

Módulo 8

OTRAS CONFECCIONES

Durante este módulo vas a aprender a hacer trufas, barritas y chocolatinas un poco más complejas, que requieren varios componentes y que se cubrirán con una capa final de chocolate atemperado. A diferencia de los bombones, para estas preparaciones no es necesario que el chocolate esté recién atemperado, pudiendo utilizar las tabletas que ya tenías preparadas. Aún así, necesitarás atemperar más chocolate para poder hacer todas las recetas.

8.1 Trufas de Jengibre Caramelizado



8.1.1 Jengibre Caramelizado

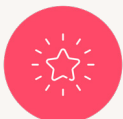
Ingredientes



- 40 g de jengibre orgánico, cortado en láminas finas
- ½ taza de agua
- 65 g de azúcar de coco
- Pizca de sal

Método

1. Con ayuda de una mandolina o de un cuchillo bien afilado corta el jengibre en rodajas finas. Si el jengibre no es orgánico, puedes retirar la piel fácilmente con una cuchara. Pesa 40 gramos y reserva.
2. En una cazuela vierte el agua junto con el azúcar y caliéntalo hasta que empiece a hervir.
3. En ese momento añade el jengibre laminado, reduce el fuego, cubre con la tapa y deja cocinando durante unos 30 minutos hasta que el caramelo haya espesado y reducido en forma de sirope oscuro.
4. Separa las láminas de jengibre del sirope con ayuda de un colador.
5. Guarda el sirope en un recipiente ya que lo utilizaremos más adelante en la receta. Si está muy espeso y pegajoso puedes recalentarlo para que sea más fácil de verter.
6. Prepara una bandeja cubierta con azúcar de coco.
7. Una a una ve cubriendo las rodajas de jengibre sobre el azúcar y colócalas sobre una rejilla para dejar que se sequen por completo.



Humedece tus dedos con agua para evitar que el jengibre se pegue y te resulte más fácil de manipular.

8.1.2 Ganache de Jengibre

Ingredientes

- 100 g de chocolate previamente atemperado, derretido
- 1/4 taza de sirope de jengibre
- 3 C de aceite de coco virgen extra derretido
- 2 C de jengibre caramelizado, cortado en trocitos pequeños

Método

1. Pesa el chocolate y deja que se vaya derritiendo sobre un bol a fuego lento. Añade el aceite de coco junto con el chocolate.
2. Mientras tanto, trocea el jengibre caramelizado en trocitos muy pequeños.
3. Añade el sirope de jengibre que tenías reservado en el bol junto con el chocolate.
4. Cuando el chocolate esté completamente derretido, retira del fuego y añade el jengibre troceado.
5. Vierte el ganache en un recipiente de cristal y deja que solidifique a temperatura ambiente (este proceso puede llevar entre 3 o 4 horas, dependiendo de la temperatura de la cocina).



Remueve la mezcla de vez en cuando para evitar que el jengibre se deposite en el fondo del bol. Si quieres acelerar el proceso, guarda el ganache en el frigorífico, sacándolo cada 5 minutos y volviendo a remover. Repite hasta obtener la consistencia deseada.

8.1.3 Trufas de Jengibre Caramelizado

Ingredientes

- Ganache de jengibre
- ½ taza de chocolate atemperado
- Cacao crudo en polvo

Método

1. Una vez el ganache tiene una consistencia sólida pero manipulable, forma bolas de unos 2 cm de diámetro.
2. Coloca las trufas sobre una bandeja y guárdalas en el frigorífico durante unos 30 minutos, mientras preparas la cobertura de chocolate.
3. Prepara un bol con chocolate negro atemperado. Si ya no te queda tabletas, tendrás que atemperar de nuevo.
4. Una a una, y con la ayuda de un tenedor para chocolate, ve bañando las trufas. Retira el exceso de chocolate con ligeros movimientos verticales y deslizando ligeramente el tenedor sobre el borde del bol.
5. Coloca las trufas sobre una bandeja forrada con papel de hornear y deja que el chocolate endurezca completamente.
6. Como toque final, cubre las trufas con cacao en polvo y ¡ya están listas para servir!



