



CHOCOLATE

CON

MARCOS FUENTES

ELABORACIONES CON CHOCOLATE

BOMBONES

DECORACIONES

GANACHE

MONAS DE PASCUA

-TRUFAS Y TURRONES TRUFADOS

-BOMBON DE LICOR

-ROCAS

-TABLETAS



CLASIFICAREMOS LOS BOMBONES POR FAMILIAS:

1 -Los ganachés: compuestos por especias, pulpa de frutas, alcoholes naturales, etc. Bombones frágiles que requieren técnica y cuidado en su elaboración.

2 -Los pralinés: bombones menos frágiles, por considerarse secos son menos problemáticos desde el punto de vista bacteriológico.

1.- La base de una ganaché está constituida por nata y chocolate, a continuación agentes de textura, aroma y conservación como son el azúcar invertido, mantequilla, glucosa, alcoholes, pastas de frutos etc.

Por su alto contenido en humedad son considerados bombones de corta duración, cuando mezclamos nata (65 % aprox. Agua) y chocolate asociamos agua procedente de la nata y grasa del chocolate, la materia grasa se encontrará en suspensión sobre pequeñas gotas de agua.

Concluiremos en que un chocolate cuando mas rico sea en cacao mayor es su contenido de grasa y la mezcla resultará más delicada, podremos encontrar problemas de separación, en los chocolates entre 45 y 55 % de cacao los problemas son menos frecuentes, así como los ganachés elaborados con coberturas blancas y de leche que a su vez son mas flexibles por contener mayor cantidad de azúcar.

Intentaremos utilizar mantequilla y nata lo mas neutra posible y buscaremos personalizar la ganaché con el resto de componentes, así como con los aromas diversos que nos ofrecen las coberturas.

PRINCIPALES COMPONENTES:

-AZÚCAR INVERTIDO:

Sacarosa obtenida de la remolacha que, sometida a un proceso físico-químico. Hidroliza e invierte sus moléculas, confiriéndole, de este modo, propiedades mucho más amplias.

El azúcar invertido posee un mayor poder edulcorante que la sacarosa que se cifra en un 133%.

La inversión le confiere también propiedades higroscópicas: el azúcar invertido puede fijar, absorber y estabilizar el agua y la humedad de los productos que lo contienen. Esta es la razón por la que es indispensable en la conservación de los interiores de bombones de chocolate,

especialmente de los ganachés. Después de 3 o 4 semanas de conservación, las texturas de éstas se mantienen prácticamente intactas.

La miel es también un azúcar invertido, aunque natural. Sin embargo, a pesar del maravilloso trabajo de nuestras abejas, no está invertido en su totalidad, lo que explica su "re-cristalización" transcurriendo un cierto tiempo. Aun así puede utilizarse en ganaché, pero hay que tener en cuenta que "perfuma".

-GLUCOSA

La glucosa proviene del maíz. Su capacidad edulcorante es una de las más bajas. Con respecto a la sacarosa (azúcar común) es aproximadamente del orden del 85%.

La glucosa proporciona texturas elásticas y flexibles, pero, contrariamente el azúcar invertido, no tiene la capacidad de retener la humedad en el interior de las elaboraciones en las que se utiliza. Su uso en las ganachés es útil por el hecho que "flexibiliza" la preparación, evitando una humedad excesiva causante de la rápida formación de moho en el interior de los bombones de chocolate. La glucosa aguanta perfectamente el calor y el frío.

-MANTEQUILLA

Por su aporte en materia grasa, la mantequilla se utiliza como agente de textura, y actúa según criterios bien definidos.

La mantequilla es una emulsión íntima de agua y materia grasa. La más comúnmente utilizada contiene una humedad del 18 al 20%.

La añadiremos a la ganaché entre 35° - 40° C

GANACHÉS EQUILIBRADAS

Aportes de los diferentes componentes

-Manteca de cacao entre 460 y 490 gr. Por litro de nata al 35 % M.G.

Si la cobertura es más dulce la cantidad de manteca será mas elevada, para compensar el efecto reblandecedor del azúcar

- Mantequilla fresca para perfeccionar la esponjosidad y melosidad entre 10 y 20 % del peso de nata y cobertura, cuidando no resulte una textura excesivamente grasienta, una cobertura de leche requerirá una menor cantidad

-Azúcar invertido entre un 6 y 10 % del peso de los ingredientes aportados dependiendo de la cobertura utilizada y de los extractos secos que se vayan a utilizar.

Ejemplo:

1 kg. cobertura cuya cantidad de manteca de cacao sea 415 gr.(70% cacao)

Puesto que la cobertura tiene una elevada cantidad de cacao aportaremos 460 gr de manteca

cacao por litro de nata, así la cantidad de cobertura será el resultado de:

$$460 * 1000 / 415 = 1108$$

Añadiremos 15 % de mantequilla

$$1000 \text{ gr. nata} + 1110 \text{ gr. cobertura} = 2110 \text{ gr.} * 0.15 = 316 \text{ gr mantequilla}$$

Añadiremos 8 % azúcar invertido

$$2110 \text{ gr} + 316 \text{ gr} = 2426 \text{ gr.} * 0.08 = 194 \text{ gr. azúcar invertido}$$

DECORACION DE MOLDES **BOMBONES**

Para la decoración de los bombones moldeados tendremos que aplicar las materias a utilizar sobre el interior de los moldes. Para el efecto utilizaremos principalmente manteca de cacao y colorantes liposolubles. Otra opción es pistolear los moldes con cobertura rebajada con manteca de cacao, las dos opciones se pueden combinar perfectamente.

