

ANÍMESE CON EL CHOCOLATE

Los secretos de la preparación de bombones

Edición revisada por
Eva Arguiñano



bainet
editorial





Sumario

7	Todo sobre el chocolate
17	Técnicas chocolateras
45	Presentación
63	Bombones
65	Bombones bañados
97	Trufas
107	Bombones moldeados
121	Bombones con sabores
127	Bombones sin lácteos
139	Los bombones y los niños
156	Acerca del Auberge du Chocolat
157	Proveedores
158	Índice
160	Agradecimientos

Técnicas chocolateras

La elaboración del chocolate requiere una serie de habilidades básicas. No se asuste, son fáciles de adquirir. Empiece por lo más sencillo e irá aprendiendo. En cuanto sepa templar el chocolate podrá realizar delicias exquisitas y, mejor aún, ¡divertirse haciéndolo!

Bañar fresas

Las fresas al chocolate, tan deliciosas como son, sólo tienen dos ingredientes: fresas y chocolate. No puede ser más simple. Saben divinamente y nos recuerdan los tranquilos días del verano.

Los pesos para esta receta son bastante aproximados, pues dependen del tamaño de las fresas, pero los hemos incluido a modo orientativo. Es fundamental que utilice sólo fruta fresca y perfecta. Si las fresas están blandas, el chocolate no se adherirá y le quedará una especie de pegote deforme. El chocolate que vaya a utilizar dependerá de su gusto. Hay quienes prefieren un intenso chocolate negro para complementar la dulzura de la fruta, mientras que otros se inclinan por el chocolate blanco, que les recuerda las fresas con nata.

En las dos recetas que ofrecemos a continuación hay que empezar poniendo las fresas en la nevera mientras templamos el chocolate (véase págs. 18-21). Enfriar la fruta es un poco hacer trampas, puesto que significa que el chocolate funcionará a pesar de que no esté completamente templado. Hay que templar más chocolate del que vayamos a utilizar, pues siempre queda un resto en el cazo en el que no se pueden sumergir las fresas. Para evitarlo, utilice un cazo de boca estrecha.

Doble baño

Tienen tan bueno el sabor como el aspecto. Sumerja aproximadamente dos tercios de la fresa en chocolate negro templado y déjelas secar. Cuando estén secas, moje la punta de la fruta en chocolate blanco templado y déjelas secar. El resultado final: el tallo verde, la fruta roja y el chocolate negro y blanco al final, es magnífico.

Fresas al chocolate

INGREDIENTES

500 g de fresas

50 g de chocolate templado

1 Saque las fresas de la nevera y séquelas cuidadosamente con un papel de cocina. Sostenga la fruta por el tallo y sumérjala hasta la mitad en chocolate. Deje que el exceso de chocolate gotee dentro del bol y hágala girar suavemente para que se desprenda el chocolate sobrante. Coloque las fresas sobre un papel parafinado o de hornear hasta que se sequen.



Fresas con pajarita negra

Estas fresas son fáciles de elaborar y le darán un toque divertido y sorprendente a los postres de una cena festiva.

INGREDIENTES

500 g de fresas

50 g de chocolate blanco templado

50 g de chocolate negro templado



1 Siga las instrucciones para las fresas al chocolate de la página anterior, pero utilizando chocolate blanco. Cuando el chocolate blanco se esté enfriando, temple el chocolate negro, sujete la fresa en diagonal y sumérjala un tercio en el chocolate negro. Sacúdala suavemente sobre el bol para eliminar el chocolate sobrante. No le dé vueltas a la fresa.



2 Sostenga la misma fresa en ángulo inverso y sumerja otro tercio en el chocolate negro para crear una forma en V que parezca la pechera de un esmoquin. Coloque la fresa con la V para arriba sobre un papel parafinado o de hornear.



3 Siga sumergiendo el resto de las fresas. Cuando estén secas, llene una pequeña manga pastelera con el chocolate negro restante. Dibuje las alas de la pajarita en el chocolate blanco y déjelas secar.

Esta receta requiere cierta planificación porque hay que prepararla durante unos días. Use un molde de cubos de praliné si dispone de él, o también puede utilizar una bandeja de cubitos de hielo.

