

Arroz con chocolate

 IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

4

   
Tiempo de Preparación
20 min.

Ingredientes

400 g de arroz; una tableta de chocolate fondant de 150 g; 200 g de nata montada; 2 cucharadas de brandy (opcional); hojas de menta.

Elaboración

Preparara el arroz como habitualmente lo haces, déjalo enfriar. Derrite el chocolate en el microondas (1'30 m. a la máxima potencia) o bien al baño María. Batir con un tenedor y cuando esté templado o casi frío el chocolate, mezclar con la nata montada y el brandy. Colocar el arroz en una fuente y cubrir con esta crema de chocolate. Adornar con hojas de menta.

Ballet de chocolate y frambuesa

 IMPRIMIR

Ingredientes

1 masa de tarta dulce; 2 cucharadas de cacao; 300 g de chocolate para taza, 1 taza de mermelada de frambuesas o cerezas; 1 taza de nueces picadas, tostadas, 3 cucharadas de azúcar impalpable

Elaboración

Preparar la masa de tarta dulce reemplazando 2 cucharadas de harina por 2 cucharadas de cacao. Armar una masa tierna, enfriarla 10 minutos y distribuir en una tartera de 24 cm de diámetro enmantecada y enharinada. Pincharla muy bien y cocinarla 15 minutos hasta dorar. Derretir el chocolate y mezclarlo con la mermelada de frambuesas o cualquier otra mermelada ácida. Echar en la tarta cocida y fría, espolvorear con nueces picadas mezcladas con chocolate rallado y terminar con una lluvia leve de azúcar impalpable.

Batido de chocolate merengado

País de origen
España

 IMPRIMIR

Ingredientes

100 g. de chocolate ó 4 cucharadas de chocolate en polvo; 3 huevos; una tacita de las de café, de leche.

Elaboración

Hay que empezar a hacer el chocolate con la leche, dejándolo hervir dándole vueltas sin parar. A parte se batan las tres claras a punto de nieve. En tercer lugar se batan las yemas hasta que están espumosas, entonces se les incorpora el chocolate (templado), por último se añaden las claras mezclándolas con movimientos suaves y envolventes, aunque mezclándolo todo perfectamente. Se pone en copas, se mete en el frigorífico y se sirven frías.

Presentación

La copa se espolvoreará con rayadura de chocolate blanco y dos hojitas de menta.

Comentario

Los huevos conviene lavarlos bien para limpiarles la cáscara.

Batido de chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

250 g (10 barritas) de Chocolate; 600 ml (3 vasos) de leche; 350 g de helado de Leche Merengada

Elaboración

Fundir el chocolate troceado en la leche y dejarlo enfriar.
Batirlo con el helado hasta que esté muy espumoso.

Fotografía



Bavarois de chocolate a la naranja

IMPRIMIR



Nº de Personas/Porciones

4

Tiempo de Preparación

20 min.

Ingredientes

2 tabletas de chocolate blanco; 1 tableta de chocolate fondant; 3 huevos; 50 g. de mantequilla; 200 g. de nata montada; 50 g. de naranja confitada; 5 hojas de gelatina; 2 naranjas.

Elaboración

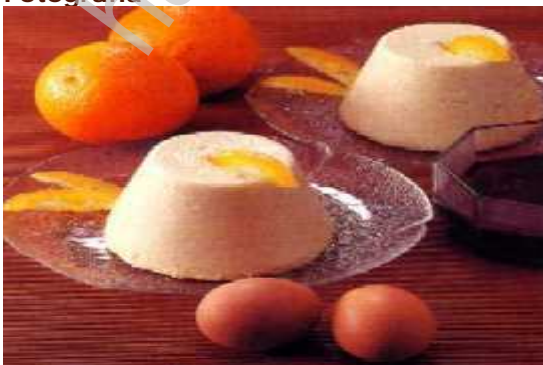
Poner en un cazo, al baño María, el chocolate blanco troceado con 25 g. de mantequilla. Cuando esté fundido, agregar las hojas de gelatina pasadas por agua fría y mezclarlo bien; dejarlo enfriar.

Añadir las yemas, la naranja confitada cortada en trocitos y la nata y, por último, incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde o en moldes individuales y dejarlo 2 ó 3 horas en el refrigerador. Salsa: Fundir en un cazo, a fuego suave, el chocolate fondant troceado con el resto de la mantequilla y el zumo de las naranjas.

Presentación

Desmoldarlo y servirlo con la salsa caliente.

Fotografía



Bizcocho Coulant de Chocolate (Michel Bras)

País de origen
Francia

 **IMPRIMIR**

Nº de Personas/Porciones

6



Tiempo de Preparación

120 min.

Ingredientes

Núcleo de chocolate al café:

120gr de cobertura 200gr nata líquida 50gr de mantequilla 6cl de agua 15gr extracto de café
Preparación de los moldes de cocción: 80gr de mantequilla 50gr de cacao en polvo Esta es la operación más delicada, pues de ella depende que los bizcochos puedan desmoldarse satisfactoriamente al final. Preparar unas tiras de papel sulfurizado(70mm de ancho y 250mm de largo), 6 aros metálicos (55mm de diámetro y 40mm de altura) untados con mantequilla, 80gr de mantequilla y 50gr de cacao en polvo. Fundir la mantequilla para clarificar (ver anexo). Extenderla con un pincel sobre las tiras de papel sulfurizado. Forrar los aros metálicos con estas tiras, en doble capa, formando moldes de 55mm de diámetro y 40mm de altura, espolvorear el interior del molde con el cacao en polvo. Montaje de los bizcochos: 110gr de cobertura 50gr de mantequilla 40gr crema de arroz 40gr de polvo de almendras 2 yemas de huevo 2 claras de huevo 90gr de azúcar grano (unas horas antes del servicio) Helado de doble nata: 50gr azúcar grano 13gr de leche en polvo 175gr de leche 50gr de doble nata(40% mg) Aderezo seco de café y leche: 35gr de azúcar lustre 10gr de café en polvo 45gr de leche en polvo Reducción de caramelo y café: 100gr azúcar grano 20gr de glucosa 50gr de agua 13gr de extracto de café

Elaboración

Para hacer los núcleos de chocolate y café:

- Trocear la cobertura, fundir lentamente al baño maría junto a la nata, la mantequilla, el agua y el extracto de café. Dejar reposar unos 15 minutos aproximadamente para que recupere consistencia. Repartir esta preparación en 6 moldes de 45mm de diámetro y 35mm de altura. Guardar en el congelador hasta el día siguiente. Para el bizcocho: Desmoldar los núcleos de chocolate y reservarlos en el congelador. Trocear la cobertura y fundirla al baño maría. Una vez fuera del fuego, cuando este tibia, añadir la mantequilla a temperatura ambiente, el polvo de almendra, la crema de arroz, las yemas y mezclar hasta que el conjunto quede bien integrado. Montar las claras a punto de nieve, agregando el azúcar para que queden bien apretadas. Incorporarlas con delicadeza y de forma gradual a la primera preparación. Disponer los moldes preparados con antelación sobre una hoja de papel sulfurizado. Escudillar con manga y boquilla un poco de masa de bizcocho en el fondo de cada molde; luego, depositar justo en el centro un núcleo de chocolate congelado. Acaba de rellenar con el bizcocho, nivelar la superficie y guardar en el congelador durante 6h. Para que el núcleo de chocolate quede bien centrado dentro del bizcocho, colocarlo con la punta de un cuchillo. Del helado de anta: Mezclar el azúcar y la leche en polvo. Agregar la doble nata y la leche. Llevar a ebullición. Batir y pasar por el tamiz turbinar. Del aderezo: Mezclar el azúcar lustre, el café en polvo y la leche en polvo. Solo se necesitaran 10gr de esta mezcla, el resto puede guardarse para una utilización posterior. Reservar en un lugar seco. De la Reducción: Caramelizar el azúcar y la glucosa en un cazo de fondo grueso. La caramelización será más o menos pronunciada en función del sabor que se desee conferir al coulis. Desglasar con el agua y el extracto de café, procurando arrastrar ebullición para homogeneizar. Traspasar a otro recipiente.

Presentación

Colocar los bizcochos congelados en placas y hornear durante 20 minutos a 180°c (termostato al 6). Para comprobar la cocción pinchar el centro del bizcocho con una varilla. Debe salir templada.

Desmoldar el bizcocho coulant con cuidado y retirar delicadamente las dos tiras de papel sulfurizado. Coronar con media bola de helado doble de nata. Depositar unos toques de reducción de caramelo y café en el plato. Hacer un dibujo con el aderezo utilizando la punta de un cuchillo. Trazar unas líneas de leche en polvo, de azúcar lustre y de aderezo seco. Colocar el coulant en el centro del plato.

Bizcocho de chocolate (Sugerencia del Chef: EVA ARGUIÑANO)

IMPRIMIR



sugerencia del chef

Ingredientes

4 huevos, 100 g de azúcar, 75 g de harina, 30 g de cacao en polvo, mantequilla y harina para untar el molde, azúcar glas y agua.

Elaboración

Separa las claras de las yemas y móntalas por separado en un recipiente o perol seco y limpio de restos de grasa. Para montar las yemas: bátelas con la mitad de azúcar ayudándote de una varilla durante unos 15 minutos. Para que monten mejor, las puedes meter cerca del fuego (nunca sobre él). Se notará que están montadas porque blanquean, doblan el volumen y espuman. Monta las claras a punto de nieve. Puedes echar un chorrito de zumo de limón para que se levanten mejor. Añade al final el resto del azúcar y sigue batiendo unos cinco minutos. A continuación, mezcla las claras y las yemas montadas. Después, agrega la harina y el cacao en polvo espolvoreándolos poco a poco y mezclando con cuidado para que no se desmonte. Vierta la masa en un molde untado con mantequilla y harina. Hornea a temperatura media durante 20 a 30 minutos. Desmolda el bizcocho nada más sacarlo del horno. Por último, diluye el azúcar glas añadiendo agua poco a poco – la medida de una cucharilla de café – y remueve. Si se queda duro agrega más agua hasta conseguir la textura adecuada.

