



Preparado a base de chocolate

PREPARACIONES A BASE DE CHOCOLATE

• MUFFINS A BASE DE CHOCOLATE

MUFFINS DE CHOCOLATE CON PRALINE DE MARACUYÁ

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Harina	250	gr
Azúcar	200	gr
Margarina	150	gr
Huevos	7	Unidades
Crema de leche	50	gr
Cobertura de chocolate	50	gr
Polvo para hornear	4	gr
Tintura de caramelo	3	gr



Preparación

1. Mise en place.
2. Preparar una ganache con la crema de leche y cobertura de chocolate.
3. Cremar margarina con azúcar de 7 a 9 minutos.
4. Incorporar los huevos uno por uno, hasta emulsionar.
5. Tamizar harina de trigo con polvo de hornear, y mezclar en forma envolvente.
6. Mezclar ganache y tintura de caramelo.
7. Servir los moldes y hornear de 20 a 30 minutos en 150°C.



PRALINÉ DE MARACUYÁ

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Zumo de maracuyá	100	cc
Glucosa	50	gr
Almendra fileteada	150	gr

Preparación

1. Mise en place.
2. Confitar zumo de maracuyá con glucosa a 107°C.
3. Incorporar almendra fileteada y cocinar hasta que genere consistencia.

MADELEINE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	CANTIDAD	PESO
Mantequilla	150	gr
Azúcar Normal	150	gr
Huevos	4	Unidades
Harina floja	140	gr
Sal	1	gr
Ralladura de Limón	2	gr
Cocoa en polvo	10	gr
Tintura de caramelo	2	gr

Preparación

1. Mise en place.
2. Fundir la mantequilla y dejar enfriar a 60°C.
3. Mezclar todos los ingredientes, servir los moldes.
4. Hornear a 170°C entre 10ª 12 min.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Yemas	240	gr
glucosa o miel	80	gr
Mantequilla	380	gr
Chocolate semiamargo	200	
Chocolate blanco	270	gr
Café soluble	30	gr
Harina	220	gr
Claros	400	gr
Coco deshidratado (no dulce)	100	gr
Azúcar corriente	200	gr

Procedimiento

1. Mise en Pace.
 2. Elaborar un merengue francés con las claras y el azúcar corriente.
 3. Fundir la mantequilla, y agregar el café soluble, la glucosa, el chocolate blanco y semiamargo troceado y fundido, agregar yemas, batir por 1 minuto.
 4. Incorporar harina de trigo tamizada, y el coco deshidratado dulce.
- Nota: Puede añadir nueces previamente trituradas y salteadas.
5. Agregar en forma envolvente el merengue suizo.
 6. Hornear a 200°C por 10 a 12 minutos.





TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Harina	87,5 gr
glucosa o miel	87,5 gr
Mantequilla	100 gr
Chocolate semiamargo	15 gr
Chocolate blanco	210 gr
Café soluble	10 gr
Harina	75 gr
Claros	2 gr

PROCEDIMIENTO

1. Cremar margarina con azúcar corriente y azúcar pulverizada, incorporar yemas, y luego el chocolate fundido, luego la harina, cocoa, ph, y bicarbonato, aparte montar las claras a punto nieve, e incorporar a la mezcla anterior en forma envolvente, hornear a 160^ac por 50 min.



HELADOS A BASE CHOCOLATE

HELAFDO DE CHOCOLATE	
INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche entera	750 ml
Yemas	5 und
Crema de leche	125 ml
Azúcar	185 gr
Sal	Pizca
Chocolate semi-amargo	180 gr

Procedimiento

Colocar a hervir la leche y crema de leche cuando alcanza el punto de ebullición adicionar las yemas mezcladas con el azúcar y adicionarlo a la mezcla de la leche colocar al fuego y cocinar hasta llegar a 84°C, adicionar el chocolate troceado y la sal hasta disolver todo el chocolate detener la cocción en un baño María invertido y dejar madurar la mezcla de 3 a 24 horas luego pasarla por la turbina de helado. Se le puede adicionar avellanas o nueces.