Cubos de naranja y avellana

INGREDIENTES

120 g de chocolate con leche desmenuzado o en pepitas para la cobertura

100 g de chocolate con leche desmenuzado o en pepitas para la ganache

50 ml de nata líquida

20 g de cáscara de naranja escarchada (véase págs. 36-37) cortada finita

20 g de avellanas tostadas y desmenuzadas

1 Temple 90 g de chocolate con leche (véase págs. 18-21). Siga los pasos del 1 al 4 para moldear bombones de la página 33. Cuando los bombones se empiecen a asentar, vuelque el molde sobre un papel de hornear y déjelos asentar del todo (tal vez tenga que ponerlos un momento en la nevera).

2 Hierva la nata, déjele enfriar ligeramente y viértala sobre los 100 g de chocolate con leche para la ganache. Bátalo bien hasta que el chocolate esté incorporado.

3 Cuando el chocolate esté completamente asentado en el molde, compruebe que la capa tenga el grosor adecuado. Debe ser delgada y quebradiza para que no le quite sabor al relleno, pero no demasiado, para que no se deshaga. Si lo ve necesario, recúbrela con otra capa y repita el paso 1.

4 Mezcle la corteza y las avellanas con la ganache. Con una manga pastelera rellene el molde con ganache hasta casi el borde y déjela asentar.

5 Temple 30 g de chocolate con leche y utilícelo para extender una capa fina sobre la ganache que selle el bombón. Deje que se asienten y desmóldelos con cuidado antes de cortarles el «pie» (véase pág. 29).



El chocolate y la naranja combinan muy bien, y esta receta lo confirma una vez más. La cáscara de naranja escarchada le da frescura y chispa al chocolate, además de un magnífico aspecto.

Postre de naranja

INGREDIENTES

2 naranjas

8 cucharadas de azúcar

10 ml de agua

175 g de chocolate negro
desmenuzado o en pepitas
para el baño

65 ml de nata líquida

150 g de chocolate negro
desmenuzado o en pepitas

Unas gotas de aceite de azahar

Unas gotas de Cointreau o algún
otro licor de naranja

Para las copas de naranja, un succulento postre, haga una ganache y pásela a cucharadas a un vasito de cristal o una taza de café. Ponga unos trocitos de cáscara de naranja escarchada (véase págs. 48-49) y sírvala con tejas almendradas.

1 Utilizando las naranjas, el azúcar y el agua, prepare una ralladura de cáscara de naranja ligeramente cristalizada (véase págs. 48-49) y séquela en el horno a unos 100 grados, dándole la vuelta una o dos veces. Guarde la ralladura sobrante en un recipiente hermético.

2 Temple un tercio del chocolate para el baño (véase págs. 18-21) y extienda alrededor de un cuarto sobre una lámina de papel de hornear. Cuando esté seca al tacto, córtela en unos veinticinco círculos de 1,5 cm de diámetro con un cúter de pastelería.

3 Caliente un poco la nata. Agregue 150 g de chocolate negro y bátalo bien hasta que se haya incorporado. Si le quedan grumos de chocolate, caliente la mezcla en el microondas durante diez segundos y remuévala bien. Añada el aceite de azahar y el Cointreau.

4 Con una manga pastelera y una boquilla de 1 cm aplique la ganache a los círculos de chocolate que ha dejado asentar.

5 Cuando se haya asentado la ganache, temple el resto del chocolate para el baño y recubra los bombones para sellarlos bien. Espolvoree los bombones por encima con ralladura de cáscara de naranja caramelizada y déjelos secar antes de quitarles el «pie» (véase pág. 29).