**15 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**

16



Envíanos una foto de tus trufas de jengibre. ¿Te ha gustado el sabor o encuentras el sabor a jengibre muy intenso?

8.2 Trufas Cremosas de Avellana



Esta receta es mi versión saludable de los famosos Ferrero Rocher. Primero haremos una crema de cacao y avellanas, que tendrás que dejar en el frigorífico durante al menos 4 horas para que solidifique bien. Pasadas esas horas, daremos forma a las trufas, que se rellenarán con una avellana tostada y se cubrirán con una capa crujiente de chocolate y avellanas troceadas.

8.2.1 Ganache de Cacao y Avellanas

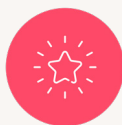
Ingredientes



- 1 taza de avellanas crudas
- ½ taza de azúcar de coco
- ½ taza de crema de avellanas
- ¼ taza + 2 c de cacao crudo en polvo
- ¼ taza de aceite de oliva virgen extra
- 3 C de manteca de cacao cruda derretida
- 2 C de miel cruda (o sirope de arce)
- 1 c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa

Método

1. Empieza preparando la crema de avellanas. Para ello aclara y escurre las avellanas que has tenido a remojo la noche anterior. Bate una taza de avellanas junto con dos tazas de agua y una pizca de sal.
2. Filtra la crema y guárdala en un recipiente de cristal en el frigorífico.
3. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F) o 160 °C (320 °F) si usas la función con ventilador.
4. Tuesta las avellanas durante 15 minutos, hasta que estén doradas (déjalas un par de minutos más si es necesario).



Para la segunda parte de la receta necesitarás otras dos tazas de avellanas tostadas, así que aprovecha y tuesta ahora todas las avellanas (3 tazas en total).

5. Con las avellanas aún calientes, retira las pieles con ayuda de un colador de metal. Coloca el colador sobre una bandeja y aplica movimientos de fricción hasta eliminar la mayor parte de piel. Este paso es importante para conseguir una crema bien sedosa.
6. Una vez están todas las avellanas peladas, mide una taza y añádela en la jarra de la batidora junto con el aceite de oliva.
7. Bate hasta que todas las avellanas estén bien trituradas y quede una crema fina.
8. Añade el azúcar de coco y vuelve a batir hasta que quede bien incorporado.
9. A continuación agrega el resto de los ingredientes y tritura de nuevo hasta que obtengas una crema suave y brillante.
10. Vierte la crema en un recipiente de cristal, etiquétalo con el nombre y la fecha y guárdalo en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para dejar que solidifique.



**5 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**

17

Prepara esta deliciosa crema de cacao y avellanas y envíanos una foto o vídeo para que podamos ver su textura antes y después de pasar por el frigorífico.

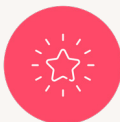
8.2.2 Trufas Cremosas de Avellanas

Ingredientes

- Ganache de cacao y avellanas que tenías preparado
- 1 avellana tostada por cada trufa (unas 28 en total)
- 1 taza de chocolate atemperado (puedes elegir entre chocolate negro o con leche)
- 1 taza de avellanas tostadas

Método

1. Saca la crema de avellanas del frigorífico y asegúrate de que está lo suficientemente sólida como para poder dar forma a las trufas.
2. Prepara una bandeja forrada con papel vegetal.
3. Con una cuchara, coge una porción, coloca una avellana en el centro y con las manos forma una trufa de unos 2 cm.
4. Haz el mismo proceso con el resto de la crema y coloca todas las trufas en la bandeja.
5. Guarda en el congelador durante unos 30 minutos, mientras preparas la cobertura de chocolate.
6. Empieza troceando una taza de avellanas con un cuchillo grande. Queremos trocitos del tamaño aproximando de una lenteja.
7. Pasa las avellanas por un colador para eliminar el polvo y quedarnos solamente con los trozos (ocuparán aproximadamente media taza).
8. Prepara una taza de chocolate negro atemperado. Si lo prefieres, puedes utilizar chocolate con leche en su lugar.
9. Mezcla en un bol pequeño el chocolate con los trocitos de avellanas y prepara una bandeja forrada con papel vegetal.
10. Saca las trufas del congelador y utiliza un tenedor para chocolate para ir bañándolas una a una en el chocolate. Retira que el exceso de chocolate y déjalas reposar sobre la bandeja.
11. Una vez la cobertura de chocolate ha endurecido completamente, puedes presentar las trufas en un plato.
12. Guarda las que no se consuman en el frigorífico o congelador en un recipiente cerrado herméticamente.



