREPARADOS PUEDEN ELABORARSE NUEVOS BOMBONES

Con las tartaletas reservadas se pueden preparar bombones frescos. Si van a consumirse pronto y no se desea guardarlos, no se deben cerrar.

Canache de zarzamora

Para unas 60 piezas:

250 g de zarzamorras frescas, 120 g de azúcar

4 cl de ron negro

Para la crema canache:

100 ml de nata, 30 g de miel

300 g de cobertura desmenuzada

6 cl de ron negro, 60 g de mantequilla blanda

Tartaletas de cobertura con leche redondas

Pistachos picados para esparcir

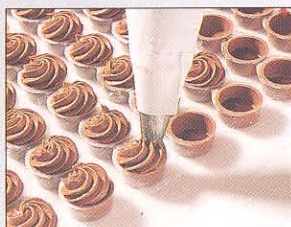
Hervir las zarzamorras con el azúcar, pasar por un colador fino y reducir a la mitad. Dejar enfriar. Incorporar el ron y rellenar las tartaletas ya preparadas con la pulpa de zarzamorras fría utilizando un cucurucho.

Para la crema canache, hervir la nata con la miel y fundir en ella la cobertura. Dejar enfriar. Agregar el ron. Cuando la crema adquiera consistencia, pero sin estar del todo fría, batir con unas varillas o una batidora manual hasta que lograr una masa cremosa. Agregar el ron y mezclar revolviendo la mantequilla blanda en forma de copos. Preparar los bombones como se indica abajo.



Relleno de bombones de zarzamora:

Rellenar las envolturas con la pulpa de zarzamorras utilizando un cucurucho de papel. Las envolturas se rellenarán hasta 1/3.



Aplicar encima en forma de roseta la crema canache con una manga pastelera de boquilla estrellada del Nº 7, esparcir encima el pistacho picado.





Medias lunas de moca

Crema canache con sabor a café en medias lunas de cobertura amarga. El relleno combina bien con la cobertura de leche.

Para unas 70 piezas:

Para la crema canache:

100 ml de nata, 1 cucharada de miel

2 cucharadas de café soluble

100 g de cobertura oscura picada

250 g de cobertura con leche, picada

6 cl de Chartreuse, 50 g de mantequilla blanda

Tartaletas de cobertura oscura ya preparadas

Cobertura oscura templada para cerrar

Preparar la crema canache como para los bombones de zarzamora. Introducir la crema en las tartaletas preparadas con una manga pastelera de N° 5 y cerrar como se indica en la secuencia fotográfica.

Mazapán con guindas

Guindas marinadas con mazapán al Marrasquino bajo una espumosa roseta de crema canache.

Para unas 70 piezas:

100 guindas frescas o congeladas

8 cl de brandy, 1 cucharada de azúcar en polvo

100 g de masa cruda de mazapán

20 g de azúcar invertido, 4 cl de Marrasquino

Para la crema canache:

120 ml de nata, 30 g de jarabe de glucosa

400 g de cobertura con leche finamente picada

6 cl de Marrasquino

Tartaletas cuadradas de cobertura oscura

Violetas confitadas para decorar

Partir por la mitad las guindas y quitar el hueso. Mezclar el brandy y el azúcar y macerar en la mezcla toda la noche las medias guindas tapadas. Al día siguiente poner media guinda en cada tartaleta de chocolate. Amasar primero la masa cruda de mazapán con el azúcar invertido hasta lograr una pasta untuosa, después incorporar el Marrasquino y 2 cl del brandy utilizado en la maceración de las guindas. Depositar con un cucurucho la mezcla de mazapán sobre las medias guindas, de forma que la tartaleta de chocolate quede a medio llenar.

Para la crema canache, hervir la nata con el jarabe de glucosa, fundir en ella la cobertura. Cuando la crema se haya solidificado, pero sin que esté fría del todo, batir con unas varillas o con una batidora manual hasta conseguir una pasta cremosa. Incorporar de abajo arriba el Marrasquino. Aplicar en forma de roseta sobre el relleno de mazapán y guindas utilizando una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 7. Decorar cada pieza con un trocito de violeta confitada.

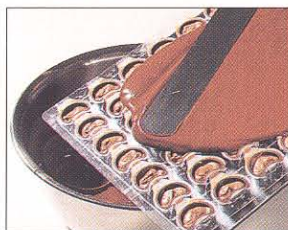


Rellenar y cerrar:

Introducir la crema canache en las tartaletas de media luna ya preparadas con una manga pastelera con boquilla del N° 5 de forma que quede todavía un margen superior de 2 mm.



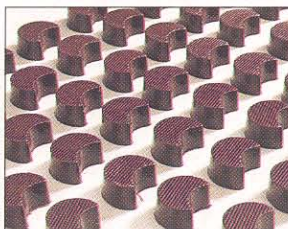
Tras endurecerse la crema canache, verter la cobertura oscura templada sobre la superficie de los cuerpos huecos rellenos y distribuir uniformemente.



Extender con una paleta la cobertura sobre toda la superficie manteniendo inclinado el molde sobre la fuente de la cobertura y dejando correr el resto sobrante.



Desmoldear los bombones ya completamente fríos. Puede hacerse uno por uno o volcando primero el molde completo y alzándolo después.



Los bombones de moca salen del molde de plástico todos iguales. Estos cuerpos huecos ya preparados facilitan la elaboración de bombones.



EXÓTICO: CON AGUARDIENTE Y LICOR

LOS RELLENOS DE LAS TARDALETAS DE CHOCOLATE PUEDEN PRESENTAR VARIANTES FANTÁSTICAS Y COMBINARSE CON SUPERFICIES DIVERSAS

Bombones de canache con Grappa

Para 50 piezas

Para la canache con Grappa:

60 ml de nata, 20 g de jarabe de glucosa

90 ml de cobertura con leche, 4 cl de Grappa

30 g de cobertura oscura, 20 g de mantequilla

50 tartaletas triangulares de chocolate claro

Cobertura con leche y oscura templadas

Para la crema, hervir la nata con el jarabe de glucosa y fundir las dos coberturas. Homogeneizar. Dejar enfriar a 30 °C. Batir con la mantequilla hasta conseguir una masa cremosa y aromatizar con Grappa. Aplicar la crema con una manga pastelera de boquilla pequeña de forma que quede un margen de 1 mm. Dejar solidificarse durante la noche. Para cerrar, verter la cobertura clara en un cucurucho y aplicarla en las tartaletas. Formar con la cobertura oscura una línea sobre la superficie. Dar un pequeño golpe a los moldes para que las coberturas se asienten. Dejar enfriar y desmoldar.

Fuentecitas de nougat

Para 50 piezas

Para el relleno:

230 g de cobertura blanca

100 g de nougat oscuro

110 g de nougat de nueces claro

50 tartaletas redondas de chocolate oscuro

50 g de almendra picada tostada, azúcar glas

Fundir al baño maría la cobertura blanca y las dos masas de nougat, templar. Verter en una manga pastelera con boquilla redonda pequeña y aplicar a las tartaletas de chocolate dejando un margen de 1 mm. Dar golpecitos para que la superficie se alise. Dejar enfriar. Esparcir por encima la almendra picada y espolvorear con azúcar en polvo. Desmoldar.

Corazones al Grand Marnier

Para 50 piezas

Para la crema al Grand Marnier:

200 g de cobertura con leche

90 g de mantequilla en copos

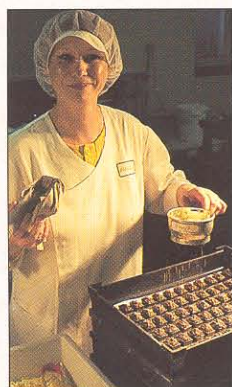
20 g de jarabe de glucosa, 6 cl de Grand Marnier

50 corazones de chocolate claro

Cobertura con leche templada para cerrar

Cacao en polvo para espolvorear

Para la crema, fundir la cobertura con leche al baño maría y templar a 32 °C. Incorporar de abajo arriba la mantequilla y el jarabe de glucosa, mezclar revolviendo el licor. Rellenar las tartaletas utilizando una manga pastelera con boquilla redonda pequeña y dar un golpe a los moldes para que no se formen burbujas de aire. Dejar endurecerse toda la noche. Cerrar con la cobertura. Dejar enfriar. Espolvorear con cacao en polvo y desmoldar.



A mano, incluso tratándose de grandes cantidades, se siguen preparando todavía hoy muchos bombones en Godiva, Bruselas. En los bombones «Liberty» de la fotografía hasta la crema canache se introduce a mano en las tartaletas. También se aplican manualmente los copos de cobertura blanca.

Canache de maracuyá

En las granadillas lo que importa es la calidad.

Para unas 50 piezas:

Para la crema canache:

100 ml de nata, 225 g de cobertura con leche

60 g de mantequilla

Para la jalea:

6 granadillas, 30 g de mantequilla

100 g de azúcar, ralladura y el zumo de 1 naranja

El zumo de 1 lima

2 láminas de gelatina ablandadas en frío

Para el recubrimiento:

100 de fondant, 2 cl de ron

50 tartaletas ovaladas de chocolate claro

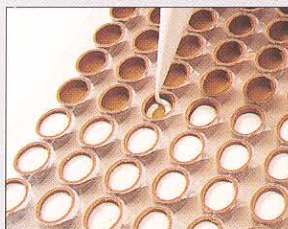
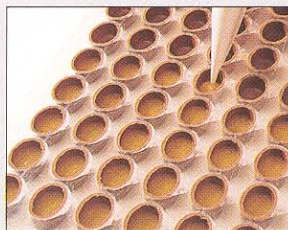
50 puntos de chocolate oscuro (págs.62/63)

Hervir la nata y fundir la cobertura. Introducir en la crema una batidora eléctrica y remover con movimientos circulares. No llevar la batidora a la superficie, pues se formarán burbujas. Dejar enfriar.

Partir a la mitad las granadillas y extraer. Derretir la mantequilla y hervir en ella la pulpa con el azúcar hasta que se disuelva. Hervir hasta formar un jarabe con la ralladura de naranja y con los zumos de naranja y de lima. Escurrir la gelatina, disolver en el zumo y dejar enfriar. Verter en un cucurucho y rellenar las tartaletas de chocolate.

Batir hasta formar una masa untuosa el fondant y el ron a 30 °C al baño maría, verter en un cucurucho y aplicar sobre la jalea. Dejar reposar los bombones hasta que se forme una costra. Batir la crema a punto de espuma e incorporar de abajo arriba la mantequilla en copos; tiene que estar blanda como para poder aplicarla con la manga pastelera.

Terminar de elaborar los bombones como se indica.



Rellenar bombones:

Rellenar las tartaletas de chocolate con la jalea de maracuyá con un cucurucho. Las tartaletas deben rellenarse un tercio.

Aplicar el fondant en forma de espiral, de afuera adentro, utilizando un cucurucho. Dejar secarse la superficie.

Formar con la crema una roseta ovalada utilizando una boquilla estrellada del N° 5. Decorar con puntos de chocolate.



BOMBONES - ENVASES COMESTIBLES

LAS BOMBONERAS DE CHOCOLATE SON UN REGALO MARAVILLOSO, PERO SON SUMAMENTE FRÁGILES Y PRECISAN UNA GRAN DOMINIO DEL CHOCOLATE

Para las bomboneras, extender la cobertura templada sobre un papel o un plástico en una capa de 2 mm de espesor y, antes de que se endurezca del todo, cortar las diversas partes con un cuchillo. Es muy fácil hacerlo usando patrones de cartón. Unir con cobertura utilizando el cucurucho (págs. 62/63) y dar alrededor unos toques de pincel a la cobertura aclarada con manteca de cacao. Para las tapas viene muy bien la cobertura en tiras (págs. 58/59). Para las bomboneras ovaladas las bases y las

tapas se cortan de la cobertura templada extendida. Preparar las paredes como se indica en la fotografía de la página siguiente. Fundir en una placa caliente y unir con la base. La presentación es más vistosa cuando tanto la base como la tapa sobresalen 1 cm de la pared, que queda desplazada hacia dentro dando lugar a decorativas juntas. Para la decoración pueden utilizarse fragmentos de cualquier cobertura extendida en forma de rejilla o un arreglo floral de chocolate (pág. 62).

Caramelos de avellana

Para esta receta se necesita un termómetro de azúcar, pues en caso contrario resulta prácticamente imposible precisar el grado de calor.

Para unas 100 piezas:

200 g de azúcar, 200 g de miel

200 ml de nata, 30 g de mantequilla

200 mg de avellana picada

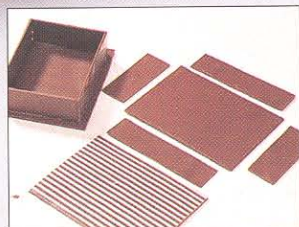
La pulpa rallada de 1 vaina de vainilla

Un marco o un bastidor (20 x 25 cm)

Cobertura oscura templada para recubrir

Cobertura con leche templada para aplicar encima

Hervir removiendo el azúcar, la miel, la nata, la mantequilla y la pulpa de vainilla en una cacerola grande (con fuego vivo al principio). Cocer hasta alcanzar los 122 °C, después controlar permanentemente la temperatura. Retirar del fuego e incorporar las avellanas. Colocar sobre papel de repostería un marco o bastidor de las medidas correspondientes y verter en él la masa. Dejar enfriar hasta que pueda cortarse. Cortar en rectángulos de 15 x 35 mm. Dejar enfriar del todo. Recubrir con cobertura templada los diversos trozos y formar en el sentido de la longitud finos hilos de cobertura con leche.



La base y la tapa de la bombonera deben ser de 9,5 x 12,5 cm, los laterales más largos de 2,5 x 11 cm y los más cortos de 2,5 x 8 cm.





▲ Los bombones de esta bombonera pueden encontrarse en este libro, exceptuado el bombón belga que aparece con su forma típica en el extremo de la bandeja. Todos ellos los elabora a mano el señor Dominique Docquier, con mucho amor y dedicación y utilizando exclusivamente los mejores ingredientes.

Canache de avellana y moca

Para unas 80 piezas:

200 ml de nata, 2 cucharaditas de café soluble

350 g de cobertura con leche fundida

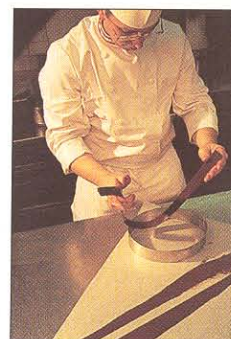
Para las avellanas caramelizadas:

100 g de avellanas picadas sin piel

1 cucharada de azúcar invertido

30 g de azúcar en polvo

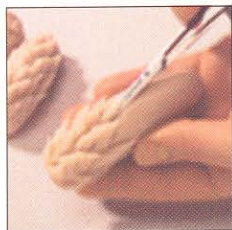
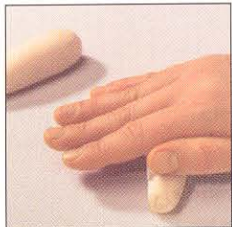
Cobertura con leche templada para recubrir



Hervir la nata con el café en polvo e incorporar a la cobertura. Homogeneizar con la batidora eléctrica y dejar enfriar. Batir la canache con las varillas hasta formar una crema ligera y formar sobre papel de repostería dos cordones utilizando una manga pastelera con boquilla redonda del N° 6. Colocar en medio un tercer cordón. Humedecer las avellanas con el azúcar invertido y cocer en una placa en el horno a 200 °C. Espolvorear con azúcar en polvo y dejar caramelizarse. Sacar y dejar enfriar. Esparcir avellana sobre los cuerpos de canache y apretar. Recubrir con cobertura con leche templada.

Para el lateral ovalado Leopold Forsthofer recurre al método indicado en las págs. 64/65. Como molde utiliza un molde desmontable al que se le ha dado una forma ovalada y en el que se coloca para la solidificación una tira de plástico recubierta de cobertura.





Piñas:

humedecer con agua el borde de los rectángulos de mazapán cubiertos con nougat, doblar y darles forma de piña. Tienen que presentar una superficie lisa sin costuras. Dejar secarse durante la noche y hacer incisiones con unas tijeras pequeñas.

MAZAPÁN Y CHOCOLATE

PANES, PIÑAS Y PATATAS - LA NAVIDAD ES LA TEMPORADA DEL MAZAPÁN

Piñas con relleno de nougat

350 g de masa cruda de mazapán

100 g de azúcar en polvo

150 g de nougat de almendras

Cobertura templada, manteca de cacao

Azúcar en polvo o cacao en polvo

Amasar la masa cruda de mazapán con el azúcar. Estirar sobre una superficie espolvoreada con azúcar en polvo formando una lámina de 25 x 31 cm. Cortar en rectángulos de 7 x 5 cm (3 tiras longitudinalmente y 5 tiras transversalmente). Cortar el nougat en 15 tiras de 5 cm de longitud y colocar en el centro trozos de mazapán. Doblar, moldear y cortar como se indica en la secuencia fotográfica de la izquierda. Una vez secas, recubrir las piñas con cobertura templada aclarada con un poco de manteca de cacao y todavía en húmedo espolvorear con azúcar en polvo o con cacao en polvo.

Panes de mazapán con chocolate

400 g de masa cruda de mazapán

100 g de azúcar en polvo, 30 g de nata

40 g de miel, 100 g de cobertura picada

Amasar el mazapán con el azúcar en polvo. Hervir la nata con la miel, y fundir la cobertura. Incorporar al mazapán y dejar solidificar 1 o 2 horas. Enrollar, cortar en 20 trozos y hacer panes. Dejar secar y recubrir con cobertura templada aclarada.

Patatas de mazapán

400 g de mazapán crudo, 100 g de azúcar glas

Amasar el mazapán con el azúcar y formar rollos de 2 cm de diámetro. Cortar trozos de 1 cm y formar bolas. Pasar por cacao en polvo y hacer 3 cortes. Deben presentar un aspecto similar al de patatas.

Los abetos se forman con montoncitos de almendra (v. pág. 144). Para ello se pone en forma de estrella sobre un papel la mezcla de almendras y cobertura. Tras la solidificación se unen con cobertura templada 5 o 6 estrellas cada vez más pequeñas.



CASA DE BRUJAS

LA CREATIVIDAD Y EL PLACER DE PROYECTAR SON LA BASE DE UNA CASA BONITA

Esta casa de brujas se construye con cobertura extendida. La técnica aparece detallada en la pág. 56 y siguientes. Es conveniente reflejar las ideas en un papel, como se hace en el pequeño dibujo de arriba, y preparar el modelo correspondiente a escala 1:1. Así se dispondrá durante el trabajo de una buena base para comprobar el tamaño y las proporciones.

Extender la cobertura templada sobre una superficie forrada con papel de repostería y cortar utilizando un modelo ya preparado y un cuchillito afilado. Hay que tener cuidado, pues cuanto más largos son los trozos, antes se arquea el chocolate sobre el papel, por lo que debe retirarse en el momento oportuno. En cualquier caso hay que sacar partido de esta circunstancia; para el techo las diversas partes se enfrían con el papel hasta conseguirse la curvatura deseada.

Fundir todas las partes en una placa caliente en

inglete y unir inmediatamente los bordes. Para montar el techo, utilizar como «pegamento» la cobertura líquida y evitar el peligro de deslizamiento acudiendo al principio del «pegamento de contacto» (se recomienda esta misma técnica para las piezas que pueden desprenderse o caer fácilmente, como por ejemplo el brazo de una figura). Para ello, verter cobertura templada en una manga pastelera y aplicarla en la fachada. Colocar el techo en la posición deseada, retirar inmediatamente y dejar que la cobertura se endurezca un poco. Aplicar de nuevo cobertura líquida en la fachada y colocar inmediatamente el techo, ajustar y apretar. La unión se efectúa rápidamente y no puede corregirse después. Estirar el remate del techo de chocolate de modelar (pág. 182) y pegar con cobertura. Decorar con bombones los laterales y la fachada de la casa. Para una variante de invierno, espolvorear la casa con azúcar en polvo.





Técnica sencilla:

Cortar con moldes la cobertura extendida sobre papel de repostería o sobre plástico antes de que se endurezca del todo. Desprender del papel y dejar enfriar.

EXPOSICIÓN DE CHOCOLATES

ES DISCUTIBLE QUE SEA UN ARTE. CUANTO MÁS SENCILLA SEA LA IDEA, TANTO MENOR SERÁ LA ELABORACIÓN A QUE SE SOMETA EL CHOCOLATE

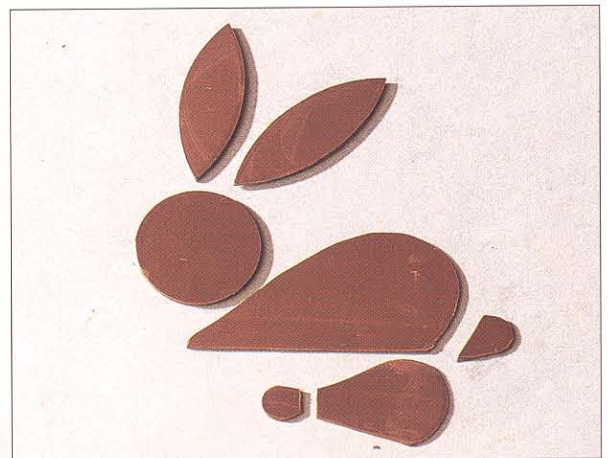
Al menos entre los profesionales se plantea el problema de si tiene algún sentido utilizar un producto como el chocolate para crear objetos de decoración y que carecen de valor gastronómico. El aficionado no se lo plantea, pues todo lo que hace de chocolate para una celebración es «asunto privado», incluso cuando toda la familia deja en la escultura las impresiones de sus dedos. El profesional, por el contrario, ofrece sus obras al público, ante quien ha de defenderlas. Leopold Fortshofer, verdadero maestro en temas relativos a las figuras de chocolate, tiene su propia opinión: «las piezas singulares están justificadas tanto para decorar tartas como para adornar escaparates. Son una buena publicidad siempre que se cumplan determinados requisitos. En cualquier caso, nunca debe olvidarse el material con que se trabaja. En la misma elección del tema deberá respetarse el buen gusto. Independientemente del tiempo empleado, las piezas deben producir un efecto de limpieza y claridad. También aquí lo «menos es más». Las piezas singulares deberán ser muy estilizadas, pues los detalles,

cuando son muchos, perturban la visión global y dan la impresión de estar excesivamente elaboradas. A pesar de todo no puede faltar cierta creatividad que determina el interés de las figuras. Se debe crear una pieza tan atractiva que haga difícil cortar y comerse un trozo de la misma. Sólo entonces se justificará la idea de una figura singular elaborada con productos alimenticios. Es ésta la línea en que habrá de moverse todo el trabajo.»

Las raíces de las técnicas aquí desarrolladas están en Cataluña donde los confiteros han creado figuras de huevos. Profesionales como Antonio Escriba, Francisco Baixas y Jaime Sabat han popularizado internacionalmente esta técnica.

A continuación se detallan tres métodos, que dan buenas posibilidades de configuración.

Técnica sencilla. Permite crear figuras planas con trozos obtenidos de una capa (corazones, círculos o elipses), como la liebre de la fotografía inferior. Para ello, se extiende la cobertura templada sobre papel de repostería o, si se busca un brillo intenso, sobre una placa forrada con una lámina de plástico. Los trozos se cortan rápidamente, la cobertura no debe estar totalmente dura, y se retira el papel (o el plástico). Las piezas no deben estar demasiado tiempo sobre el papel, pues debido a la alta tensión al solidificarse se arquearían.



Los cortapastas normales son los que se necesitan para cortar las diversas partes de la liebre. El cuerpo y los pies se hacen con la mitad de un corazón. Para la cabeza y las orejas los cortapastas tienen que ser redondos. No obstante, antes de trabajar con el chocolate se recomienda preparar un modelo de cartón.

Técnica de figuras huecas. El método del vaciado de moldes ovulares y esféricos se detalla en las págs 66/67. Para estos moldes de material plástico especial sirven las mismas indicaciones que para los bombones, aunque para lograr estabilidad los moldes mayores habrán de rellenarse en dos o tres veces. En tal caso las diferentes capas de chocolate no podrán estar demasiado frías ni duras, pues se despegarían las unas de las otras. Los bordes de las semiesferas o medios huevos se funden en una placa caliente e inmediatamente se unen entre sí. Para conseguir medio huevo, cerrado en su parte inferior (como los pies de un payaso), se coloca el medio huevo sobre cobertura templada extendida y se deja solidificar. Se retira el papel y se recortan los rebordes.

Las esculturas a partir de figuras huecas son otro método, no muy difícil, de creación de piezas únicas. La secuencia fotográfica de las págs. 66/67 refleja el modo de vaciar los moldes.



En peces y ranas la mayoría de las partes se pueden conseguir con un cortapastas suficientemente grande. Sólo para las formas especiales, como podrían ser las olas, habría que recurrir a un patrón.





Chocolate de modelar

Su composición no permite albergar grandes esperanzas gastronómicas. Se trata generalmente de un compromiso resuelto a favor de la presentación.

Para la masa oscura:

600 g de cobertura templada

200 g de jarabe de glucosa, 80 g de almíbar

Mezclar la cobertura con el jarabe de glucosa e incorporar el almíbar. Si la masa está demasiado blanda se recomienda tenerla en el frigorífico hasta que se pueda amasar. Amasar a fondo. La masa puede estirarse como una pasta y modelarse como mazapán. En cualquier caso debe mantener su temperatura (25-30 °C) para ser modelada. Si a pesar de tener la temperatura todavía está muy dura se logrará mayor untuosidad con almíbar.

