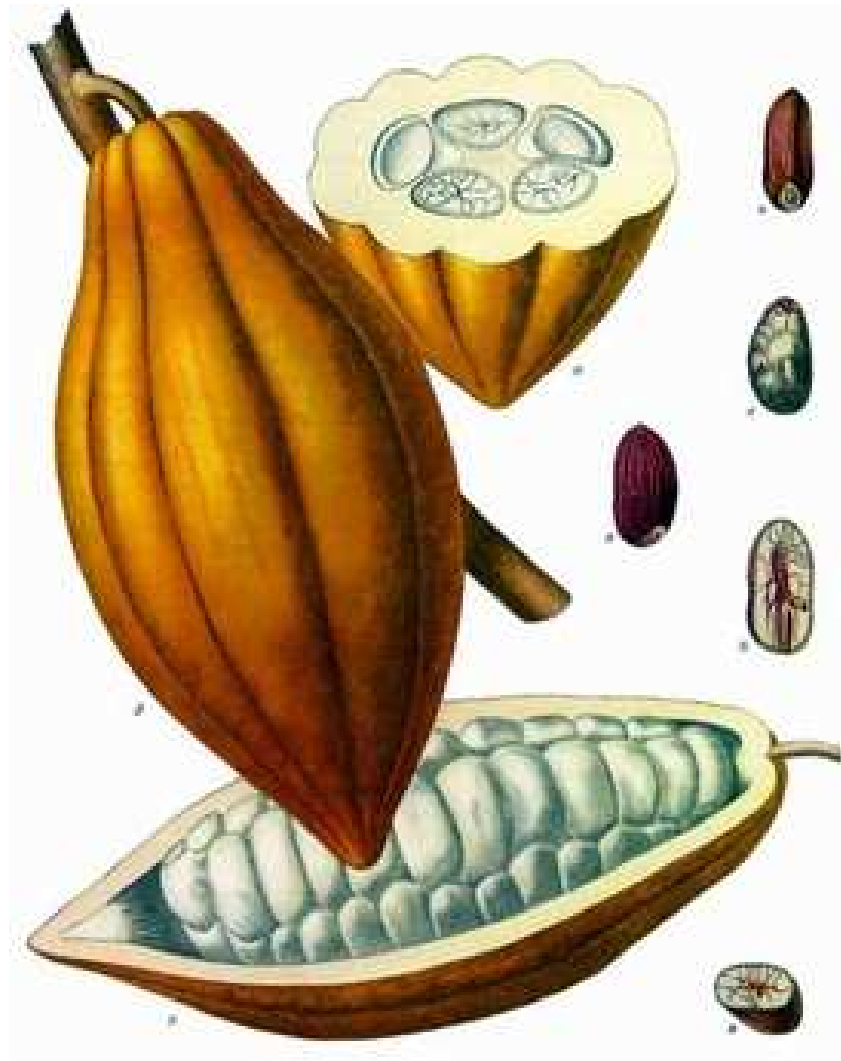


# UNITAT DIDÀCTICA : LA XOCOLATA



26 de abril de 2006.

### MANIPULACIÓ DE LA XOCOLATA

Consells bàsics abans de començar a treballar.

- La xocolata s'ha de conservar dins el seu envàs original i allunyat de fonts de calor o olor.
- La cobertura s'ha de fondre al bany Maria a no més **de 40°C ( temp de la xocolata)** , i un cop fosa l'hem d'atemperar fins a 33°C la cobertura negra i 28 la blanca.
- Hem de tenir especial cura en que l'aigua del bany Maria no ens entri dins la xocolata.
- Si mesclam i atemperam be la xocolata aconseguirem un resultat brillant.
- Els motlles ha d'estar perfectament nets amb aigua calenta i sabó i després els netejarem amb alcohol o aigua oxigenada.
- Per a la manipulació de la xocolata usarem sempre guants de làtex o de vinil per a evitar deixar les petjades dactilars en les diverses peces.
- Usarem folis o acetat net i sense arrugues ni marques.
- Utensilis bàsics:
  - o Taules de marbre o acer inoxidable, no de fusta.
  - o Espàtules, bols i dames estris de material inalterable.
- La cobertura que hem d'usar ha de tenir una proporció de un 70-90% de cacau i de un 25%-10% de mantega de cacau.
- Atemperar la xocolata:
  - Amb espàtula: Collirem la meitat de la xocolata a treballar i l'anirem mesclant i agitant sobre una taula ben neta, un cop assolida la temperatura desitjada (28°C negra i 25 blanca) la mesclarem amb la resta de xocolata i seguirem remenant fins a la temperatura final d'atemperat : **33°C la cobertura negra i 28 la blanca.**