Derrite el chocolate que te haya sobrado y viértelo sobre un pequeño molde de silicona. Guárdalo en el frigorífico para que solidifique y ¡tendrás un delicioso chocolate con avellanas!



**5 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**

8.3 Trufas de Garam Masala

A continuación te propongo la receta de unas trufas con un sabor más exótico, que son ideales para paladares atrevidos. Puedes ajustar la cantidad de Garam Masala y de canela hasta conseguir el sabor que más te guste.



Esta receta es opcional, por lo que no será necesario que la hagas para completar el curso. Aún así, te animo a que la pruebes y nos mandes una foto con el resultado. ¡Cuéntanos si te han gustado!

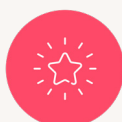
Ingredientes



- ½ taza de mantequilla suave de anacardos (preferiblemente tostados)
- 2 C de cacao crudo en polvo
- 2 C de chocolate negro derretido
- 2 C de sirope de arce
- 2 C de manteca de cacao cruda derretida
- 2 C de agua
- 1 c de Garam Masala
- ¼ c de extracto puro de vainilla
- ¼ c de sal rosa
- ⅛ c de canela de Ceilán

Método

1. Prepara el *mise en place* con tiempo para que todos los ingredientes tengan una temperatura similar.



Saca los ingredientes que guardas en el frigorífico con antelación y asegúrate de que el chocolate derretido no está caliente cuando lo añadas en la batidora con el resto de los ingredientes.

2. Vierte todos los ingredientes, excepto el agua, en la jarra de la tu batidora y tritura hasta obtener una crema suave.
3. Con la batidora funcionando a baja velocidad, añade el agua progresivamente y continúa batiendo durante unos segundos hasta que esté completamente incorporada y obtengas una crema bien brillante.
4. Guarda la mezcla en el frigorífico en un recipiente de cristal durante un mínimo de 4 horas, hasta que haya solidificado por completo.
5. Da forma a la trufas, déjalas reposar en el frigorífico o congelador y cúbre las con una fina capa de chocolate con leche. También puedes cubrirlas con chocolate blanco pero ten en cuenta que necesitarás dos capas para que queden bien cubiertas.



**15 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**

8.4 Chocolatinas de Caramelo de Dátiles y Miso



8.4.1 Base

Ingredientes



- 1 taza de harina de avena sin gluten
- ¼ taza + 1 C de mantequilla de cacahuets
- 2 C de sirope de arce
- 2 C de aceite de coco virgen extra derretido
- ½ c de extracto puro de vainilla
- Una pizca generosa de sal rosa

Método

1. Forra un molde cuadrado de 16 o 18 cm de lado con papel vegetal.
2. En un bol pequeño vierte la mantequilla de cacahuets junto con el sirope de arce, el aceite de coco y la vainilla hasta formar una mezcla homogénea.
3. En otro bol añade la harina y la sal y júntalas con la crema anterior. Mezcla bien con una espátula hasta que formes una masa ayúdase de las manos si es necesario.
4. Coloca la masa sobre el molde y repártela de manera uniforme, presionando firmemente con una espátula hasta que esté bien plana y compacta.
5. Cubre el molde y guárdalo en el congelador durante al menos 30 minutos, mientras preparas el caramelo de dátiles y miso.

8.4.2 Caramelo de Dátiles y Miso

Ingredientes



- 12 dátiles Medjool
- ¼ taza de sirope de arce
- ¼ taza de aceite de coco virgen extra derretido
- 2 C de miso blanco dulce
- 1 C de tamari

Método

1. Empieza remojando los dátiles en agua caliente durante unos 10 minutos, para que se reblandezcan.
2. Retira las pieles y el hueso de los dátiles y colócalos sobre un trozo de papel de cocina para retirar el exceso de agua.
3. Añade los dátiles junto con el resto de los ingredientes en la jarra de la batidora y tritura hasta que se forme un caramelo sedoso. Rebaña bien las paredes del bol y asegúrate de que no queda ningún trocito de dátil sin triturar.