Para la masa blanca:

500 g de cobertura blanca templada

50 g de manteca de cacao fundida

150 g de jarabe de glucosa, 80 g de almíbar

Mezclar la cobertura con la manteca de cacao y con el jarabe de glucosa e incorporar revolviendo el almíbar. Si la masa está demasiado blanda se recomienda tenerla algún tiempo en el frigorífico hasta que pueda amasarse. Amasar a fondo. Para su conservación, envolverla en plástico.



La máxima estilización.

Antes de empezar a trabajar directamente con el chocolate es preciso formarse una idea precisa de la figura que se pretende conseguir. Para ello viene muy bien hacer un boceto.

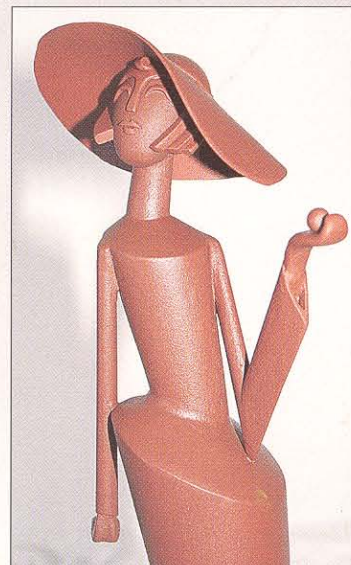
Para hacer tubos se procede como se indica en la secuencia fotográfica. Cortar una hoja de plástico más bien grueso en forma de rectángulo alargado, cuya longitud coincida con la de los tubos ya terminados y cuya anchura sea superior a la circunferencia de los mismos. Colocar longitudinalmente sobre el rectángulo una tira de plástico de 5 cm de anchura de forma que la superficie que delimite corresponda a la longitud de los tubos. Extender la cobertura templada algunos centímetros por encima de los bordes del plástico. Dejar endurecerse la cobertura pero sólo mientras se mantenga untuosa la superficie interior, en tanto que los bordes se hayan solidificado. Retirar la tira de plástico y sacar la hoja de plástico con el chocolate; quedan los bordes duros. Enrollar el plástico con la cobertura haciendo coincidir sus dos bordes longitudinales y procurando que la superficie libre sobresalga (donde antes estaba la tira de plástico). Envolver los rollos con esta superficie libre y fijar con gomas. Dejar enfriar en el frigorífico. Retirar la hoja de plástico. Para las piezas en ángulo, por ejemplo para los brazos y las piernas, cortar los tubos con un cuchillo caliente y liso según el ángulo que se desee, fundir de nuevo las superficies del corte en una placa caliente y unir las entre sí.

¡Atención a la estabilidad! Al construir figuras de cierto tamaño debe procurarse que las mismas tengan una buena estabilidad para que no se caigan ni al transportarlas ni al quedarse sin apoyos. Así las formas ovaladas, que van a constituir la base de una figura, se vaciarán de un modo más denso, en tanto que hacia arriba el vaciado será más fino y por tanto más ligero.

Los efectos decorativos aparecen también en las figuras singulares de chocolate por utilizar simultáneamente coberturas distintas. Así por ejemplo para el lazo del payaso se extiende cobertura blanca sobre puntos oscuros y de esta superficie se corta la forma correspondiente. Para el pollito con huevo se aplican con un pincel gotas de cobertura oscura en la forma ovalada que a continuación se vacía con cobertura blanca. La técnica es la detallada en las págs. 58/59 y 64/65.

Mejora de superficies. El trabajar intensamente la superficie de los objetos de chocolate tiene como consecuencia una pérdida de brillo. Los puntos de sutura deben rasparse lisamente con el cuchillo sin estropear la superficie. Para recubrir estos puntos, la pieza singular recibe un «barnizado» de chocolate. Para ello se aclara la cobertura con manteca líquida de cacao, de forma que se la pueda aplicar con una pistola neumática. La temperatura no debe ser superior a 33 °C. En cualquier caso no debe aplicarse a la figura una capa gruesa, pues podría adquirir una tonalidad gris. En caso de necesidad es preferible aplicar otra capa fina. Para esta técnica se requiere un compresor, del que disponen casi todos los profesionales. También puede servir un pincel, con el que se salpica el chocolate tras haberlo sumergido en cobertura. Esta corrección posterior no es necesaria cuando las figuras son pequeñas y se ha trabajado con precisión.

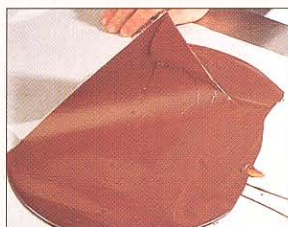
Con tubos está hecho el cuerpo de esta figura, que es una simple muestra de las casi infinitas posibilidades existentes de modelar tales cuerpos.



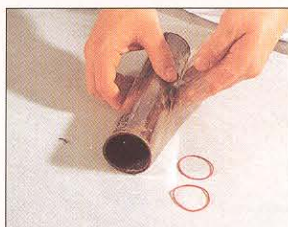
Técnica de los tubos:



Extender la cobertura templada sobre una superficie dura cubierta con una tira de plástico. Dejar endurecerse un poco. Retirar la tira.



La superficie de la cobertura debe ser todavía untuosa. Levantar con sumo cuidado el plástico rectangular de la superficie de trabajo.



Formar un rollo en el que los bordes de la cobertura coincidan de forma lisa. Envolver con el plástico que haya quedado libre de la cobertura.



Fijar con cuidado el rollo con gomas. La parte de plástico que haya quedado libre sirve de protección.



Cuando el rollo se haya endurecido del todo, retirar las gomas y desenrollar con cuidado el plástico.



Utilizar tal cual el rollo ya terminado o cortarlo diagonalmente en trozos, que se unirán de nuevo entre sí, por ejemplo para hacer brazos o piernas:

CHOCOLATE

POST

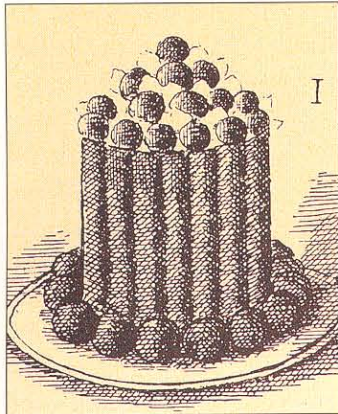


POSTRES

Es éste el capítulo de los postres dulces, que coronan una buena comida y que constituyen, por así decirlo, el segundo punto culminante de un menú. El chocolate como ingrediente tiene mucho que ver en ellos.

La mayoría de las recetas básicas de los postres de chocolate aparece en los capítulos «Pastelería» y «Confitería» y el modo de manipular el chocolate se aborda y se detalla en el capítulo «Práctica». En cualquier caso existen recetas y elaboraciones típicas relacionadas exclusivamente con los postres. Por ejemplo la crema de chocolate con zumo de frutas, que inició su marcha triunfal como Pudín de chocolate. O la finísima Mousse de chocolate, ejemplo clásico de un postre de chocolate, aunque a partir de ella se elaboran también ligerísimas tartas. O la Crema bávara, el Parfait y todas las variantes de semihelados con chocolate.

Sin olvidar, naturalmente, el helado de chocolate, preparado con huevos, azúcar, leche, nata y mucho chocolate líquido. Una auténtica exquisitez helada que corría el peligro de perderse en el olvido desplazada por los helados suministrados por la industria del congelado.



«Charlotte Bohémienne»
 llamó Carl Gruber en 1896 en su libro *Conditorei-Buch (Libro del repostero)* a esta charlota. La crema de chocolate aparece en medio de bizcochos, los cuales a su vez están recubiertos con chocolate de cobertura.

Elogio de los manjares más dulces

¿Qué mejor aroma que el del chocolate recién rallado, que el del chocolate que se mueve lentamente en el puchero y que de vez en cuando suelta una burbuja pesada y plena? Parece que el chocolate ha estado desde siempre entre nosotros entre cacerolas de cobre, almendras, canela y jarras de nata, como si desde generaciones atrás fuera la verdadera coronación final de una comida.

cial: «...las variedades inferiores están siempre adultreadas con la mezcla de trigo, cebada, maíz, arroz, lentejas y guisantes...arruruz, goma arábica, minio, almagre, cinabrio, ladrillos triturados, etc.», por no decir nada del maravilloso sucedáneo de grasa que la clarividente ama de casa de entonces reconocía, sin embargo, en el «papel de envolver engrasado». De todos modos el lector se consuela con la idea de que desde principios de siglo hay en toda Europa buenos chocolates.

«Arte Culinario» y «Cocina»

Pero, ¡qué reciente es en realidad el arte de disfrutar con este lujo de dulzura y de aspereza, de suavidad y de amargor! En el libro *Der Kochkunstführer (Guía del arte culinario)*, de A. Escoffier, publicado en 1902 en Francia y en 1904 en la Editorial Técnica de la Asociación Internacional de Cocineros en Francfort, ni en el apartado «Dulces fríos...» ni en «Diversos dulces fríos» aparece una sola receta con chocolate. En el capítulo titulado «Dulces calientes», que incluye unas 220 recetas, hay una de Salsa de chocolate y otra de Suflé de chocolate.

Asimismo para las variantes especiadas de otras cremas se recomiendan el comino, el kirsch, la nuez, la naranja y el ron, pero nunca el chocolate. Sin embargo, en el libro *Süddeutsche Küche (Cocina de Alemania meridional)*, de Katharina Prato y Edle de Scheiger, publicado en Viena diez años antes, se incluyen en el índice 40 recetas de chocolate. El hecho obedece probablemente a una historia cultural y económica distinta o también a la diferencia existente entre un «arte culinario» para cocineros y una «cocina» para amas de casa exigentes.

Pero también puede deberse a lo que se dice, en la voz «Chocolade», en el *Universal-Lexikon der Kochkunst (Diccionario universal del arte culinario)* publicado en Leipzig el año 1881. Tras enumerar las distintas variedades de chocolate: «chocolate con vainilla, chocolate con especias, entre las que se incluyen la canela, el cardamomo y un poco de bálsamo del Perú, chocolate sin especias, mezclado sólo con azúcar, y chocolates medicinales, a los que se añaden líquen de Islandia, hierro, quina y similares», se llama la atención sobre los trabajos preparatorios entonces usuales: «sería muy laborioso preparar el chocolate directamente uno mismo, es preferible comprar las mejores variedades en fábricas buenas y de acreditada fama...».

Por lo dicho se comprende que era preferible renunciar al chocolate antes que correr el riesgo de estropear justamente al final una comida o una cena de carácter ofi-

La felicidad del chocolate

Hanno, el benjamín de la familia Buddenbrook, que a finales del siglo pasado podía permitirse el lujo de comprar los mejores chocolates en España o en Viena, en Nochebuena cargó su estómago con tantos dulces con base de cacao (blanco de azúcar, rojo de frambuesa y pardo de chocolate), que le invadió una «melancólica felicidad». Esta felicidad, provocada por la teobromina y por otras sustancias del cacao, determina que todos los postres elaborados con chocolate tengan algo especial. Es algo que tiene que ver con el sibaritismo y con el placer, y sobre todo con un menú sabiamente confeccionado en el que, por su embriagador aroma, el chocolate constituye la cima suprema. Para los cocineros, el chocolate ha representado una gran exigencia y una de las tentaciones más seductoras, pues a pesar del poco tiempo que lleva entre nuestros ingredientes más comunes, hay un número sorprendentemente alto de postres de chocolate que han adquirido ya la categoría de clásicos. Insuperable el Moro en camisa (ideado antes del anticolonialismo), un Pudín de chocolate y almendra cocido al baño maría, que se sirve caliente y que inmediatamente antes de presentarlo se reviste con una inmaculada camisa de nata batida que se desliza por sus curvas. Incomparable la Mousse de chocolate, elaborada sólo con yemas de huevo y claras batidas a punto de nieve según la vieja tradición de París o bien, según las nuevas tendencias, oxigenada y suavizada además con nata batida. Inmortal la Crema de chocolate con zumo de frutas, denominada equivocada pero inapelablemente «Pudín de chocolate» desde el descubrimiento de los polvos para flan, que se ha convertido en el postre festivo de los niños, generalmente suavizado con claras batidas y completado con unos almendrados. Y, todo un sueño, el chocolate fundido, vertido como salsa espesa y caliente sobre deliciosos postres con merengue y bases de helado de vainilla, y que lo funde todo en dulzor y amargor.

CHARLOTA DE CEREZAS Y CHOCOLATE

LAS CHARLOTAS PEQUEÑAS DE RACIÓN EXIGEN OBTENIR
MUCHO MÁS TRABAJO QUE UNA GRANDE

Para 6 porciones:

1 bizcocho de chocolate (ver receta)

Para los bizcochos:

5 yemas, 5 claras, 40 g de azúcar glas

10 g de cacao en polvo, 1 huevo pequeño

5 g de azúcar de vainilla, una pizca de sal

75 g de harina tamizados con 50 g de fécula

50 g de cobertura oscura, 625 ml de nata

200 g de cobertura con leche fundida

1 1/2 cl de brandy, 1 cl de licor de pera

Para las cerezas:

400 g de cerezas sin hueso

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de agua, 1 cucharadita de fécula

Para rellenar y decorar:

200 ml de nata batida con 1 cl de kirsch

1/8 de l de nata batida con 20 g de azúcar glas

Cacao en polvo para espolvorear

Placas de horno, papel de repostería

6 aros de 10 cm de Ø y 3 cm de altura

Tiras de plástico, kirsch para embeber

Para los bizcochos, batir las yemas, el azúcar glas y el cacao hasta formar una masa espumosa. Agregar el huevo y batir hasta lograr una masa densa. Incorporar el azúcar de vainilla. Batir a punto de nieve las claras con la sal e incorporar con la espátula. Incorporar a la mezcla de la

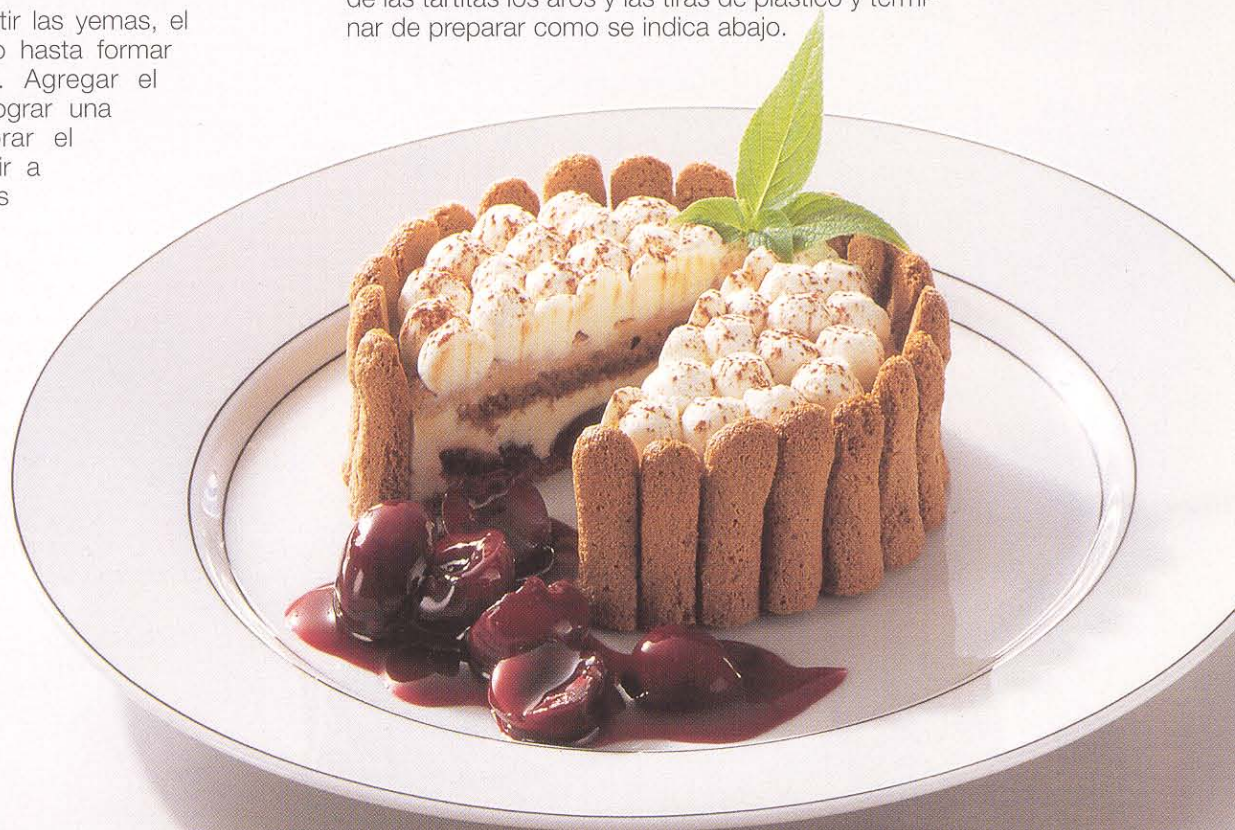
harina. Forrar las placas de horno con papel de repostería. Con la manga pastelera con boquilla del N° 5 formar tiras de 5 cm de largo y 1 cm de ancho, unas 120 piezas. Cocer 10 minutos en el horno precalentado a 150 °C. Dejar enfriar sobre una rejilla. Forrar los aros con tiras de plástico. Cortar del bizcocho dos capas de 1/2 cm de espesor y sacar de cada una 6 círculos de 10 y de 8 cm de diámetro. Meter en los aros los círculos mayores.

Para la mousse, batir el huevo con la yema al baño maría hasta formar una masa espumosa que aumente de volumen. Escurrir la gelatina y disolver en la masa. Retirar del baño maría, incorporar revolviendo las coberturas y los licores. Batir la nata hasta lograr una consistencia media e incorporar de abajo arriba con la espátula. Dejar enfriar.

Mezclar las cerezas con el azúcar y el agua y cocer 15 minutos en el horno precalentado a 200 °C. Espesar el jugo con la fécula diluida, dejar enfriar.

Poner 6 cucharadas de nata aromatizada con kirsch en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 5 y extenderla en los aros en forma de borde. Llenar de cerezas y rellenar con el resto de la nata hasta 2/3 de la altura de los aros. Colocar encima los círculos de bizcocho más pequeños, rociar con kirsch, extender la mousse de chocolate y alisar. Dejar endurecerse en el frigorífico. Retirar de las tartitas los aros y las tiras de plástico y terminar de preparar como se indica abajo.

Antes de servir formar bolitas de nata (boquilla redonda del N° 5) sobre la superficie de las tartitas y espolvorear con cacao en polvo. Presionar sobre los bizcochos de las paredes, colocar en un plato y decorar con las cerezas.



MOUSSE DE CHOCOLATE

ESTA LIGERÍSIMA CREMA SE PUEDE PREPARAR CON LAS TRES CLASES DE COBERTURA: OSCURA, BLANCA Y CON LECHE

Mousse de chocolate con salsa de maracuyá

Para 4 porciones:

Para la mousse:

200 g de cobertura, 100 g de azúcar

1/8 l de nata, 30 de azúcar de vainilla

4 cl de café fuerte, 5 claras, 5 yemas

Para la salsa de maracuyá:

1 maracuyá, 3 cl de agua, 3 cl de vino blanco

60 g de azúcar, 1 lámina de gelatina fría

Para las cestitas de chocolate

fornar con papel de aluminio una semiesfera de unos 8 cm de Ø, alisar y formar encima irregularmente hilos de cobertura templada con un cucurucho. Tras la solidificación, retirar el papel de aluminio.

Para la nata con frambuesas:

80 g de frambuesas, 1/8 l de nata, 30 g de azúcar

4 cestitas de chocolate de cobertura

Frambuesas para decorar

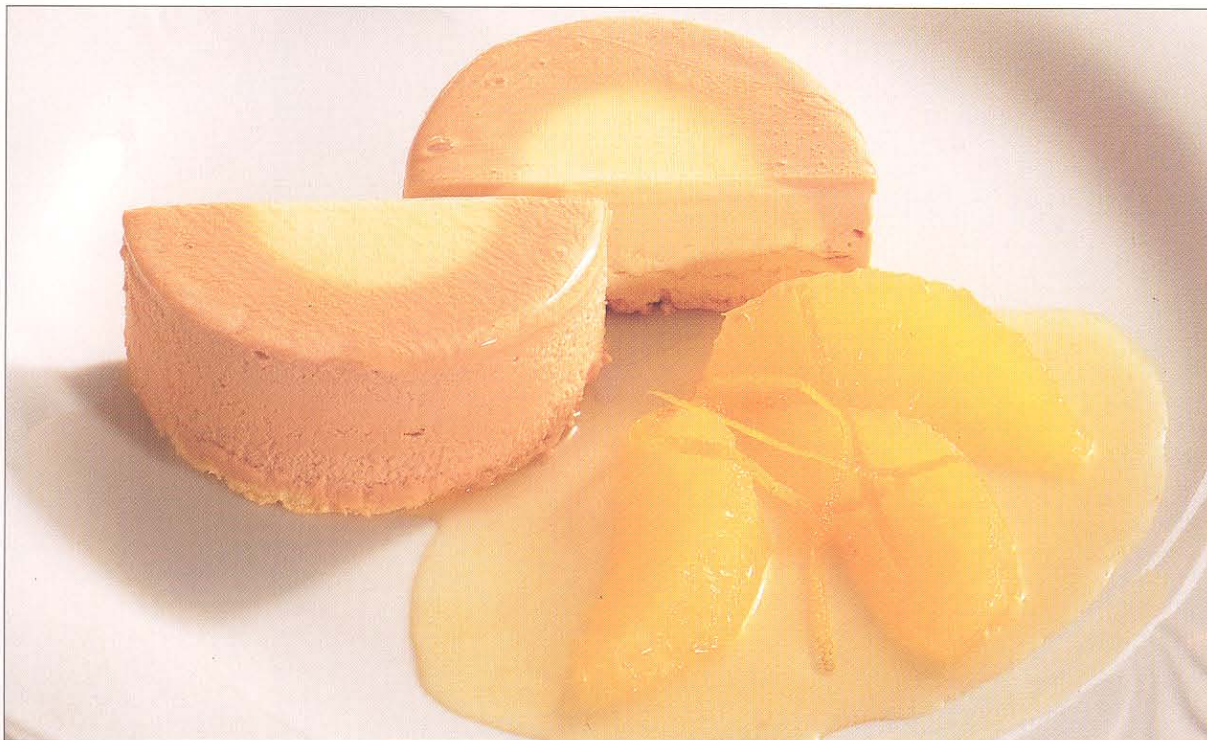
Fundir la cobertura al baño maría. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Batir la nata. Batir las yemas con el azúcar de vainilla hasta formar una masa espumosa. Mezclar el café con la masa de las yemas. Incorporar la cobertura, mezclar la nata con las varillas e incorporar inmediatamente de abajo arriba las claras batidas. Poner todo en una fuente grande y dejar solidificarse en el frigorífico.

Partir por la mitad el maracuyá y extraer la pulpa con una cuchara. Poner en una olla con el agua, el vino blanco y el azúcar, cocer y reducir 1/3. Escurrir bien la gelatina y disolverla en la mezcla revolviendo enérgicamente. Dejar enfriar la salsa.

Reducir a puré las frambuesas y pasar por un colador. Batir la nata con el azúcar e incorporar de abajo arriba la pulpa de las frambuesas. Introducir la nata con frambuesas en una manga pastelera con boquilla estrellada del N° 17.

Sacar con una cuchara 8 bolas de mousse y poner 2 en cada plato de postre. Colocar las cestitas de chocolate detrás de la mousse y depositar encima la nata con frambuesa. Distribuir por el plato la salsa de maracuyá y decorar con frambuesas.





Tartitas de mousse de chocolate blanco y leche con filetes de naranja

Para 9 piezas:

Para la masa del bizcocho:

3 huevos, 65 g de azúcar

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una pizca de sal, 50 g de fécula

50 g de harina, 15 ml de leche, 15 ml de aceite

Para la mousse de chocolate blanco:

135 g de cobertura blanca, 75 g de mantequilla

3 cl de brandy, 2 yemas, 275 ml de nata

Para la mousse de chocolate con leche:

140 g de cobertura con leche, 2 yemas

25 g de mantequilla blanda

15 cl de Grand Marnier, 250 ml de nata

Para los filetes de naranja:

3 naranjas sin pepita, 50 g de azúcar

5 cl de Grand Marnier

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Plástico transparente, pieles de naranja, almíbar

9 aritos de 7,5 cm de Ø y 3 cm de altura

Para la masa del bizcocho, batir los huevos con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal. Incorporar a la masa de los huevos la harina tamizada con la fécula. Mezclar la leche y el aceite calentados a 50 °C.

Extender la masa del bizcocho en una placa de horno forrada con papel de repostería formando una capa de 6 u 8 mm.

Cocer a la vista 10-12 minutos en el horno precalentado a 200 °C. Sacar, volcar en un papel espolvoreado con azúcar y dejar enfriar. Recortar con un arito 9 bases de 7,5 cm de Ø.