Presentación

Decora con almíbar el bizcocho.

Bizcocho de ciruelas

IMPRIMIR



Ingredientes

200 g (8 barritas) de Chocolate; 150 g de ciruelas pasas; 125 g de azúcar; 125 g de harina; 50 g de mantequilla; 50 ml (1 copita) de coñac; 4 huevos; 1 sobre de levadura en polvo.

Elaboración

Poner las ciruelas y el coñac en un cazo y cocerlas a fuego suave hasta que hayan absorbido el licor.

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadir el chocolate fundido con la mantequilla, las ciruelas, la harina y la levadura tamizadas e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde enharinado y cocerlo, a horno medio, durante 45 minutos aproximadamente.

Presentación

Servir el bizcocho espolvoreado con azúcar lustre.

Comentario

Si el bizcocho es para niños, se pueden cocer las ciruelas en zumo de naranja

Fotografía



Bizcocho de nueces con peras al chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

100 g (4 barritas) de Chocolate; 100 ml (1/2 vaso) de nata para montar; 100 g de nueces picadas; 100 g de azúcar; 50 g de mantequilla; 6 medias peras cocidas; 3 huevos.

Elaboración

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas y añadir las nueces picadas y las claras montadas a punto de nieve. Ponerlo en un molde rectangular previamente enharinado y cocerlo a horno medio (180° C), hasta que esté firme al tacto (unos 30 minutos). Cortar el bizcocho en 6 porciones y cubrirlas con las peras cortadas en láminas. Calentar la nata, retirarla del fuego y añadir el chocolate y la mantequilla cortados en trocitos. Removerlo hasta obtener una mezcla homogénea y dejarla reposar hasta que esté tibia.

Presentación

Bañar los bizcochos con la cobertura del chocolate y dejarlos en lugar fresco hasta que el chocolate se solidifique.

Comentario

Si el bizcocho es para merienda, puede servirse entero.

Fotografía



Bizcocho mármol

IMPRIMIR



Ingredientes

150 g (6 barritas) de Chocolate; 200 g de azúcar; 150 g de harina; 150 g de mantequilla; 3 huevos; 1 sobre de levadura en polvo

Elaboración

Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa; añadir 100 g de mantequilla ablandada y la harina y la levadura pasadas por un tamiz; mezclarlo bien. Incorporar las claras montadas a punto de nieve y separar la mezcla en dos partes. Fundir, al baño María, el chocolate troceado con el resto de la mantequilla y mezclarlo con una de las partes. Verter las dos mezclas en un molde previamente enharinado de forma alternada para que al cocer se combinen los dos colores. Cocer el bizcocho en el horno, a temperatura media, durante 40 minutos aproximadamente.

Fotografía



Bocaditos de nuez

IMPRIMIR



Ingredientes

150 g (6 barritas) de chocolate Nestlé Postres; 150 g de azúcar lustre; 125 g de nueces peladas; 2 cucharadas de coñac; 2 cucharadas de nata para montar; nueces para rebozar; cacao.

Elaboración

Fundir el chocolate troceado, al baño María o en el microondas; añadir el coñac, las nueces picadas, el azúcar, la nata y mezclarlo.

Dejar en el refrigerador hasta que la mezcla se haya endurecido y formar pequeñas bolitas. Rebozar una parte de los bocaditos con nueces picadas y la otra con el cacao.

Comentario

El chocolate debe fundirse a temperatura muy baja puesto que se quema fácilmente y su sabor se desvirtúa. Lo más recomendable es fundirlo al baño María o en el microondas.

Baño María: Poner el chocolate troceado en un cazo con 2 ó 3 cucharadas de agua, calentarlo procurando que ésta no llegue a hervir y removerlo hasta que esté fundido.

Microondas: Poner el chocolate troceado en un recipiente adecuado y calentarlo hasta que esté fundido (unos 2 minutos a 700W). Removerlo hasta obtener una consistencia homogénea.

Fotografía



Bolitas de avellana

IMPRIMIR



Ingredientes

150 g de Chocolate para fundir; 100 g de avellanas tostadas; 1/2 bote de leche condensada; 2 cucharadas de coñac; Cacao en polvo.

Elaboración

Fundir el Chocolate troceado y mezclarlo con la leche condensada y el coñac. Añadir las avellanas picadas y removerlo hasta obtener una pasta homogénea; dejarla enfriar. Formar unas bolitas del tamaño de una nuez, pasarlas por el cacao en polvo y servir las en cápsulas de papel rizado.

Presentación

Servirlas en cápsulas de papel rizado.

Bombones almendrados

IMPRIMIR



Ingredientes

250 g (10 barritas) de Chocolate; 150 g de almendras crudas molidas; 50 ml (1/4 vaso) de nata para montar; azúcar lustre

Elaboración

Fundir el chocolate troceado con la nata; añadir las almendras y mezclarlo hasta obtener una masa homogénea. Dejarla enfriar.

Envolver esta preparación en una hoja de papel de aluminio y darle forma de rulo (del tamaño de un salchichón). Dejarlo en el refrigerador hasta que el chocolate se haya endurecido. Retirar el papel y cortar el rulo en rodajas.

Fotografía



Bombones de macadamia

IMPRIMIR



Ingredientes

125 g (5 barritas) de chocolate Nestlé Postres; 100 g de nueces de macadamia tostadas; 100 g de azúcar.

Elaboración

Calentar el azúcar hasta obtener un caramelo clarito. Verter las nueces de macadamia, bañarlas en el caramelo y ponerlas en una bandeja untada con mantequilla separándolas con un tenedor para que no se peguen entre ellas. Dejarlas secar.

Fundir el chocolate troceado al baño María o en el microondas, bañar las nueces de una en una y dejarlas en el refrigerador para que el chocolate se solidifique.

Fotografía



Bombones helados

IMPRIMIR



Ingredientes

150 g (6 barritas) de Chocolate; 300 g de nata montada; 50 g de azúcar; 3 yemas de huevo.
Cobertura: 200 g (8 barritas) de Chocolate.

Elaboración

Mezclar las yemas con el azúcar y 50 ml (1/4 vaso) de agua y cocerlo al baño María, batiéndolo con el batidor eléctrico, hasta que esté espumoso y haya doblado su volumen (unos 8 minutos); dejarlo enfriar batiéndolo fuera del fuego unos minutos más. Añadir el chocolate fundido al baño María y la nata montada y mezclarlo con cuidado. Verterlo en pequeños moldes esféricos para bombones y dejarlos en el congelador durante una hora. Cobertura: Fundir el chocolate troceado al baño María. Desmoldear los bombones sobre una rejilla y cubrirlos con el chocolate fundido. Dejarlos en el refrigerador durante 30 minutos para que el chocolate se solidifique (si se preparan con antelación, ponerlos de nuevo en el congelador y retirarlos 30 minutos antes de servirlos).

Presentación

Servirlos en cápsulas de papel rizado.

Fotografía



Brownies

IMPRIMIR



Ingredientes

50 g de chocolate fondant; 190 g de mantequilla; 2 tazas de azúcar; 3 huevos;
1 cucharadita y media de extracto de vainilla; 1 taza de harina; 1 taza de nueces peladas.

Elaboración

Precalentar el horno a 180°. Engrasar un molde alargado o redondo con mantequilla y forrarlo con papel para horno. En un cuenco poner el chocolate y la mantequilla y deshacer al baño María. Dejar que se enfríe. Cuando la mezcla quede homogénea, añadir el azúcar, los tres huevos enteros, la vainilla, la harina y las nueces. Se mezcla bien con cuchara de madera y se llena el molde. Se hornea durante 30 ó 35 minutos hasta que se hinche y quede firme al tacto. Dejar que los brownies se enfríen en el molde. Cortar en cuadrados y espolvorear con azúcar y cacao. Servir frío acompañado de helado de vainilla y salsa de chocolate caliente o bien con sirope de caramelo o de chocolate.

Presentación

Cuadrados espolvoreados con azúcar y cacao.

Fotografía



Café con chocolate y menta

IMPRIMIR



Ingredientes

2 tazas de café; 2 onzas de chocolate rallado; 60 g de azúcar; 1 taza y media de nata; 1/3 de taza de licor de menta; 1/4 de taza de licor de crema de cacao; 4 cerezas; 4 bastoncitos de chocolate

Elaboración

Mezclar en una cacerola el chocolate, media taza de nata, el Café y el azúcar. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y cocer a fuego lento durante dos minutos. Incorporar los licores de menta y de crema de cacao y cocer un minuto más.

Presentación

Ponerlo en tazas y echar el resto de la nata, una vez montada, sobre la bebida. Adornar con una cereza y un bastoncito de chocolate.

Canutillos de chocolate, mascarpone y gelatina de regaliz

País de origen
Internacional (Italia)

IMPRIMIR



Ingredientes

Para la crema de mascarpone:

3 huevos enteros; 200 g de nata; 600 g de mascarpone*. Para la gelatina de regaliz: 2 ramas de regaliz; 160 g de azúcar; 1,5 l de agua; 6 hojas de gelatina; Para el caramelo de naranja: 200 g de azúcar; Zumo de una naranja

Elaboración

Mezclar los huevos, el azúcar y el mascarpone durante dos minutos. Montar la nata y dejar bien dura. Mezclar todo con la ayuda de un varilla. Picar la regaliz con la termomix. Hervir el regaliz picado, el agua y el azúcar. Ablandar las hojas de gelatina en agua fría. Añadimos la gelatina en agua fría y lo enfriamos.