Índice

- aceites 25, 122
- albahaca 25
- alcohol 24
- amaretti, bizcochos, en las
 - trufas 30, 98-99
- anís estrellado 25
- arándanos, zumo de 136-137
- avellanas
 - dulce de leche 94-95
 - naranja y avellana, cubos de 108-109
- azafrán 24, 25
 - ganaches 84
- bandejas de chocolate 58
- bañar
 - bombones 28-29, 65
 - doble baño 40
 - fresas 40-41
 - trufas 30-31, 97
- bayas de enebro 25
- bayas de saúco 25
- bergamota 25
- bombones, bases de
 - cigarrillos de chocolate 53
 - cortar una base 27
 - extender la base sobre el relleno 26
- bombones bañados 64-95
 - cuadrados de praliné 74-75
 - delicias de majuelas y naranja 70-71
 - dulce de leche 94-95
 - fresas con nata 90-91
 - napolitano 28, 84-85
 - palitos de naranja 82-83
 - pavé de albaricoque 76-77
 - pomelo y champán,
 - cuadrados de 68-69
 - postres de naranja 86-87
 - rocas de pasas y pacanas 88-89
 - romero y tomillo 66-67
 - sabor mediterráneo 72-73
 - torres de nueces 92-93
 - tronquitos de pastel de manzana 78-79
 - vainilla 80-81
- bombones con sabores 120-125
 - discos básicos de chocolate 122-123
 - tejas de chocolate 124-125
- bombones moldeados 106-109
- guindilla 110-111
- manzanas rojas 112-113
- naranja y avellana, cubos de 108-109
- praliné y lima, sorpresas de 116-117
- tacitas de café achispadas 118-119
- tacitas de lavanda 114-115
- bombones sin lácteos 126-137
 - cosmopolitano 136-137
 - ganache de mazapán 130
 - jazmín y rosas 128-129
 - naranja y canela 134-135
 - trufas de café 132-133
- brandy, albaricoques
 - macerados en 76
- brandy y champán, trufas de 102
- cacao, cacaotero, árbol del, 8, 9
- cacao, granos de 14
- cacao, habas de 12-13, 38
- cacao, manteca de 10, 13, 122
- cacao, torta de prensa de 13
- cacao, vainas de 12
- cacao africano 14
- cacao criollo 14
- cacao en polvo 30
- cacao latinoamericano 14
- cacao maya 8, 9
- café, sabores 24
 - tacitas de café achispadas 118-119
 - trufas de café 127, 132-133
- cajas para bombones 56-57, 60-61
- canapé, moldes de 32
- canela 24, 25
 - naranja y canela 134-135
 - trufas 100-101
- caramelos con chasquido y pasta de frutas 74
- y trufas de champán 102
- caras de chocolate 150-151
- cardamomo 24, 25
 - trufas de 104-105
- cata a ciegas 15
- cestillas de bombones 59
- champán 24
 - pomelo y champán,
 - cuadrados de 68-69
 - trufas de, 102-103
- chocolate
 - bebido 10
 - brillante 46
 - cómo se elabora 12-13
 - copos 53
 - hojas de 10, 11
 - refinado 10
 - tableta de 10, 11
 - xocolat 8-9
- chocolate blanco
 - bañar fresas en 40, 41
 - bombones de vainilla 80-81
 - colorear 55
 - fresas con nata 90-91
 - modelar 152
 - napolitano 84
 - naranja y champán,
 - cuadrados de 68-69
 - praliné y lima, sorpresas de 116
 - ratoncillos de chocolate
 - blanco 80
 - sabores para el 24
 - tacitas de café achispadas 118-119
 - tacitas de lavanda 114-115
 - torres de nueces 92-93
 - trufas de cardamomo 104-105
 - trufas de champán 102-103
- chocolate con leche 10, 13
 - dulce de leche 94-95
 - majuelas y naranja, delicias de 70-71
 - manzanas rojas 112-113
 - modelar 152-155
 - napolitano 84
 - naranja y avellana, cubos de 108-109
 - pomelo y champán,
 - cuadrados de 68-69
 - praliné, cuadrados de 74-75
 - romero y tomillo 66-67
 - sabores para el 24
 - tacitas de lavanda 114-115
 - tronquitos de pastel de manzana 78-79
 - trufas amaretto 98-99
 - trufas de canela 100-101
 - trufas de champán 102-103
 - trufas infantiles 148-149
 - vainilla, bombones de 80-81
- chocolate negro
 - bañar fresas en 40, 41
 - bombones de guindilla 110-111
- cosmopolitano 136-137
- ganache de mazapán 130-131
- jazmín y rosa 128-129
- naranja y canela 134-135
- palitos de naranja 82-83
- pavé de albaricoque 76-77
- postre de naranja 86-87
- rocas de pasas y pacanas 88-89
- sabor mediterráneo 72-73
- sabores y 24
- tacitas de café achispadas 118-119
- torres de nueces 92-93
- trufas de café 132-133
- trufas de canela 100-101
- trufas de champán 102-103
- chocolaterías inglesas 10
- cigarrillos de chocolate 53
- citronela 25
- clavo de olor 24
- cobertura 15, 18
- coco 25, 30
- comino 25
- copra 25
- Cortés, Hernán 9
- cosmopolitano 136-137
- crujientes, bolas, de chocolate 146-147
- cultivo del chocolate 14-15
- decorar bombones 46-55
 - colorear el chocolate 55
 - con chocolate brillante 46
 - decoración con la horquilla de inmersión 46
 - dibujar detalles con la manga pastelera 51
 - flores y fruta escarchada 48, 49
 - formas de rejillas 55
 - frutos secos para 47, 122
 - hojas de calco 50
 - hojas de chocolate 52
 - papeles texturados 50
 - rejillas de chocolate 54-55
 - virutas, copos y cigarrillos 53
- deliciosas formas de chocolate 142-143
- discos básicos de chocolate 122-123
- dulce de leche 94-95