No dejaremos de tener en cuenta las temperaturas de trabajo establecidas anteriormente.

PINTURA PARA LOS MOLDES

600 gr. Cobertura 58%
200 gr. Pasta cacao

400 gr. Manteca de cacao
200 gr. Cobertura leche



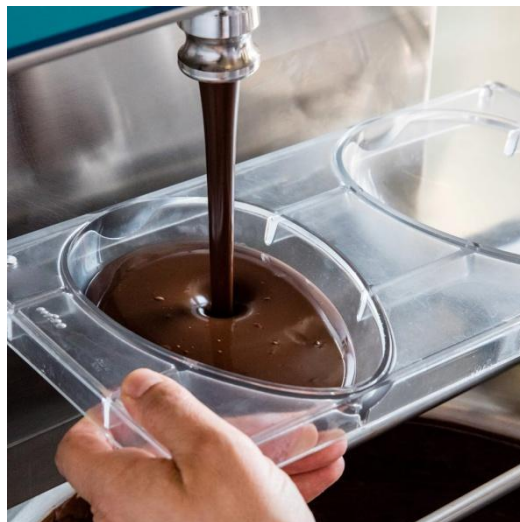
BAÑO O CAMISA DE LOS BOMBONES

El baño se utiliza en los bombones de corte y las trufas, se realiza por inmersión de los ganachés ya dosificados en coberturas atemperadas.

El proceso en los bombones moldeados es al inversa, es decir primero haremos la cubierta o camisa sobre el interior de los moldes con la cobertura que hayamos decidido, seguidamente llenaremos con la ganaché correspondiente para finalmente cerrarlos preferentemente con una cobertura negra sea cual sea la cobertura utilizada en la camisa, así obtendremos una base mas consistente.

IMPORTANTE:

Evitaremos la humedad en las piezas a bañar y la formación de cámaras de aire sobre todo en los bombones moldeados.



CREACION DE SUELA

Llamamos creación de suela a la aplicación de una fina capa de cobertura o bien de pintura para moldes sobre las ganachés para corte una vez dispuestas para ser dosificadas mediante el corte con la guitarra, con esta acción evitaremos la deformación de las piezas por el consiguiente arrastre de la masa por las cuerdas de la guitarra.

RECETAS DE BOMBONES

BOMBON MANDARINA Y AVELLANA

700 gr. NOCCIOLATA BLANCA
200 gr: PASTA DE AVELLANA
400 gr. RENO BLANCO
100 gr. Manteca de Cacao
Crujiente
200 gr. PRALIN DELICRISP CASSIC
100 gr. RENO LECHE
10 gr. Manteca de cacao

BOMBON DE CAMELO Y FLOR DE SAL

500 gr. PRALIN DELICRISP CAMELO Y FLOR DE SAL
500 gr. RENO BLANCO
Toffee
300 gr. TOFFEE DOR CAMEL
300 gr. RENO LECHE
1 gr. De sal
Cacahuete salado
250 gr. Cacahuetes
100 gr. Azcar
30 gr. Agua
20 gr. Miel
1 gr. sal

BOMBON MONORIGEN PERU 70%

500 gr. Nata 35 %
110 gr. Tremoline
70 gr. Glucosa
1 gr. Sal
950 gr. MONORIGEN PERU 70 %
50 gr. Mantequilla

BOMBON DE FRAMBUESA, PISTACHO Y FRUTOS ROJOS

500 gr. PRALIN DELICRISP FRUTOS ROJOS
60 gr. Manteca de cacao
Reduccion de frambuesas
100gr. Glucosa
100 gr. De licor de frambuesas
8 gr. JOYPASTE FRAMBUESAS

Pistacho
900 gr. CHOCOCREAM PISTACHO
750 gr. RENO BLANCO
150 gr. JOYPASTE PISTACHO

BOMBON IRIS COTIS

190 gr. Agua
30 gr. Café soluble
70 gr. Dextrosa
70 gr. Tremoline
70 gr. Glucosa 44°
110 gr. whisky
900 gr. RENO BLANCO
150 gr. Manteca de cacao
40 gr. Mantequilla

BOMBON ALMENDRA Y LIMA

780 gr. PRALINE ALMENDRA
350 gr. RENO LECHE
75 gr. Manteca de cacao
c/s aceite de limón o lima

TRUFAS SUPREMA

600 gr. Nata uht
1 kg. cobertura 72 %
50 gr. Azúcar invertido
3 u. vainas vainilla
Infusionar la vainas con la nata, el resto como una ganaché,
Formar bolas , bañar con cobertura y rebozar con cacao

TRUFA CAFÉ

650 gr. Nata uht
100 gr. Azúcar invertido
1 kg. cobertura 72 %
24 gr. Café soluble o JOYPASTE CAFE
100 gr. Mantequilla

TRUFAS WHISKY

100 gr. Nata uht

15 gr. Miel

350 gr. Cobertura leche

150 gr. Cobertura negra 58%

150 gr whisky



ROCAS

800 g bastones de almendra tostados

200 g azúcar

40 g agua } cocer a 115°

25 g mantequilla

500 g cobertura 72%

50g manteca de cacao