Hacemos con el azúcar un caramelo seco, añadimos poco a poco según vaya haciéndose.

Una vez hecho el caramelo añadimos el zumo de naranja y reducimos hasta conseguir que se pueda hacer en frío una línea con el caramelo sin que se extienda.

Canutillos rellenos de mousse de chocolate



Ingredientes:

250 gr. de hojaldre
1 huevo
50 gr. de almendra fileteada
grosellas
frambuesas
hojas de menta
azúcar en grano
- *Para la mousse de chocolate:*
175 grs. de chocolate de cobertura
30 grs. de mantequilla
un chorrito de brandy
3 huevos
80 grs. de azúcar glas

Elaboración:

Con un rodillo estira el hojaldre hasta que quede bien fina. Corta 8 tiras de 6 centímetros de ancho, manteniendo el largo de la placa de hojaldre. Bate un huevo y unta las tiras. Enróllalas (dejando la parte untada con huevo hacia fuera), alrededor de unos canutillos de metal (especiales de repostería). Coloca los canutillos sobre una placa forrada con papel de hornear.

Espolvorea el resto del hojaldre con el azúcar en grano. Pasa el rodillo por encima para que se incruste. Gira en sentido contrario las puntas de las tiras. Colócalas también sobre la placa de hornear. Introduce en el horno a 200°C durante 10-15 minutos aproximadamente. Deja enfriar y desmolda.

Extiende las almendras fileteadas sobre otra placa forrada con papel de hornear y tuéstalas en el horno a 200°C durante 3-4 minutos. Trocea el chocolate, ponlo a fundir al baño María y retíralo del fuego. Separa las yemas de las claras. Agrega un poco de chocolate fundido sobre las yemas y bate suavemente. Vierte esta mezcla sobre el chocolate, agrega la mantequilla y el licor.

Con una batidora de varillas eléctrica, monta las claras a punto de nieve, añade el azúcar glas y sigue montando.

Añádelas suavemente a la mezcla anterior sin dejar de remover. Introduce en una manga pastelera y rellena los canutillos. Sirve 2 por ración y adórnalos con las tiras de hojaldre, almendra tostada, grosellas, frambuesas y hojas de menta.

Al fundir chocolate al baño María, es importante que no le entre ninguna gota de agua porque además de perder brillo, le saldrán bolitas.

Caramelos de chocolate

IMPRIMIR

Ingredientes

150 gramos de chocolate; 1/4 litro de leche; 1/4 kilo de azúcar ; 1 cucharada de miel; 100 gramos de mantequilla; 1/4 de cucharadita de bicarbonato

Elaboración

Cortar la tableta de chocolate en trocitos. Poner en una cacerola la leche, el bicarbonato, el chocolate, el azúcar, la miel y la manteca.

Revolver sobre el fuego hasta que esté cremoso. Dejar hervir con el fuego bajo, mezclar hasta que al revolver se vea el fondo de la cacerola. Está a punto cuando después de pasar un poco de la preparación y pasarlo por agua fría, se puede moldear, y mantiene la forma. Enmantecar una superficie y verter la preparación. Alisar la pasta con una espátula enmantecada, mientras se va enfriando. Cuando esté tibia marcar cuadraditos sobre la pasta. Una vez fría, separar los cuadraditos.



"Charlotte" Choco-Passion

País de origen
Internacional

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

8

Tiempo de Preparación

45 min.

Ingredientes

Para la mousse de chocolate negro: 250 g chocolate negro; 3 claras de huevo; 30 g azúcar; ¼ litro nata para montar.

Para los bizcocho de la charlota: 8 yemas de huevo; 100 g azúcar; 200 g harina tamizada; 8 claras de huevo; 100 g de azúcar. Para el montaje de la charlota: 2 dl almíbar de azúcar de caña; 3 piezas fruta de la pasión. Para el acabado: Azúcar glasé; 2 piezas Physalis

Elaboración

Bizcocho y lengua de gato: Engrasamos un molde de bizcocho redondo, así que una placa de pastelería. Mezclamos las yemas con 100 g de azúcar y batimos hasta conseguir una masa blanqueada. Aparte, batimos las claras de huevo a punto de nieve bien firme y añadimos los otros 100 g de azúcar. Juntamos estas dos masas y añadimos la harina que incorporamos delicadamente. Vertemos la mitad en el molde redondo y horneamos a 175° durante 15 minutos.

La otra mitad de la masa, la ponemos en una manga para hacer lenguas de gato, que una vez espolvoreadas con azúcar, horneamos a 200° durante 8 minutos.

Mousse de chocolate negro: Derretimos el chocolate. Seguidamente incorporamos las claras de huevo batidas a punto de nieve muy firme con el azúcar. Acabamos poniendo la nata montada y removemos delicadamente. Reservamos hasta el montaje de la tarta.

Montaje de la charlota: Abrimos las frutas de la pasión en dos y exprimimos el zumo que colamos y mezclamos con el almíbar de azúcar de caña. En un molde, colocamos al fondo el bizcocho redondo que calamos con el almíbar. Alrededor y contra la pared del molde, las lenguas de gato puestas de pie y previamente bañadas con el almíbar de frutas de la pasión. Rellenamos la charlota con la mousse de chocolate negro y guardamos al frigorífico al menos 12 horas.

Presentación

Desmoldamos sobre una fuente de servicio y espolvoreamos con azúcar glasé y chocolate negro. Decoramos con physalis y servimos bien fresco.

Chocolate a la taza a la española

Nº de Personas/Porciones

1

Tiempo de Preparación

15 min.

Ingredientes

40 g chocolate fondant; leche.

Elaboración

He aquí la receta más sencilla y antigua para obtener una densa y humeante taza de chocolate:

Poner en un cazo a fundir al baño María 40 g de chocolate fondant troceado son 2 cucharadas de leche. Retirarlo del fuego y remover enérgicamente con una cuchara de madera hasta obtener una pasta homogénea. Añadir, sin dejar de remover; 2-3 cucharadas de leche hirviendo y diluir luego con más leche hasta alcanzar la consistencia deseada. Verter el chocolate bien caliente en una taza y servir.

Fotografía



Chocolate a la mexicana

País de origen
mexicana

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

4

Tiempo de Preparación

4 min.



Ingredientes

1 taza de agua; 60 g de chocolate semi-dulce; 1/4 taza de azúcar

Elaboración

Calentar a fuego lento revolviendo hasta que hierva.
Agregar lentamente 3 tazas de leche

Presentación

En el momento de servir batir

Comentario

Es muy rico

Cocos de chocolate

IMPRIMIR

Ingredientes

250 g (10 barritas) de Chocolate Fondant; 150 g de coco rallado; 1/2 bote (170 g) de leche condensada

Elaboración

Fundir el chocolate troceado, al baño María, con la leche condensada. Añadir 100 g de coco rallado y mezclarlo.
Dejarlo en el refrigerador hasta que la pasta se endurezca (30 minutos, aproximadamente).
Formar bolitas y rebozarlas en el resto del coco rallado.

Presentación

Colocar las bolitas en cestitos de papel rizado.

Comentario

Guardarlas en el refrigerador

Fotografía



Cookies

Nº de Personas/Porciones

35/40

   
Tiempo de Preparación
45 min.

Ingredientes

150 g de chocolate fondant; 300 g de harina; 110 g de azúcar; 110 g de azúcar moreno; 100 g de nueces, 1 huevo; 1 cucharadita de levadura en polvo.

Elaboración

Batir la mantequilla ablandada con los dos tipos de azúcar hasta que esté cremosa; añadir el huevo batido, la harina y la levadura tamizadas y mezclarlo bien.

Partir el chocolate en trocitos pequeños, procurando que sean de tamaños regular, y picar las nueces; agregarlo a la preparación anterior y dejarla en el refrigerador durante 1 hora. Untar una placa de horno con mantequilla y, con una cuchara, formar pequeñas porciones redondeadas, dejando espacio entre ellas. Cocerlas a horno suave hasta que estén cocidas y doradas (de 10 a 15 minutos) y dejarlas enfriar. Con estas cantidades salen unas 35/40 galletitas.

Comentario

Estas galletitas pueden conservarse, en caja que cierre herméticamente, durante muchos días.

Fotografía



Corona de chocolate y requesón

Ingredientes

200 g (8 barritas) de Chocolate; 250 g (1 tarrina) de queso fresco tipo "speisequark"; 200 g de nata montada; 4 huevos; 4 cucharadas de azúcar; 5 hojas de gelatina; azúcar para caramelizear el molde

Elaboración

Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; incorporar la nata y las claras montadas a punto de nieve y separar la crema en dos partes.

Añadir a una de ellas el queso fresco y 3 hojas de gelatina disueltas en un poco de agua caliente y mezclarlo bien. Verterlo en un molde caramelizado y dejarlo en el refrigerador hasta que la crema esté ligeramente cuajada. Fundir el chocolate troceado al baño María o en el microondas; añadir las 2 hojas de gelatina restantes, mezclarlo hasta que estén disueltas y dejarlo enfriar. Incorporarlo al resto de la crema y verterla en el molde sobre la mezcla de queso. Dejarlo de nuevo en el refrigerador durante 2 ó 3 horas (hasta que esté bien cuajado).

Fotografía



Crema de café y chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

2 cucharadas pequeñas de café soluble; 30 g de azúcar; 4 yemas de huevo; 80 g de nata; 1 cucharada de Maicena; 2 cucharadas de leche; 60 g de chocolate en trozos pequeños; Agua caliente

Elaboración

Disolver el café en el agua hirviendo y colocarlo al baño María. Agregar el azúcar y mezclar hasta que esté disuelta. Batir las yemas de huevo una a una, agregar la nata y cocer durante dos minutos. Mezclar la maicena con la leche y agregar a la salsa junto al chocolate. Cocer muy suavemente hasta que la crema esté espesa.