- embalaje 56-61
 - cajas 56-57, 60-61
 - cestillas 61
 - comestible 56
 - contenedores 59
 - detalles de mesa 60
 - fuentes 58
- eneldo 25
- escarchada, cáscara de naranja 36-37, 48
 - naranja y avellana, cubos de 108-109
 - naranja y canela 134-135
 - naranja y champán, cuadrados de 68-69
 - palitos de naranja 83-83
- escarchadas, flores 49
- escarchar fruta 36-37
- especies 24, 25
- extender la base sobre el relleno 26, 27
- frambuesa, pasta de fruta de 38-39, 84
- fresas
 - bañar 40-41
 - con pajarita negra 41
 - fresas con nata 90-91
 - napolitanos 84-85
- fruta
 - de la pasión 25
 - escarchada 36-37
 - pasta de 38-39
 - sabores 25
- frutos secos 30, 38, 47, 122
- fundir chocolate 18
- ganaches 18, 38, 97
 - bombones moldeados 34
 - con sabor a té 128
 - de café 127, 132-133
 - de mazapán 130-131
 - de sirope de azúcar 130
 - extender una base sobre la 27
 - hacer una 22-23
 - ligeras 23
 - véase también* trufas
- gelatina, moldes de 32, 107
- guindas, sabor a 15, 70, 146
- guindilla, bombones 110-111
- hielo, bandejas de cubitos de 32, 107
- hierbas 25, 122
- historia del chocolate 8-11
- horquilla de inmersión 28
- Houten, Johannes Van 10
- huellas dactilares 30
- jamaicano, chocolate 15
- jazmín, sabor 15, 25
- jazmín y rosa 128-129
- jengibre 24, 25
 - escarchado 37
- láminas 15
 - discos básicos de chocolate 122-123
 - divertidas 140-141
- limas
 - sorpresas de lima y praliné 116-117
- limón, aceite de 122
- majuelas y naranja, delicias de 70-71
- manga pastelera, detalles con 51
- mango 25, 84
- manzanas
 - rojas 112-113
 - tronquitos de pastel de manzana 78-79
- mazapán, ganache 130-131
- medallas, chocolate 18
- menta, sabor a 24, 25, 84, 122
- mesa, detalles de 60
- microondas, método de templar chocolate en el 18, 21
- Moctezuma 9
- moldeados para niños 152-155
- moldear
 - bombones 32-35
 - hacer moldes 32, 107, 157
- monovarietal, chocolate 14-15, 24, 122
- napolitanos, bombones 28, 84-85
- naranja
 - majuelas y naranja, delicias 70-71
 - postres de 86-87
 - sabores de 24, 122
 - tacitas de 86
 - véase también* escarchada, cáscara de naranja
- nata, hervir la 22, 65
- Nestlé, Henri 10
- niños, los bombones y los 138-155
 - bolas crujientes de chocolate 146-147
 - caras de chocolate 150-151
 - caras de Papá Noel 150
 - deliciosas formas de chocolate 142-143
 - láminas divertidas 140-141
 - medallas de chocolate 150
- modelar 152-155
- pirulís de chocolate 144-145
- trufas infantiles 148-149
- nueces, torres de 92-93
- nuez moscada 24
- pacanas, rocas de pasas 88-89
- Palet d'or, bombones 46
- papeles de calco 50
- pasas
 - bolas crujientes de chocolate 146-147
 - caras de chocolate 150-151
 - rocas de pasas y pacanas 88-89
- pasta de fruta 38-39
- pavé de albaricoque 76-77
- pectina 38, 39