8.4.3 Preparación de las Barritas

Ingredientes



- 1 taza de cacahuets tostados sin sal, pelados
- 1 taza de chocolate atemperado
- Escamas de sal Maldon

Método

1. Con un cuchillo, trocea los cacahuets en trocitos de unos 4-5 mm (no queremos que sean muy pequeños para

que aporten textura al caramelo). Cuela los trocitos para retirar el polvo.

2. Mezcla bien el caramelo con los cacahuets y extiéndelo sobre la base del molde.
3. Ayúdate de una espátula de codo pequeña y repártelo formando una capa lo más lisa y uniforme posible.
4. Reparte escamas de sal Maldon sobre la superficie (aproximadamente media cucharadita).
5. Cubre el molde y guárdalo en el congelador durante toda la noche o un mínimo de 6 horas para que el caramelo solidifique y puedas cortar las barritas.
6. Desmolda con cuidado y corta 12 barritas del mismo tamaño. Utiliza un cuchillo grande y calienta la hoja en un recipiente vertical con agua caliente para que los cortes sean limpios y precisos.
7. Guarda las barritas de nuevo en el congelador mientras preparas el chocolate.
8. Atempera chocolate negro o derrite chocolate que ya tengas preparado y viértelo sobre un bol de tamaño medio, en el que quepan las barritas.
9. Una a una ve bañando las barritas y deja que el exceso de chocolate gotee realizando ligeros movimientos verticales.
10. Desliza suavemente sobre el borde del bol y, con ayuda de una espátula de codo pequeña, colócalas sobre una bandeja forrada con papel vegetal.
11. Da forma a un cucurucho de papel pequeño (asegurándote de que la punta está bien cerrada para que no se salga el chocolate cuando lo introduces dentro).
12. Vierte una pequeña cantidad de chocolate dentro, cierra bien los extremos y corta ligeramente la punta.
13. Con movimientos rápidos de zigzag decora la superficie de cada barrita.
14. Justo antes de que solidifique, agrega unas escamas de sal para que se adhieran al chocolate.
15. Si lo deseas, también puedes añadir al final trocitos de hojas de oro comestible.



Si ves que el chocolate espesa, caliéntalo ligeramente para que vuelva al estado líquido. Recuerda no sobrepasar los 32 °C (90 °F).



**15 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**



19 **Máندانos una foto con tus barritas de caramelo caseras. ¡No olvides cortar una por la mitad! ¿Te han gustado? ¡Somos conscientes de lo difícil que es describir lo ricos que están!**

8.5 Chocolatinas de Cacahuete y Mermelada de Frambuesa

20 

A continuación te presento mi versión de las conocidas *peanut butter cups*: chocolatinas de chocolate negro rellenas de una deliciosa crema de cacahuetes y tahini y una sencilla mermelada cruda de frambuesas y chía.

El objetivo de este ejercicio es que tomes esta receta como referencia y la cambies a tu gusto para que sea de un sabor completamente diferente. ¿Se te ocurre una alternativa a la crema de cacahuetes y tahini? En vez de una mermelada de frambuesas, ¿le iría bien otro tipo? En vez de chocolate negro, ¿sería buena idea utilizar otro tipo de chocolate?

Descárgate la plantilla de recetas que encontrarás en la librería de la plataforma y mándanos tu propuesta.

8.5.1 Crema de Cacahuetes y Tahini

Ingredientes    

- $\frac{3}{4}$ de taza de anacardos previamente remojados
- $\frac{1}{3} + \frac{1}{4}$ taza de mantequilla de cacahuetes tostados
- $\frac{1}{4}$ taza de leche de almendras
- 2 C de sirope de arce
- 1 C de tahini
- Una pizca generosa de sal rosa

Método

1. Empieza aclarando y escurriendo los anacardos que has tenido a remojo y viértelos en la jarra de la batidora. Añade el resto de los ingredientes y tritura hasta que se forme una crema suave.
2. Guárdala en una manga pastelera y deja que repose en el frigorífico durante unas 3 horas.