Crema de chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

200 g (8 barritas) de Chocolate; 100 g de azúcar; 1/2 l de leche; 5 yemas de huevo; 1 vaina de vainilla

Elaboración

Cocer la leche con la vainilla, a fuego suave, durante 10 minutos; retirar la vainilla, añadir el chocolate troceado y removerlo hasta que esté fundido. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido y cocerlo, al baño María, durante 15 minutos. Repartirlo en boles y dejarlo enfriar en el refrigerador durante 2 ó 3 horas.

Presentación

Servir la crema acompañada de un barquillo de almendra.

Comentario


Si se prefiere una crema más espesa, puede añadirse una cucharada de harina de maíz.


Fotografía



Crema de naranjas con hojas de chocolate



 Enviar a un amigo

 Imprimir

Ingredientes:

150 gr. De chocolate de cobertura
2 naranjas
350 gr. de azúcar
leche condensada
frambuesas
hojas de menta
agua
- Para la crema de naranja:
½ l. de leche
35 gr. de harina
75 gr. de azúcar
3 yemas
1 huevo
2 naranjas

Elaboración:

Para la crema de naranja, lava y ralla la cáscara de 2 naranjas. Mezcla en un bol la harina y el azúcar. Vierte un poco de leche y sigue mezclando. Agrega las yemas y el huevo y bate bien. Pon el resto de la leche a cocer con la ralladura de las 2 naranjas. Cuando esté caliente, vierte un poco sobre el bol y sigue batiendo. Agrega toda la mezcla a la leche. Bate al fuego hasta que espese. Reserva en un bol.

Corta las otras 2 naranjas en rodajas finas. Pon el azúcar en una sartén, añade un poco de agua y coloca encima las lonchas de naranjas. Deja cocer a fuego suave durante 1 hora.

Con el chocolate de cobertura derretido, baña por un lado unas hojas naturales (de hiedra) bien limpias. Colócalas sobre una placa de horno forrada con papel de horno y espera hasta que se endurezca.

Despega las hojas de chocolate de las naturales y reserva en el frigorífico para decorar.

Para montar el postre utiliza recipientes individuales. Alterna rodajas de naranja confitada con porciones de crema de naranja, finalizando con naranja confitada. Entre capa y capa sirve unos hilos de chocolate fundido. Decora todo con unos hilos de leche condensada, hojas de chocolate, frambuesas y hojas de menta.

La crema pastelera es un alimento algunas veces relacionado con intoxicaciones alimentarias, por lo que debemos tomar algunas precauciones: debemos conservarla siempre en el frigorífico y consumirla lo antes posible después de su elaboración, y siempre antes de 24 horas.

Croquetas de chocolate fundidas con helado de almendras

 IMPRIMIR



Ingredientes

1 kg chocolate; 200 g nata; 330 g mantequilla; 30 g gelatina; 1/2 l leche; 40 g azúcar; 120 g almendra (praliné); 2 una yema de huevo

Elaboración

Para hacer las croquetas, mezclar el chocolate y la mantequilla templada. Calentar ligeramente la nata y añadir la gelatina (anteriormente pasada por agua). Mezclar las dos recetas.


Hacer bolas y empanar, primero en harina, luego el huevo y por último, el pan rallado. Luego freir las croquetas a 180° con aceite de girasol. Para hacer el helado, blanquear el azúcar con las yemas de los huevos, luego añadir el praliné de almendras, y por último la leche caliente y cocer hasta que napee la cuchara. Pasar a una sorbetera.

Presentación

Montar el plato con unas frutas, crema de chocolate y Bailey's.

Delicias de dátil con turrón y chocolate



 Enviar a un amigo

 Imprimir

Ingredientes:

24 dátiles
½ tableta de turrón Jijona
½ vaso de nata
100 gr. de chocolate negro de cobertura
50 gr. de chocolate blanco
50 gr. de pistachos

Elaboración:

Pon los chocolates a fundir por separado al baño María.

Trocea la tableta de turrón y aplástala con un tenedor hasta que quede bien fino. Da un hervor a la nata, añádela a la nata y sigue aplastando con el tenedor hasta que quede una masa homogénea. Coloca la masa en una manga pastelera.

Abre los dátiles por la mitad longitudinalmente y retira los huesos. Rellena los dátiles con la mezcla de turrón y nata. Pincha cada uno con un palito de brocheta y pásalos por el chocolate negro. Espolvorea la mitad con un poco de pistacho picado.

Con papel de hornear, prepara un cono con forma de manga pastelera. Introduce dentro el chocolate blanco y decora el resto de los dátiles con hilitos de chocolate blanco.

Para servir estos dátiles, lo mejor es que cojáis 2 ó 3 manzanas de distintos colores, las limpiéis bien y les insertéis los pinchos. Además de rico, la presentación quedará muy lucida

Delicias de moca

 IMPRIMIR

Ingredientes

100 g de chocolate con leche; 150 g de chocolate negro; 4 cucharadas de café fuerte; 50 g de mantequilla blanda; 2 yemas de huevo; Ron al gusto; Almendras en láminas

Elaboración

Derretir el chocolate con leche al baño María. Coger moldes de papel y verter una cucharadita del chocolate en cada uno. Dejarlo endurecer. Sacar el papel de los moldes. Derretir el chocolate negro con el café y dejarlo enfriar. Batir las yemas, la mantequilla y el Ron. Poner la mezcla de moca en una manga pastelera y llenar los moldes de chocolate, decorando con las láminas de almendras.



Erizo

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

6



Tiempo de Preparación

60 min.

Ingredientes

Masa de base: 185 g de mantequilla; 60 g de azúcar glas; 240 g de harina.

Mousse de chocolate: 4 yemas; 50 g de azúcar; 180 g de chocolate; 400 g nata líquida.

Decoración: 50 g de pasta de almendras; 50 g de almendras tostadas cortadas en palitos.

Elaboración

Se trabajan la mantequilla, el azúcar glas y la harina. Dejar que la masa tome consistencia en el frigorífico. Extender la masa al tamaño del molde esférico que va a servir para preparar el dulce. Cocerla en el horno, a 190°C, unos diez minutos.

Mezclar las yemas con el azúcar. Calentarlas al baño María a 35°C. Batirlas manualmente.

Incorporar 80 g de chocolate fundido y agregar 225 g de nata batida. Forrar con plástico de cocina el fondo del molde. Llenarlo con la mousse y reservarla en el frigorífico 6 horas.

Presentación

Desmoldar la mousse de chocolate sobre el disco de masa azucarada. Pinchar los palitos de almendras en las tres cuartas partes de la superficie. Reservarlo en el frigorífico.

Picar el resto del chocolate. Llevar a ebullición lo que queda de la nata, verterla sobre el chocolate y mezclarlo. Glasear con esta crema el erizo. Extender la pasta de almendras y recortar un corazón a modo de cabeza. Pegarla en la zona donde no hay almendras. Recortar los ojos y la nariz y pegarlos en la cara.

Flan de chocolate



Enviar a un amigo

Imprimir

Ingredientes:

400 grs. de chocolate (de cobertura)

8 huevos

8 cuch. de azúcar

1 l de leche

1 palito de vainilla

200 grs. de caramelo

Elaboración:

Pon a hervir la leche con el palito de vainilla. Aparta del fuego y añade el chocolate troceado. Remueve hasta que se deshaga.

En un bol, mezcla bien (batiendo con una varilla) los huevos con el azúcar. Junta la leche ya templada con el chocolate y los huevos y vierte en una flanera grande o varias pequeñas untadas con caramelo. Hornea al baño maría introduciendo el molde en un recipiente con agua a 175 grados durante 40-45 minutos, si el molde es grande y unos 15-20 si es pequeño.

Una vez frío, desmolda en un plato y decora con nata montada y unas hojas de menta.

Temporada:

Primavera

Bebida:

Licor

Flan de peras al chocolate



Ingredientes

150 g (6 barritas) de Chocolate; 400 ml (2 vasos) de leche; 250 g de azúcar; 3 huevos; 3 peras; 1 palito de canela; azúcar para caramelizarse el molde y para cocer las peras.

Elaboración

Pelar las peras y cocerlas, enteras, en un poco de agua con 50 g de azúcar y la canela hasta que estén tiernas. Cortar una pera en láminas finas y las otras dos en trocitos regulares. Fundir el chocolate troceado en la leche y, cuando esté tibio, añadir los huevos batidos, el resto del azúcar y los trocitos de pera. Verterlo en un molde alargado, previamente caramelizado, y cocer el flan en el horno, al baño María, hasta que esté cuajado (una hora, aproximadamente). Dejarlo enfriar y desmoldarlo.

Presentación

Adornar el flan con láminas de pera reservadas.

Comentario

Utilizar peras especiales para cocer, tipo Conference

Fotografía



Flanes de chocolate con natillas



Nº de Personas/Porciones

4



Tiempo de Preparación

60 min.

Ingredientes

1 bote pequeño de leche condensada; 1 tableta de chocolate; 4 huevos; 4 cucharadas de azúcar para caramelizarse las flaneras. Para las natillas: 8 cucharadas de leche condensada; 2 huevos; 1 cucharadita de harina de maíz; 1 palito de canela.

Elaboración

Flanes: Poner en un cazo al fuego el chocolate troceado y un litro y medio de agua. Cuando el chocolate esté fundido, retirarlo del fuego, añadir la leche condensada, removerlo e incorporar los huevos batidos. Pasarlo por un colador fino y verterlo en cuatro flaneras individuales previamente caramelizadas. Cocer los flanes en el horno al baño María, de 20 a 30 minutos. Desmoldarlos cuando esté frío y servirlos con las natillas.