#### Seqüència fotogràfica:



## TRUCS I TÈCNIQUES.

**CANUTILLOS:** Una vez templado el chocolate en la mesa de mármol extendemos el mismo en una fina capa, cuando esta adquiera un color mate, rascamos con una espátula hasta ir consiguiendo la formación de canutillos



**ABANICOS:** Una vez templado el chocolate en la mesa de mármol extendemos el mismo en una fina capa. En este caso mezclaremos chocolate negro y blanco

Cuando esta adquiera un color mate, rascamos con una espátula, presionando en uno de los extremos de la sección de chocolate que estamos rascando, con el pulgar. Se producirá un pliegue en este extremo y obtendremos la forma de un abanico.



**GRANILLA:** Una vez templado el chocolate en la mesa de mármol extendemos el mismo en una fina capa, cuando esta adquiera un color mate deslizamos sobre el chocolate la paleta de sierra creando unos canales en la capa de chocolate. Luego con la espátula vamos seccionando las tiras de chocolate resultantes dándoles el tamaño deseado. Como resultado tendremos unas virutas de chocolate muy practicas para decoración.



**REJILLA:** Metemos una bandeja metálica en el congelador. Al cabo de los 10 minutos sacamos la bandeja y realizamos unas líneas en forma de rejilla sobre la misma utilizando el cornet. La temperatura de la bandeja producirá una solidificación inmediata del chocolate que nos permitirá despegar fácilmente con ayuda de una espátula.



Otra forma de realizar este tipo de rejilla es utilizando un plástico. Lo explicaremos más adelante

**PIRULETAS DE CHOCOLATE BLANCO:** Vertemos en el cornet chocolate blanco fundido y atemperado. Depositamos sobre una hoja de plástico gotas de chocolate, situándolas de una forma simétrica. En este caso hemos utilizado LAS GOTAS DE CHOCOLATE BLANCO VALOR. Pero también podríamos haber utilizado LAS GOTAS DE CHOCOLATE DE COBERTURA NEGRA 70% o GOTAS DE CHOCOLATE CON LECHE.



Colocamos encima de estas gotas otra hoja de plástico y presionamos de forma uniforme de modo que la gota se convierta en una circunferencia de chocolate.



Despegamos con cuidado la hoja de plástico superior y depositamos sobre la mitad de los discos una gotita de chocolate con el cornet. Sobre esta gota colocamos unos palitos que servirán para coger la piruleta. Antes de que se endurezca la gota pondremos la otra mitad de los discos sobre cada una de las gotitas y los palitos.

Una vez endurecida la gotita de chocolate el palillo que habrá quedado firmemente fijado y tirando del mismo podremos despegar la piruleta del plástico inferior.

A partir de aquí podemos decorar la piruleta a nuestro gusto. Bañando en chocolate fundido, rebozando en cacao en polvo, en virutas de chocolate... Y lo que se nos ocurra.



## DADO DE CHOCOLATE

En primer lugar templamos el chocolate sobre la mesa ayudándonos de una paletina. Trasladamos el chocolate a un papel y extendemos. Una vez solidificado el chocolate dibujamos las seis caras que tiene un dado.



La boquilla de una manga pastelera nos ayudará a marcar los puntos. Despegamos con cuidado el papel y comenzamos a montar el dado. Recuerda que en un dado legal el sumatorio de los puntos de dos caras opuestas debe ser siempre siete. Para realizar la unión de las paredes del dado aplicaremos chocolate blanco fundido y templado utilizando una cornet de papel o manga.



Para el relleno del dado hemos hecho una [trufa fresca montada](#) . Rellenamos el dado y lo tapamos.