8.5.2 Mermelada de Frambuesa y Chía

Ingredientes  

- 1 + $\frac{1}{2}$ taza de frambuesas frescas
- 3 C + 1 c de semillas de chía
- 1 C + 2 c de sirope de arce
- 2 c de zumo de limón
- $\frac{1}{2}$ c de extracto puro de vainilla
- Pizca de sal rosa

Método

1. Agrega las frambuesas lavadas junto con el sirope de arce, el zumo de limón, la vainilla y la sal en la jarra de un procesador de alimentos pequeño y tríturalas.
2. Vierte la mezcla en un bol mediano e incorpora poco a poco las semillas de chía, al mismo tiempo que vas mezclándolas con un batidor de varillas pequeño.
3. Deja reposar en el frigorífico hasta que la chía empiece a actuar y la mermelada espese (una hora aproximadamente). Recuerda remover la mezcla de vez en cuando para evitar que se formen grumos.

8.5.3 Preparación de las Copitas

Ingredientes



- Crema de cacahuete y tahini
- Mermelada de frambuesa y chía
- Chocolate negro atemperado
- Escamas de sal Maldon (opcional)

Método

1. Prepara un molde para *muffins* o mini *muffins* (puede ser de silicona o de metal) cubriendo cada cavidad con moldes o cápsulas de papel que encajen perfectamente en las cavidades del molde para que luego sean fáciles de desmoldar.
2. Prepara chocolate negro atemperado.
3. Vierte una cucharadita en la base de cada cavidad del molde e inclínalo con ligeros movimientos para ayudar a que se cubran las paredes de las cavidades con el chocolate y se forme una capa fina.
4. Guarda el molde en el frigorífico durante 5-10 minutos hasta que el chocolate solidifique totalmente.
5. Con la manga pastelera, empieza añadiendo una pequeña cantidad de la crema de cacahuete en la base de chocolate hasta llenar el molde hasta la mitad más o menos y continuación vierte aproximadamente una cucharadita de la mermelada en el centro.



Asegúrate de que tanto la crema como la mermelada no tocan los bordes del papel y deja unos milímetros de espacio libre por la parte de arriba para poder sellar bien las cavidades con el chocolate.

6. Añade una pizca con escamas de sal Maldon y vierte más chocolate hasta cubrir por completo las cavidades del molde.
7. Guarda inmediatamente en el frigorífico durante al menos una hora.
8. Saca el molde y una a una ve desmoldando las copitas ayudándote del papel que las protege.



**5 días en el frigorífico
y hasta 2 meses en el congelador**

8.6 Mousse de Chocolate



Para preparar estos *parfaits* empezaremos montando aquafaba (el líquido que se obtiene de la cocción de los garbanzos). Puedes elegir entre cocerlos en casa o utilizar garbanzos envasados.

Si compras los garbanzos ya cocinados, te recomiendo que sean orgánicos y que los ingredientes sean únicamente garbanzos y agua. Si por el contrario prefieres preparar tu propio aquafaba, asegúrate de reducir el líquido hasta que esté concentrado y tenga una consistencia ligeramente espesa.

Para decorar los vasitos también vamos a montar crema de coco. Es esencial que el contenido de coco sea de al menos un 50 % y que, además de coco, solo contenga agua. Muchas marcas utilizan estabilizantes que mejoran la consistencia pero no son necesarios y no aportan ningún beneficio a tu salud.



Planifica esta receta con antelación ya que necesitarás tener el aquafaba listo (en el caso de que sea casero) y refrigerar una lata de leche de coco durante la noche anterior. Tanto para montar el aquafaba como la crema de coco, podrás elegir entre utilizar un robot de cocina o una batidora de varillas eléctricas.

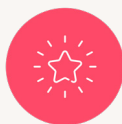
8.6.1 Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 50 g de chocolate (negro o con leche)
- ¼ taza de aquafaba líquido (a temperatura ambiente)
- 2 C de azúcar de coco
- 1 C de agua
- ¼ c de zumo de limón
- ¼ c de extracto puro de vainilla

Método

1. Empieza derritiendo 50 g de chocolate a fuego lento sobre un bol y reserva a un lado mientras montas el aquafaba.



Aprovecha y utiliza los restos de chocolate que te hayan sobrado del resto de recetas del curso. No te preocupes si tienes distintos chocolates, puedes mezclar diferentes cantidades de chocolate negro, con leche e incluso blanco.

