

escuela torreblanca

**CURSO DE
INICIACION AL
CHOCOLATE**



TÉCNICAS DE TRABAJO Y TECNOLOGÍA DEL CHOCOLATE

EL TEMPLADO

El templado es la fase más importante para obtener unos resultados óptimos y todo depende de la manteca de cacao, una grasa poliforme que forma diferentes cristales.

Dentro de los cristales, la forma beta es la más compacta porque está estable y es la que forma menor volumen.

Se habla de siete modificaciones en la forma estable es la beta pero no podemos tomarlos después del templado. Los cristales predominantes son dosificados (gamma, alfa, beta segunda, b. beta prima y beta) de todos estos cristales, no sólo contienen cristales estables el cristal beta.

Algunos ejemplos de temperaturas:

Gamma hasta 18°C

alfa de 18°C a 24°C

B beta estable a 35°C

Beta segunda semiestable a 32°C

Beta prima semiestable a 28°C

Dentro de las coberturas tenemos sólidos que le cuestan bastante soltar el calor, sabemos que es conveniente tenerlo durante unas horas fundido.

A 40°C-45°C antes de hacer el templado.

A 45°C la masa no tiene cristales.

Si no atemperamos las coberturas tardarían en cristalizar y no podríamos realizar correctamente nuestros bombones u otros trabajos con coberturas.

Es por lo tanto necesario realizar el templado de la cobertura.

Podremos realizar diferentes tipos de templado o atemperado:

Templado manual

Templado por siembra

Templado a máquina tradicional

Templado a máquina de pompa

TEMPLADO MANUAL

Fundiremos la cobertura entre 45°C y 50°C para realizar una total descristalización.

Bajar la temperatura hasta 27°C, nunca bajaremos más la temperatura ya que crearemos un tipo de cristales no deseados y cristaliza demasiado rápido.

Trabajaremos la cobertura durante el proceso de enfriamiento, cuando consigamos la temperatura de 27°C, subiremos hasta la temperatura de trabajo, que dependería del tipo de chocolate y la cantidad de manteca de cacao.

Temperaturas aproximadas:

Coberturas negras y chocolates de laboratorio. 31°C a 32°C

Cobertura de leche. 29-30°C

Chocolate blanco. 27-28°C

En todos los casos de atemperado tanto a maquina como manual el enfriamiento debe de ser lento y con bastante agitación, para poder crear el máximo de cristales.

CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes

1 l leche

50g nata

50g azúcar

200g chocolate negro 60%

50g chocolate con leche

20g maizena

c.s. canela molida

Proceso

Calienta un poco de leche y mézclala con el azúcar y la maizena para evitar grumos.

Después añade el resto de la leche y la nata, y llévala a ebullición. Muévela constantemente.

Pica los chocolates y añade la base anterior en el momento en que comience a hervir.

Mézclalo todo y vuelve a hervirlo sin dejar de moverlo para que no se pegue.

Pon un poquito de canela, para que le dé un toque especial.

Si quieres puedes ponerle otras especias que te gusten más. Prueba con un poquito de curry, pimienta o guindilla.

CREMA CHOCOLATE PARA HORNO

Ingredientes:

500 grs leche

100 grs yema

50 grs azúcar glace

270 grs coberturas manjari

Proceso:

Herviremos la leche. Mezclaremos la yema con el azúcar y le añadiremos la leche hervida.

Y esta mezcla se la añadiremos al chocolate fundido.

BOMBÓN VAINILLA

Ingredientes:

900 g de nata al 32% MG
1 rama de vainilla
100 g de glucosa
1/2 g de sal Maldon
100 g de tremoline
800 g de cobertura de leche
400 g de cobertura negra al 70%
de cacao
200 gr mantequilla

Proceso:

Ponemos a hervir la nata, la glucosa, el azúcar invertido, la mantequilla y la vainilla tapar e infusionar.

Una vez infusionado, calentamos la mezcla y ponemos la cobertura de chocolate triturada.

Lo atemperamos a 32°C y lo añadimos a los moldes y dejamos cristalizar.

TÉ LIMON

Ingredientes:

300 g de nata al 32% de MG
30 g de te de jazmín
c.s. de ralladura de la piel de
2 limones
7 g de sorbitol
50 g de azúcar invertido
1/2 g de sal Maldón
500 g de cobertura de leche
100 g de cobertura negra
al 70 % de cacao
100 g de mantequilla

Proceso:

Infusionar en frío la nata con el té, y en el caso de que la receta también lo lleve, con la ralladura de limón o mandarina, dejar en cámara frigorífica a 4° C durante 12 horas.

Pasar por el chino y rectificar el peso total que debe ser el de la suma total de los ingredientes antes de infusionarlos, añadiendo nata. Incorporar el sorbitol, el azúcar y la sal y llevar a ebullición.

Cuando el conjunto esté a 85° C verter sobre las coberturas finamente picadas y mezclar bien hasta que se disuelvan por completo y hasta obtener una ganaché lisa y brillante.

Cuando la ganaché esté a 40° C incorporar la mantequilla cortada a dados, si la fórmula incluye licor, añadirlo en este momento, mezclar y atemperar a 31° C.

Verter en marcos de 8 mm de grueso y dejar cristalizar durante 18 horas a una temperatura ambiente de 15° C y una humedad de entre 50-55%.

Aplicar en la superficie una capa fina de cobertura negra atemperada y cortar con ayuda de la guitarra piezas de la forma y tamaño deseados.

Bañar con cobertura y colocar inmediatamente encima una placa de plástico lisa o con el relieve deseado, presionar ligeramente para marcar el grabado y obtener un acabado brillante.

ROCHER SUISSE

Ingredientes:

800 g almendras (en barritas)

200 g azucar en grano

30 g agua

25 g mantequilla

500 g Cobertura negra

50 g manteca de Cacao

Proceso:

Tostaremos la almendra, con el azucar y el agua haremos un almibar para caramelizar las almendras. Una vez caramelizado le añadimos la mantequilla para que se suelten las almendras. Una vez esten a 30°C y esten sueltas le añadiremos la cobertura junto con la manteca. Formaremos montañitas no muy grandes.