Nosotros proponemos para la presentación decorar el plato con chocolate 70% de cacao fundido, canela y nueces. ¡¡¡Buen provecho!!!



## HUEVO DE CHOCOLATE

Ahora que se aproxima Pascua os vamos a explicar como se hace un huevo de chocolate.

Utilizaremos unos moldes de plástico diseñados para este fin.

Rellenaremos el molde completamente con chocolate, en este caso nosotros lo hemos hecho con chocolate puro.



Una vez lleno, tal y como podemos ver en la fotografía, lo vaciamos de nuevo lo que produce que se quede una fina capa adherida al molde.



Ahora con un cornet aplicamos chocolate templado en el borde de cada una de las piezas.

Unimos ambas piezas apretando durante unos minutos fuertemente.

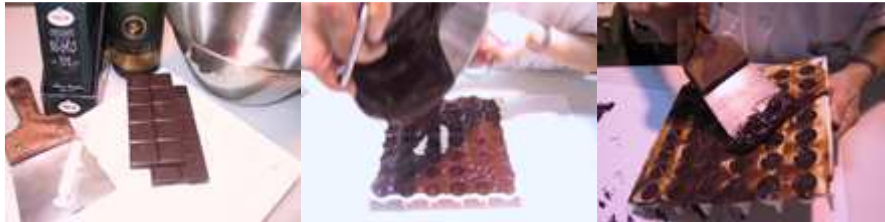
Despegamos y extraemos el huevo ya formado. Ya tenemos el huevo. Ahora lo que tenemos que hacer es decorarlo para mejorar su presentación. Esto lo veremos próximamente.



## BOMBONES DE LICOR

Para realizar bombones de licor necesitas:

- Chocolate Negro 70% de cacao Valor.
- Espátula o paletina.
- Cognac (nosotros hemos utilizado Remy Martin)
- Moldes para bombones.
- Jeringuilla.
- Glucosa al 20% (la podemos comprar en una pastelería)
- Manteca de cacao (la podemos comprar en una pastelería)



Una vez diluido el chocolate lo vertemos en el molde hasta que quede completamente lleno.

Lo vaciamos y quedará una pequeña capa de chocolate adherida al molde. Esto es la coquilla o cápsula que luego rellenaremos de licor.



Rascamos hasta que la superficie del molde quede limpia.

Mezclamos el Cognac con un 20% de glucosa con el fin de darle mayor densidad al relleno y así evitar que se produzcan fugas una vez formado el bombón.

Con ayuda de una jeringuilla introducimos el relleno (Cognac + Glucosa) sin llenar completamente, dejando unos 2mm.

Terminaremos de llenar la coquilla con Manteca de cacao, para esto utilizaremos de nuevo la jeringuilla.

La Manteca de cacao realiza una función de sellado del bombón.



Una vez la manteca de cacao se ha endurecido (adquiere un color amarillento similar al del chocolate blanco) Cubrimos nuevamente la superficie del molde de chocolate. Cuando se quede solidificado lo rascamos. De esta forma ya tenemos el bombón cerrado.

A continuación metemos el molde en el congelador durante unos 5 minutos y así conseguiremos desmoldear sin problemas.

Ya tenemos los Bombones con Licor.

## BOMBONES DE GUINDAS AL LICOR

### Necesitamos:

Chocolate con Leche Valor  
Guindas en almíbar sin hueso y con rabillo.  
Azúcar fondant.  
Licor Pera Williams

### Preparación

Con ayuda de un colador, escurrimos las guindas de su almíbar.  
Calentamos el azúcar fondant hasta que quede fluido.  
Añadimos un poco de Pere Williams. Recomendamos un 10% de licor (90 de Fondant) aunque esto es a gusto del consumidor.



Removemos prestando atención a que esta mezcla no se enfríe demasiado, pues esto provocaría un rápido secado del fondant dificultándonos posteriormente el bañado de la guinda.

Bañamos la guinda procurando que quede una fina y uniforme capa de fondant. Depositamos las guindas ya bañadas sobre un papel. Esperamos a que seque el fondant.