Natillas: Poner en un cazo al fuego la leche condensada, 1/2 l de agua y la canela. Mezclar las yemas con la harina de maíz y verter la leche caliente (retirar el palito de canela), removiendo continuamente. Cocerlo al baño María, sin dejar de removerlo, hasta que la crema espese.

Comentario

Espolvorear las natillas con un poco de cacao amargo.

Fotografía



Fondue de chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

300 g (12 barritas) de chocolate Nestlé Postres; 400 ml (2 vasos) de nata líquida; 2 cucharadas de coñac; frutas (mini-bananas, kumquats, alquejenjes, fresones)

Elaboración

Fundir al baño María, el chocolate troceado con la nata y el coñac. Verterlo en un recipiente para fondue, ponerlo sobre el hornillo y mantenerlo caliente a fuego muy suave.

Presentación

Servir aparte la fruta muy fría. Los comensales deben pinchar las frutas y bañarlas en el chocolate caliente.

Comentario

En la receta original aparecen frutas exóticas, pero se puede adaptar a cualquier tipo de fruta más fácil de conseguir (plátanos, fresones, cerezas ...)

Fotografía



Nestlé Postres

Frutas asadas con chocolate y crema de coco



Ingredientes

1 piña cortada en trozos grandes; 2 manzanas peladas picadas en cuadritos de 1 x 1 cm; 2 peras sin pelar en rebanadas y sin semillas; 4 toronjas en gajos sin piel ni semillas; 4 naranjas en gajos sin piel ni semillas; 24-32 uvas negras en mitades sin semillas; 130 grs de chocolate para taza picadito con un cuchillo; Crema de coco diluida en la licuadora con un poco de leche; Cacao o chocolate en polvo para espolvorear; Mantequilla y azúcar

Elaboración


En una sartén con mantequilla colocar los gajos de toronja y naranja. Llevar al fuego, cuando estén calientes, bañar con azúcar y cocine hasta dorar y acaramelar. Cuando estén casi hechas añadir las uvas. Reservar. En otra sartén hacer lo mismo con los cuadritos de manzana. Reservar. En otra hacer lo mismo con las peras. Cuando estén casi hechas, añadir la piña. Reservar. Disponer de la forma mas artística posible las frutas en un plato para cada persona (se puede usar la concha del cuarto de piña como base o decorar con las hojas de la misma). Añadir el chocolate en trocitos. Bañar con la crema de coco y espolvorear con el cacao o chocolate en polvo. Servir.

Comentario

Es rápido y sencillo.

Helado de arroz con leche con barquillo y chocolate



 Enviar a un amigo

 Imprimir

Ingredientes:

- Para el helado:

800 ml. de leche
300 ml. de nata
100 gr. de arroz
100 gr. de azúcar
3 palos de canela

- Para el barquillo:

2 claras
60 gr. de mantequilla
60 gr. de azúcar glas
60 gr. de harina

- Para decorar:

chocolate de cobertura
hojas de menta
grosellas

Elaboración:

Para el arroz con leche, pon $\frac{3}{4}$ l. de leche, $\frac{1}{4}$ de nata, el arroz y las ramas de canela a cocer (removiendo de vez en cuando) en una cazuela a fuego suave. A los 30 minutos, añade el azúcar y deja cocer durante 10-15 minutos más. Retira las ramas de canela, deja templar, agrega la leche y la nata reservadas anteriormente y tritúralo con una batidora eléctrica. Pásalo por un colador, vierte la mezcla en moldes e introduce en el congelador hasta que endurezca.

Para el barquillo, calienta la mantequilla en el microondas. Pon las claras en una jarra, añade la mantequilla, la harina y el azúcar glas tamizados. Tritura con una batidora eléctrica hasta conseguir una masa homogénea.

Introdúcela en una manga pastelera y extiende pequeñas porciones (dándoles la forma que más guste) sobre una placa forrada con papel o goma de hornear. Introduce en el horno a 180°C durante 4-5 minutos. Moldéalos en caliente.

Funde el chocolate en el microondas o al baño María. Sirve un helado en cada plato y decóralo con hilos de chocolate, unas hojas de menta y unas grosellas.

Para desmoldar los helados, colócalos brevemente en un recipiente amplio con agua caliente. Después, pasa un cuchillo suavemente por los bordes y voltea sobre el plato.

[Todo lo que buscas para tu cocina aquí](#)

Temporada:	Verano	Bebida:	Cava
-------------------	---------------	----------------	-------------

Helado de chocolate blanco

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

6



Tiempo de Preparación

30 min.

Ingredientes

100 g chocolate blanco; 300 g nata líquida; 50 g yogur; 50 g azúcar glass.

Elaboración

Trocear el chocolate y calentarlo junto con 100 gramos de nata a fuego lento y sin dejar de remover hasta que se haya desleído. Retirar la cazuela del fuego y batir con unas varillas. Añadir el yogur y mezclarlo uniformemente con el chocolate caliente. Verter la mezcla en un recipiente frío y dejar enfriar a temperatura ambiente. Montar el resto de la nata con el azúcar glass y mezclar poco a poco la nata montada con el chocolate aunque esté aún templado. Verter la mezcla en un recipiente de 1 litro y ponerla en el congelador entre 6 y 8 horas a -18°.

Presentación

Adornar con chocolate rallado.

Comentario

Una variante sería mezclar con la masa del helado 50 gramos de chocolate rallado.

Fotografía



Helado de chocolate y pistachos



Ingredientes:

250 grs. de requesón
100 grs. de chocolate
150 grs. de azúcar
2 yemas de huevo cocido
2 cuch. de pistachos
1 copita de brandy
3 claras de huevo
Unas galletas

Elaboración:

Pela los pistachos y pícalos. Funde el chocolate al baño maría.
Mezcla el azúcar con el requesón y repártelo en dos recipientes.
En uno de ellos, añade, poco a poco, el chocolate derretido y el brandy, mezclando bien.
En el otro, agrega las yemas de huevo pasadas por un pasapurés y los pistachos.
Bate a punto de nieve las claras y repártelas, mezclando con cuidado, en los dos recipientes.
En un bol transparente, vierte la crema de chocolate, alisando su superficie con ayuda de una espátula. A continuación, coloca encima la de pistachos. Congélalo durante unas 3 horas y sirve acompañado de unas galletas.

Temporada: Verano

Bebida:

Dulce

Hojaldres de plátano al chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

200 g (8 barritas) de Chocolate; 200 ml (1 vaso) de nata para montar; 100 g de mantequilla; 2 láminas de hojaldre congelado; 4 plátanos; 4 cucharadas de mermelada de frambuesa; azúcar.

Elaboración

Cortar el hojaldre, descongelado, en forma de medias lunas y los plátanos en rodajas. Untar los hojaldres con la mermelada y colocar encima los plátanos espolvoreados con azúcar. Cocer los hojaldres en el horno, a 225° C de temperatura, durante 20 minutos aproximadamente (hasta que el hojaldre esté dorado). Calentar la nata, retirarla del fuego y añadir el chocolate troceado y la mantequilla también en trocitos. Batirlo hasta obtener una crema fina. Colocar los pastelitos de hojaldre, ya fríos, en una rejilla y bañarlos con la cobertura de chocolate. Dejarlos en el refrigerador hasta que el chocolate esté solidificado.

Presentación

Se puede acompañar con nata montada.

Comentario

Pueden utilizarse también otras frutas que no resulten muy jugosas como higos o kiwis.

Fotografía



Magdalenas con chocolate



Ingredientes:

150 gr. de harina
6 cucharadas de leche condensada
1 cucharada de levadura en polvo
6 cucharadas de aceite virgen extra
Hojiblanca
3 huevos
250 gr. de chocolate de cobertura
1 limón
unas frambuesas
hojas de menta

Elaboración:

Trocea finamente con un cuchillo la mitad del chocolate hasta conseguir unas virutas.

Mezcla en un bol, la leche condensada con el aceite. Limpia el limón y ralla la corteza encima. Añade los huevos de uno en uno sin dejar de batir. Tamiza la harina y añade la levadura en polvo. Mezcla bien e incorpórala a la mezcla anterior. Introduce la mezcla en una manga pastelera.

Coloca los moldes de papel especial para horno sobre la placa de horno. Rellénalos hasta la mitad, agrega unas virutas de chocolate y cubre con un poco más de masa. Introduce en el horno (caliente) a 200°C durante 18-20 minutos. Retíralas del horno, déjalas templar y sírvelas en una fuente. Si queréis puedes cortarlas en rodajas.

Funde el resto del chocolate en el microondas y decora las magdalenas. Adorna con unas frambuesas y unas hojas de menta.

Tamizar la harina antes de utilizarla permite mejorar la textura del pastel quedando más esponjoso. Para ello hay que *pasar* la harina por un colador. Si el postre lleva levadura, es mejor incorporarla al tamizado para que se mezcle mejor y suba más uniformemente.

Temporada:	Otoño	Bebida:	Dulce
-------------------	--------------	----------------	--------------

Milhojas de chocolate con mousse de plátano



Ingredientes

185 g de leche condensada; 3 plátanos; 200 ml. de nata para montar; 200 g de chocolate fondant; 1 limón; azúcar lustre.

Elaboración

Pelar los plátanos y pasarlos por la batidora con el zumo de limón, hasta obtener una pasta fina. Mezclarlo con la nata montada y dejarlo en el refrigerador durante unas horas. Trocear el chocolate y fundirlo al baño María. Cortar rectángulos de papel parafinado de 10 x 7 cm. y, con la ayuda de un pincel, cubrirlos con una capa fina de chocolate. Dejarlos enfriar hasta que el chocolate se solidifique y retirar el papel cuidadosamente. Montar los milhojas intercalando tres láminas de chocolate con dos capas abundantes de mousse de plátano. Espolvorear con azúcar lustre.