Las mousses de chocolate blanco y de chocolate con leche se preparan igual. Fundir las coberturas. Mezclar con la mantequilla blanda y los licores y templar a 35 °C. Batir las yemas hasta lograr una masa espumosa. Batir la nata. Mezclar revolviendo la masa de la cobertura con las yemas e incorporar a la nata batida.

Humedecer una placa de horno, forrar con una hoja de plástico transparente, pasar un rascador sobre la hoja de plástico para eliminar el agua existente entre la placa y la hoja de modo que ésta se adhiera sin pliegues a la placa. Poner encima los aritos y rellenarlos hasta 1/3 de su altura con la mousse de chocolate con leche utilizando una manga pastelera con boquilla redonda grande. Introducir también la mousse de chocolate blanco en una manga pastelera con boquilla grande y rellenar con la mousse blanca, de modo que al darles vuelta las tartitas presenten en su superficie una forma circular perfecta. Colocar encima la base de bizcocho y dejar enfriar las tartitas.

Pelar las naranjas hasta los gajos. Separar los filetes existentes entre las pieles, macerarlos en azúcar y Grand Marnier.

Dejar las tartitas a la temperatura ambiente para que se reblandezcan un poco. Coger una por una y, presionando bajo la base de bizcocho, sacar hacia arriba las tartitas de los aros. Partir por la mitad cada tartita y disponer las dos mitades en el plato de postre. Decorar con los filetes de naranja, con el jugo desprendido al macerar y con unas pieles de naranja brevemente cocidas en almíbar.



EXQUISITECES EN COPAS

RESULTAN MUY ATRACTIVAS EN LA MESA

Crema de sémola con salsa de chocolate

Para que esté fría, la salsa de chocolate debe prepararse algún tiempo antes de servirse.

Para 6 porciones:

Para la salsa de chocolate:

150 ml de nata, 3 g de fécula

50 g de cobertura picada

Para la crema:

1/4 de l de leche, 35 g de sémola

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una pizca de sal, 2 láminas de gelatina, 1 yema

40 g de azúcar, 1/4 de l de nata

6 cerezas en almíbar

Para la salsa de chocolate, hervir 3/4 de la nata. Mezclar la fécula con el resto de la nata e incorporar a la nata en ebullición. Retirar y fundir la cobertura en la mezcla. Batir con la batidora. Para la crema, hervir la leche con la pulpa de vainilla y con la sal. Mezclar la sémola revolviendo y dejar en ebullición, cocer a fuego lento. Escurrir la gelatina y disolverla en la sémola caliente. Mezclar revolviendo la yema con el azúcar e incorporar de abajo arriba a la sémola. Dejar enfriar. Batir la nata y mezclar cuando la sémola empieza a gelatinizarse. Distribuir la crema en copas. Dejar caer la salsa de chocolate utilizando un embudo o una manga pastelera pequeña. Decorar cada copa con una cereza.

Crema de chocolate con leche

Un postre de preparación muy rápida y sencilla, que se realza con un adorno de chocolate.

Para 5 porciones

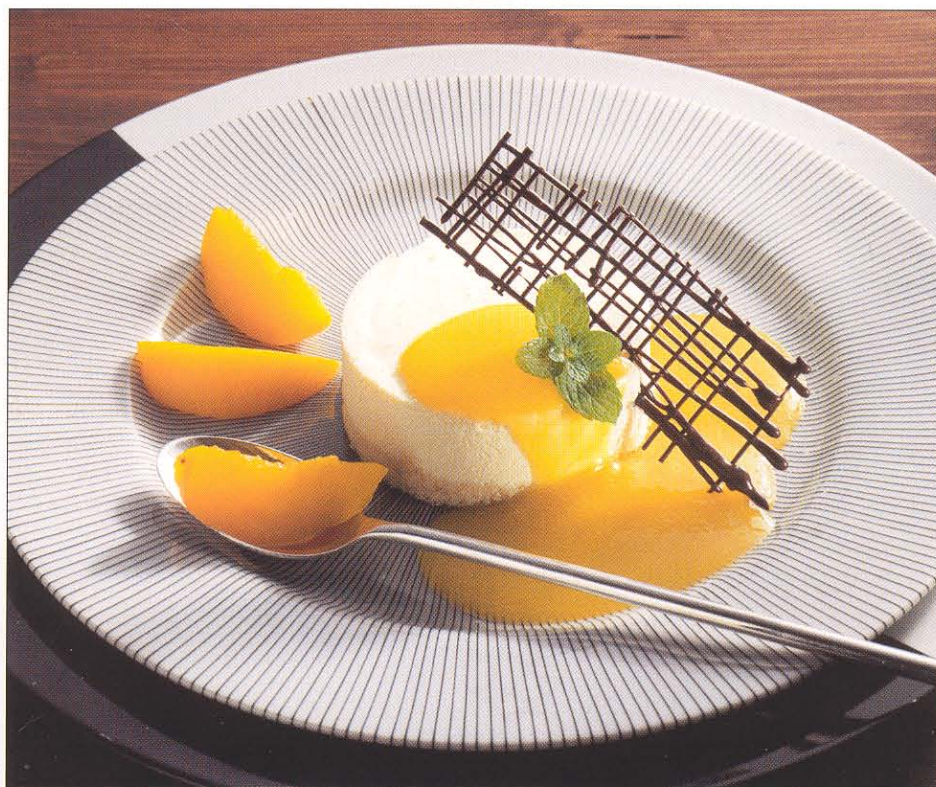
300 ml de nata

90 g de cobertura con leche picada

Triángulos de cobertura en lámina

Hervir la nata y fundir en ella la cobertura. Batir con la batidora eléctrica medio minuto. Enfriar rápidamente y dejar en reposo en el frigorífico durante 24 horas. Batir como la nata, hasta lograr una consistencia semilíquida. Distribuir en copas y decorar con triángulos de cobertura en lámina.





Para decorar, colocar encima de cada porción una rejilla de chocolate y dos hojitas de menta.

Tartitas de mousse blanca con melocotón

Para 9 piezas:

Para la masa del bizcocho:

15 ml de leche, 15 ml de aceite, 3 huevos

65 g de azúcar, 50 g de fécula

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una pizca de sal, 50 g de harina

Para la mousse blanca:

270 g de cobertura blanca

150 g de mantequilla blanda

6 cl de brandy, 3 yemas, 550 ml de nata

Para los melocotones pochados:

600 g de melocotones, azúcar

Zumo de limón a voluntad

Para decorar:

Rejilla de cobertura, hojitas de menta

Además:

Placas de horno, papel de repostería

Hoja de plástico transparente

9 aritos de 7,5 cm de diámetro y 3 cm de altura

Para la masa del bizcocho, calentar leche y aceite a 50 °C, batir en frío los huevos con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal. Tamizar sobre papel la harina y la fécula y dejar caer poco a poco revolviendo sobre la masa espumosa de las yemas. Incorporar la mezcla de leche y aceite. Extender la masa sobre

una placa de horno forrada de papel de repostería formando una capa de 6 u 8 mm de espesor. Cocer 10 o 12 minutos a la vista en el horno previamente calentado a 200 °C. Sacar, volcar sobre un papel espolvoreado con azúcar, retirar el papel de repostería y dejar enfriar. Recortar 9 bases de 7,5 cm de diámetro.

Para la mousse, fundir la cobertura al baño maría, mezclar con la mantequilla blanda y el brandy y templar a 35 °C. Batir las yemas hasta lograr una masa espumosa. Mezclar la masa de cobertura con las yemas revolviendo hasta lograr una masa líquida e incorporar a la nata batida.

Humedecer una placa de horno, forrar con una hoja de plástico transparente y pasar por ella perpendicularmente un raspador para eliminar el agua entre la placa y la hoja y que ésta se adhiera sin pliegues a la placa. Colocar encima los aritos. Introducir la mousse en una manga pastelera con boquilla grande y rellenar con ella los aritos. Alisar, poner encima las bases de bizcocho y congelar las tartitas.

Blanquear los melocotones, enfriarlos bruscamente, pelarlos, partarlos por la mitad, quitar los huesos y cortar la pulpa en rodajas. Pochar suavemente en una pequeña cantidad de agua, azúcar y zumo de limón.

Reducir a puré 1/3 de las rodajas de melocotón.

Para servir, dejar reblandecerse las tartitas de mousse, retirar de la placa y depositar sobre el lado del bizcocho. Tras unos minutos a la temperatura ambiente, presionar para desprenderlas de los aritos directamente sobre el plato de postre. Decorar con el puré de melocotón, las rodajas de melocotón, la hojita de menta y la rejilla de chocolate.



Pastelería Interconti en Viena. Brigitte Lastin está realmente inspirada cuando se trata de dar forma artística a la cobertura.

CREMA BÁVARA EN ARO DE CHOCOLATE

CREMA BÁVARA CON FRAMBUESAS EN ARO DE CHOCOLATE Y ARÁNDANOS ENCARNADOS SOBRE CHOCOLATE EN FORMA DE GOTA

La base de la crema bávara es una crema inglesa de vainilla con leche, huevos y azúcar. Se esponja con nata batida. En lugar de hacerlo con vainilla, esta crema puede aromatizarse con chocolate. En las dos recetas siguientes el chocolate (blanco) sirve de marco y también se utiliza como salsa.

Crema de frambuesas con salsa de chocolate

Para la crema de frambuesas:

1/4 de l de leche, 1/2 vaina de vainilla

3 yemas, 90 g de azúcar

3 láminas de gelatina ablandada en frío

150 g de frambuesas (frescas o congeladas)

4 cl de licor de frambuesa, 200 ml de nata

Para la salsa de chocolate:

150 g de cobertura, 80 ml de leche

100 ml de nata, 30 g de miel

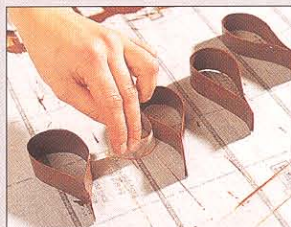
Además:

4 aros de chocolate blanco (8 cm de Ø)

20 g de crocante de almendra triturado

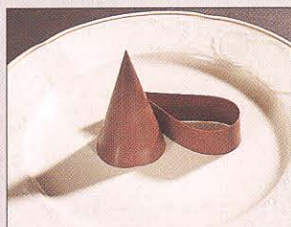
Frambuesas para decorar

Para la crema, hervir la leche con la vainilla y retirarla. Batir las yemas con el azúcar hasta lograr una masa espumosa. Verter la leche caliente sobre la masa de las yemas. Poner la crema en una cacerola, calentar revolviendo y «espesar a punto de rosa». Escurrir la gelatina y diluirla en la crema caliente. Pasar a una fuente a través de un colador fino para que no queden grumos. Reducir a puré las frambuesas con la batidora e incorporar a la crema tras pasarlas por un colador. Añadir el licor de frambuesa y mezclar revolviendo a fondo. Dejar enfriar.



Receptáculos de chocolate

Como se indica en la secuencia fotográfica de la pág. 65 es muy fácil preparar estos receptáculos aplicando el método de las hojas de plástico.



Chocolate en forma de gota y de cucurucho. Estos receptáculos resultan muy apropiados para ser rellenos, por ejemplo con crema, con parfait o con helado.



Entretanto para la salsa, fundir la cobertura al baño maría. Hervir la leche con la nata y la miel e incorporar de abajo arriba a la cobertura. Homogeneizar con la batidora eléctrica procurando que la misma esté siempre por debajo de la superficie para que no se formen burbujas. Dejar enfriar. Poner en 4 platos de postre los aros de chocolate blanco (págs. 64/65). Batir la nata para la crema e

**Crema bávara en
receptáculos de chocolate
con salsa de chocolate**, sólo
cambian los ingredientes.
Predomina el sabor de los
arándanos encarnados, con el
que contrasta deliciosamente la
salsa de chocolate aromatizada
con ron.

Crema de arándanos encarnados con salsa de chocolate al ron

Su elaboración es similar a la de la
crema de frambuesa.

Para la crema de arándanos
encarnados:

1/4 de l de leche, 60 g de azúcar

3 láminas de gelatina ablandada en frío

200 g de arándanos encarnados

80 g de azúcar, 200 ml de nata, 3 yemas

Para la salsa de chocolate al ron:

150 g de cobertura, 80 ml de leche

100 ml de nata, 30 g de miel, 4 cl de ron negro

Además:

8 gotas de chocolate blanco

Nata batida para las rosetas

20 g de crocante de pistachos

Para la crema, hervir la leche. Batir las yemas con el azúcar hasta lograr una masa espumosa. Verter poco a poco la leche caliente en la masa de las yemas sin dejar de revolver. Poner la crema básica en una cacerola, calentar sin dejar de revolver y «espesar a punto de rosa».

Escurrir la gelatina, disolverla en la crema caliente y pasar por un colador fino a una fuente para que no queden grumos. Dejar enfriar.

Cocer los arándanos con el azúcar. Retirar una cucharada para la decoración final, reducir el resto a puré con la batidora eléctrica. Pasar la crema por un colador, mezclar revolviendo y dejar enfriar.

Para la salsa, fundir la cobertura al baño maría. Hervir la leche con la nata y la miel y mezclar con la cobertura. Homogeneizar con la batidora eléctrica. Dejar enfriar. Incorporar el ron a la crema ya casi totalmente fría.

Poner dos gotas de chocolate en cada uno de los 4 platos de postre. Batir la nata para la crema y mezclar con la crema de arándanos fría pero todavía líquida. Introducir en las gotas utilizando una manga pastelera con boquilla redonda y dejar endurecerse. Verter encima la salsa de chocolate fría, pero no helada. Decorar cada plato con una roseta de nata, con los arándanos encarnados reservados y con crocante de pistacho.

incorporar de abajo arriba a la crema de frambuesa casi del todo fría, pero todavía líquida. Introducir en una manga pastelera con boquilla estrellada grande, rellenar el aro formando una roseta gruesa en el mismo y dejar solidificarse. Verter sobre el postre la salsa de chocolate fría, pero no helada. Esparcir por encima el crocante de almendra desmenuzado y decorar cada plato con 3 frambuesas frescas.



Una salsa de vainilla o de frutas combina perfectamente con el suflé de chocolate. Para los niños se puede sustituir las ciruelas al brandy por una compota sin alcohol.

Suflé de chocolate con salsa de chocolate y ciruelas al brandy

Postre tradicional de Austria que se sirve caliente. Por desgracia en la actualidad no aparece prácticamente en ninguna carta. Las ciruelas al brandy pueden prepararse con anterioridad y guardarse para cuando se necesiten.

Para 9 o 10 porciones:

Para las ciruelas al brandy:

Ciruelas pasas, brandy

Para la masa del suflé:

1/4 de l de leche, 100 g de mantequilla

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Una punta de sal

80 g de harina

50 g de cobertura fundida

6 yemas, 6 claras, 100 g de azúcar

Para la salsa de chocolate:

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

5 g de fécula

75 g de cobertura desmenuzada

Además:

1 molde para suflés

Mantequilla

Migas de pan blanco para el molde

Azúcar en polvo para espolvorear

Para las ciruelas al brandy, cubrir las ciruelas con brandy en un frasco pequeño de cristal de cierre hermético, cerrarlo y ponerlo a cocer. Para evitar el contacto directo del frasco con la olla, poner en la base de ésta un paño doblado, introducir el frasco y llenar de agua fría hasta media altura del mismo. Tapar la olla, hervir el agua y mantener la ebullición 10 o 12 minutos (según el tamaño del frasco). Dejar enfriar.

Para la masa del suflé, hervir la leche con el azúcar, la pulpa de vainilla y la sal. Dejar caer poco a poco la harina sin dejar de revolver y tostar levemente hasta que la masa se desprenda del fondo del cazo. Retirar del fuego e incorporar la cobertura de abajo arriba. Mezclar revolviendo sucesivamente las yemas. Batir las claras con el azúcar a punto de nieve, incorporar de abajo arriba una parte a la masa básica y mezclar ésta con el resto de las claras batidas.

Untar el molde con mantequilla y esparcir en él migas de pan blanco. Verter la masa. Colocar el molde en un recipiente suficientemente alto, llenar el molde de agua caliente hasta media altura e introducir en el horno previamente calentado a 160 °C, y cocer durante 50 minutos.

Para la salsa de chocolate, hervir 3/4 de la nata. Mezclar revolviendo el resto de nata con la pulpa de vainilla y la fécula y mezclar con la nata hirviendo. Retirar del fuego y fundir la cobertura en la nata. Homogeneizar con la batidora eléctrica. Dividir en porciones el suflé y distribuirlo en los platos. Espolvorear ligeramente con azúcar en polvo y servir con la salsa de chocolate, con 2 ciruelas y con 1 cucharada de nata batida.

SUFLÉS

ESTOS POSTRES DE CHOCOLATE ELABORADOS EN EL HORNO SON LOS MÁS CLÁSICOS DE LA PASTELERÍA INTERNACIONAL.

Suflé de chocolate

Para el suflé

50 g de mantequilla blanda, 50 g de harina

1/4 de l de leche, 40 g de cobertura

40 g de cacao en polvo, 5 claras, 4 yemas

8 moldecitos de suflé (o uno de 18 cm de Ø)

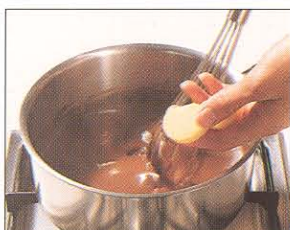


Preparar suflé de chocolate:

Untar los moldecillos con mantequilla derretida casi fría y espolvorear con azúcar; las paredes y la base deben estar completamente forradas. Vaciar el resto del azúcar.



Verter la leche en una cacerola. Desmenuzar la cobertura y añadir. Tamizar encima el cacao en polvo y hervir removiendo.



Incorporar a la leche hirviendo los trozos de mantequilla con harina hasta que la harina transforme completamente el líquido en una masa homogénea.



Batir con las varillas uno tras otro los huevos en la masa templada del suflé y seguir hasta que la masa esté de nuevo lisa y cremosa.



Para aligerar la masa mezclar revolviendo con las varillas 1/4 de las claras batidas. Incorporar de abajo arriba con el cucharón el resto de la nata.



Rellenar los moldecitos hasta 1 cm del borde, poner al baño maría en agua caliente y cocer 40 minutos en el horno precalentado.

Mantequilla líquida para untar, 70 g de azúcar

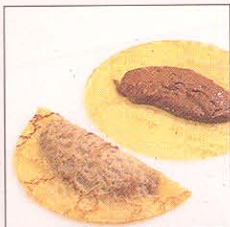
Azúcar y azúcar en polvo para espolvorear

Preparar antes los moldecitos y preparar el suflé. Amasar la harina con la mantequilla, enrollar y dividir en trozos pequeños. Hervir la leche, la cobertura y el cacao en polvo. Retirar del fuego la masa ligada, homogénea y todavía caliente y mezclar 1 yema. Verter la masa del suflé en una fuente y dejar entibiarse. Mezclar las yemas una a una revolviendo. Batir las claras restantes con el azúcar hasta lograr un punto de nieve cremoso e incorporar de abajo arriba. Rellenar los moldecitos con la masa del suflé e introducirlos al baño maría a 80 °C hasta 2 cm por debajo del borde superior. Cocer 40 minutos en el horno previamente calentado a 200 °C. Sacar los moldes del horno, espolvorear inmediatamente con azúcar en polvo y servir.



La salsa clásica del suflé de chocolate es una sencilla salsa de vainilla, es decir, una crema inglesa espesada «a punto de rosa». De todos modos también se puede añadir una cucharada de crema chantilly, que es nata batida semisólida aromatizada con vainilla.





Para rellenar los crepes de chocolate, haga porciones regulares y apriete bien ambas mitades de los crepes para que no se salga el relleno al hornearlos.

TORTILLAS CON CHOCOLATE

EN CREPES O EN TORTILLAS, EL CHOCOLATE ES INGREDIENTE DE LA PASTA O RELLENO

Crepes de chocolate en suflé

Para 8 crepes:

170 g de mantequilla, 370 ml de leche, 4 huevos

150 g de harina, 20 g de azúcar de vainilla

Ralladuras de 1 limón y de 1 naranja

Para la mezcla de naranja, jengibre y mantequilla:

60 g de azúcar, el zumo de 6 u 8 naranjas

30 g de jengibre raspado o troceado, 1/2 limón

50 g de mantequilla, una pizca de sal

10 g de polvo de flan de vainilla

4 cl de Cointreau, 2 cl de Amaretto

Corteza blanqueada de naranja

Para el relleno:

200 ml de leche, la pulpa de 1 vaina de vainilla

25 g de mantequilla blanda, 45 g de harina

4 yemas, 50 g de cobertura fundida

Ralladura de 1/2 naranja no tratada

3 claras a punto de nieve con 50 g de azúcar

Para las rodajas de pera caramelizadas:

3 o 4 peras lavadas, mantequilla

1 1/2 cucharada de azúcar

20 g de mantequilla por cada sartén

Para la pasta de los crepes, derretir la mantequilla y batir juntos todos los demás ingredientes hasta lograr una masa lisa y mezclar con la mantequilla. Freír los crepes y apilarlos entre láminas de plástico. Para la mantequilla con naranjas y jengibre, fundir el azúcar y enfriar con el zumo de limón, agregar el jengibre y reducir 1/3. Mezclar revolviendo la mantequilla y ligar el líquido con el polvo para flanes mezclado en un poco de agua. Retirar del fuego y mezclar los licores. Mezclar con la batidora e incorporar de abajo arriba las ralladuras de naranja. Para el relleno, hervir la leche con la vainilla. Amasar la mantequilla con la harina, mezclar con la leche y espesar ésta. Trabajar la masa sobre una superficie fría con una paleta a unos 55 °C. Poner en una fuente, añadir los huevos y lograr una masa lisa. Mezclar la cobertura y la cáscara de naranja. Incorporar de abajo arriba las claras batidas. Poner 2 o 3 cucharadas en cada crepe, doblar por la mitad y untar con mantequilla. Colocar en una placa de horno untada con mantequilla y cocer 8 minutos en el horno previamente calentado a 200 °C. Cortar longitudinalmente las peras sin pelar en láminas finas y retirar el corazón de la fruta. Caramelizar por ambas partes en dos o tres veces en una sartén grande tras haber fundido el azúcar y haber mezclado en él la mantequilla. Poner en cada plato 2 rodajas de pera y 1 crepe y verter encima la mantequilla con la naranja y el jengibre.





Tortilla de chocolate caramelizada con salsa de granadilla

Para 6 u 8 porciones:

Para la salsa de granadilla:

12 granadillas púrpura, 80 g de azúcar

40 ml de agua mineral

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Para la salsa de vainilla:

1/8 de l de leche, 1/8 de l de nata, 50 g de azúcar

La pulpa raspada de 1 vaina de vainilla, 5 yemas

Para la tortilla de chocolate:

2 huevos, 120 g de azúcar

120 g de cobertura fundida, 120 g de mantequilla

Para decorar:

Los granos de una granada

Filetes sueltos de una naranja grande

6 u 8 aros de 8 cm de Ø y 3 cm de altura

Mantequilla y azúcar para los aros

6 u 8 obleas redondas de 8 cm de Ø

Azúcar en polvo para espolvorear

Para la salsa, partir por la mitad las granadillas, sacar la pulpa y hervirla en una cacerola pequeña con los demás ingredientes. Batir con la batidora y colar. Incorporar a la salsa 1 cucharada de granos. Para la salsa de vainilla, hervir la leche con la nata y la pulpa de vainilla. Batir el azúcar y las yemas hasta lograr una masa espumosa y verter poco a poco la leche caliente en la masa sin dejar de revolver. «Espesar a punto de rosa» al baño maría y a continuación pasar por un colador fino. Dejar enfriar.

Para la tortilla, batir en caliente al baño maría los huevos con el azúcar y después, en frío, hasta conseguir una espuma estable. Mezclar revolviendo la mantequilla en la cobertura fundida caliente e incorporar a los huevos con unas varillas y una espátula. Untar los aros por dentro con mantequilla y espolvorearlos con azúcar. Introducir las obleas y rellenar hasta los 2/3 de la altura con la masa de la tortilla. Extender una capa gruesa de azúcar en polvo. Cocer 6 minutos en el horno precalentado a 190 °C y poner al grill hasta que el azúcar en polvo se caramelicé totalmente.

Separar con cuidado del aro utilizando un cuchillo y colocar en el plato con una paleta. Decorar con la salsa de granadilla, con la salsa de vainilla, con los granos de granadilla y con los filetes de naranja.

