



# RECETARIO VOL. IV



# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## ENJAMBRE DE CHOCOLATE OSCURO

### INGREDIENTES

- 500 g de Hojuela de maíz
- 1 kg de Chocolate oscuro Belcolade

### UTENSILIOS

- 1.- Bowl de plástico
- 2.- Espátula
- 3.- Termómetro
- 4.- Guantes
- 5.- Microondas
- 6.- Miserable



### PASOS A SEGUIR

- 1.- Fundir el chocolate oscuro Belcolade a 45-50 °C en lapsos de 30 segundos.
- 2.- Verter 2/3 de chocolate sobre la mesa de granito y bajar la temperatura entre 28-29 °C expandiendo el chocolate con ayuda de la espátula.
- 3.- Regresar el chocolate al bowl para tener una temperatura de trabajo entre 31 y 32 °C.
- 4.- Agregar el chocolate previamente temperado a la hojuela de maíz, integrando homogéneamente.
- 5.- Hacer porciones de enjambres de 70 g y dejar cristalizar.

### Tip del Chef

- El enjambre se puede moldear con la mano usando un guante para no quebrar las hojuelas de maíz.

# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## TARTA DE MARACUYÁ

### INGREDIENTES

- 700 g de Harina
- 500 g de Mantequilla
- 175 g de Azúcar glass
- 1 Yema de huevo

### UTENSILIOS

- 1.- Miserable
- 2.- Espátula para tarta
- 3.- Mangas
- 4.- Bowls de plástico
- 5.- Microondas
- 6.- Palote



### PASOS A SEGUIR

- 1.- Mezclar la yema de huevo con la mantequilla.
- 2.- Añadir el azúcar glass.
- 3.- Incorporar la harina.
- 4.- Dejar reposar durante 30 minutos en el refrigerador.
- 5.- Espolvorear harina para evitar que la masa se pegue en la mesa.
- 6.- Extender la masa con un grosor de 3mm y colocar sobre los moldes de tarta.
- 7.- Congelar la mezcla por 1 hora.
- 8.- Hornear a 180 °C durante 15 minutos.

# GANACHE DE MARACUYÁ

## INGREDIENTES

- 100 g de Pulpa de maracuyá
- 300 g de Chocolate blanco Belcolade 29.5% cacao

## PASOS A SEGUIR

- 1.- Calentar la pulpa de maracuyá a punto de hervor.
- 2.- Suavizar el chocolate blanco y agregar la pulpa caliente.
- 3.- Mezclar homogéneamente.
- 4.- Reservar.

## TERMINADO

- 1.- Decorar con gajos de mandarina como se muestra en la imagen.

## Tips del Chef

- Impermeabilizar la tarta con chocolate para brindar mayor tiempo de vida en nuestra tarta decorada y evitar que se humedezca.
- Congelar la pasta sableé por 1 hora antes de utilizar, para evitar que se reduzca al momento de hornear.

# PREPARA ESTA DELICIOSA RECETA

## TRUFA DE WHISKY

### INGREDIENTES

- 500 g de Chocolate oscuro Belcolade 55% de cacao
- 250 g de Mantequilla
- 70 ml de Whisky

### UTENSILIOS

- 1.- Duya Lisa
- 2.- Manga
- 3.- Batidora
- 4.- Pala
- 5.- Microondas
- 6.- Termómetro digital
- 7.- Bowl de plástico



### PASOS A SEGUIR

- 1.- Fundir el Chocolate oscuro Belcolade a 45 °C.
- 2.- Acremar la mantequilla a temperatura ambiente.
- 3.- Añadir el chocolate oscuro a 32°C y mezclar hasta obtener una textura lisa.
- 4.- Adicionar el Whisky hasta homogenizar.
- 5.- Con ayuda de una manga, ducar en forma de trufa y dejar cristalizar.
- 6.- Revolcar en cocoa.

### Tips del Chef

- Es posible adicionar chocolate temperado al relleno de la trufa para brindar mayor rapidez de cristalización.
- Para obtener un mejor resultado, la mantequilla se debe trabajar a temperatura ambiente, es decir, se debe sacar de refrigeración una hora antes de utilizarla.

¿Te gusto?

[Descarga el siguiente Recetario Vol V](#)

Encontrarás deliciosas recetas para hacer ganache y tabletas con frutos liofilizados, además de [Los tips del Chef Vol II](#) que te hablaran de la fluidez y el manejo del chocolate.

Encuentra más recetas hechas con chocolate  
[En el blog dedicado al Chocolate](#)

Para más tips y recetas síguenos en nuestras redes



@centralgourmetmx



@centralgourmetmexico

Visita nuestra página para conseguir los mejores productos de chocolatería



[central-gourmet.mx](http://central-gourmet.mx)

*¡La tienda para los amantes de  
la repostería!*

CG central gourmet