Fotografía



Mousse de chocolate blanco y negro



Ingredientes:

8 yemas
¾ l. de nata
180 gr. de azúcar
250 gr. de chocolate negro
250 gr. de chocolate blanco
- Para decorar:
galletas
virutas de chocolate
fideos de chocolate
grosellas
hojas de menta

Elaboración:

Corta los chocolates (blanco y negro) y fúndelos por separado, bien a baño María, bien en el microondas. Con una batidora de varillas monta por un lado la nata y por otro las yemas con el azúcar hasta que blanqueen y queden esponjosas.

Mezcla la nata y las yemas con movimientos suaves y envolventes. Divide la masa en dos y añade la mitad al chocolate blanco y el resto al chocolate negro.

Mezcla bien, introduce cada masa en una manga pastelera y sirve a tu gusto en pequeños recipientes de porcelana o cristal. Acompaña con una galletas y decora con virutas y fideos de chocolate, grosellas y hojas de menta.

El chocolate blanco se elabora con manteca de cacao, leche en polvo, azúcar y lecitina de soja. Es rico en grasas e hidratos de carbono, nutrientes que aportan energía al organismo, pero es más difícil de trabajar que el negro.

Temporada:

Invierno

Bebida:

Cava

Mousse de chocolate



Ingredientes

250 g de chocolate para fundir; 200 g de nata montada; 100 g de azúcar; 3 huevos.

Elaboración

Fundir el chocolate troceado y dejarlo enfriar. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy cremosas; añadir el chocolate fundido y la nata, mezclarlo bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Repartirlo en copas y dejarlas en el refrigerador durante 2 ó 3 horas.

Presentación

Servir la "mousse" adornada con unos rulos de chocolate negro.

Fotografía



hastaarribadeforos.activoforo.com

Muselina caliente de chocolate, sobre coulis de fresa



Ingredientes

Salsa de fresas; 6 fresones (para la decoración) 1 yogur (para decorar) ; 150 g de cobertura de chocolate negro; 20 g de mantequilla; 3 huevos; 50 g de azúcar; 3 claras; 10 g de azúcar; 30 g de avellanas.

Elaboración

Poner la cobertura a fundir en el microondas, o baño María. Si es en el microondas en la posición de media potencia. Añadir la mantequilla. No debe estar fría. De lo contrario se nos espesaría de nuevo. En este caso: volverlo a meter al micro pero menos tiempo. Añadir la mitad del azúcar a las claras con los huevos enteros. Y batir hasta que queden bien emulsionadas. Mas o menos cuando la varilla deje su surco. Añadir ahora la cobertura con la mantequilla. Remover pero sin batir. O se bajará la emulsión, y perderemos esponjosidad. Poner la claras en un bol limpio. Añadir la otra parte de azúcar. Batir hasta ponerlas a punto de nieve. Añadir a la masa anterior de las yemas con la cobertura. Al igual que antes, mezclar pero sin batir. Tomar un molde y pintar con la ayuda de un pincel su interior con mantequilla y añadimos azúcar. Rellenar el molde hasta un poquito mas de la mitad. Si lo rellenamos mucho se nos desbordará completamente al meterlo en el horno. Ponerle por encima avellanas picadas. Introducir en el horno precalentado. 180° C. Aproximadamente 8 minutos, mientras decoraremos el plato con la salsa de fresas. También podemos utilizar cualquier otra. Por el borde podemos utilizar, un yogur natural. Con ayuda de un palillo, podemos hacer una decoración muy sencilla pero efectiva. Ahora hay que desmoldarla (ojo, mucho cuidado que quema mucho) Cogor una manopla de cocina y darle un corte alrededor de toda su circunferencia. Empujar desde abajo para sacarlo

Presentación

Colocarlo encima de la salsa de fresas y adornar con fresones.
¡Que aproveche!

Fotografía



Pastel Bagdad

País de origen
España

Nº de Personas/Porciones
6-8


Tiempo de Preparación
35 min.

Ingredientes

200 gr de chocolate fondant; 30-40 galletas rectangulares; 300 gr de nata montada; 100 ml de café; 50 ml de coñac (opcional); 3 huevos; 3 cucharadas de azúcar.

Elaboración

Fundir el chocolate troceado, al baño María, con 2 o 3 cucharadas de agua. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido, mezclarlo bien e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Mezclar el café con el coñac; bañar ligeramente las galletas en esta mezcla y cubrir con parte de ellas la base y las paredes de un molde rectangular untado con mantequilla. Llenarlo con capas alternadas de mousse de chocolate, nata y galletas y dejarlo en el refrigerador unas horas antes de desmoldearlo.

Presentación

Cubrir el pastel con mousse de chocolate y adornarlo con nata.

Comentario

Si el pastel es para niños, puede substituirse la mezcla de café y coñac por leche con cacao soluble.

Fotografía



Pastel de crêpes

IMPRIMIR



Ingredientes

Relleno: 200 g de chocolate fondant; 400 g de nata montada; 1/4 l de nata líquida; 125 g de almendras molidas; 50 g de mantequilla; cacao en polvo.

Masa: 1/2 l de leche; 250 g de harina; 25 g de mantequilla; 3 huevos; 1 cucharada de azúcar; mantequilla para freír.

Elaboración

Masa: Batir los huevos, añadir el azúcar, la mantequilla fundida; la leche y la harina pasada por un tamiz y mezclarlo hasta obtener una pasta homogénea, pasarlo por un colador y dejarlo reposar durante 30 minutos en el refrigerador.

Relleno: Fundir el chocolate troceado con la mantequilla y añadir la nata y las almendras. Derretir un poco de mantequilla en una sartén, verter 2 ó 3 cucharadas de la masa y dorar una crêpe por ambos lados, preparar el resto de igual forma. Para formar el pastel, poner como base 2 crêpes, una sobre la otra, y cubrirlas con una capa fina de relleno, combinar cada crêpe con una capa de relleno hasta terminar los ingredientes.

Presentación

Espolvorear la superficie con cacao en polvo y servir el pastel acompañado de nata montada.

Comentario

Es recomendable montar el pastel el mismo día que se va a consumir, pues los crêpes absorben la humedad del relleno.

Fotografía



Pastel de galletas

País de origen
España



Ingredientes

1/2 Kg. de galletas rectangulares; 300 g de azúcar en polvo; 200 g de margarina; 1 tableta de chocolate; 4 huevos; 1 litro de leche.

Elaboración

En un cuenco se baten las 4 claras a punto de nieve y cuando estén bien firmes se añade poco a poco el azúcar.

En otro recipiente se baten la margarina y las yemas hasta que se forme una crema suave que se incorpora batiendo a las claras. En un cazo al baño María se funde el chocolate y bien caliente se incorpora a la mezcla anterior batiendo enérgicamente hasta conseguir una crema homogénea. Se introduce en el frigorífico unos 15 min. Mientras, se van mojando en la leche las galletas y se coloca una capa de éstas en la base de una fuente rectangular. Se unta con la crema fría y se pone otra capa de galletas bañadas en leche, otra capa de crema y así sucesivamente. Cada capa de galletas debe colocarse en diferente sentido para que quede más compacta. Finalmente se cubre el pastel con la crema sobrante, tanto por la superficie como por lo lados. Antes de servir se mete en el frigorífico para que esté fría.

Pastel de tres texturas de chocolate

IMPRIMIR



Ingredientes

300 g (12 barritas) de chocolate Nestlé Postres; 250 g de nata montada; 250 g de azúcar; 100 g de mantequilla; 5 huevos.

Elaboración

Fundir 250 g (10 barritas) de chocolate troceado con la mantequilla, al baño María o en el microondas. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadir el chocolate fundido y las claras montadas a punto de nieve y mezclarlo cuidadosamente. Separarlo en dos partes y dejarlo en el refrigerador durante 15 minutos.

Verter una de las partes en un molde de bizcocho, previamente enharinado y cocerlo a horno medio (180°C) durante 15 minutos, aproximadamente. Dejarlo enfriar. Añadir la nata a la parte reservada y verterlo sobre el bizcocho. Fundir el chocolate restante (2 barritas) al baño María o en el microondas, ponerlo en una manga pastelera de boquilla muy fina y decorar la superficie del pastel con un enrejado muy fino. Dejarlo enfriar durante 2 ó 3 horas antes de servirlo.

Fotografía



Pastel esponja de chocolate

País de origen
Mexico

Nº de Personas/Porciones
6 a 8

Tiempo de Preparación
60 min.

Ingredientes

150 g mantequilla; 1 taza de azúcar; 2 huevos; 1/4 de cucharadita de sal; 1 cucharadita de vainilla; 1/2 taza de cocoa; 1/3 taza de agua; 1 y 1/2 taza de harina; 1 cucharadita de polvo para hornear; 1 cucharadita de bicarbonato de sodio; 1 taza de leche; 1 cucharada de vinagre de manzana

Para el "betún": 3 cucharadas de mantequilla; 3 cucharadas de cocoa; 1 cucharadita de miel de "maple"; 1/2 cucharadita de vainilla; 1 taza de azúcar glass; 1 a 2 cucharaditas de leche.

Elaboración

Dejar reposar la leche con el vinagre en un recipiente y reservar.

En una taza mezclar la cocoa y el agua con un tenedor, hasta que se forme una pasta uniforme, reservar. Acremar con la batidora la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos y la vainilla. Adicionar la pasta de cocoa y seguir batiendo por 2 minutos, agregar la leche cortada con vinagre. Mezclar los polvos: harina, polvo para hornear, sal y bicarbonato, y agregar poco a poco al recipiente de la batidora. Hecha toda la mezcla, vierta sobre un recipiente previamente engrasado y enharinado. Hornee a 200 grados por 30 minutos.