GALLETAS A BASE DE CHOCOLATE

GALLETA CHOCO CHIPS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar corriente	350	gr
Azúcar Morena	300	gr
Margarina	375	gr
Huevos	5	Und
Harina	750	gr
Bicarbonato	5	gr
Sal	3	gr
Chips de chocolate	375	gr

Procedimiento.

1. Mise en place
2. Cremar azúcar corriente, azúcar morena con la margarina por 8 minutos.
3. Incorporar los huevos batidos hasta lograr una mezcla homogénea.
4. Tamizar la harina de trigo con la sal, bicarbonato, agregar a la margarina junto con los chips de chocolate. Llevar la masa a refrigerar por 20 min.
5. Formar bolas de masa de 50gr, colocar sobre la lata y hornear a 150°C de 12-15min.

GALLETA PALET DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Mantequilla	120	gr
Azúcar en polvo	75	gr
Cocoa	25	gr
Chocolate semiamargo	30	gr
Harina	165	gr
Esencia de vainilla	5	gr
Yema	1	Unidad
Granillo de chocolate	30	gr

Procedimiento.

1. Mise en place.
2. Incorporar la mantequilla con azúcar, adicionar cocoa, harina, y hacer un sablage.
3. Fundir el chocolate y agregar a la mezcla anterior, realizar un fresage.
4. Formar cilindros de 2 cm de diámetro y llevar a congelar por 1 hora.
5. Cortar de 3cm de largo, bañar con huevo y cubrir con granillo de chocolate
6. Hornear de 140 a 150°C.



POSTRES FRIOS A BASE DE CHOCOLATE

BAVAROISE DE VAINILLA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES	PORCENTAJE		CANTIDAD	UNIDAD
Salsa Inglesa	100.0	%	300	gr
Crema montada	80.0	%	240	gr
Gelatina sin sabor	2,5	%	7,5	gr
Chocolate blanco	15,0	%	45	gr
Vaina de vainilla	1,0	%	3	gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Elaborar una salsa inglesa con la vaina de vainilla.
3. Hidratar la gelatina sin sabor, con agua fría.
4. Agregar cobertura de chocolate blanco a la inglesa, y re hidratar la gelatina a 32°C-35°C.
5. Incorporar la crema semimontada en forma envolvente, verter en un molde y llevar a congelar.

BAVAROIS DE CHOCOLATE Y MENTA

INGREDIENTES	PORCENTAJE		CANTIDAD	UNIDAD
Salsa Inglesa	60.0	%	300	gr
Crema montada	100.0	%	500	gr
Gelatina sin sabor	1,5	%	7,5	gr
Chocolate semiamargo	50,0	%	250	gr
Menta	1,0	%	5	gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Elaborar una salsa inglesa con la menta.
3. Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría.
4. Agregar cobertura de chocolate semiamargo a la salsa inglesa y rehidratar la gelatina a 32°C-35°C.
5. Incorporar la crema semimontada en forma envolvente, verter en un molde y llevar a congelar.



BAVAROIS DE HIERBABUENA

INGREDIENTES	PORCENTAJE		CANTIDAD	UNIDAD
Salsa Inglesa	100.0	%	300	gr
Crema montada	80.0	%	240	gr
Gelatina sin sabor	2,5	%	7,5	gr
Chocolate blanco	15,0	%	45	gr
Hierbabuena	2,0	%	6	gr

Procedimiento

1. Mise en place
2. Elaborar una salsa inglesa con la hierbabuena
3. Hidratar la gelatina sin sabor, con agua fría.
4. Agregar cobertura de chocolate blanco a la inglesa, y re hidratar la gelatina a 32°C-35°C,
5. Incorporar la crema semi montada en forma envolvente, verter en un molde y llevar a congelar.