RELLENO DE CHOCOLATE

ELABORADO CON CHOCOLATE COMBINADO
CON GRANADINA Y GUINDAS



Milhojas con canache al ron y salsa de granadina

Para 6 porciones:

200 g de hojaldre, azúcar para estirar

Para la crema:

1/8 de l de nata, 100 g de cobertura partida

4 cl de ron negro

Para la salsa:

4 granadas grandes, 120 ml de vino tinto

2 cucharadas de zumo de lima, 80 g de azúcar

Para decorar:

1/4 de l de nata, 20 g de azúcar

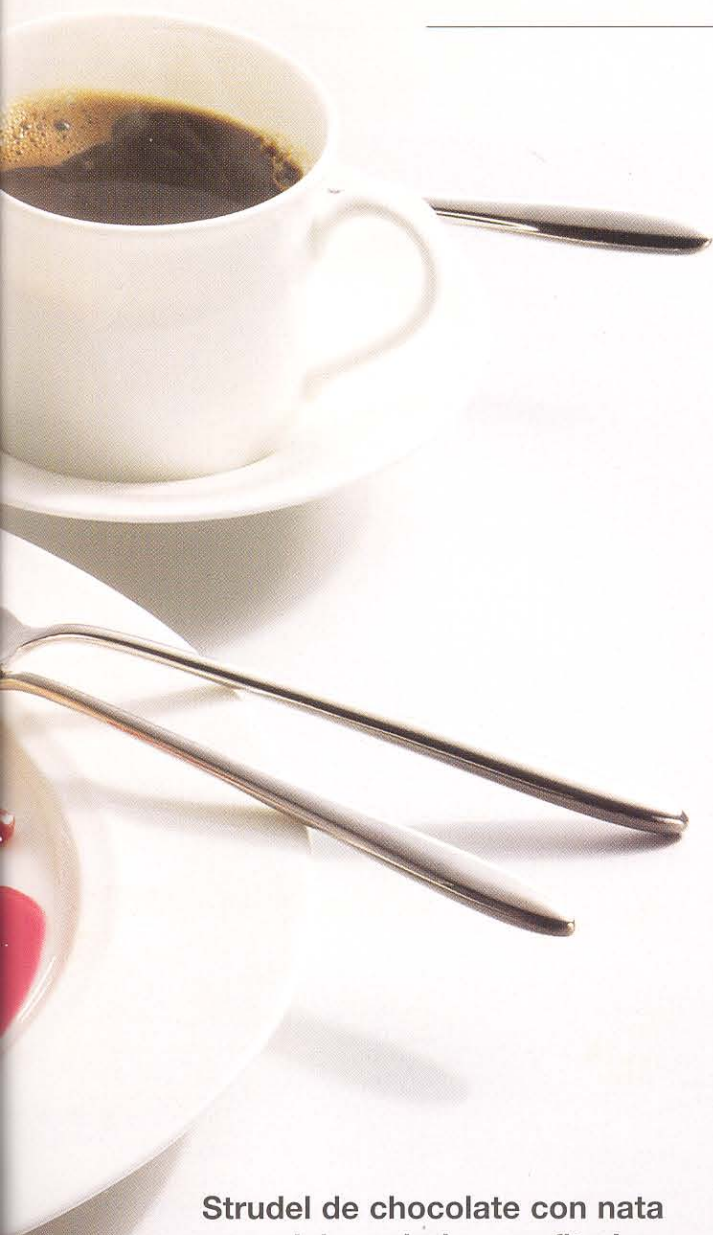
1 placa de horno, azúcar para espolvorear

Espolvorear con azúcar la superficie de trabajo, estirar el hojaldre y formar una lámina de 17 x 25 cm, dividir en 6 cuadrados de 8 x 8. Humedecer

con agua la placa de horno, colocar los cuadrados de masa y dejar reposar 30 minutos. Cocer 10 o 15 minutos en el horno precalentado a 200 °C hasta que se caramelicé la superficie. En caliente retirar de la placa, dividir horizontalmente cada cuadrado. Para la crema, hervir la nata, retirar del fuego y fundir la cobertura partida. Homogeneizar con la batidora eléctrica (sin subirla a la superficie) la crema caliente y dejar enfriar. Batir a punto de espuma e incorporar el ron. Formar un aro doble sobre el cuadrado inferior del hojaldre utilizando una boquilla estrellada del N° 8.

Para la salsa, abrir las granadas y mezclar los granos con el resto de los ingredientes. Hervir y dejar hervir a fuego lento hasta que la mezcla se reduzca a la mitad. Dejar enfriar y pasarla por un colador.

Para decorar, batir la nata con el azúcar hasta lograr una consistencia media y mezclar revolviendo 3 o 4 cucharadas de salsa de granadina. Poner sobre la crema 1 cucharada de nata, tapar con el hojaldre y decorar con salsa y granos de granadina.



Strudel de chocolate con nata con miel y guindas confitadas

El strudel de manzana es el más conocido, pero no puede pasarse por alto el strudel de chocolate.

Para 10 porciones:

Para la masa del strudel:

250 g de harina, una pizca de sal

120 ml de agua, 25 ml de aceite

Para el relleno de chocolate y almendra:

50 g de masa cruda de mazapán, una pizca de sal

150 g de mantequilla, 150 g de cobertura fundida

La pulpa de 1 vaina de vainilla, 9 yemas, 9 claras

100 g de azúcar, 220 g de almendras picadas

Para la royal:

1 huevo, 40 g de azúcar, 400 ml de leche caliente

Para las guindas confitadas:

200 g de guindas, 70 ml de agua

45 g de azúcar, 120 ml de vino tinto, 8 g de fécula

Para la nata con miel:

100 ml de nata mezclada con 10 g de miel

1 paño, una fuente de 23 x 32 cm

100 g de mantequilla, azúcar en polvo

Para la masa del strudel, tamizar la harina sobre la superficie de trabajo y hacer un hueco en el centro.

Agregar la sal y verter dentro un poco de agua.

Mezclar los ingredientes desde dentro, verter poco a poco más agua y amasar con las manos hasta lograr una pasta untuosa. Formar una bola y colocar sobre una superficie untada con aceite. Frotar con aceite y dejar en reposo al menos 1/2 hora.

Para el relleno, amasar la masa cruda de mazapán con un poco de mantequilla hasta lograr una pasta lisa. Batir con la mantequilla restante, la cobertura, la pulpa de vainilla y la sal hasta lograr una masa espumosa. Añadir una a una las yemas. Batir a punto de nieve las claras con el azúcar. Mezclar ambas masas entre sí e incorporar las almendras.

Extender el paño sobre una superficie de trabajo y espolvorear con harina. Colocar encima la pasta, extender previamente con un rodillo a lo largo y a lo ancho y estirar después finísimamente sobre el dorso de las dos manos en una lámina de 100 x 70 cm. Distribuir longitudinalmente el relleno sobre aproximadamente 1/4 de la superficie de la pasta. Extender la mantequilla líquida templada, sobre la superficie restante. Recortar los bordes gruesos de la pasta y enrollar el strudel levantando el paño, repetir la operación. Dividir por presión en tres partes y colocar éstas en la fuente untada con mantequilla. Untarlos con mantequilla. Cocer 45 minutos en el horno precalentado a 160 °C. Durante la cocción volver a untar el strudel con mantequilla una o dos veces.

A los 15 minutos de cocción verter la salsa royal sobre el strudel. Para la royal, mezclar revolviendo el huevo con el azúcar y después con la leche caliente. Pinchar repetidamente el strudel con el tenedor hasta la base para que la salsa royal penetre mejor hasta el fondo. Dividir el strudel en porciones y distribuir en los platos. Espolvorear con azúcar en polvo y servir con las guindas confitadas y con la nata con miel.

Hervir las guindas con el agua y el azúcar. Colar el zumo, recogerlo, calentarlo con el vino tinto y espesarlo con la fécula. Introducir nuevamente las guindas y volver a hervir.



BÛCHE DE NOËL (TRONCO DE NAVIDAD)

Y PARFAIT HELADO CON MANDARINA. DOS POSTRES EXQUISITOS DE ECKART WITZIGMANN

1/2 l de vino caliente, 1 barra de canela
1 clavo, 1 anís estrellado, 4 yemas
100 g de azúcar, 1 lámina de gelatina ablandada
2 cucharadas de nata batida
Tiras de plástico de 16 x 32 cm
Cobertura oscura y cobertura con leche,
templadas
1 molde de canalón de 32 cm

Cortar las tiras de bizcocho: 32 cm de longitud, una tira con la anchura interior, otra con la anchura exterior del molde de canalón. Para la mousse, fundir a la vez las dos coberturas. Batir al baño maría el huevo con la yema hasta lograr una masa espumosa que aumente de volumen. Diluir en ella la gelatina bien escurrida. Sacar del baño maría. Mezclar revolviendo la cobertura fundida y los licores.

Batir la nata hasta lograr una consistencia media e incorporar 1/3 con las varillas. Mezclar el resto de la nata con las especias para el pan de especias y con el pan de especias e incorporar de abajo arriba con la espátula.

Extender cobertura con leche sobre el modelo de corteza y poner la tira en el molde el plástico hacia abajo. Verter la mousse hasta 1/3 de la altura del molde, alisar y cubrir con la tira de bizcocho más estrecha. Rellenar con la mousse hasta el borde de la tira de plástico, alisar y colocar encima la tira de bizcocho más ancha. Dejar enfriar.

Para el sabayón, hervir el vino caliente con la canela, el clavo y el anís estrellado y reducir a la mitad. Dejar enfriar y retirar las especias. Batir al baño maría las yemas con el azúcar hasta formar una crema, agregar el vino y batir hasta lograr una masa espumosa que aumente de volumen. Escurrir la gelatina y disolver en la masa. Colocar la fuente en agua con hielo, batir el sabayón en frío. Antes de servir incorporar de abajo arriba la nata batida.

Volcar el tronco del molde, retirar el plástico tras templarlo. Cortar en porciones con un cuchillo caliente (para que no se quiebre). Decorar con láminas de chocolate y con granos de mazapán.

Tronco con mousse de pan de especias y sabayón de vino caliente

La *Bûche de Noël* («tronco de Navidad»), el bizcocho de Navidad tradicional en Francia.

Para 6 porciones

2 tiras de bizcocho de almendra de 32 cm

Para la mousse del pan de especias:

200 g de cobertura con leche

50 g de cobertura oscura, 1 huevo, 1 yema

4 láminas de gelatina ablandada en frío

1 1/2 cl de brandy, 1 cl de licor de pera

625 ml de nata, 8 g de especias para pan

140 g de pan de especias desmenuzado

Para el sabayón de vino caliente:



Modelo de corteza.

Extender sobre las tiras de plástico una finísima capa de cobertura oscura y con la «boisette» desplazar el modelo en movimientos ondulares hacia adelante. Dejar solidificarse.



Parfait de chocolate y almendra con ragú de mandarina

La mandarina tiene un tamaño ideal para una porción de parfait de almendras. Debe desprenderse con cuidado la piel interior blanca de la fruta.

Para 15 porciones:

15 mandarinas del mismo tamaño lavadas y secas

Para el ragú de mandarina:

7 mandarinas, 300 ml de zumo de mandarina

50 g de azúcar, Ralladura de 1 mandarina

La pulpa de 1/2 vaina de vainilla, 1 hojita de laurel

2 clavos, 1 anís estrellado, 8 semillas de cilantro

2 láminas de gelatina ablandada en frío

Para el parfait de chocolate y almendra:

3 huevos, 150 g de azúcar, 25 ml de agua

60 g de cobertura fundida, 20 g de miel

1/2 l de nata, 80 g de almendra tostada rallada

Para los zestes de naranja:

1 naranja no tratada, 1 1/2 cl de zumo de naranja

1 1/2 cl de Cointreau

40 ml de jarabe de granadina

Tiras de plástico

Cortar las mandarinas a 2/3 de su altura. Vaciar las partes inferiores, reservar. Exprimir el jugo de la pulpa. Rodear a doble altura las partes inferiores con tiras de plástico y sujetar con adhesivos.

Para el ragú de mandarina, pelarlas hasta la pulpa, partir en fragmentos y quitar los hilillos blancos. Hervir el zumo con el azúcar y las especias. Escurrir la gelatina y disolver en la mezcla. Dejar enfriar. Introducir los segmentos de mandarina y dejar impregnarse toda la noche. Retirar las especias.

Para el parfait, batir los huevos hasta lograr una masa espumosa. Hervir el azúcar en agua a 118 °C, verter en un chorro finísimo sobre los huevos batidos sin dejar de revolver. Dejar enfriar. Mezclar la cobertura y la miel. Batir la nata e incorporar 1/3 con las varillas. Incorporar con la espátula el resto de la nata y la almendra rallada. Introducir la masa del parfait en las mandarinas de forma que sobresalga 1 1/2 cm del borde de la mandarina. Enfriar bastante.

Para los zestes, pelar las naranjas finísimamente, sin dejar nada de piel blanca. Cortar en juliana las cáscaras y blanquearlas. Dejar escurrir bien. Hervir conjuntamente el zumo de naranja, el Cointreau y el jarabe de granadina, reducir 1/3 y a continuación dejar enfriar.

Retirar de las frutas las tiras de plástico y poner encima las tapas de mandarina. Servir con el ragú, los zestes de naranja y pastas finas.

MOUSSE DE ADORMIDERA Y CHOCOLATE

PUEDEN PREPARARSE EN FORMA DE TARTA O EN PORCIONES Y TIENE UN SABOR EXQUISITO CON SALSA DE CHOCOLATE

Mousse de adormidera y chocolate con jalea de casís y castañas caramelizadas

Para 2 moldes pequeños:

1 receta de masa vienesa

Para la jalea de casís:

200 g de casís, 80 g de azúcar

3 láminas de gelatina ablandada en frío

Para la crema del relleno:

60 g de adormidera molida, 1/8 l de Oporto

200 g de cobertura blanca, 1 huevo, 1 yema

2 1/2 láminas de gelatina ablandada en frío

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

2 cl de brandy, una pizca de canela, 1/2 l de nata

Para las castañas caramelizadas:

100 ml de zumo de naranja, 3 cl de Cointreau

500 g de azúcar, 1/4 l de agua, 12 castañas

100 g de jarabe de glucosa, 200 g de almíbar

2 moldes octogonales (18 cm de Ø y 3 de altura)

De la masa vienesa preparada la víspera, cortar dos capas de 1/2 cm de grosor, recortar una base para cada molde y colocarlas en los moldes.

Para la jalea de casís (preparada la víspera), hervir el casís con el azúcar y dejar hervir una vez vivamente. Pasar por un colador y presionar sin exprimir. Escurrir la gelatina, diluirla en una parte del zumo caliente, mezclar revolviendo con la nata restante y dejar enfriar.

Para la crema del relleno, mezclar en una cacerola la adormidera con el Oporto. Hervir a fuego medio y dejar cocer hasta que se forme una masa seca. Poner a un lado.

Fundir al baño maría a 40 °C la cobertura blanca. Batir al baño maría el huevo y la yema hasta conseguir una masa espumosa. Escurrir la gelatina y diluir en la masa del huevo. Incorporar de abajo arriba la cobertura fundida y el brandy, la pulpa de vainilla y la canela. Batir la nata hasta lograr una consistencia media. Mezclar 1/3 con las varillas, incorporar de abajo arriba el resto de la nata con la espátula.

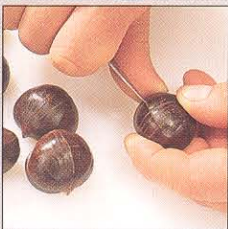
Verter la crema blanca sobre el bizcocho hasta 2/3 de la altura del molde. Golpear la placa para que la superficie quede lisa. Enfriar hasta que la crema se endurezca.

Aplicar encima con una cucharilla una fina capa de la jalea, que entretanto se habrá endurecido. Dejar solidificarse en el congelador.

Incorporar de abajo arriba la masa de la adormidera al resto de la crema blanca y extender sobre la jalea de casís hasta 1 mm por debajo del borde del molde. Enfriar profundamente.

Rellenar con la jalea de casís hasta el borde del molde; los granos de adormidera deben ser reconocibles. Si la jalea se ha endurecido demasiado, calentar de nuevo. Enfriar los moldes y dejar endurecerse la mousse.

Pelar las castañas. Mezclar el almíbar, el zumo de naranja y el Cointreau y dejar reposar en la mezcla las castañas toda la noche. Tapar con papel de cocina, dejar secar 5 minutos en el horno precalentado a 150 °C. Hervir en una cacerola el azúcar, el agua y el jarabe de glucosa y dejar cocer a punto de caramelo de color ambarino eliminando la espuma que se vaya formando. Introducir unos momentos la cacerola en agua con hielo para mantener la temperatura del azúcar. Clavar las castañas en un pincho de madera, sumergir en el caramelo, sacar y dejar escurrir sobre la cacerola. En cuanto se solidifique el hilo de caramelo, moldear con la mano, dejar solidificarse y cortar con las tijeras. Decorar con las castañas las dos tartas de mousse.



Pelar castañas: hacer, con un cuchillo afilado, una cruz en la piel de las castañas sin llegar a la parte carnosa.



Poner las castañas en una fuente refractaria y hornear 10 minutos a 220 °C.



Retirar las cáscaras abiertas de las castañas todavía calientes, cójalas con un paño para no quemarse.

Salsa de chocolate con leche

A través de un chocolate extra-amargo esta salsa clara adquiere un toque exquisito y punzante. No debe servirse demasiado fría con la mousse.

1/4 de l de leche, 1 cucharada de miel

1 vaina de vainilla cortada longitudinalmente

2 yemas, 1 cucharadita de fécula, 20 g de azúcar

60 g de cobertura con leche fundida

30 g de cobertura extra-amarga

Hervir la leche con la miel y la vaina de vainilla. Batir las yemas con la fécula y el azúcar hasta formar una masa espumosa y mezclar revolviendo 2 o 3 cucharadas de leche caliente. Ligar con esta mezcla la leche hirviendo y dejar enfriar un poco. Retirar la vaina de vainilla y mezclar las coberturas fundidas. Homogeneizar la salsa y dejar enfriar.



Las castañas clavadas en un palillo deben mantenerse así, tras su inmersión en el caramelo, de modo que el hilo se prolongue bellamente hacia abajo.





Elaboración de helados: hervir removiendo de vez en cuando la leche con la nata, con 100 g de azúcar, con la pulpa y las vainas de vainilla y con la sal. Batir al baño maría las yemas, los huevos y el resto del azúcar, retirar del baño maría.

HELADOS DE ELABORACIÓN CASERA

EL HELADO DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL HA LLEGADO A DESPLAZAR AL DE ELABORACIÓN CASERA. LA RECETA BÁSICA DE ECKART WITZIGMANN MERECE LA PENA



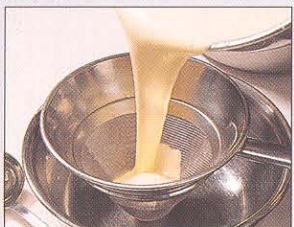
Batir con las varillas la mezcla de la leche hirviendo (retirar las vainas) y poner de nuevo al baño maría.



Sustituir las varillas por un cucharón y espesar a «punto de rosa» la masa sin dejar de revolver.



Mezclar revolviendo el jarabe de glucosa, sacar del baño maría, poner inmediatamente en agua con hielo y batir en frío.



Pasar la crema por un colador para eliminar la clara que haya podido quedar.



Introducir la masa en una heladora y dejar helarse. Retirar la espátula, dividir el helado en porciones.



Helado de chocolate: tras espesar a «punto de rosa» mezclar revolviendo 120 de cobertura 60/40 fundida.

Receta básica del helado

Esta receta proporciona en primer lugar helado de vainilla y al mismo tiempo la crema básica, que puede aromatizarse con todas las especias, incluido obviamente el chocolate. Con la cobertura amarga 60/40, como en esta receta, o con 2/3 de cobertura con leche y 1/3 de cobertura extramarga 70/30, que proporciona un helado de chocolate claro y exquisitamente áspero. Otra variante es la obtenida a partir de una mezcla a partes iguales de nougat oscuro de avellanas y cobertura.

1/2 l de leche, 1/2 l de nata

200 g de azúcar

La pulpa raspada de 4 vainas de vainilla

Una pizca de sal, 8 yemas, 4 huevos

40 g de jarabe de glucosa

Helado de canela: utilizar sólo 3 vainas de vainilla y agregar 3 barras de canela, 1 anís estrellado y 1 clavo. Retirar las especias antes de incorporar la leche hirviendo.



Pudin de chocolate y nata con helado

60 g de cobertura

40 g de fécula

2 yemas, 100 g de azúcar

1/2 l de leche

1/2 vaina de vainilla

2 láminas de gelatina ablandada en frío

Para el mantecado:

2 bolas de helado de vainilla

4 cucharadas de pulpa o de salsa de fresa

1/8 de l de nata batida

Para decorar:

100 g de fresas frescas, pulpa de fresa

La piel de una naranja confitada

Rejilla de chocolate blanco

Además:

4 moldecitos ondulados o lisos

Fundir la cobertura al baño maría. Mezclar bien la fécula, las yemas y el azúcar con un poco de leche. Hervir el resto de la leche con la vaina de vainilla e incorporar la cobertura fundida.

Mezclar revolviendo la mezcla de fécula y yemas y hervir todo brevemente sin dejar de revolver.

Apartar a un lado e incorporar la gelatina, bien escurrida, hasta que se disuelva del todo. Enjuagar los moldes con agua fría y rellenar con la masa. Dejar solidificarse en el frigorífico.

Mezclar revolviendo el helado de vainilla con la pulpa de fresas y la nata batida. Volcar los pudines en el plato y añadir el mantecado.

Decorar con las fresas, la pulpa de fresa, los zestes de naranja y la rejilla de chocolate blanco.

Helado de chocolate y ron con salsa de fresas

Una bola de chocolate aromatizado dentro de un aro de chocolate blanco con un baño de salsa de fresas.

4 aros (de 7 u 8 cm) de chocolate blanco

4 bizcochos acucharados

4 cl de ron negro

4 bolas grandes de helado de chocolate

Para la salsa de fresas:

250 g de fresas, 60 g de azúcar

6 cl de agua

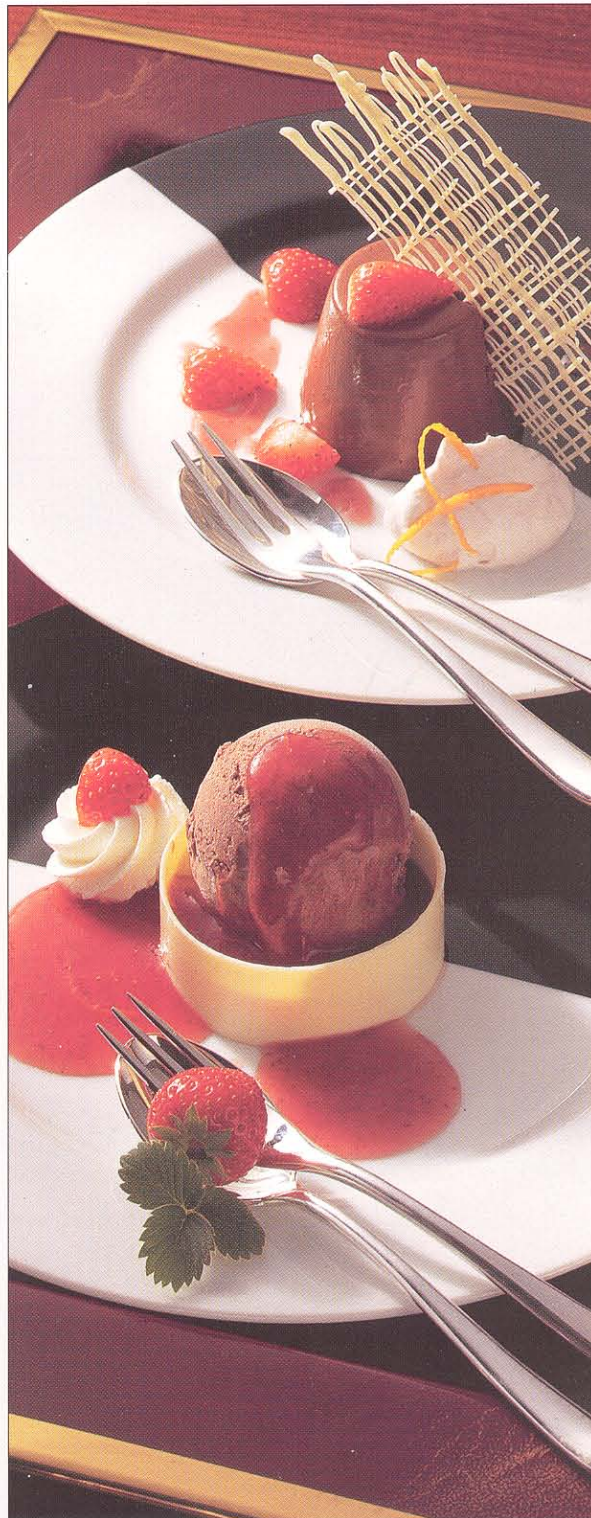
Pieles de 1/2 naranja no tratada en tiras

2 cl de ron negro

Para decorar:

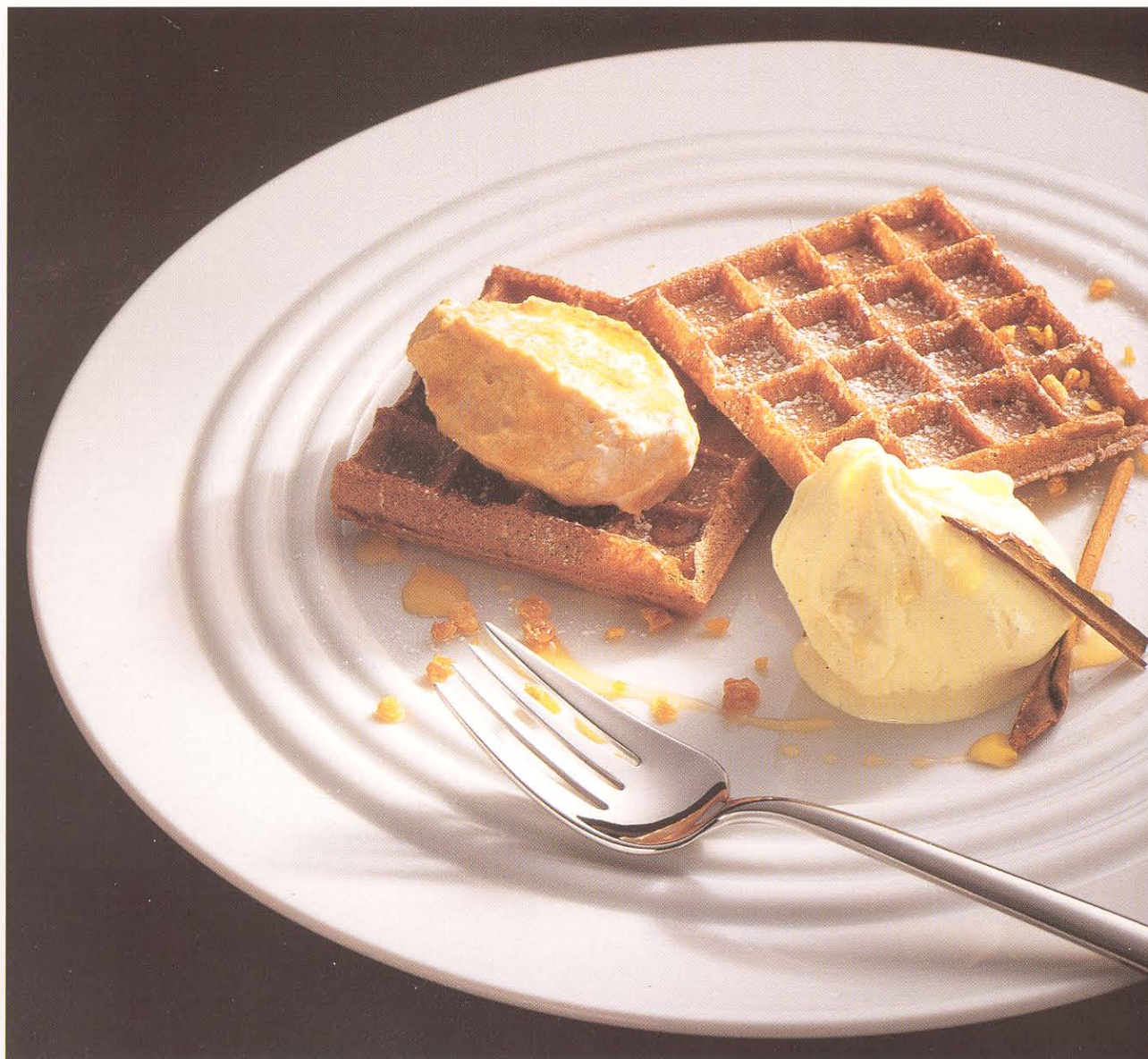
Un poco de nata batida

4 fresas



Los adornos de chocolate pueden ser muy valiosos en la presentación de los postres, sobre todo cuando se han elaborado con anterioridad para guardarlos y sólo se utilizan cuando se necesita de ellos. Se trata tanto de figuras huecas y de aros (como en esta fotografía) como de elementos recortados o de material decorativo aplicado con manga pastelera o similares.