Instrucciones para el betún: Acremar en batidora la mantequilla, cocoa, miel maple y vainilla. Adicionar el azúcar glass y leche. Batir hasta tomar la consistencia deseada. 1 taza de betún.

Peras bella Elena

IMPRIMIR



Ingredientes

250 g de chocolate negro; 4 peras; 50 cl de agua; 500 g de azúcar, 25 cl crema de leche; 1 naranja; 400 g de helado de vainilla.

Elaboración

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y la naranja cortada. Pelar las peras, cortarlas en 2, sacar la parte del centro, cocinar en el almíbar y dejar enfriar.
Poner al baño María el chocolate con la crema y dejar derretir revolviendo de vez en cuando.

Presentación

En 4 copas poner una bola de helado, la pera escurrida y cubrirlo con la salsa de chocolate.

Comentario

Se puede decorar con almendras fileteadas y tostadas y/o hojas de menta.

Fotografía



Pudin de plátanos y chocolate



Ingredientes

250 g de Chocolate para fundir; 250 g de nata montada; 175 g de azúcar; 1/2 l leche; 6 rebanadas de pan de molde (cortado muy fino); 4 huevos; 3 plátanos; Ron; Mantequilla; Nata montada

Elaboración

Quitar la corteza de las rebanadas de pan, untarlas con mantequilla por las dos caras y dorarlas en una sartén grande. Cortar 2 plátanos en trocitos. Fundir la mitad del Chocolate en la leche. Batir los huevos con el azúcar y añadir el chocolate fundido removiendo continuamente. Untar con mantequilla un molde de "plum-cake" y espolvorearlo con azúcar. Repartir las rebanadas de pan y los plátanos en cuatro capas y verter la mezcla de huevos y Chocolate. Cocer el pudín en el horno, al baño María, hasta que esté cuajado (de 45 a 50 minutos). Cortar el plátano restante en rodajas gruesas y rehogarlas con un poco de mantequilla, una cucharada de azúcar y un chorrillo de ron hasta que estén caramelizadas. Fundir el resto del Chocolate y formar unos rulos.

Presentación

Desmoldear el pudín cuando esté frío y adornarlo con nata montada, las rodajas de plátano caramelizadas y los rulos de Chocolate.

Refresco de chocolate a la canela

IMPRIMIR



Ingredientes

250 g (10 porciones) de Chocolate Fondant; 1 bote pequeño de Leche Condensada; 200 ml (1 vaso) de nata para montar; 1 cucharadita de canela en polvo; 1 limón

Elaboración

Poner en un cazo al fuego la leche condensada, 3/4 l de agua y la nata líquida; cuando empiece a hervir, añadir el chocolate troceado y removerlo hasta que esté fundido. Aromatizarlo con la canela y una corteza de limón y dejarlo en el refrigerador hasta que esté muy frío.

Presentación

Servirlo en copas de refresco.

Sopa de chocolate y naranja

IMPRIMIR



Nº de Personas/Porciones

4

Tiempo de Preparación

60 min.

Ingredientes

250 g chocolate fondant; 80 ml leche entera; 20 ml licor de naranja; naranja confitada; 3 naranjas (la corteza) en juliana; 3 tazas de azúcar; 3 tazas de agua.

Elaboración

Trocear el chocolate y fundir al baño María. Llevar en otro cazo a ebullición la leche y el licor y mezclar con el chocolate. Retirar del baño María.

Con unas varillas batir la mezcla hasta que enfríe un poco y servir a modo de sopa con tiras de corteza confitada. Las cortezas se preparan con un día de antelación. Cortezas de naranjas Llevar a ebullición una taza de azúcar y una taza de agua. Verter las cortezas y dejar hervir a fuego medio alto 15 minutos. Colar, eliminar el almíbar y repetir el proceso dos veces más con el azúcar restante. Dejar secar y guardar en un recipiente tapado.

Presentación

En copas con la corteza de naranja por encima

Fotografía



Soufflé de chocolate Guanaja

 IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

12 soufflés aproximadamente



Tiempo de Preparación

45 min.

Ingredientes

600 g de leche fresca entera; 40 g de Maizena; 600 g de chocolate de cobertura Guanaja 70% (Valrhona); 120 g de yemas de huevo muy frescas (6 huevos); 400 g de claras de huevos muy frescas (13 huevos); 160 g de azúcar

Elaboración

Mezclar la leche fría con la Maizena, hervir, verter sobre la cobertura fundida y después añadir las yemas. Alisar con un poco de las claras de huevo montadas con el azúcar a "pico de pájaro". Incorporar las claras restantes con la espátula.

Verter la masa en recipientes individuales de 8 cm de diámetro untados con mantequilla y azucarados, cocer en horno ventilado a 200° C de seis a ocho minutos. Servir inmediatamente.

Presentación

Se puede acompañar con todo tipo de guarnición a elección: helado, compota, "coulis", diferentes salsas...

Comentario

El vino aconsejado para acompañarlo es el "Rasteau"

Tarta de chocolate

País de origen

España

 IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

6/8



Tiempo de Preparación

45 min.

Ingredientes

150 g de chocolate fondant; 50 g de margarina; 375 g de harina; 275 g de azúcar; 3 huevos; 1 chorrito de leche; 1 cucharadita de levadura

Elaboración

Derretir en un cazo a fuego lento el chocolate con la mantequilla, moviendo con una cucharada de madera.

Mezclar en un bol la harina, la levadura y el azúcar, y verter sobre esta mezcla el chocolate derretido. Mover bien y añadir los huevos, y por último, el chorrito de leche. Verter sobre un molde circular y meter al horno precalentado (190 °C), primero el calor sólo por abajo (15 min) y luego por arriba y abajo (20 min)

Presentación

Cubrir con baño de chocolate:

100 g chocolate fondant; 6 cucharadas de azúcar; 6 cucharadas de agua. En un cazo poner al fuego el agua con el azúcar, y en otro ir fundiendo el chocolate. Verter la melaza sobre el chocolate, mezclar, y cubrir la tarta (una vez fría)

Tarta de galletas y chocolate

País de origen
España

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones

6



Tiempo de Preparación

30 min.

Ingredientes

20 galletas grandes rectangulares y esponjosas; 2 tarrinas de nata para montar; 1 taza de café; 2 tabletas de chocolate sin leche; 25 gramos de mantequilla; 4 cucharadas de azúcar; un poquito de coñac; 20 cucharadas de agua.

Elaboración

Fundir 1 tableta de chocolate con 20 cucharadas de agua y la mantequilla.
Montar la nata y mezclar bien con el preparado anterior y 2 cucharadas de azúcar. Mezclar el café con el coñac y 2 cucharadas de azúcar. Mojar las galletas con el café (sin empaparlas demasiado) y forrar con ellas un molde rectangular, poner encima una capa de la mezcla de chocolate alternar con otra de galletas empapadas en café y terminar con otra capa de chocolate .

Presentación

Servir muy frío y con chocolate fundido (la otra tableta) por encima.

Tarta de manzana y chocolate

IMPRIMIR

Ingredientes

Base: 175 g de harina; 90 g de mantequilla; 60 gramos de azúcar; ½ cucharadita de sal; ½ cucharadita de vainilla; 3 yemas.

Relleno: 150 g de chocolate semiamargo; 1 huevo; 125 g de crema; 1 cucharada de kirsch; ½ kilo de manzanas; 2 cucharadas de mantequilla; 2 cucharadas de azúcar; 2 cucharadas de canela en polvo.

Elaboración

Cierne la harina y mezcla con el resto de los ingredientes, hasta que se formen grumos, une la pasta con las manos y forma una bola. Cubre con plástico y refrigera durante 30 minutos. Extiende la pasta sobre una superficie enharinada y cubre con ella un molde para tarta. Pica el chocolate y coloca sobre la superficie de la tarta. Mezcla el huevo, crema y kirsch y vierte sobre el chocolate. Pela las manzanas y corta en lonjas delgadas, derrite la mantequilla y fríe ahí las rebanadas de manzana, espolvorea con el azúcar y canela. Coloca las lonjas de manzana y mete la tarta al horno, a 180°C, durante 30 minutos.

Fotografía



Tarta selva negra



Ingredientes

Para el bizcocho: 100 g de chocolate fondant; 125 g de azúcar; 125 g de harina; 100 g de mantequilla; 4 huevos; 1 sobre de levadura en polvo.

Para el relleno: 150 g de chocolate fondant; 1 kg. de cerezas; 600 g de nata montada; 100 g de azúcar; 1 copita de kirsh; 3 hojas de gelatina.

Elaboración

Bizcocho: Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadir el chocolate fundido, al baño María, con la mantequilla, la harina y la levadura tamizadas e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde enharinado y cocerlo, a horno medio, durante 35 minutos.

Relleno: Deshuesar las cerezas y cocerlas, a fuego suave, con el kirsh y el azúcar. Dejarlas enfriar. Pasar las hojas de gelatina por agua fría y fundirlas en un poco de agua caliente. Mezclarlo con la nata y añadir el chocolate rallado, reservando un poco para la decoración. Partir el bizcocho en 3 discos y cubrir uno de ellos con cerezas. Colocar encima otro disco de bizcocho, la mitad de la nata y el tercer disco de bizcocho, cubrirlo con el resto de la nata.

Presentación

Decorar la superficie con cerezas y el chocolate rallado reservado.

Comentario

Para simplificar la receta, se puede sustituir las cerezas por mermelada de cerezas.

Fotografía



Torta helada

País de origen

Argentina

IMPRIMIR

Nº de Personas/ Porciones

8



Tiempo de Preparación

20 min.