2. Vierte el aquafaba líquido junto con el zumo de limón en un bol grande (o en el bol del robot de cocina). Empieza batiendo a baja velocidad durante un par de minutos, hasta que se forme una espuma.
3. Continúa batiendo y aumentando la velocidad de manera progresiva. Es importante parar la batidora o robot de vez en cuando para rebañar las paredes del bol.



Asegúrate de que el aquafaba no esté frío antes de batirlo, ya que cuando esté montado lo juntaremos con el chocolate derretido y podrían formarse pequeños grumos debido al contraste de temperatura.

4. Pasados unos 5-10 minutos verás que el aquafaba ha aumentado considerablemente su volumen y se han empezado a formar picos suaves.
5. En ese momento empezamos a preparar un sirope para añadirlo al aquafaba y ayudar a que éste sea más estable. Si estás utilizando el robot de cocina, déjalo funcionando mientras lo preparas. Si estás utilizando un batidor de mano, páralo y déjalo a un lado mientras preparas el sirope.
6. Prepara un cazo pequeño con el azúcar de coco y el agua y calienta a fuego medio-alto hasta que empiece a hervir. Remueve continuamente con unas varillas pequeñas y cocina durante unos 5 minutos hasta que se reduzca.
7. Con el robot de cocina en marcha, incorpora el sirope bien caliente de manera progresiva y en forma de hilo. Es importante que lo viertas cerca del borde del bol y no en el medio ya que podría salpicarte o quedarse pegado a las varillas.
8. Continúa batiendo hasta que se alcance punto de turrón. Sabrás que el aquafaba está bien montado cuando se forme un pico firme y estable en las varillas.
9. Añade una pequeña cantidad del merengue de aquafaba en el bol donde tienes el chocolate derretido y mezcla con cuidado con una espátula.
10. Vierte el chocolate con el resto del merengue, de manera progresiva y mezclando con movimientos suaves y circulares para evitar que pierda volumen.

11. Reparte la *mousse* en tres recipientes o vasitos de cristal y guárdalos inmediatamente en el frigorífico, durante al menos una hora.

8.6.2 Crema de Coco Montada

Ingredientes

- 1 lata de leche de coco orgánica, refrigerada durante la noche anterior
- ½ c de extracto puro de vainilla (opcional)

Método

1. Abre la lata de leche de coco que tenías en el frigorífico y con una cuchara retira solo la parte sólida que ha quedado en la parte superior.



Guarda la leche de coco que has separado en frigorífico ya que la podrás utilizar en muchas recetas saladas, como por ejemplo sopas, curries, risottos, etc.

2. Agrega la crema en un bol grande y monta con un batidor de varillas eléctrico hasta que su volumen se haya duplicado y no quedan trocitos de coco sin batir. Este proceso puede durar ente 5 y 10 minutos.
3. Si te apetece darle sabor, puedes añadir media cucharadita de extracto de vainilla o un par de gotas del aceite esencial que te guste.

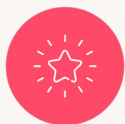
8.6.3 Presentación

Ingredientes

- Physalis o frambuesas frescas
- Virutas de chocolate
- Escamas de sal Maldon (opcional)

Método

1. Saca los vasitos del frigorífico y añade una generosa porción de crema de coco montada sobre cada uno.
2. Ralla chocolate por encima y decora con un physalis o una frambuesa. También puedes añadir una pizca de escamas de sal si te apetece.
3. Consume inmediatamente o guarda en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tanto la mousse como la crema de coco montada se pueden preparar con un par de días de antelación. Ten en cuenta que es posible que la crema de coco pierda algo de volumen, por lo que te recomiendo que la guardes en un recipiente y no decores los vasitos hasta el momento de servirlos. De este modo podrás volver a montar la crema de coco si es necesario.



5 días en el frigorífico

21

Prepara esta sencilla y esponjosa *mousse* de chocolate y mándanos una foto de tus vasitos decorados. ¿Has encontrado alguna dificultad montando el aquafaba? ¿Lo has cocinado o has comprado garbanzos envasados?