Para la salsa de fresas, lavar las fresas, limpiar y reducir a puré. Pasar por un colador la pulpa de las fresas. Poner a hervir azúcar con agua, agregar la cáscara de naranja y el ron y hervir 2 minutos. Dejar enfriar y mezclar revolviendo con la pulpa de las fresas. Colocar en un plato los aros de chocolate. Partir por la mitad un bizcocho acucharado, introducir en el aro y rociar con ron. Poner encima la bola de helado de chocolate y verter la salsa. Decorar con nata batida y fresas.



COMBINACIÓN SENCILLA

LOS DIVERSOS COMPONENTES DE ESTE POSTRE SON REALMENTE ELEMENTALES, PERO SU COMBINACIÓN ES GENIAL

Barquillos de chocolate con helado de canela y nata con calabaza

Para 4 porciones:

Para la nata con calabaza:

500 g de calabaza, 20 g de mantequilla

1 cucharada de azúcar moreno

40 g de azúcar, una punta de clavo molido

1/4 cucharadita de canela molida

1 anís estrellado

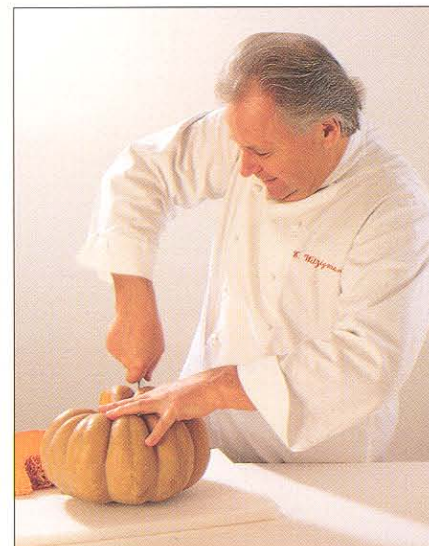
La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

1/2 cucharadita de jengibre recién rallado

Una pizca de nuez moscada recién rallada

1 cl de brandy, 4 cucharadas de nata batida





No se necesita toda una calabaza, como es obvio, para este postre, pero debe ser fresca. Uno de los secretos del arte culinario de Eckart Witzigmann es la utilización de productos frescos.

Para la pasta de los barquillos:

100 g de harina, 10 g de cacao en polvo

Una pizca de clavo molido, 2 yemas

200 ml de nata, una pizca de anís molido

Una pizca de canela en polvo

La pulpa raspada de 1/2 vaina de vainilla

Ralladura de 1/2 limón, 3 claras

30 g de mantequilla derretida

Una pizca de sal, 45 g de azúcar

Para decorar:

Jarabe de arce, crocante de almendra

Canela en rama

Papel de plata para la calabaza

Mantequilla derretida para el barquillero

Azúcar glas, 4 bolas de helado de canela

Cocer la pulpa de calabaza:

Untar con mantequilla un trozo de papel de plata y espolvorear con azúcar moreno. Poner encima una rodaja de calabaza.



Envolver la calabaza con el papel de plata. Cocer 20-25 minutos hasta ablandarse en el horno precalentado a 220 °C. Desprender la pulpa de la cáscara.



Hervir en una cacerola la pulpa con el azúcar y las especias. Cocer hasta que se forme un puré espeso y seco.



Para la nata con calabaza, eliminar las pepitas de la calabaza y cocer la pulpa. Mezclar en una cacerola la pulpa desprendida (300 g) con el azúcar y con las especias, cocer y dejar hervir hasta que se forme un puré espeso y seco. Pasar a un bol a través de un colador y mezclar el brandy. Dejar enfriar.

Para la pasta de los barquillos, tamizar en una fuente la harina con el cacao en polvo. Agregar la nata, las yemas, las especias y la mantequilla y batir hasta formar una masa lisa. Batir a punto de nieve suave las claras con el azúcar y la sal, mezclar 1/3 con las varillas, incorporar de abajo arriba el resto. Calentar el barquillero, pincelar con la mantequilla, extender la pasta de los barquillos y cocer. Dejar enfriar los barquillos sobre una rejilla. Partir teniendo en cuenta la forma de los barquillos, espolvorear con azúcar glas y distribuir en los platos.

Mezclar el puré de calabaza con 3 cucharadas de la nata batida. Incorporar la cuarta cucharada de nata batida tan suavemente que aparezca un amarmolamiento. Colocar sobre los barquillos una bola de nata con calabaza y otra de helado de canela y decorar con jarabe de arce, crocante de almendras y ramitas de canela.

HELADO Y LIGERO

POSTRES SEMIHELADOS, DE DIVERSAS FORMAS

Bombones de helado de fresa

Para 4 porciones:

Para la masa del suflé:

100 g de puré de fresas, 2 claras, 125 g de azúcar

1 1/2 láminas de gelatina ablandada en frío

90 ml de nata batida con 15 g de azúcar, 4 yemas

Para la salsa de fresas:

150 g de fresas, 1 cucharadita de zumo de limón

1 cucharada de azúcar glas

Para decorar:

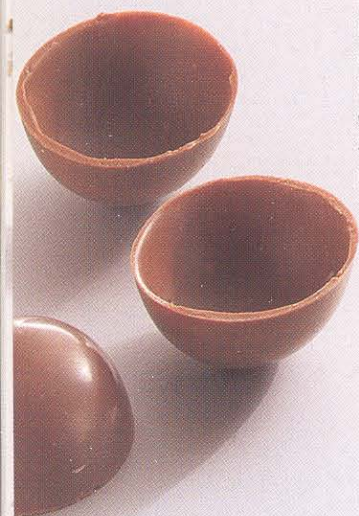
1/8 de l de nata, 20 g de azúcar

24 tartaletas de cobertura con leche (4 cm de Ø)

2 cucharadas de cobertura templada

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta formar una crema. Escurrir la gelatina, diluir e incorporar. Calentar al baño maría revolviendo hasta que la masa se espese y soporte un cucharón (espesar a «punto de rosa»). Retirar del fuego e incorporar de abajo arriba el puré de fresas. Verter la masa en una fuente grande y dejar enfriar en el frigorífico 1/2 hora hasta que empiece a gelatinizarse. Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar. Incorporar con las varillas a la masa fría de las fresas. Incorporar con cuidado la nata batida con un cucharón. Introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 12 y aplicar en forma de cúpula sobre las tartaletas de chocolate ya preparadas. Meter en el congelador y enfriar 1/2 hora. Juntar las conchas de dos en dos. Verter la cobertura templada en un cucurucho y decorar la superficie. Enfriar las bolas durante 2 o 3 horas. Para la salsa de fresas, lavar las fresas, arrancarlas el tallo, reducirlas a puré y pasar por un colador. Mezclar con el zumo de limón y con el azúcar en polvo. Para decorar, batir la nata con el azúcar hasta formar una masa consistente. Introducir en una manga pastelera con boquilla redonda del N° 12. Sacar del congelador las bolas de suflé y poner 3 en cada plato. Decorar con nata batida y salsa de fresas.

Se llama suflé a este delicioso producto semihelado porque, en primer lugar, se parece al verdadero suflé y, en segundo lugar, porque esta masa helada de huevos, nata y azúcar tiene una ligereza similar. Los suflés helados deben sacarse del congelador 1 hora antes de servirse y deben guardarse en el frigorífico a una temperatura superior a los 0 °C.





Suflé helado de chocolate y naranja

Para 12 porciones:

Para la masa del suflé:

28 piezas de azúcar de cuadradillo

2 naranjas, 150 ml de zumo de naranja

8 yemas, 3 láminas de gelatina ablandada en frío

10 g de cobertura fundida, 2 cl de Cointreau

4 claras, 200 g de azúcar, 375 ml de nata

Además:

12 moldecitos de suflé de 120 ml de capacidad

Papel barba para los moldes

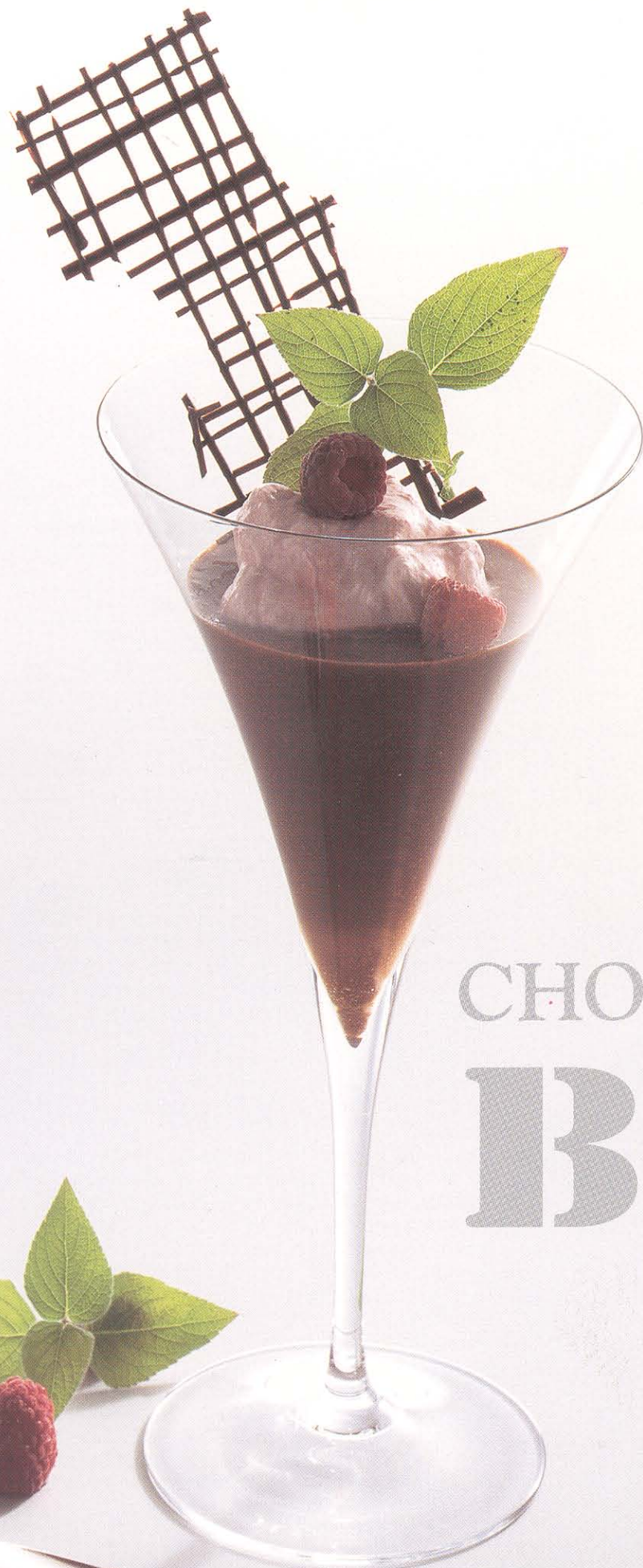
Cacao en polvo para espolvorear

Preparar los moldecitos cortando unos estuches de papel barba doblado (para su mayor estabilidad) de forma que sobresalgan 4 o 5 cm del borde de los moldes. Colocar alrededor de los moldes y sujetar arriba y abajo con dos cintas adhesivas. Enfriar previamente los moldes en el frigorífico.

Limpiar con cuidado las naranjas y secarlas bien. Frotar a fondo las pieles con el azúcar de cuadradillo. Colar el zumo tras exprimir las naranjas una vez frotadas.

Mezclar revolviendo en una olla las claras y el azúcar de cuadradillo. Escurrir bien la gelatina, diluir en caliente, agregar y calentar al baño maría sin dejar de remover hasta que el azúcar se disuelva y la masa adquiera la consistencia de una espuma espesa. Retirar del fuego. Mezclar revolviendo la cobertura ya fundida, el zumo de naranja y el Cointreau. Pasar a una fuente grande y dejar enfriar en el frigorífico 1/2 hora.

Batir a punto de nieve las claras con 160 g de azúcar. Incorporar con unas varillas a la masa fría de las naranjas. Batir la nata con el azúcar restante e incorporar de abajo arriba con cuidado utilizando un cucharón. Rellenar los moldecitos ya preparados y dejar enfriar a fondo. Espolvorear con cacao en polvo inmediatamente antes de servir.



CHOCOLATE

B E B

Es éste el capítulo de los postres dulces, que coronan una buena comida y que constituyen, por así decirlo, el segundo punto culminante de un menú. El chocolate como ingrediente tiene mucho que ver en ellos.

La mayoría de las recetas básicas de los postres de chocolate aparece en los capítulos «Pastelería» y «Confitería» y el modo de manipular el chocolate se aborda y se detalla en el capítulo «Chocolate: práctica». En cualquier caso existen recetas y elaboraciones típicas relacionadas exclusivamente con los postres. Por ejemplo la crema de chocolate con zumo de frutas, que inició su marcha triunfal como Pudín de chocolate. O la finísima Mousse de chocolate, ejemplo clásico de un postre de chocolate, aunque a partir de ella se elaboran también ligerísimas tartas. O la Crema bávara, el Parfait y todas las variantes de semihelados con chocolate.

IDAS

Sin olvidar, naturalmente, el Helado de chocolate, preparado con huevos, azúcar, leche, nata y mucho chocolate líquido. Una auténtica exquisitez helada que corría el peligro de perderse en el olvido desplazada por los helados suministrados por la industria del congelado.

Bebidas

El chocolate en Europa sólo fue una bebida a lo largo de tres siglos. Inició su carrera en la corte del Rey Sol con una rebelión de las lavanderas que, al poner en remojo las valiosas servilletas de damasco que solía utilizar el rey y ver que tenían manchas marrones, se negaron a tocarlas con las manos. Pero tuvieron que limpiar muchísimas veces aquellas manchas, pues el tomar chocolate se había convertido en la corte en auténtico vicio.

Chocolate espeso

No obstante, según parece el chocolate no sólo era bebido, sino que también se tomaba con cuchara. En uno de los cuadros más encantadores de François Boucher, *La taza de chocolate*, aparece una mujer joven que toma algo con cuchara de una taza sin asas y en la misma mesita situada delante de la ventana una niñera pone en la boca del niño una cucharita de chocolate. No se trataba de algo inusual, pues en los siglos XVIII y XIX el chocolate no era una bebida muy líquida, sino una crema espesa. En uno de los primeros libros dedicados al tema del cacao (1708) se habla de cómo se espesa en la cocción el cacao molido y el famoso jurista y gastrónomo Brillat-Savarin señalaba en 1828: «Para lograr un buen chocolate, apropiado para el consumo inmediato, se toma onza y media por taza, se hace que se funda lentamente en agua hirviendo y se remueve con una cuchara de madera. Se mantiene la cocción un cuarto de hora

para que el chocolate se espese y a continuación se sirve caliente.» Y cita a una abadesa que cincuenta años atrás le aconsejaba: «Cuando quiera tomar un buen chocolate, póngalo la víspera en una jarra de loza y déjelo reposar. Durante la noche se espesa y adquiere una suavidad aterciopelada que lo mejora muchísimo...»

En algunas recetas el chocolate rallado se bate y se cuece con una cucharada de harina hasta que «se aterciopela y se espesa».

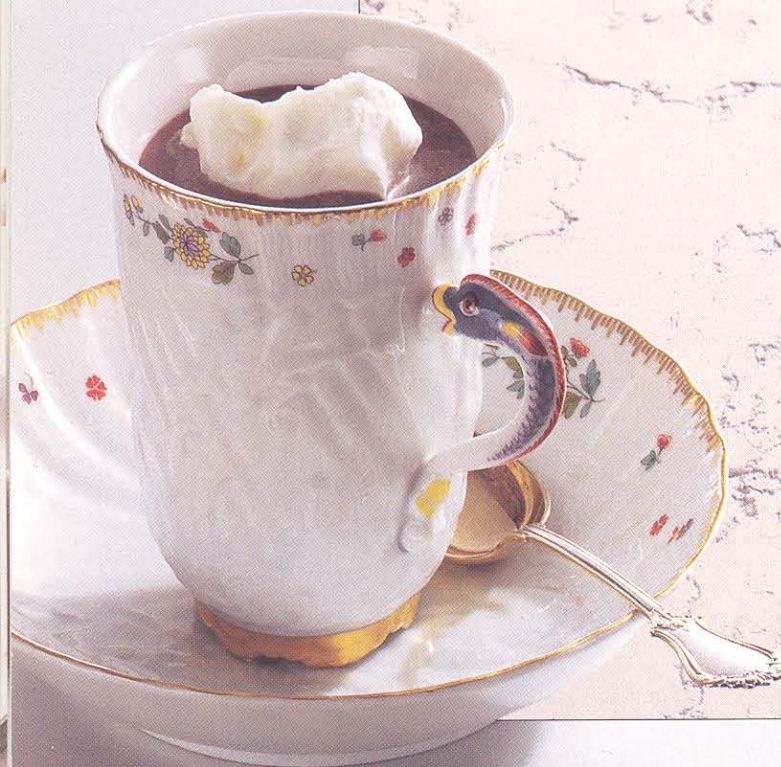
De la taza a la jícara

El té y el café tuvieron pronto sus vasijas propias. Pero el chocolate resultaba tan exótico y se preparaba de un modo tan distinto que en un primer momento se tomaba en recipientes muy diversos.

Antes de que el genial Johann Friedrich Böttger introdujese la porcelana en Europa, las bebidas espumosas se tomaban en tazas, estrechas por abajo y anchas por arriba, que, como las de té, muchas veces se importaban de China. Tratándose de las altas tazas de chocolate, estas sencillas formas eran primero de gres y después de porcelana. Las dos primeras muestras que Böttger presentó en 1710 a su señor y cliente, el rey de Sajonia, eran una taza de chocolate vidriada y otra no vidriada; eran vasijas muy sencillas para la bebida de moda entonces, decoradas en verde con adornos de color y con la forma típica: estrechas por abajo y anchas por arriba.

Para que las tazas no se volcasen, se fabricaron platillos con una cavidad cilíndrica relativamente marcada en la que las tazas adquirirían estabilidad. Después, como el chocolate se tomaba caliente, se incorporaron a cada taza una o dos asas, como las tazas de sopa. Finalmente en el Rococó, en la época de máximo refinamiento de las formas de porcelana, apareció la *trembleuse*, el platillo con su jícara: una taza alta y cilíndrica con asa sobre un platillo con borde circular de porcelana decorativamente afiligranado y también pintado; así la oscura bebida no se derramaba sobre los asientos ni sobre la ropa de seda de la dama cuando saltaba a su regazo el perrito, que no podía faltar, como tampoco podía faltar el negrísimo moro que servía el chocolate en jarras de fabricación propia con una pala en la tapa para que antes de servirlo pudiera batir el chocolate a punto de espuma.

Junto a estas preciosas tazas de chocolate había siempre sobre la mesa un vaso de agua. La bebida era siempre espesa y había que tomarla con cuchara, de modo que resultaba agradable enjuagarse la boca con un último sorbo de agua.



Y siempre Goethe

Tras la Revolución Francesa, en los años de la incipiente civilización burguesa, el cacao se democratizó. No era todavía una bebida para todas las clases sociales, pero sí una bebida que los cultos sabían apreciar y de la que podían disfrutar. El chocolate se convirtió en la bebida matutina preferida de los individualistas, que, como el cacao, no aceptan los convencionalismos. El más célebre fue Goethe, consumidor de dulces desde su adolescencia. En Francfort, en el domicilio de su padre, hombre estricto y moderado en sus gastos, su madre organizaba «encuentros frente a la tableta de chocolate». Posteriormente en Weimar los escritores y científicos Herder y Wieland y el actor Iffland consignaron sorprendidos en sus diarios y en sus cartas que, invitados a comer, sólo encontraron en la mesa chocolate caliente. Goethe madrugaba mucho y comenzaba el día, siempre que fuera posible, con una taza de chocolate, que en

cualquier caso habría de ser de primerísima calidad. El trotamundos Alexander von Humboldt reforzaba las preferencias del poeta: «Quien se toma una taza de chocolate, aguanta todo el día de viaje». Goethe se llevaba siempre su taza de chocolate en su maleta, con cacao molido y tabletas de chocolate.

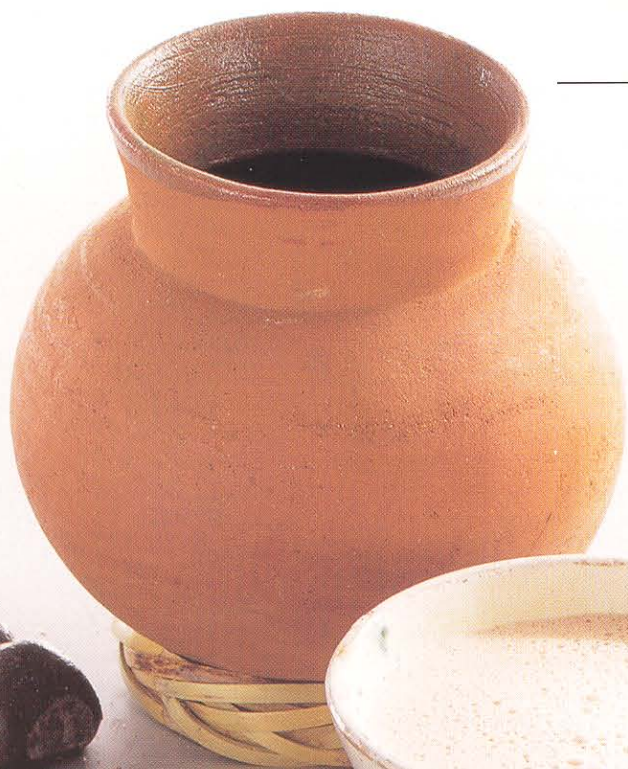
Chocolate para todos

Aquella bebida se ha convertido poco a poco en nuestro actual chocolate. En un extremo de aquellas cocinas económicas, en las que el fuego estaba dentro y ardía bajo una placa de hierro, se fundía en una cazuela un trozo de chocolate y se batía con leche o agua; después, según las viejas costumbres, se reforzaba con todo tipo de especias exóticas, con vino, con café cargado, con brandy o con ron.