Ingredientes

200 g de Avena Arrollada; 220 g de Azúcar; 200 g de Manteca; 10 Cucharadas de Cacao Amargo; 1 Cucharadita de Café Instantáneo; 5 Cucharadas de Cognac, Tía María u otro licor dulce; 5 Cucharadas de Leche; Galletitas crackers; agua la cantidad necesaria

Elaboración

Poner a derretir la manteca con el azúcar, agregar la avena, y el resto de los ingredientes, mezclar bien. Debe quedar una pasta como para untar, de ser necesario agregar más leche. Forrar un molde con papel aluminio e ir formando capas del relleno y galletitas, empezando y terminando por la mezcla de chocolate. Llevar al freezer por lo menos por 3 horas. Cortar en porciones con la ayuda de un cuchillo mojado en agua caliente. Servir bien helado.

Torta húmeda

País de origen
Argentina

Nº de Personas/Porciones

8

   
Tiempo de Preparación
45 min.

Ingredientes

300 g. de chocolate, 150 g. de manteca; 50 g. de fécula de maíz; 6 yemas; 4 claras a punto nieve; 1 vaso de leche; esencia de vainilla

Elaboración

Derretir la manteca junto con la leche y el chocolate en cubitos. Agregar la fécula de maíz. Retirar del fuego, cuando no esté tan frío incorporar las yemas, y luego las claras con movimientos envolventes. Por último la esencia de vainilla. Colocar en un molde desmontable enmantecado y enharinado y llevar al horno durante 35 o 40 minutos. Después a la heladera

Comentario

Si resulta muy amarga agregarle azúcar impalpable.

Torta Sacher

 IMPRIMIR

Ingredientes

130 g de harina; 250 g de chocolate negro; 150 g de azúcar en polvo; 150 g de azúcar; 130 g de mantequilla; 6 huevos; 130 g de mermelada de albaricoque.

Elaboración

Funde en un cazo 150 g de chocolate, agregando un poco de agua. Añade la mantequilla ablandada y coloca sobre el fuego para agregar los demás ingredientes. Bate las yemas con el azúcar en polvo y el chocolate fundido tibio. Mezcla la harina y las claras batidas a punto de nieve. Únelo todo con delicadeza y cuece la torta durante una hora en el horno a 175° C. Mientras tanto prepara la cobertura disolviendo el azúcar con una tacita (de las de café) de agua a fuego lento. Cuando esté a punto, agrega el chocolate restante (100 g), derrite y conserva caliente al baño María. Cuando la torta esté fría, córtala horizontalmente y extiende la mermelada de albaricoque en el centro, vuelve a unir las dos partes y cubre con el glaseado de chocolate y azúcar.

Fotografía



Tronco de chocolate y mazapán

IMPRIMIR



Ingredientes

125 g (5 barritas) de chocolate Nestlé Postres; 100 g de azúcar; 60 g de mantequilla; 50 g de harina; 3 huevos; azúcar lustre.

Mazapán: 150 g de almendras molidas; 150 g de azúcar; 1 clara de huevo. Cobertura: 100 g de chocolate Nestlé Postres; 100 ml (1/2 vaso) de nata para montar; 50 g de mantequilla.

Elaboración

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla, en el microondas o al baño María. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; incorporar el chocolate fundido, la harina tamizada y las claras montadas a punto de nieve y verterlo en una bandeja de horno, previamente enharinada. Cocerlo a horno suave (180°C) hasta que esté firme al tacto (12 ó 13 minutos).

Volcarlo sobre un paño humedecido y espolvorearlo con azúcar lustre y enrollarlo; dejarlo enfriar. Mazapán: Pasar por la batidora las almendras, el azúcar, la clara y dos cucharadas de agua, hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola, ponerla entre dos láminas de plástico y laminarla con el rodillo procurando que resulte del mismo tamaño que el bizcocho. Desenvolver el bizcocho, cubrirlo con la lámina de mazapán y enrollarlo de nuevo con mucho cuidado. Cobertura: Calentar la nata hasta que empiece a hervir; retirarla del fuego, añadir el chocolate y la mantequilla cortados en trocitos y removerlo hasta obtener una masa homogénea. Bañar el tronco y dejarlo en el refrigerador para que el chocolate se solidifique.

Presentación

Con la ayuda de un tenedor, hacer unas marcas que se asemejen a las de un tronco de madera. Se suele cortar un extremo, en diagonal, y colocarlo sobre el tronco en forma de rama cortada.

Fotografía



Trufa con hielos de menta



Ingredientes:

400 gr. de chocolate de cobertura
80 gr. de mantequilla
8 huevos
- Para los hielos de menta
10 gr. de menta
1 vaso de agua
1 cucharadita de azúcar
- Para decorar:
nata montada
frambuesas
hojas de menta

Elaboración:

Para los hielos de menta, pon el agua a cocer, añade una cucharadita de azúcar. Cuando empiece a hervir, escaldas las hojas de menta. Retira las hojas, pásalas por el grifo de agua fría y pícalas finamente. Colócalas en un vaso mezclador eléctrico con el agua y tritura. Pasa a una manga pastelera de plástico e introduce en el congelador hasta que se hiele.

Funde el chocolate en el microondas. Añade la mantequilla y mezcla bien hasta que se derrita.

Casca los huevos, separa las claras de las yemas. Reserva las claras y agrega las yemas al chocolate.

Mezcla bien y deja enfriar. Monta las claras con una batidora de varillas. Incorpora las claras montadas al chocolate, poco a poco y mezcla suavemente con movimientos envolventes.

Sirve la trufa en cuencos individuales, decora con la nata montada, unas hojas de menta y unas frambuesas. En el momento de servir, retira la bolsa del congelador, dale unos golpes para que el hielo quede troceado y coloca encima de cada cuenco.

Temporada:

Todo el año

Bebida:

Cava

Trufas de chocolate



Ingredientes

200 g (8 barritas) de chocolate fondant; 200 g de nata montada; 100 g de mantequilla; 5 cucharadas de azúcar; 3 yemas de huevo; fideos de chocolate.

Elaboración

Fundir el chocolate troceado, al baño María, con el azúcar y la mantequilla. Cuando esté tibio, añadir las yemas y la nata, mezclarlo bien y dejarlo en el congelador hasta que se haya endurecido. Formar bolitas y rebozarlas con fideos de chocolate.

Comentario

Se pueden sustituir los fideos de chocolate por chocolate rallado o cacao en polvo

Fotografía



Trufas de chocolate



Ingredientes:

300 grs. de chocolate negro
200 grs. de chocolate blanco
350 gr. de leche condensada
100 grs. de mantequilla
1 chorrito de brandy
Fideos de colores, de chocolate, azúcar
glas, o cacao en polvo

Elaboración:

Deshaz al baño maría el chocolate, removiendo con una cuchara.
Ya fuera del fuego, añade la mantequilla blanda y mézclalo todo bien.
Después, agrega la leche condensada removiendo hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente, añade el brandy frío. Deja que enfríe la masa dentro de la nevera para que quede dura.
A continuación, coge porciones de masa con ayuda de una cuchara y con las manos, dales forma redondeada.
Por último, cubre las trufas con fideos de colores, chocolate, azúcar glas o cacao en polvo.

Temporada:	Primavera	Bebida:	Licor
-------------------	-----------	----------------	-------

Trufas de chocolate



Ingredientes:

375 grs. De chocolate de cobertura
2 cucharadas de leche condensada
¼ l. de nata
1 nuez de mantequilla
1 chorrito de brandy

Para decorar:

200 gr. de chocolate de cobertura
fideos de chocolate
cacao en polvo

Elaboración:

Hierva la nata y déjala enfriar. Añade 3 cucharadas de leche condensada y mezcla bien. Pon el chocolate de cobertura en un bol y fúndelo en el microondas durante 1 minuto. Retira y mezcla bien. Repite la operación hasta que quede líquido. Añade la mantequilla, el chorrito de brandy y la mezcla de nata con leche condensada. Bate hasta que quede una masa homogénea. Pasa la masa a una fuente baja y deja enfriar a temperatura ambiente durante 24 horas. Pasado este tiempo, con ayuda de dos cucharas de postre, coloca porciones de masa sobre un plato limpio y redondéalas con las manos. Funde el resto del chocolate e introduce las trufas. A continuación pasa algunas por el cacao en polvo y otras por los fideos de chocolate.

consejo: Muchas veces se aconseja comer las trufas frías, pero lo mejor es consumirlas a temperatura ambiente. De esta forma se apreciar mucho mejor el sabor y la textura.

Temporada:	Todo el año	Bebida:	Licor
-------------------	-------------	----------------	-------

Zuppa inglesa

País de origen
Inglaterra

IMPRIMIR

Nº de Personas/Porciones
6



Tiempo de Preparación
45 min.

Ingredientes

2 bizcochos rectangulares de 250 gr. cada uno; 8 cucharadas pequeñas de vino; 2 huevos; 4 cucharadas de azúcar; medio litro de leche; 3 cucharadas de harina; 100 gr. de chocolate fundido; 200 gr. de nata.

Elaboración

Cortar el bizcocho horizontalmente en tres partes y hacer un primer piso en una bandeja rectangular. Bañar luego con el vino mezclado con café. Para el dulce, hacer una crema batiendo un huevo entero y una yema con cuatro cucharadas de azúcar, a continuación añadir 3 cucharadas de harina, mezclando todo bien, se vierte poco a poco medio litro de leche que esté hirviendo. Poner a fuego lento y remover. Verter la mitad de la crema sobre el primer piso del bizcocho, cubrir con una segunda capa de bizcocho bañado con café y vino. Incorporar a la crema 80 gr. de chocolate fundido y verterlo sobre el bizcocho. Dejar enfriar media hora y montar la nata helada con el azúcar espolvoreada.

Presentación

Introducir la nata en la manga pastelera y hacer la decoración de la zuppa. Derretir al baño María el resto del chocolate con una cucharada de agua o leche y apenas esté fundido, colarlo rápidamente sobre la nata. Meter el dulce un buen rato en la nevera antes de servir.