- pepitas, método de templar el chocolate 18, 20
- Peter, Daniel 10
- «pie», eliminar el, a los bombones 29, 34
- piña escarchada 37
- pirulís de chocolate 144-145
- pistachos 24
 - pistacho y praliné, cuadrados de 74
 - trufas de cardamomo 104-105
- plástico, moldes de 32
- plátano, sabores 24
- pomelo
 - cáscara escarchada de 36-37, 48
 - palitos de 82
 - y champán, cuadrados de 68-69
- praliné
 - cuadrados de 74-75
 - y lima, sorpresas de 116
 - y mazapán, cuadrados de 74
- presentación
 - decorar bombones 46-55
 - embalaje 56-61
- Quetzalcóatl 9
- ratoncillos de vainilla 80
- regaliz 25
- rejillas de chocolate 54-55
- rellenos blandos, extender una base sobre 27
- rocas de uvas y pacanas aromatizadas 88
- romero y tomillo 66-67
- ron, sabor a 24
- rosa
 - jazmín y rosa 128-129
 - pétalos escarchados 49
 - sabor a 24
- sabor mediterráneo 72-73
- sabores y chocolate 24
- sellar bombones 28-29
- sirope de azúcar, ganache de 130
- tableo, método de 18, 19
- tacitas de café achispadas 118-119
- tacitas de lavanda 114
- tapas para cajas de chocolate 57, 61
- té, sabor a 25, 128
- técnicas chocolateras 17-43
 - bañar bombones 28-29
 - bañar fresas 40-41
 - colorear chocolate 55
 - dar sabor 24-25
 - elaborar bombones 26-27
 - elaborar ganache 22-23
 - eliminar el «pie» 29
 - escarchar fruta 36-37
 - moldear bombones 32-35
 - pasta de fruta 38-39
 - tejas de chocolate 124-125
 - templar chocolate 18-21, 60-61, 139
 - templar para cajas de chocolate 60-61
 - texturados, papeles 50
- tomillo
 - romero y tomillo 66-67
- torre de nueces 92-92
- tostar granos de cacao 12-13
- Trinidad y Tobago, chocolate de 15
- trufas 26, 96-105
 - amaretto 98-99
 - bañar o recubrir 30-31, 97
 - caramelos con chasquido y champán 102
 - de brandy y champán 102
 - de café 132-133
 - de canela 100-101
 - de cardamomo 104-105
 - de champán 102-103
 - hacer una ganache 22-23
 - infantiles 148-149
 - rebozar 97
- vainilla 24
 - bombones de 80-81
 - ratoncillos de 80
- violeta
 - sabor a 24
 - escarchadas 49
- virutas de chocolate 53

Descubra los secretos de los maestros chocolateros y aprenda a preparar en casa bombones exquisitos y dignos de un profesional.

- + Conozca las diferentes técnicas de elaboración del chocolate.
- + Aprenda a preparar y decorar deliciosos bombones, trufas y moldeados recubiertos de chocolate y con infinidad de rellenos y sabores.
- + Incluye recetas de bombones sin lácteos y un capítulo dedicado a bombones sencillos y divertidos, que hasta los niños más pequeños pueden ayudarle a preparar.
- + Elabore elegantes recipientes, incluidas cajas, cestillas y bandejas comestibles. Con las técnicas explicadas paso a paso y ampliamente ilustrado con fotografías.



www.bainet-editorial.com

bainet
editorial

ISBN 978-84-96177-69-7



9 788496 177697