Tal como hoy se entiende, la bebida de chocolate necesita máquinas, en cuyos molinos y rodillos se obtiene polvo de cacao tras pulverizar finísimamente las duras pastas prensadas. Se trata del cacao en polvo, que es una masa desaceitada. Un polvo ligeramente desgrasado debe contener al menos un 20% de manteca de cacao, en tanto que en el polvo de cacao aceitado la proporción de manteca de cacao oscila entre el 8 y el 20%. Según sean las variedades del cacao o el modo de elaborarlo, el producto puede resultar más claro o más oscuro. Cuanto menor índice de grasa tenga el cacao en polvo, más amargo sabe. Las bebidas instantáneas con cacao señalan la última fase de esta evolución. Se obtienen a partir de un cacao en polvo más o menos desaceitado que se mezcla con azúcar granulado fino, con glucosa, con especias, con vitaminas y con leche en polvo. Con el vapor de agua, el polvo se distribuye finamente y al mismo tiempo forma minúsculos granos compactos, de modo que se disuelve inmediatamente en un medio líquido frío o caliente. Es esta mezcla del siglo XX la que, como sucedía con los indígenas, facilita el acceso a la ansiada taza de cacao aunque falten la cocina, el fuego y el molinillo. Así el cacao en polvo puede tomarse de cualquier modo, combinado con licores o como refresco.



El chocolate, el tradicional néctar de los indígenas americanos, se introdujo en Europa a través de las clases más altas y de la realeza. Su degustación exigía una preparación muy minuciosa y refinada, así como una vajilla y otros elementos adecuados que no estaban al alcance de todos.



TEJATE Y CHAMPURRADO

HELADO Y MUY CALIENTE - DOS MANERAS DE TOMAR
EL CHOCOLATE TRADICIONALES EN MÉXICO



El champurrado, el tradicional chocolate caliente, se sigue preparando cerca de Mitla, Oaxaca, como se hacía antiguamente. Es una mezcla de «atole» (vieja bebida india de maíz) y chocolate, sazonada con «piloncillo» (azúcar moreno de forma cilíndrica) y canela.



El tejate es una bebida de cacao fría que se sirve con mucha espuma. Asunción Martínez Gabriel lo prepara en el mercado de Ocotlán siguiendo su propia receta. Tiene, además, muchas cosas que contar y da gusto oírlo junto a una copa de tejate.

El tejate, bebida helada del estado mexicano de Oaxaca, es un refresco muy solicitado en los mercados y en las fiestas populares y se prepara en grandes cantidades en fuentes de barro. Para combinar los ingredientes, cada cocinera sigue la receta propia de su familia, que incluye maíz, ceniza, granos de cacao pelados, semillas de mamey (*Pouteria sapota*), flor de cacao, azúcar y, a voluntad, las semillas grasas de una palma oleífera llamada «coroso». El maíz y la ceniza se remojan en agua para que el maíz se hinche. Una vez seca y bien molida, esta mezcla da lugar a una pasta espesa llamada *nicuanextle*. Los granos de cacao se tuestan en una placa sobre un fuego al aire libre hasta que las cáscaras se abren y se pueden quitar. También se tuestan las flores de cacao, las semillas grasas y las semillas de mamey. Fríos y finamente molidos, todos los ingredientes se incorporan a la masa. Viene a continuación un durísimo trabajo manual. La mezcla se remueve en un gran recipiente con los brazos desnudos y añadiendo agua fría se bate hasta que se forma en la superficie abundante espuma. Cuando se ha formado suficiente espuma, se aparta para agregar azúcar al líquido. Para que la ceniza no se quede en el fondo es preciso remover constantemente el tejate.

Chocolate caliente mexicano

Este chocolate caliente ha pasado ya a los anales de la historia. En lugar del tradicional chocolate mexicano en forma de monedas se pueden utilizar 120 g de cacao en polvo mezclados con 120 g de azúcar. El gusto picante del chile combina muy bien con la bebida, que resulta mucho más aromática.

Para 4 o 6 porciones:

3/4 de l de leche, 1 vaina de vainilla

270 g de chocolate mexicano en monedas desmenuzado

1/4 de l de agua, 1/2 chile sin semillas

3 cucharadas de miel, una pizca de sal

Hervir la leche con la vainilla y dejar reposar 10 minutos. Retirar la vaina de vainilla, abrir a lo largo, raspar la pulpa y mezclarla revolviendo con el chocolate y el agua. Batir enérgicamente con las varillas en la leche caliente para que el chocolate se funda del todo. Picar finamente la pulpa del chile. Mezclar con la sal y la miel en la bebida. Servir caliente.





CHOCOLATE CALIENTE

PUEDA PREPARARSE CON CACAO EN POLVO, CON PASTA DE CACAO O CON CHOCOLATE Y COMBINA CON NUMEROS INGREDIENTES AROMATIZANTES

El chocolate con naranja es una bebida de chocolate aromatizada con una pequeña cantidad de zumo de naranja reducido y Grand Marnier. Servir con un pequeño casquete de nata y con cacao en polvo.

El chocolate para beber puro se prepara con chocolate de primera calidad y vainilla batidos enérgicamente con unas varillas.



Receta básica de cacao

La base consiste en cacao en polvo, leche y azúcar. El resto es cuestión de gusto, pues pueden modificarse tanto la cantidad de cacao como el dulzor.

Para un cacao de tipo medio:

1 l de leche

50 g de cacao en polvo

60 g de azúcar

Poner la leche a hervir. Mezclar en seco el cacao en polvo con el azúcar. A continuación revolver con 2 o 3 cucharadas de leche o de agua frías y después incorporar con las varillas a la leche hirviendo.

Chocolate para beber

Tiene un sabor más suave que el cacao siempre que se utilice un chocolate de primerísima calidad. Dado el contenido graso del chocolate, tiene más calorías.

1 l de leche, 1 vaina de vainilla

100 g de chocolate amargo, 30 g de azúcar

Además:

1 cucharada de nata batida

Un poco de chocolate rallado

Hervir la leche con la vaina de vainilla partida a lo largo. Desmenuzar el chocolate y fundir en una cazuela en un poco de leche caliente. Retirar la vainilla, incorporar con el azúcar a la leche caliente. Su sabor es especialmente exquisito con nata batida y chocolate rallado.

Chocolate ruso

Preparar el chocolate según la receta precedente y mezclar con 8 cl de brandy de calidad. Servir con un casquete de nata y con cacao en polvo.

Chocolate irlandés

Como no podía ser de otro modo, aromatizar el chocolate para beber con abundante whisky irlandés (un mínimo de 8 cl por copa) y con 2 cucharadas de miel y decorar con un casquete de nata y con chocolate rallado.

Ponche de huevos con chocolate

Este ponche dulce puede prepararse también sin alcohol. Si lo van a tomar los niños, se elimina el ron sin más.

100 g de chocolate semiamargo

4 yemas

130 g de azúcar

8 cl de ron negro

Rallar el chocolate, hervirlo en la leche caliente. Batir las yemas con el azúcar hasta formar una masa espumosa y verter poco a poco en la leche hirviendo sin dejar de revolver. Incorporar el ron antes de servir.

Cacao con almendras

Perfecta combinación de los sabores de la almendra y del chocolate.

20 g de almendras dulces

1 cucharada de azúcar

1 receta básica de cacao

4 cl de Amaretto

Blanquear las almendras en agua hirviendo, pelarlas y retirar las pieles. Triturar con azúcar en el mortero y cocer 2 o 3 minutos con 1/4 de litro de cacao. Mezclar con el resto del cacao y con el Amaretto y servir con un poco de nata batida.

FRAPPÉ CON CHOCOLATE

CON LECHE Y HELADO DE CHOCOLATE SE PUEDEN
PREPARAR BEBIDAS MUY REFRESCANTES



Chocolate puro

Bebida rápida, con fuerte sabor a chocolate y con un toque de naranja. El sabor resulta más áspero cuando se sustituye el licor de naranja por ron negro.

3 bolas de helado de chocolate

2 cl de crema de cacao, 2 cl de licor de naranja

1 copa para Borgoña

1 cucharada de nata batida, rejilla de chocolate

Mezclar con la batidora eléctrica 1 bola de helado de chocolate con la crema de cacao y con el licor de naranja. Introducir las otras 2 bolas de helado en la copa de vino y verter la bebida. Decorar con un toque de nata y con la rejilla de chocolate.

Batido de leche con chocolate y naranja

Bebida para niños, pues se prepara sin alcohol. Requiere vasos fríos, por lo que antes de iniciar la preparación se introducen en el frigorífico las copas de cava.

2 bolas de helado de chocolate

2 cl de jarabe de chocolate

2 cl de jarabe de naranja, 1/8 l de leche

1 copa fría para cava, 1 pajita

Mezclar bien con la batidora eléctrica el helado con las dos clases de jarabe añadiendo poco a poco la leche. Verter la bebida en la copa de cava y servir con una pajita.

Curaçao con chocolate

Frotando con un terrón de azúcar la corteza de los cítricos sólo se aprovecha la capa exterior, que es aromática, y se prescinde de la capa interior, que es blanca.

2 naranjas sanguinas

12 terrones de azúcar

4 cl de Curaçao triple seco

Hielo picado (pág. 221)

1 copa de vino

1 cucharada de nata batida

Lavar bien con agua caliente las naranjas sanguina. Frotar las cáscaras con los terrones de azúcar. Exprimir el zumo. Poner en un cazo 200 ml del zumo con los terrones de azúcar, hervir y reducir 1/3. Dejar enfriar. Introducir el hielo picado en el vaso, rellenar con el zumo reducido. Mezclar el jarabe de chocolate con el licor y verter con cuidado en la copa. Adornar con un punto de nata.



Menta, licor de huevo y jarabe de chocolate, una refrescante combinación en vaso largo para el verano. Las hojas de menta proporcionan el toque de frescura que redondea esta bebida

Leche con chocolate y granadina

Todos los ingredientes de esta bebida, incluida la leche, pueden mezclarse juntos en la coctelera o en la batidora. También puede verterse la leche sobre el hielo y mezclar lentamente en la copa. Esta bebida la pueden tomar también los niños, pues no contiene alcohol.

2 bolas de helado de chocolate

4 cl de jarabe de granadina, 1/8 l de leche

1 copa de vino fría

Poner en la copa el helado de chocolate. Verter encima el jarabe y rellenar con la leche.

Chocolate con menta

4 cl de licor de menta

2 cl de jarabe de chocolate, 1 cl de licor de huevo

1 copa de cóctel, hielo picado, hojas de menta

Llenar con hielo picado 1/3 de la copa y verter el licor de menta. Añadir el jarabe de chocolate y el licor de huevos. Adornar con hojitas de menta.



El jarabe de chocolate se puede aclarar a voluntad con nata hervida. También se puede aclarar con licores (en el caso de que se pretenda incorporar un nuevo sabor) o con leche condensada azucarada.

BEBIDAS FRÍAS PARA DÍAS DE CALOR

Jarabe de chocolate

Fácil de preparar, cómodo de utilizar. Se conserva en el frigorífico en recipientes de cristal cerrados.

1/2 l de nata, 50 g de cacao en polvo oscuro

200 g de cobertura fundida, 100 g de azúcar

1 recipiente de cristal

Hervir la nata con el azúcar y con el cacao en polvo tamizado. Retirar del fuego, mezclar revolviendo la cobertura. Pasar por un colador y dejar enfriar.

Chocolate con maracuyá

Para esta bebida hay que preparar primero el jarabe de maracuyá, que debe calcularse para 4 copas.

Para el jarabe de maracuyá:

2 maracuyás, 80 g de azúcar, 60 ml de agua

Para el cóctel:

4 cl de jarabe de maracuyá, 1 cl de ron negro

4 cl de nata, 4 cl de jarabe de chocolate

1 copa de cóctel, rollitos de chocolate blanco

Para el jarabe partir por la mitad los maracuyás y extraer la pulpa con una cuchara. Hervir en un cazo con el azúcar y el agua y reducir 1/3. Pasar por un colador y dejar enfriar. Poner en una coctelera 4 cl del jarabe de maracuyá, el ron y la nata y agitar bien. Verter la bebida en una copa. Verter encima con cuidado el jarabe de chocolate y decorar con rollitos de chocolate.



Cóctel de chocolate y brandy

4 cl de jarabe de chocolate, 2 cl de nata

4 cl de brandy, 2 cl de crema de cacao

1 copa de cóctel

1 cucharada de nata batida, chocolate rallado

Mezclar los ingredientes en una coctelera, verter en la copa. Adornar con nata y chocolate rallado.

Cóctel de litchis

7 litchis, 1 cl de melaza, 1 cl de zumo de lima

2 cl de ron negro, 4 cl de jarabe de chocolate

1 vaso de whisky, 3 o 4 cubitos de hielo

1 lima no tratada

Extraer la pulpa de los litchis tras haberlos pelado y deshuesado. Mezclar bien en una batidora con la melaza, el zumo de lima, el ron y el jarabe de chocolate. Cortar en espiral la corteza de la lima. Poner los cubitos de hielo en el vaso y verter encima la bebida. Adornar con un trozo de corteza de lima.

Cóctel de coco

Para esta bebida se requiere hielo picado de granulado muy fino que recibe el nombre de *crushed ice*. Para su preparación: poner unos cubitos de hielo sobre un paño, triturar con una botella vacía o con un mazo de carne y pasar a una fuente.

2 cl de ron blanco, 4 cl de licor de coco

6 cl de zumo de plátano

1 copa de cóctel, hielo picado muy fino

4 cl de jarabe de chocolate

1 cucharada de nata batida

Mezclar en una coctelera el ron, el licor de coco y el zumo de plátano. Llenar con hielo picado 1/3 de la copa, agregar la bebida. Verter encima lentamente el jarabe de chocolate. Adornar con un copo de nata batida.

Plátano Martinica

80 g de plátanos pelados, 1/8 de l de leche

2 cl de ron negro, 4 cl de crema de plátano

8 cl de jarabe de chocolate

3 o 4 cubitos de hielo, 1 copa de cóctel

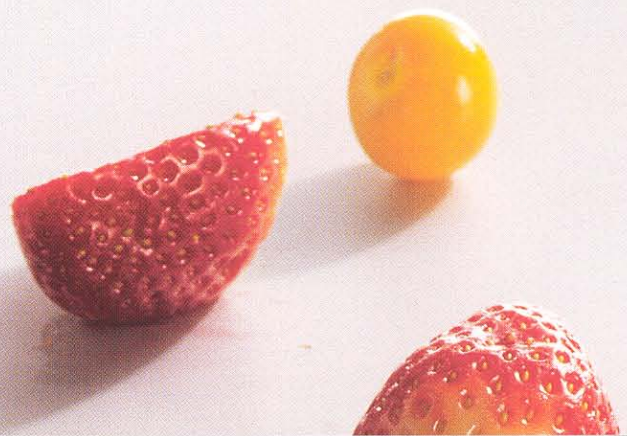
1 rodaja de lima no tratada

Mezclar bien en una batidora el plátano, la leche, el ron, la crema de plátano y el jarabe de chocolate. Introducir los cubitos del hielo en la copa y verter la bebida. Adornar con la rodaja de lima.





FUERA DE



Procedente de los trópicos y con carta de naturaleza en los países mediterráneos, el cacao ha mantenido durante mucho tiempo el halo de lo exótico. Fruta de la magia, fruta del amor, infaliblemente vigorizante cuando se mezcla con un poco de Tabasco o de pimienta. Si no hubiera accedido a la aristocracia de la mojigata Europa como bebida de las infantas católicas, hubiera sido calificado sin lugar a dudas de pócima de brujas.

El cacao se ha integrado sin ninguna dificultad en la rueda de las celebraciones cristianas que constituyen los momentos cumbre del año litúrgico. Así pasó a recubrir y rellenar las tartas tradicionales, se deslizó en las masas batidas y se posó como nieve negra sobre la nata y la leche. Pero, ¿por qué habría de adaptarse el chocolate fundido sólo a las avellanas y a las almendras como lo habría hecho el cocinero de un duque francés?, ¿por qué no sumergir una fresa restallante y dulce en aquella untuosidad amarga?, ¿por qué no partir en dados los frutos consistentes como el plátano y la piña e intriducirlos en el chocolate caliente y dulce como se hace con la carne al freírla en aceite caliente?

Entretanto, las diversas fondues de chocolate, tanto de chocolate amargo como de chocolate con leche, con un toque de cualquier licor o sin él, se han convertido en una auténtica atracción deliciosa en las reuniones de amigos. A pesar de todo, este tipo de preparaciones constituye algo fuera de lo común y que no acaba de encajar en el «catálogo del chocolate» tradicional. No son postres ni se incluyen en los capítulos de la pastelería ni de la confitería, como sucede con la pasta con chocolate, el pavo con el mole poblano de México o la liebre con una salsa oscura y brillante de chocolate.

CHOCOLATE

LO COMÚN

PASTA CON CHOCOLATE

COCIDA O EN SUFLÉ, LA PASTA CON CHOCOLATE ES UN PRIMER PLATO DULCE DE GRAN ACEPTACIÓN



Pasta con chocolate con salsa de albaricoque y maracuyá

La pasta es un plato muy apreciado por los niños, pero deberá suprimir el licor de albaricoque.

Para la masa de la pasta:

250 g de harina de trigo, 100 g de cacao en polvo

30 g de azúcar en polvo, 20 g de azúcar

La pulpa raspada de 1 vaina de vainilla

4 huevos, 1 o 2 cucharadas de agua

Para la salsa de albaricoque y maracuyá:

3 maracuyás, 100 g de azúcar

100 ml de vino blanco, 250 g de albaricoque

2 cl de licor de albaricoque, 1/8 de l de nata,

1 cucharada de crocante de nueces de macadamia

Mezclar revolviendo con un tenedor todos los ingredientes necesarios para hacer la masa partiendo desde el centro. Incorporar poco a poco la harina de los bordes; después amasar con las manos

hasta lograr una masa lisa. Si cuesta amasar los ingredientes, añadir un poco de agua. Envolver en una hoja de plástico y dejar 30 minutos en reposo. Apretando progresivamente el rodillo, estirar la masa con la máquina de hacer pasta hasta conseguir el grosor deseado. Cortar pastas de 3 cm de ancho utilizando el accesorio correspondiente. Dejar secar 2 o 3 horas la pasta sobre un paño. Entretanto preparar el crocante de nueces de macadamia como se indica en la pág. 145 al tratar del crocante.

Para la salsa, partir por la mitad los maracuyás y extraer la pulpa con una cuchara. Hervir con el azúcar y el vino y reducir 1/3. Efectuar una ligera incisión en la piel de los albaricoques, blanquear brevemente y pelar. Partir los albaricoques por la mitad y quitar el hueso. Reducir a puré la pulpa con la batidora eléctrica. Pasar conjuntamente por un colador la salsa de maracuyá y el puré de albaricoque, incorporar de abajo arriba el licor de albaricoque. Dejar enfriar. Batir la nata con el azúcar hasta lograr una masa de consistencia media y mezclar con la salsa fría. Cocer al dente la pasta en agua caliente ligeramente salada. Escurrir y dejar secar. Servir en platos hondos con la salsa y el crocante.



Para la masa de la pasta tamizar la harina con el cacao en polvo sobre una superficie de trabajo y formar un hueco en el centro e introducir el azúcar en polvo, la pulpa de vainilla y los huevos.



Suflé de pasta con chocolate avellana

Para la masa de la pasta:

200 g de harina, agua (la necesaria)

2 huevos, 1 cucharada de aceite, una pizca de sal

Para la mezcla de chocolate y avellana:

80 g de mantequilla, 80 g de azúcar en polvo

80 g de avellanas picadas y tostadas, 4 yemas

80 g de cobertura rallada, 4 claras

20 g de migas de pan blanco

1/2 cucharadita de canela molida

Ralladura de 1/2 limón no tratado

1 molde de suflé, mantequilla y migas de pan

Azúcar en polvo para espolvorear

Para la masa de la pasta, tamizar la harina sobre la superficie de trabajo y hacer un hueco en el centro. Introducir en él los restantes ingredientes y, utilizando un tenedor, mezclar con parte de la harina de los bordes. Incorporar toda la harina y amasar hasta lograr una masa lisa. Envolver en una lámina de plástico y dejar reposar 30 minutos.

Estirar la masa y cortar con un cuchillo o a máquina tallarines de 6 mm de anchura. Cocerlos al dente en agua hirviendo ligeramente salada. Colar y enfriar al chorro. Preparar la mezcla de chocolate y avellana como se indica en la secuencia fotográfica.

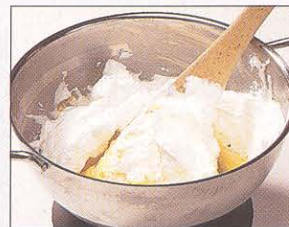
Passar a un molde de suflé untado con mantequilla en el que se hayan esparcido las migas de pan blanco. Cocer 25 o 30 minutos en el horno precalentado a 200° C. Espolvorear con azúcar en polvo antes de servir.



Para la mezcla de chocolate y avellana

debe batirse a punto de espuma la mantequilla con la mitad del azúcar en polvo y las yemas.

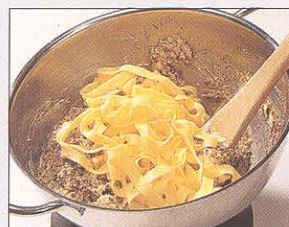
Batir a punto de nieve las claras con el resto del azúcar en polvo e incorporar de abajo arriba a la mezcla de las yemas.



Mezclar las avellanas, la cobertura, las migas, la canela y la ralladura de limón e incorporar a la masa espumosa de los huevos.



Incorporar la pasta fría a la mezcla de chocolate y avellana y pasar al molde previamente preparado.



UN SOPLO DE CHOCOLATE

COMO CONDIMENTO, EL CHOCOLATE APORTA A LA VEZ «AMARGOR» Y «DULZOR»

El chocolate puede enriquecer gastronómicamente las salsas que han de combinar con carne o con volatería. Ahora bien, si no se busca un exotismo exagerado hay que proceder con sumo cuidado. Se trata de salsas que acompañan a estofados de carne de vaca, a carne de ternera preparada con nata y también a la caza. El chocolate es, por tanto, un condimento para cocineros que desean experimentar con nuevas creaciones.



Liebre en salsa de chocolate

Para el estofado:

1 liebre (de 1 1/2 kg aprox.)

4 cucharadas de aceite, 100 g de cebolla picada

50 g de zanahoria picada, 50 g de apio picado

2 chiles rojos partidos por la mitad y sin semillas

2 dientes de ajo pelados, 1 ramita de romero

2 ramitas de tomillo, 2 hojas de laurel

5 bayas de enebro aplastadas

10 granos de pimienta, 3 clavos

1/4 de rama de canela, 1/2 l de vino tinto

1/4 de l de fondo de caza

50 g de cobertura rallada, 2 cucharadas de aceite

Sal, pimienta recién molida, 50 g de chalotas

Además:

200 g de castañas

1 cucharadita de hojitas de tomillo

Deshuesar la liebre, arrancar la piel, eliminar los tendones y partirla en trozos de unos 2,5 cm. Partir en trozos pequeños los huesos y retirarlos.

Calentar aceite en una bandeja de asar y freír los trozos de liebre. Agregar las verduras y las especias y cocinar hasta que adquieran un color uniforme. Enfriar bruscamente con la mitad del vino tinto. Tapar y estofar 25 minutos en el horno precalentado a 220 °C. Verter encima paulatinamente el resto del vino tinto y el fondo. Colar el contenido de la bandeja y recoger el jugo en un cazo.

Reducir ligeramente la salsa. Fundir en ella la cobertura, revolver bien y probar.

Entretanto hacer una cruz en las castañas utilizando un cuchillito afilado sin llegar a la carne. Ponerlas sobre una placa y cocerlas 20 minutos en el horno precalentado a 220 °C. Sacar y pelar las castañas en caliente.

Calentar el aceite en una sartén, agregar la carne de liebre sazonada con sal y pimienta y dorar completamente. Pelar las chalotas, dividir las en cuartos y soasarlas. Introducir las en la salsa con las castañas y guisarlas 10 o 15 minutos. Esparcir encima unas hojitas de tomillo y servir.

Como guarnición, acompañar la liebre con unas albondiguillas de pan blanco.



La palabra «mole» procede del nahuatl, lengua de los aztecas, y significa «salsa». Los más conocidos son el mole poblano (de Puebla) y el mole oaxaqueño (de Oaxaca). Cada cocinera tiene su propia receta «secreta», si bien la industria ofrece una amplia selección de productos ya preparados en forma de polvo o de pasta.

Elaboración industrial:



Pequeña industria de Atocpan, México, que ofrece 14 variedades de mole en forma de polvo o de pasta.



Las tortillas, importante ingrediente del mole poblano, se doran a fondo.



Los ingredientes se desmenuzan con rodillos. Los protectores de las vías respiratorias son exigencias de la higiene y defienden del picor de los chiles.



Moles de todos los colores. Las pastas se comercializan como productos semipreparados de duración relativamente prolongada.





Carne de ave con su salsa adecuada. El pollo y el pavo son los platos tradicionales que se sirven con mole.

MOLE

SINGULAR MEZCLA MEXICANA DE ESPECIAS CON MUCHO CHILE Y CHOCOLATE

Al escuchar la palabra «mole» brillan los ojos de cualquier mexicano, que sabe que está ante una salsa fuerte que enriquece los platos de pollo o de pavo. El occidental, sin embargo, se muestra escéptico, pues la combinación de chile y chocolate le resulta extraña. No obstante, no se impone el sabor dulce del chocolate y es el chocolate amargo el que espesa la salsa.