Bañamos las guindas con Chocolate Valor con Leche, esperamos que seque el chocolate y ya tenemos los bombones.

Con el paso del tiempo el licor irá fundiendo el fondant haciendo que éste desaparezca y convirtiéndose en un licor más dulce.





## HELADO DE CHOCOLATE

Los Ingredientes para preparar el helado de chocolate son:

" Cacao en polvo Sin azúcar Valor 100g

" Cobertura de Chocolate Valor 150g

" Leche 600g

" Nata 200g

" Azúcar 250g

Ponemos a calentar en un cazo la leche, el azúcar, la nata y el cacao en polvo. Removemos para conseguir una mezcla uniforme y retiramos del fuego.



Troceamos el chocolate con la ayuda de un cuchillo y añadimos a la mezcla anterior. Seguidamente removemos y una vez disueltos los trozos de chocolate retiramos del fuego dejamos enfriar.





Con esto ya tenemos lo que una vez congelado será el helado. Para concluir con buenos resultados tenemos que proceder de la siguiente forma.

Metemos la mezcla que hemos obtenido en el congelador hasta que empiece a endurecerse. Tan pronto como la mezcla comience a endurecerse retiraremos del congelador y removeremos para conseguir un helado cremoso y esponjoso. Nosotros lo hemos hecho con ayuda de una batidora utilizando unas palas. Si no dispone de una puede realizarlo a mano



Finalizado esto ya tienen el helado de chocolate. Sólo faltaría la presentación, nosotros lo hemos hecho así:

En un plato espolvoreado de canela hemos puesto chocolate fundido, encima del mismo nuestro helado. Una lluvia de pistachos concluye este plato digno de los mejores restaurantes.



## POLOS DEL CHOCOLATE

Nos proponemos preparar una serie de recetas frías que nos permitan seguir saboreando nuestro preciado chocolate también en verano

Los ingredientes para hacer los polos de chocolate que te recomendamos en el club son los siguientes:

- " Cacao en Polvo Valor "Sin Azúcar" 300g
- " Leche 1000g
- " Agua 100g
- " Azúcar 300g

Comenzamos mezclando en un cazo la leche, el azúcar y el cacao.  
Calentar esta mezcla removiendo constantemente.  
Retirar del fuego y dejar enfriar.



Para el moldeo hemos utilizado una copa de plástico pero puede realizarse con cualquier otro envase que facilite el posterior desmoldeo.  
Rellenamos en este caso las copas y metemos en el congelador.



Una vez se empieza a endurecer el polo introducimos con ayuda de un cuchillo el palo del polo y volvemos a meter en el congelador para que termine de endurecerse.  
Helado completamente el interior de la copa sólo nos quedaría desmoldear y ya tenemos el polo de chocolate



## **RELLENO DE BOMBONES**

### **Pralines:**

1Kilo de Almendra o de Avellana o de Pistacho etc,...

1Kilo de Azúcar

Mezclamos y refinamos conjuntamente.

Aplicación del Praliné para rellenar:

1Kilo de Praliné

300g Chocolate Negro

100g Manteca de cacao.

A esto podemos añadir trocitos de almendra, avellana, etc..

### **Ganache:**

1Litro de Nata UHT

1.200g de Chocolate (Negro, Leche o combinado)

Para darle mayor humedad podemos añadirle un 10% de glucosa o azúcar invertido.

**Nom:**

**Llinatges:**

**Data:**

- 1.- Elaboració d'una peça de xocolata seguint les instruccions de la sessió.
- 2.- Realitza una breu explicació sobre la història de la xocolata ( descobriment, fins als nostres dies).  
1 foli màxim per una cara.
- 3.- Realitza un breu resum sobre les xocolateries a Sóller.  
1 foli màxim per una cara.
- 4.-Realitza una breu explicació del procés bàsic d'elaboració de la xocolata.
- 5.-Respón les següents qüestions:  
  
Quin és el nom científic de la plata del cacau?  
Quins són els principals països productors d'aquest producte?  
Quina diferència existeix entre la xocolata blanca i la negra ( apart del color)?  
Quina és la temperatura idònia per a fondre la xocolata?  
Com s'atempera la xocolata i per què es fa això.