MOUSSE DE CHESSE CAKE				
INGREDIENTES	PORCENTAJE		CANTIDAD	UNIDAD
Queso crema	100.0	%	200	gr
Merengue suizo	50	%	100	gr
Chocolate blanco	20	%	40	gr
Crema montada	10	%	20	gr

Preparación

1. Mise en place.
2. Cremar el queso crema, agregar el merengue suizo.
3. Fundir el chocolate blanco y agregar en forma envolvente.
4. Agregar crema semi montada, mezclar y llevar a refrigerar.

Nota: Se puede saborizar con esencia de vainilla.



POSTRES DE ALTA PASTELERÍA CON CHOCOLATE

Mousse de chocolate con cremoso de panela, Jelly de lulo, biscuit de coco, con Glacaje de chocolate.

- Jelly de Lulo
- Cremoso de panela
- Biscuit de coco
- Mousse de chocolate
- Glacaje de chocolate
- Jelly de Lulo
- Cremoso de panela
- Biscuit de coco
- Mousse de chocolate
- Glacaje de chocolate

DACQUOISE DE COCO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Coco deshidratado	80	gr
Azúcar en polvo	80	gr
Cocoa	20	gr
Chocolate semiamargo	20	gr
Harina	125	gr
Esencia de vainilla	180	gr
Yema	80	gr

Preparación

1. Mise en place.
2. Preparar un merengue francés con las claras de huevo y el azúcar.
3. Tamizar la harina de trigo, fécula, azúcar pulverizada y la almendra. Mezclar el coco deshidratado
4. Agregar el merengue en dos partes y mezclar en forma envolvente
5. Esparcir la mezcla en una lata previamente engrasada enharinada y hornear a 180°C por 8-10 min.



CREMOSO DE PANELA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Panela	105 gr
Agua	50 gr
Mantequilla	38 gr
Leche	68 gr
Crema de leche	68 gr
Yemas	45 gr
Gelatina sin sabor	5 gr
Mantequilla	98 gr
Sal	1 gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Hacer un caramelo con la panela a 125°C.
3. Cortar temperatura con la mantequilla.
4. Llevar a hervor la leche y crema de leche, sin dejar hervir, agregamos a la mezcla anterior.
5. Agregar las yemas y la sal.
6. Cocinar a temperatura baja sin dejar hervir, y agregar la gelatina previamente hidratada a 60°C.
7. Incorporar la mantequilla en cubos y mezclar hasta lograr una mezcla homogénea.



GLACAJE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	125 gr
Azúcar Corriente	180 gr
Cremas de leche	125 gr
Cocoa	50 gr
Gelatina sin saber	15 gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua hasta punto de ebullición 100°C.
3. Agregar Cocoa y gelatina sin sabor, llevar a 103°C previamente hidratada.
4. Incorporar la crema de leche caliente, y revolvemos hasta que no quede grumos, dejar enfriar y bañar a 28-25°C.

JELLY DE LULO

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	125 gr
Azúcar Corriente	180 gr
Cremas de leche	125 gr
Cocoa	50 gr
Gelatina sin saber	15 gr

Procedimiento

1. Mise en place.
2. llevar a hervor el zumo de lulo y naranja, con el azúcar, cuando llegue a 103°C agregar gelatina previamente hidratada.





CREMOSO DE PANELA

INGREDIENTES	CANTIDAD
Yemas	3 und
Azúcar	50 gr
Zumo de naranja	100 gr
Cobertura de chocolate amargo 65%	200 gr
Crema de leche	300 gr
Gelatina sin sabor	4 gr

Preparación:

1. Mise en place
2. Colocar a baño de maría la cobertura de chocolate
3. Cremar yemas y azúcar, e incorporar al chocolate
4. Agregar el zumo de naranja, e incorporar la gelatina re hidratada
5. Semi montar la crema de leche, y agregar a la mezcla anterior.



OTROS RECURSOS

Xocolatl, con Jose Ramon Castillo para ElGourmet.com - Bombones de Vaciado



Vídeo web

Estos enlaces no son producidos por la **Institución**, son un apoyo **adicional externo** que le suministramos a usted. En caso de daño de alguno de los links, por favor reportarlo a nuestra **Mesa de Ayuda**.