Mole poblano

Para la mezcla de especias:

1 cebolla blanca, 7 dientes de ajo, 2 tomates

150 g de manteca de cerdo

1/2 plátano de cocer en rodajas de 1/2 cm

50 g de semillas de sésamo, 50 g de almendras

50 g de cacahuetes, 50 g de uvas pasas

50 g de ciruelas pasas sin hueso

1/4 cucharadita de semillas de cilantro

1/4 de cucharadita de anís, 1/2 rama de canela

1/4 de croissant del día anterior, 1/2 tortilla

375 ml de caldo de gallina caliente, sal

Para la mezcla del chile:

7 chiles mulatos, 4 chiles anchos

1 1/2 chiles pasilla, 1/4 de chile chipotle

1/2 cebolla blanca, 2 dientes de ajo, sal

60 g de monedas de chocolate mexicano

35 g de azúcar, 600 ml de caldo de gallina

Partir por la mitad la cebolla. Freír en una sartén una de las mitades y cortarla en trozos grandes, cortar en rodajas la otra mitad. Freír los dientes de ajo y pelarlos. Blanquear los tomates, pelarlos, dividirlos en cuartos y freírlos.

Lavar y ablandar las diferentes clases de chiles para hacer luego la mezcla.

Entretanto, freír por grupos todos los ingredientes de la mezcla de especias en una sartén con un poco de manteca de cerdo; primero los dientes de ajo, después la cebolla picada con los trozos de tomate y finalmente las rodajas de plátano con las semillas, los frutos secos y las especias; reservar todo.

Picar finamente el croissant y la tortilla de maíz y reducir todo a puré en la batidora eléctrica junto con todos los ingredientes fritos reservados y el caldo. Dorar en la manteca restante la cebolla cortada en rodajas, agregar el puré, echar sal y dejar hacerse a fuego lento durante 1 hora revolviendo de cuando en cuando.

Para la mezcla de chiles, dejar escurrir los chiles, reservando el agua para utilizarla otras veces, cortarlos longitudinalmente y retirar las semillas. Reducir a puré con la batidora eléctrica su pulpa con la cebolla, los dientes de ajo y un poco del agua utilizada para ablandar, pasar por un colador y salar. Verter la mezcla poco a poco (en intervalos de 10 minutos) sobre la mezcla de las especias hirviendo. Al final fundir en todo ello el chocolate y el azúcar. Cuando la mezcla vuelva a hervir, verter el caldo. Tapar la cacerola y dejar hervir suavemente el mole 2 o 3 horas.

Glosario

Albaricoque, capa. Untar la superficie de un pastel con confitura de albaricoque caliente y previamente pasada por un colador. Es absolutamente preciso realizar esta operación antes de glasear, para lograr una superficie lisa o también para esparcir los elementos decorativos (almendra fileteada) a fin de que los mismos se adhieran mejor.

Amonio (sal de cuerno de ciervo). Fermento para pan de especias.

Almíbar. Azúcar cocido claro y desespumado. Para embeber, para cremas y para masas de confitería.

Arancini. Pieles de naranja confitada en almíbar.

Azúcar, bolilla. (116-118 °C); mojar en agua fría el índice y el pulgar, tomar un poco de almíbar del cucharón e introducirlo inmediatamente en el agua fría. Se forma fácilmente una bolita con el azúcar. Se utiliza para el merengue italiano y para la crema de mantequilla.

Azúcar, cocción. Cocer 500 g de azúcar y 1/4 de litro de agua a una temperatura determinada.

Azúcar en polvo (azúcar glas). Azúcar finísimamente molido en molinos especiales. Se utiliza cuando por falta de agua, los cristales de azúcar no pueden disolverse y, a pesar de todo, se desea una estructura fina.

Azúcar, fractura. (140 °C); derramando un poco de almíbar en agua fría se solidifica inmediatamente, pero continúa viscoso. Si la cocción continúa, la fractura resulta más dura. A 153-155 °C el almíbar se quiebra como un cristal y ya no se pega. Se utiliza para glasear frutas, para el azúcar hilado y para decorar.

Azúcar, hebra fina. (104 °C); humedecer el índice y el pulgar, tomar entre ellos un poco de almíbar. Abriendo y cerrando rápidamente los dedos se forma una hebra corta.

Azúcar, hebra gruesa. (108 °C); prueba similar a la de la hebra fina. Se forma una hebra más larga. Este almíbar de alta concentración se utiliza en compotas y confituras.

Azúcar, vuelo. (112 °C); introducir brevemente en el almíbar un alambre corto, soplar con cuidado. Se forman pequeñas burbujas.

Azúcar, vuelo intenso en cadena. (114 °C); como en el vuelo, pero soplando con más fuerza. Deben formarse burbujas grandes o bien encadenadas. Se utiliza para el fondant y para el merengue italiano.

Baño maría. Calentar un recipiente metiéndolo en otro que tiene una cierta cantidad de agua caliente. Para batir en caliente cremas o masas y también para conservar el calor.

Batir. Proceso de esponjamiento seguido en la preparación de claras batidas a punto de nieve, de nata batida, de masa de bizcocho, de salsas o de cremas. Para conseguir una masa suelta y ligera se utilizan unas varillas, un batidor manual o una batidora eléctrica.

Batir en caliente y en frío. Técnica de pastelería. Batir en calor (generalmente al baño maría) una masa hasta alcanzar el volumen máximo y continuar batiendo fuera del calor hasta que la misma se enfríe. Así se consigue incorporar una harina y una fécula sin grumos y se logra una masa muy estable. Advertencia: batiendo previamente los ingredientes en frío no se corre ningún riesgo al batirlos en caliente.

Bavaroise/Crème bavaroise. Crema bávara, preparada sobre una base de crema inglesa, aligerada con nata batida y ligada con gelatina.

Blanquear. Hervir brevemente, para pelar, fruta y frutos secos. Introducir en agua hirviendo, enfriar bruscamente en agua con hielo y pelar.

Cacao en bloque. Masa de cacao conchado (desacidificado), vaciada en bloques, que contiene al menos un 50% de manteca de cacao.

Cacao, manteca. Grasa de color amarillento pálido del gran de cacao. Se comercializa en forma de bloque compacto. Se funde de 32 a 35 °C.

Cacao, masa. Masa de cacao molido. Producto básico en la elaboración del chocolate y del cacao.

Canache/ganache. Crema batida de nata batida y cobertura.

Canache de mantequilla. A diferencia de la canache de nata, en este caso se bate la mantequilla en frío y se le añade cobertura líquida.

Cápsulas de papel. Recipientes pequeños de papel o de pergamino; generalmente son blancos o de color crema, aunque también los hay de colores vivos para bombones, pastas, etc.

Caramelizar. Introducir en caramelo fundamentalmente frutas, frutos secos o castañas y colocar en una placa untada con aceite para su solidificación.

Casís. Grosella negra.

Chantilly. Nata batida aromatizada con vainilla.

Chartreuse. Licor de hierbas francés de alta graduación. Se elabora a partir de un vino de primera calidad con extractos de raíz de angélica, corteza de quina, jengibre, cáscaras de naranja, melisa, etc.

Ciruelas de jengibre. Raíces de jengibre en forma ovalada y confitadas.

Cocción en vacío. Precocción de moldes de pasta para después rellenarlos o recubrirlos. Para ello se recubren con papel de repostería fondos de tartas o tartaletas de pastaflores, se colocan legumbres secas para ejercer presión y se procede a una cocción de 8 a 12 minutos. Se retiran el papel y las legumbres secas y se deja enfriar el fondo.

Crema inglesa. Crema de vainilla; crema básica espesa utilizada en diversos postres.

Crema pastelera. Crema de pastelería elaborada con leche, azúcar y yemas de huevos y ligada con almidón.

Crocante. Del francés *croquant*. Mezcla de azúcar fundido y almendras o de otros frutos secos, por ejemplo, crocante de avellana, de pistacho, etc.

Cucurucho. Embudo de papel de repostería o de papel de plata para un solo uso. Tiene la ventaja de que, según sea la abertura de su extremo, se pueden conseguir cordones de diferentes diámetros.

Curaçao. Licor aromático (38-43% vol.) elaborado con naranjas amargas.

Decorar. Adornar productos de confitería.

Embeber. Humedecer o empapar con líquidos aromatizados (licores, almíbar, etc.) productos de repostería ligera como el bizcocho.

Embudo. Utensilio para verter rellenos de licor.

Espesar. Hacer que las cremas adquieran consistencia enfriándolas o incorporándoles un aglutinante, generalmente gelatina.

Espesar «a punto de rosa». Calentar sin dejar de remover una crema a una temperatura inmediatamente inferior al punto de ebullición hasta que la crema cubra ligeramente el cucharón, es decir, hasta que se forme una capa ligera en él.

Al soplar sobre ella se forman roscas que recuerdan a una rosa.

Estirar. Extender uniformemente una masa pasando un rodillo por encima de ella.

Fécula. Espesante utilizado en la elaboración de repostería fina y de cremas y obtenido a partir de cereales, bulbos o raíces. Son especialmente finas la fécula de trigo y la de maíz (maicena); la de patata es menos fina.

Flambear. Dar color de forma rápida a un producto de repostería o a un postre haciendo arder una capa de licor. Se suelen flambear las masas de merengue o de almendrado.

Fondant. Masa fundida de finísimos cristales de azúcar y melaza. La masa básica es blanca, pero puede fácilmente colorearse y aromatizarse con licor.

Fritura. Baño de grasa para freír.

Frutas decorativas. Frutas en almíbar para decorar y adornar postres y productos de pastelería y de confitería.

Gelatina. Gelatinizante (cola de pescado) insípido y transparente, incoloro, en láminas y en polvo. Ablandar siempre en frío y disolver en caliente.

Gianduja. Denominación francesa, italiana y suiza del nougat. Almendras, azúcar y cobertura a partes iguales.

Grand Marnier. Licor aromático francés de naranja amarga y coñac.

Hilos. Adornos muy finos realizados con cobertura templada o con glaseado.

Homogeneizar. Batir uniformemente con la batidora eléctrica una crema o un glaseado. Para ello se introduce la batidora en la masa, se conecta y se desplaza en movimientos circulares. La batidora debe mantenerse siempre por debajo de la superficie para que no se introduzca aire, pues en tal caso resultaría difícil eliminar las burbujas.

Horquilla de baño. Horquillas especiales para introducir, sumergir, sacar y depositar bombones o pastelitos en cobertura templada o glaseados (fondant). Las horquillas pueden tener de dos a seis dientes y pueden ser redondeadas, ovaladas o en espiral.

Jarabe de glucosa. Melaza elaborada con glucosa, dextrinas (productos amiláceos) y agua. Impide la cristalización no deseada.

Macerar. Sumergir y empapar en un líquido aromatizado (bebidas alcohólicas, licores, etc.) frutas frescas o secas finamente cortadas.

Masa cruda de mazapán. Masa de almendra pelada y molida (tras haberse humedecido) y azúcar que se mezclan por medio de calor.

Masse d'ivoire. Designación francesa del chocolate blanco.

Merengue. Masa espumosa de claras de huevo y azúcar; más bien seca que cocida en el horno.

Mezclar. Distribuir uniformemente de ingredientes de diversa consistencia.

Mille-feuille. Denominación francesa del milhojas.

Molde de cápsula. Molde metálico rectangular o cuadrado para cocer masas de bizcocho y para extender masas de bombones (canache, nougat).

Moldear. Disponer las masas o las cremas en la forma deseada.

Morir. Separar por cristalización el azúcar y los glaseados de modo que la superficie pierde su brillo.

Mousse. Crema fría de chocolate ligera hecha con claras de huevo.

Nata batida. No debe ser demasiado espesa, pues la nata pierde volumen y sabor. Utilizada como acompañamiento debe azucararse ligeramente, pues así despliega su aroma de mantequilla suave.

Natrón. Impulsante con sabor a lejía.

Necrosarse. Perder la ligazón. Sucede sobre todo en la pastaflora excesivamente trabajada y, por tanto, demasiado caliente.

Nougat. Masa de almendras (o de otros frutos secos), azúcar y cobertura; por ejemplo, nougat de almendra, de avellana o de capas.

Paleta. Cuchillo plano, delgado y redondeado en su extremo que se utiliza para extender masas, cremas y glaseados, para tablear, etc. Hay paletas largas y cortas, rectas y en ángulo.

Pan de oro. Láminas finísimas de oro para decorar productos de confitería.

Parfait. Masa de huevos y nata líquida con diversos ingredientes; generalmente se presenta muy fría (semihelada).

Peine para decorar. Peine de plástico con diferentes tipos de incisiones; con él se consiguen líneas/bandas rectilíneas u onduladas.

Pelar frutos secos. Extender sobre una bandeja, introducir en el horno a 200 °C y tostar hasta que la piel estalle. Dejar enfriar ligeramente, envolver en un paño limpio y frotar hasta que la piel se desprenda íntegramente.

Persipán. Sucedáneo de mazapán elaborado con semillas de melocotón o de albaricoque y azúcar.

Pizca de sal. También los platos dulces, excepto los de frutas, necesitan una pizca de sal, precisamente en la medida en que, de faltar, un paladar fino la echaría de menos.

Punto de nieve. Batir las claras y añadir progresivamente el azúcar. Para la masa de bizcocho el punto de nieve debe ser «untuoso», no debe ser resistente al corte. Incorporar el azúcar de una sola vez, no poco a poco ni dejándolo fluir. Batiendo a la vez todo el azúcar se obtiene una masa espumosa más densa que, al mezclarse con las yemas la masa de yemas o la masa de mantequilla, adquiere mucha mayor estabilidad y facilita una estructura más lograda.

Reducir. Hervir líquidos para conseguir, por evaporación, un sabor más concentrado.

Sabayón. Crema con vino; yemas batidas con Marsala, azucaradas y aromatisadas.

Secar. Someter a calor suave pasteles y frutas glaseadas para que conserven su brillo y no se vuelvan mates.

Solidificación. Momento en que una masa, una jalea o una crema empiezan a espesarse y a adquirir determinada consistencia.

Tablear. Del francés *table* (mesa). Enfriar coberturas, fondants o masas calientes extendiéndolas repetidamente con una paleta sobre una superficie de trabajo. Habitualmente se utiliza un tablero o una placa de mármol.

Tapar. Recubrir o rellenar figuras huecas.

Tartaleta. Tortita cocida en vacío, generalmente de pastaflora, por ejemplo para pastas.

Templar. Calentar lentamente a fuego suave. La cobertura se temple para que alcance el punto exacto de fusión de la materia grasa o bien para que conserve su brillo y su aroma.

Trufas. En confitería, canache de nata con mantequilla batida, generalmente en forma de bolas.

Violetas. Hojitas de violeta caramelizadas para adornar bombones.

Zeste. Palabra francesa que designa las cáscaras de limón o de naranja cortadas en tiras finas (juliana).

Zesteur. Utensilio con el que, más que cortar, se raspan en finísimas tiras las cáscaras de naranja o de limón.

Utensilios y medios técnicos: la precisión en el trabajo es absolutamente imprescindible en pastelería y sobre todo en confitería. Para lograrla se requieren hasta cierto punto utensilios específicos que superan el nivel medio de equipamiento de una familia particular.



- 1 Molde de cápsula
- 2 Juego de boles
- 3 Recipientes para batir
- 4 Recipientes para el punto de nieve
- 5 Aros
- 6 Tiras de plástico
- 7 Cazos
- 8 Medidor para grandes cantidades de líquido
- 9 Vaso graduado para pequeñas cantidades.
- 10 Varillas de máquina
- 11 Batidora eléctrica manual con varillas
- 12 Batidora eléctrica
- 13 Varillas
- 14 Varillas pequeñas
- 15 Rascador de pasta
- 16 Espátula de madera curva
- 17 Espátula de madera recta
- 18 Cuchara para batir
- 19 Cuchillo de tartas dentado
- 20 Paleta de extender recta
- 21 Paleta de extender en ángulo, corta y larga
- 22 Espátula de goma
- 23 Cuchillos de diversos tamaños



- 1 Placa de mármol
- 2 Rodillo
- 3 Hoja de aluminio
- 4 Papel de repostería
- 5 Papel aceitado
- 6 Cacerolas con mango
- 7 Espátulas
- 8 Papel para cucuruchos, cucurucho.
- 9 Moldes de figuras huecas para vaciar: hombre de navidad, liebre de Pascua, huevo de Pascua.
- 10 Coladores
- 11 Horquillas de baño para sumergir, depositar y decorar bombones.
- 12 Ablandador de carne para triturar crocante
- 13 Cortapastas circular con pared ondulada
- 14 Cortapastas cuadrados
- 15 Cortapastas ovalados y circulares de pared lisa
- 16 Cortapastas en forma de flor
- 17 Termómetro electrónico
- 18 Cortapastas de diversas formas: cuadrado, triángulo, corazón, flor, alubia
- 19 Manga pastelera con boquillas redonda y estrellada de distintos tamaños
- 20 Peine de adornar con diversos tipos de púas
- 21 Rejilla para tartas, rectangular
- 22 Rejilla para tartas, circular
- 23 Moldes semiesféricos
- 24 Placas para tartas
- 25 Hoja de lata
- 26 Brochas de repostería

Índice de materias

A

Abanicos de chocolate 55
Abetos con montoncitos de almendra 179
Albaricoque, capa de 119, 230
Alcalización, proceso 41
Alcaloide 32
Alimento de dioses, 24
Almacenamiento de cacao en crudo 231
Almendrados 131
Almendrados de chocolate 131
Almendras 142
Almendo 142
Almíbar 231
Alubias de moka 137
Amelonado 25
Amonio 230
Ana de Austria 12
Anacardium occidentale 142
Anacardo 142
Angoleta 25
Arachis hypogea 142
Aro de tartas, cocer en 72
Aroma del cacao, despliegue 31
Aroma, despliegue 37
Aros de chocolate, elaboración 65
Aros de chocolate y frambuesa 130
Augusto el Fuerte de Sajonia 16
Avellana 142
Avellanas caramelizadas 102
Avellanas, pelar 102, 230
Azúcar en polvo 231
Azúcar, porcentaje en el chocolate 44

B

Baño maría 231
Barnizado de chocolate 183
Barquillos de chocolate con helado de canela y nata con chocolate 206
Barquillos, pasta 142
Batido de leche con chocolate y naranja 219
Batidora manual 73
Batir 230
Batir en caliente y en frío 231
Bavaroise 230

Bertholletia excelsa 142
Bizcocho claro 74
Bizcocho, claro y oscuro 74
Bizcocho de chocolate 74, 76
Bizcocho de chocolate extendido 78
Bizcocho oscuro 74
Bizcochos 187
Black Forest cherry Cake 77
Blanquear 230
Bolas de almendrado con guindas al brandy 133
Bolas de productos crudos 152
Bolitas de brandy 160
Bolsas de mercancías a término 35
Bombón de la Dieta 140
Bombón (historia) 140
Bomboneras de chocolate 176
Bombones de canache con grappa 174
Bombones de caramelo con miel 171
Bombones de ciruela con aguardiente de ciruela 170
Bombones de crocante 145
-de figuras vacías 140
-de frambuesa 170
-de helado de fresa 208
-de mazapán 149
Bombones de mazapán (ingredientes) 148
Bombones de mazapán
-mazapán al Cointreau 151
-mazapán de albaricoque 150
-mazapán de avellanas 150
-mazapán de jengibre y pacanas 151
-mazapán de piña y marrasquino 150
Bombones rellenos 168
Böttger, Johan Friedrich 212
Brillat-Savarin 212
Brillo del chocolate 44
Brownies 125, 130
Bûche de Noël 200
Bürger, August 16

C

Cabeza de moro 111
Cacahuatl 7, 9
Cacahuete 142
Cacao, cáscaras 33
Cacao con almendras 217

Cacao criollo 25
Cacao de consumo 25, 26, 35
Cacao de tierra 7, 8
Cacao en crudo 32, 35
-almacenar 36
-depurar 37
-moler 38
-partir 38
-tostar 37
Cacao en el arte 29
Cacao en polvo 39
-contenido de grasa 41
-obtención 41
-variedades 41
Cacao, fruto 30
-granos 30
-madre 24
-manteca 13, 38, 39, 40, 45, 49, 230
-masa 230
-noble 25, 26, 35, 42
-planta 24
-raicillas 33
-real 24
-receta básica 217
-recolección 28
Cacaotier 24
Cadbury 18
Cafeína 9, 33
Cailler, François-Louis 18
Calabacillo 25
Calidad del chocolate 48
Calidad de un chocolate 42
Calidad de los granos de cacao 35
Canache 230
Canache
-batido 157
-graso 157
Canache con Amaretto 158
Canache con avellana y canela 158
-con canela 158
-con ron 159
-con té 158
Canache de avellanas y moca 177
-de mantequilla 230
-de maracuyá 175
-de zarzamora 172
Capa de crocante 94
Capa de merengue blanco 81
Cápsulas de papel 110, 231
Caramelizar 230
Caramelos de avellana 177
Carletti, Francesco 9

Carya illinoensis 142
 Casa de brujas 179
 Casís 230
 Castanea sativa 142
 Castaña 142
 Castaña del Pará 142
 Castañas caramelizadas 202
 Castañas, pelar 202
 Cauliflora 6, 24
 Cerezas al brandy con crema canache 168
 Cestitas de chocolate 188
 Chantilly 230
 Charlota de cerezas y chocolate 187
 Chartreuse 230
 Chocolate 13
 -amargo 42
 - blanco 42, 44
 -calidad 42
 -caliente 216
 -caliente mexicano 215
 -con leche 25, 41, 42, 44
 -con maracuyá 220
 -con menta 219
 -con naranja 216
 -de cocer 88
 -de fábrica 18
 -de modelar 182
 -decoración de 62
 -elaboración 12
 -elaboración tradicional (México) 14
 -estrella de la publicidad 20
 -en polvo 45
 -irlandés 171
 -Layer Cake 85
 -para beber 213, 215
 -puro 219
 -ruso 217
 -semiamargo 42
 Chocolaterías 10
 Choiseau du Plessis-Pralin 140
 Cioccolatieri 16
 Ciruelas con mazapán al aguardiente de ciruelas 152
 Ciruelas de jengibre 230
 Cobertura 42
 Cobertura, conservación adecuada de la, 48
 Cobertura en bloque 47
 -fluidez 48
 -moldear 64
 -templar 52
 Cobertura, variedades
 -amarga 49
 -blanca 49
 -con leche 48, 49
 -extraamarga 48, 49
 -semiamarga 48
 Cocción en vacío 122, 230
 Coco 142
 Cocoa tree 24
 Cocos nucifera 142

Cóctel de coco 221
 Cóctel de chocolate y brandy 221
 Cóctel de litchi 221
 Colón 9
 Conchado 18, 45
 Conchado en seco 45
 Conchado líquido 45
 Conde Brühl 16
 Congelación de tartas 119
 Congelar capas de tarta 75
 Conos de crocante 161
 Consumo 25
 Cookies de chocolate 130
 Corazones al Grand Marnier 174
 Corona de chocolate y naranja 117
 Cortes de chocolate y avellana 125
 Cortes de chocolate y fresa 108
 Cortes de chocolate con zarzamora 78
 Cortes de naranja 91
 Cortés, Hernán 7, 9
Corylus avellana 142
 Cosechas 28
Couverture 52
 Crema bávara en aro de chocolate 192
 Crema canache 156
 Crema de arándanos encarnados con salsa de chocolate al ron 193
 Crema de avellanas 96, 102
 Crema de café instantáneo 95
 Crema de chocolate 82
 Crema de chocolate con leche 190
 Crema de coco 100
 Crema de frambuesas con salsa de chocolate 192
 Crema de mantequilla y chocolate 90
 Crema de moka 137
 Crema de nata con chocolate 78, 86
 Crema de sémola con salsa de chocolate 190
 Crema inglesa 230
 Crema pastelera 230
 Crêpes de chocolate en suflé 196
 Criollo 2, 26, 35
 Crocante 231
 Crocante, cocer 145
 Crocante en láminas 167
 Crocante triturado 145
Crushed ice 221
 Cucurucho 231
 Cucurucho, confección 62
 Cuernecillos de chocolate 128
 Cultivo de la planta de cacao 24
 Cundeamor 25
 Curaçao 230
 Curaçao con chocolate 219
 Champurrado 214

D

D'Aulnoy, Madame 10
 Dados de castaña 105
 Dados de trufas con Amareto 163
 Dátiles con mazapán de pistachos 152
 Decorar 230
 Decorar con cobertura templada 56
 Demel, hotel 71
 Depuración del cacao en crudo 37
 Díaz del Castillo, Bernal 9
 Dividir cuerpos de tarta 75

E

Efectos decorativos en figuras de chocolate 183
 Ek-Chuah 7
 Embeber 231
 Esculturas de figuras huecas 181
 Espesar 230
 Espesar a punto de rosa 231
 Estirar 230
 Estrellas de canela y chocolate 134
 Estrellitas rellenas 62
 Exposición de chocolates 180

F

Fábricas de chocolate 16
 Fécula 231
 Federico de Prusia 16
 Fermentación 30
 Figuras de chocolate 141
 Figuras de trozos recortados 180
 Figuras, vaciar 180
 Figuras vacías
 -cerrar 168
 -elaborar 168
 -rellenar 168
 -técnica 181
 Flor del cacao 25
 Fluidez de la cobertura 48
 Fondant 230
 Fondue de chocolate 223
 Forastero 25, 26, 35
 Fritura 230
 Frutas decorativas 230
 Frutas frescas en chocolate
 -carambolas 155
 -fresas 155
 -kiwis 155
 -kumquats 155
 -mandarinas 154
 -physalis 154

-plátanos manzana 155
 Frutos secos recubiertos de chocolate
 -albaricoques secos 153
 -arancini 153
 -aros de manzana secos 153
 -higos secos 153
 -jengibre confitado 153
 -mangos secos 153
 -piñas secas 153
 Fuentecitas de nougat 174

G

Gala-Peter 18
 Ganache 156, 230
 Gelatina 230
 Genovesa 74
 Gianduja 146, 230
 Glaseado canache 80
 Glaseado de chocolate de cocer
 (glaseado Sacher) 88
 Glaseado fondant de chocolate
 119
 Glaseado Sacher 88
 Glasear 119
 Goethe 19, 213
 Gotas de chocolate 65
 Grand Marnier 230
 Grano de cacao, partir 38
 Grasa del cacao en polvo 41
 Gugelhupf 118
 Gugelhupf Sacher 118
 Gugelhupf de almendra con
 chocolate 118

H

Hacer pétalos 63
 Hacer flores 62
 Helado 204
 -de canela 204
 -de chocolate 204
 -de chocolate y ron con
 salsa de fresas 205
 Hilos 230
 Hombres de Navidad 66
 Homogeneizar 230
 Horno 73
 Horquilla de baño 231
 Huevo de Pascua 66
 Huevos, vaciar 67
 Humboldt, Alexander von 7, 213

I

Indígenas 111
 Industrialización 19

J

Jalea de casís 202
 Jarabe de azúcar 231
 -de chocolate 220
 -de glucosa 230
 -de maracuyá 220
 Jícara 7, 231
Juglans regia 142

L

Láminas de chocolate 60
 Láminas de crocante con nougat
 de almendras 167
 Lecitina 45
 Leche con chocolate y granadina
 219
 Lenguas de café 157
 Lenguas de canache y ron 136
 Lentejas de chocolate 48
 Liebre en salsa de chocolate 227
 Líneas onduladas 58
 Listones de madera 126, 158

M

Macadamia integrifolia 142
 Macadamia (nuez) 142
 Macerar 231
 Maduración del cacao 28
 María Teresa 12
 Masa arenosa 114
 Masa cruda de mazapán 148, 231
 Masa de almendra 82, 90, 120
 -de almendra y chocolate
 120
 -de almendrado 132, 133
 -de cacao, refinación 44
 -de castañas 104
 -de chocolate y almendras
 102
 -de merengue, receta
 básica 136
 -de strudel 199
 -de castañas 104
 -de pastas 224
 -de pastas especiadas 134
 -vienesas 74
 Masas de nougat 146

Masse d'ivoire 231
 Mazapán 148
 Mazapán, capa 83
 Mazapán, sucedáneo 149
 Mazapán, amasar con azúcar
 en polvo 148
 Mazapán con guindas 173
 -de maracuyá 169
 -de pistachos 149
 Medias lunas de moca 173
 Medios técnicos, utensilios y
 232
 Mejora de superficies en figuras
 de chocolate 183
 Merengue 231
 Merengue de avellana 125
 -de chocolate 80
 -de gianduja 136
 Metate 14
 Metlapil 14
 Método de la vacunación 52, 53
 Mezclar 230
 Milhojas con canache al ron y
 salsa de granadina 198
 Mille-feuille 230
 Moctezuma 7
 Molde de cápsula 230, 232
 Moldear 230
 Moldes 73
 Moldes de chocolate con plástico
 64
 Mole, elaboración industrial 228
 Mole poblano 229
 Molinillos 9
 Montoncitos de almendra 144
 Montoncitos de almendra y
 naranja 144
 Morir 230
 Moro en camisa 186
 Motecuhzoma 7
 Mousse de adormidera y
 chocolate 202
 Mousse de adormidera y chocolate
 con jalea de casís y castañas
 caramelizadas 202
 Mousse de chocolate 188
 -de chocolate blanco 189
 -de chocolate con licor de
 frambuesa 97
 -de chocolate con salsa
 de maracuyá 188
 -de pan de especias 200
 Munich, chocolateros 18

N

Naranja, jengibre y mantequilla
 196
 Nata batida 231
 Nata con calabaza 206
 -con chocolate 105
 -con helado 205

Natrón
 Neros 129
 Nougat 145, 146, 230
 Nougat crujiente 166
 Nougat en capas 166

O

Oro pardo 22

P

Pacanas 142
 Paleta 231
 Pan de especias 134
 Pan de oro 230
 Panes de mazapán con chocolate 178
 Parfait 231
 Parfait de chocolate y almendra 201
 Parfait de chocolate y almendra con ragú de mandarina 201
 Partir el cacao en crudo 38
 Pasar 231
 Pasta con chocolate con salsa de albaricoque y maracuyá 224
 Pastaflores 112
 Pastaflores con avellana 130
 Pastaflores con chocolate 122
 Pastas de té 136
 Pastas en blanco y negro 126
 Pastas especiadas 134
 Pastas especiadas con aguardiente de ciruelas 135
 Pastas especiadas con frambuesa 135
 Pastel amarmolado 115
 Pastel arenoso amarmolado en molde de corona 114
 Pastel arenoso amarmolado en molde de corona con recubrimiento de glaseado canache 114
 Pastel de cacao 13
 Pastel de chocolate y jengibre 116
 Peine para decorar 58, 230, 233
 Pelar 230
 Persipan 149, 231
 Peter, Daniel 18
 Petits fours 112, 113
 -al estilo de la Selva Negra 113
 -con aguardiente de frambuesa 113
 -con café y brandy 113
 -con jengibre confitado 113
 -con mazapán de naranja 113
 -con nougat y Amaretto 113

-con ron 113
 Petits fours de chocolate 112
 Piñas con relleno de nougat 178
 Pistacia vera 142
 Pistacho 142
 Pizca de sal 231
 Plátano Martinica 221
 Polos 128
 Ponche de huevos con chocolate 217
 Porcentaje de leche en polvo en el chocolate 44
 Prensa de castañas 104
 Producción de cacao en crudo 26
 Producción mundial de cacao 27
Prunus amygdalus 142
 Publicidad del chocolate 20
 Pudín de chocolate y nata con helado 205
 Punto de nieve 230
 Puntos 63

R

Ragú de mandarina 201
 Ramifloria 24
 Recubrimiento de cobertura pura 84
 Recubrimiento de figuras de mazapán 148
 Reducir 231
 Refinadamente amargo 48
 Refinado del cacao 44
 Regiones productoras de cacao 27
 Rejilla de chocolate 63
 Rellenar bombones 175
 Rellenos de bombones 160
 Repostería de chocolate y cacao 72
 Rigó Jancsi 109
 Rodajas de pera caramelizadas 196
 Rollitos de chocolate 54
 Rollitos de kirsch 160

S

Sabayón 231
 Sabayón de vino caliente 200
 Sabor del chocolate 44
 Sacher, Franz 71
 Salsa de albaricoque y maracuyá 224
 -de chocolate 190, 192, 194
 -de chocolate con leche 203
 -de chocolate y ron 193
 -de fresa 205
 -de granadilla 197
 -de maracuyá 188
 -de vainilla 197
 Samuel Pepys 11
 Schiller, Friedrich von 16
 Secado de cacao 32
 Secar 230
 Sello de chocolate 89
 Semihelado 208
 Solidificación 230
 Sombreretes con crema canache 132
Sterculiaceae 24
 Strudel de chocolate con nata con miel y guindas confitadas 199
 Suchard, Philippe 18
 Suflé de almendras 137
 -de chocolate 195
 -de chocolate con salsa de chocolate y ciruelas al brandy 194
 -de pastas con chocolate y avellanas 225
 -helado de chocolate y naranja 209

T

Tablear 231
 Tableo, método del 52
 Tabletear 47
 Tapar 230
 Tarta Biedermeier 96
 Tarta de almendra con arancini 121
 -de almendra con mazapán 121
 -de almendra y chocolate 120
 -de caballeros 97
 -de café irlandés 94
 -de cerezas de la Selva Negra 77
 -de chocolate y arroz 99
 -de chocolate y avellanas 102
 -de chocolate y pacanas 123
 -de chocolate y grosella 90
 -de coco 100
 -de crema de café instantáneo 95
 -de guindas 98
 -de Linz con chocolate 124
 -de merengue en copos 81
 -de mousse de chocolate mixta 107
 -de mousse de chocolate oscura 106
 -de nata y castañas 104
 -de nata y frambuesas 92
 -de trufas 86
 -Príncipe Regente 84
 -Sacher 88
 -Sacher, historia 71
 Tartaleta 231
 Tartaletas, vaciar 66

Tartaletas de chocolate para bombones 174
 Tartitas de mousse blanca con melocotón 191
 Tartitas de mousse de chocolate blanco y con leche con filetes de naranja 189
 Tazas de chocolate 212
 Técnica del congelado 75, 92
 Tejate 214
 Temperatura de cocción 73
 Temperatura de la cobertura, medición 53
 Templar 231
 Templar la masa de chocolate 53
 Teobromina 9, 33, 38
Theobroma pentagona 24
Theobroma 6, 24
Theobroma bicolor 24
Theobroma cacao 24
Theobroma angustifolia 24
 Tiempos de cocción 73
 Tiras de plástico 64, 92, 101
 Tiras de plástico para superficies planas 96
 Tiras, técnica de las 58
 Torta de cacao prensada 40, 41
 Tortilla de chocolate 197

Tortilla de chocolate caramelizada con salsa de granadilla 197
 Tortillas con chocolate 196
 Tostar cacao en crudo 37
 Trabajar con aro de tartas 72
 Triángulos de canache de nata 157
 Tronco con mousse de pan de especias y sabayón de vino caliente 200
 Trufas 141
 Trufas de café 162
 -de la Selva Negra 163
 -de mantequilla 164
 -de miel 165
 -de nuez moscada 165
 - de ron 164
 -elaboración 162
 Tubos, confección 183
 Tubos, técnica de los 183

U

Utensilios 232, 233
 Utensilios y medios técnicos 72, 232

V

Valor nutritivo de los granos de cacao 33
 Van Houten 18
 Varillas 72, 73
 Vermicelli 104
 Violetas 231
 Virutas de chocolate 55
 Voltaire 16

X

Xocolatl 9
 Xocolatl, preparación 8

Z

Zeste 231

BIBLIOGRAFÍA

- ALLMANN, O., Herausgeber: *Geschichte der deutschen Bäcker - und Konditorenbewegung*, Hamburgo.
- AZCUÉ Y MANCERA, LUIS: *El chocolate - Monografía*. Fábrica de chocolates y dulces La Azteca, S.A., México D.F. 1958.
- BRÜCHER, HEINZ: *Tropische Nutzpflanzen - Ursprung, Evolution und Domestikation*. Springer Verlag, Berlin/ Heidelberg/New York 1977.
- ENGELBRECHT, BEATE UND KEYSER, ULRIKE: *Mexikanisch Kochen - Gerichte und Geschichte*. Ediciones Diá, St. Gallen/ Colonia 1986.
- FAO: *Fao - Yearbook Production*, 1993.
- FAO: *Fao - Yearbook Trade*, 1993.
- FRANKE, WOLFGANG: *Nutzpflanzenkunde. 4. Aufl.*, Georg Thieme Verlag, Stuttgart/New York 1989.
- GARCÍA RIVAS, HERIBERTO: *Cocina prehispánica mexicana*. Panorama Editorial, S.A., México 1991.
- GRUBER, CARL: *Die Conditorei in Wort und Bild*, R. Th. Hauser & Co, Dresden 1896.
- IMHOFF-STOLLWERCK-MUSEUM FÜR GESCHICHTE UND GEGENWART DER SCHOKOLADE: *Das Museum-Die Schokoladenseite der Kölner Museen*, Colonia 1993.
- ITALIAANDER, ROLF: *Speise der Götter-Eine kleine Kulturgeschichte von Xocolatl in Bildern*, Droste Verlag, Düsseldorf 1983.
- ITALIAANDER, ROLF: *Xocolatl - Ein Süßes Kapitel unserer Kulturgeschichte. 2. Aufl.*, Droste Verlag, Düsseldorf 1982.
- KOCHKUNST, *Zeitschrift des Verbandes der Köche, 1901-1911*, Frankfurt/Main.
- LEBENSMITTEL PRAXIS: *Schokolade und Kakao-Über die Natur eines genusses*, 2. Aufl., Lebensmittel Praxis Verlag GmbH, Neuwied und Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn 1994.
- MAIER-BRUCK, FRANZ: *Das Große Sacher-Kochbuch*, Herrsching.
- REHM, SIGMUND: *Spezieller Pflanzenbau in den Tropen und Subtropen*, Bd. 4, 2. Aufl., Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1989.
- TÄUFEL, TERNES, TUNGER, ZOBEL: *Lebensmittel-Lexikon*, Bd. 1 und Bd. 2, 3. Aufl., B. Behr's Verlag GmH & Co. Hamburg 1993.
- TORNIUS, VALERIAN: *Das Buch über die Schokolade - Eine Kulturgeschichte*. R. Voigtländer's Verlag, Leipzig 1931.

UNITED NATIONS: *Industrial Statistics Yearbook*, 1991.

ZÜRCHER, K. IN HEISS, RUDOLF: *Lebensmitteltechnologie*, 4 Aufl., Springer Verlag Berlin/Heidelberg 1991.

ILUSTRACIONES

Pág. 7: Compañía Nestlé S.A. de C.V., México. Págs 6, 18, 20, 21: Imhoff-Stollwerck-Museum, Köln. Págs 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 29, 37, 44, 45, 46: Info-Zentrum Schokolade, Düsseldorf. págs 10, 40: Cadbury Ltd., Bournville, Gran Bretaña. Pág 26: Kartographie Huber, München. Pág 39: cacao-fabriek DeZaan, Koog an de Zaan, Niederlande; Waltraud Berger.

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestro agradecimiento a todos aquellos que con su asesoramiento, ayuda y apoyo incondicional, han contribuido a la realización de esta obra. Especialmente a:

Botschaft de Malaysia, Lee Oon Teik, Bonn. Cadbury Ltd., Helen Davies, Bournville, Inglaterra. Callebaut, Christine Henvick, Bélgica. Laure B. de Caraza Campos, México DF. Carma-Pfister AG, Paul Ziegler y Peter Gassmann, Dübendorf, Suiza. Demetrio Carrasco, México DF. Compañía Nestlé S.A. de C. V., Enrique Gordillo, México DF. Hugo Dinges, Herne. Dominique Docquier, Bélgica. Slogan imagine e comunicazione, Eduardo Ferrarini, Bolonia, Italia. Galler, Jean Galler, Bélgica. Godiva, Patricia Simon, Bruselas, Bélgica. Dr. Gerhard Haas, Constanza. Hamester Gustav F.W. GmbH, Wolfgang Hamester, Hamburgo. Imhoff-Stollwerck-Museum, Uschi Baetz, Colonia. Info-Zentrum Schokolade, Rüdiger Funke, Düsseldorf. René Kramer, Lugano, Suiza. Malaysian Cocoa Board, Dato' Dr. Hashim A. Wahab, Kota Kinabali, Sabah, Malaysia. Max Felchlin AG, Andrea Schürpf, Suiza. Nestec Ltd., Gordon Gillet, Suiza. Nestlé Côte d'Ivoire, Alexander Klein, Abidjan. Restaurante Las Cazuellas de Atocpan, S. Pedro de Atocpan, México. Elsa B. de Sada, México DF. Schokoladen-Erzeuger Compañía La Soledad, Oaxaca. Staatliches Mexikanisches Verkehrsamt, Carola Steup, Frankfurt.

Título original: *Das Grosse Buch der Schokolade*

Traducción: Ambrosio Berasain Villanueva

Producción: Pascale Veldboer, Angelika Mayr

Fotografías: Christian Teubner, Christoph Tummeler, Odette Teubner, Katharina Ziegler, Ellen Schneider.

Redacción: Ute Lundberg, Inken Kloppenburg, Pascale Veldboer, Gabriele Hopf.

Estudio de cocina: Barbara Mayr, Christine Sontheimer, Walbruga Streif, Rainer Sigg, Helene Brüggmann, Stephan Franz, Patrick Jaros.

Círculo de Lectores S.A. (Sociedad Unipersonal)
Travessera de Gràcia, 47-49, 08021 Barcelona
www.circulolectores.com
0011987654321

Licencia editorial para Círculo de Lectores por cortesía de Editorial Everest S.A.

Está prohibida la venta de este libro a personas que no pertenezcan a Círculo.

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del Copyright. Reservados todos los derechos, incluido el derecho de venta, alquiler, préstamo o cualquier otra forma de cesión del uso del ejemplar.

© Teubner Edition, Füssen, Germany y EDITORIAL EVEREST, S. A.

Carretera León-La Coruña km 5 - LEÓN

ISBN: 84-226-8410-1

Depósito Legal: IE: 1472-2000

Printed in Spain - Impreso en España

EDITORIAL EVERGRÁFICAS, S. L.

Carretera León-La Coruña km 5

LEÓN (ESPAÑA)

Nº 31385

EL GRAN LIBRO DEL CHOCOLATE

El CHOCOLATE es un producto delicioso, y a la vez nutritivo, que realza todas las creaciones dulces. La dulce y corta historia del chocolate incluye dos historias: la del cacao y la del azúcar. En el México precolombino las semillas de cacao se utilizaban como medio de pago y la bebida amarga de chocolate era un símbolo de posición social. En Europa, tras el regreso de Hernán Cortés, que trajo consigo la semilla de cacao y el chocolate sin azúcar, el chocolate tuvo una enorme aceptación, al menos en la alta nobleza. Europa había conocido la caña de azúcar ya durante las Cruzadas, pero el azúcar resultaba tan caro como la semilla de cacao. Hasta que no llegó la dulce revolución de la remolacha azucarera el azúcar, y por tanto también el chocolate, no estuvo al alcance de todos los bolsillos.

En la primera parte del libro se habla del lugar de procedencia del cacao, de su cultivo y de su recolección. Se facilitan todos los detalles técnicos relativos a la elaboración de la semilla de cacao y se analizan las diversas variedades de cacao en polvo y el proceso seguido desde el cacao hasta el chocolate. Las indicaciones sobre la calidad, las variedades, el calentamiento lento y el correcto almacenamiento del chocolate facilitan la información imprescindible para tratar adecuadamente el chocolate en la cocina y en el obrador.

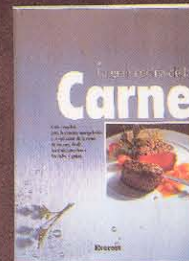
Las RECETAS reflejan el inmenso campo en que se mueve la elaboración del chocolate. El dulce arte de la confitería incluye la elaboración de bombones, de figuras huecas de chocolate, de rellenos, de salsas y de pastas. Observando rigurosamente las indicaciones facilitadas, se pueden conseguir, siempre que se cuide el detalle y se fomente la creatividad, bellísimos adornos y decoraciones de chocolate. Muchos de los productos de pastelería -pasteles, tartas, pastas- serían impensables sin el chocolate, por no citar los deliciosos y cremosos postres que se deshacen en la boca. La selección de recetas se completa con preparaciones de bebidas y con especialidades de todo el mundo.

Otros títulos de esta colección "GRAN GOURMET"

ISBN: 2363



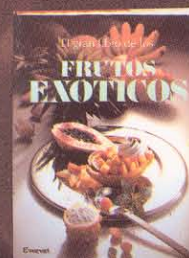
ISBN: 2400



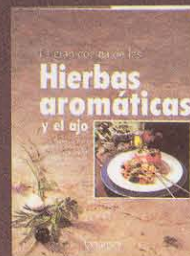
ISBN: 2329



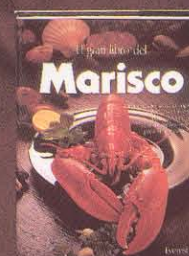
ISBN: 2319



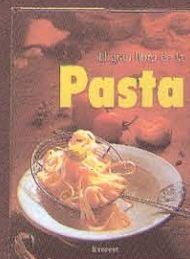
ISBN: 2399



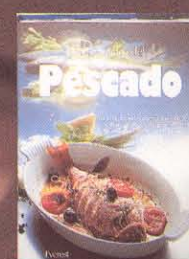
ISBN: 2282



ISBN: 2189



ISBN: 2281



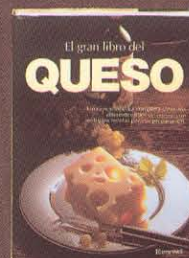
ISBN: 2398



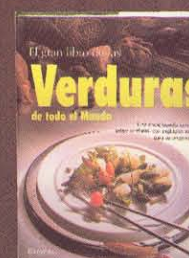
ISBN: 2361



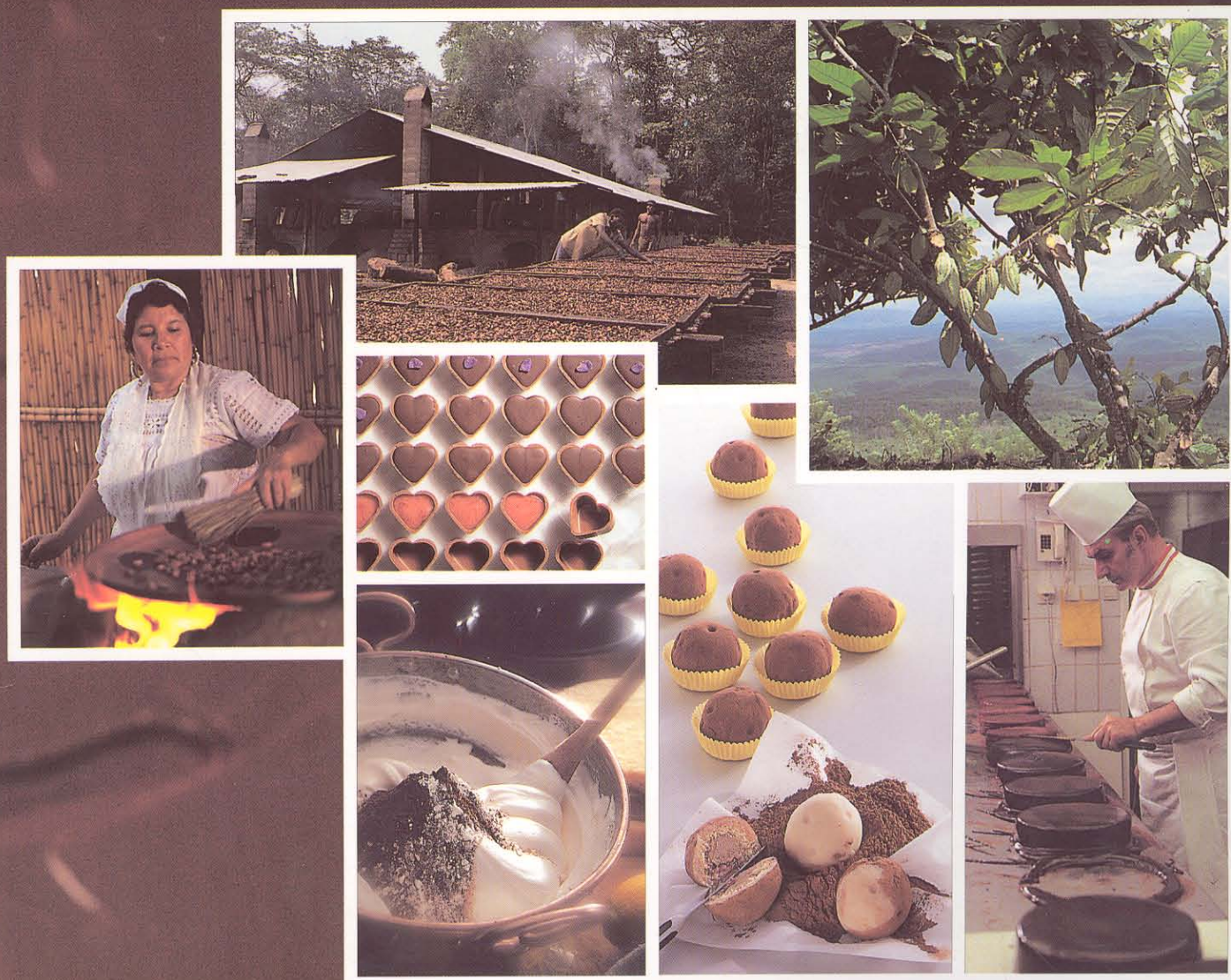
ISBN: 2318



ISBN: 2328



El gran libro del CHOCOLATE



El capítulo dulce de la gastronomía-
Enciclopedia ilustrada y práctica culinaria

Enciclopedia ilustrada- amplia información sobre el mercado. Desde el grano del cacao hasta el chocolate, variedades y calidades. Toda la gama que se extiende desde el cacao en polvo hasta la cobertura.

Práctica culinaria- tratamiento correcto del chocolate y del cacao en la cocina y en el obrador. Bombones, tartas, postres y bebidas en su versión más exquisita. Recetas fuera de lo común procedentes de todo el mundo. Descripción de las fases difíciles en secuencias fotográficas.



Editorial Everest, S. A.

ISBN 84-241-2396-4

