

Corteza de chocolate, un regalo casero perfecto



La corteza de chocolate casera es fácil de hacer. Con el Fermentador Plegable, evitarás que el chocolate se queme y además que la humedad lo corte. Escoge los ingredientes adicionales de tu elección y espolvorea granola sobre el chocolate fundido tibio o caramelos rojos o verdes picados sobre la corteza de chocolate tibia para hacer un dulce navideño. La corteza de chocolate es el regalo perfecto para una persona especial.

Rinde para: Equivale a la cantidad de chocolate utilizada.

Tiempo: Varía según el tipo y la cantidad de chocolate seleccionado. Con una temperatura configurada a 46 °C (115 °F), un bloque sólido de chocolate negro de 0,5 kg (1 lb) se funde suavemente en unas 2,5 horas. Una vez fundido, el chocolate puede permanecer en el Fermentador por un periodo extendido de tiempo a 32 °C (90 °F).

Ingredientes: Chocolate blanco, con leche o negro que contenga manteca de cacao.

Opciones seleccionadas de ingredientes adicionales:

- Nueces: pecanas naturales o garrapiñadas, maní tostado con miel, almendras tostadas, avellanas o nueces de Castilla.
- Frutas: cerezas deshidratadas, arándanos rojos o azules.
- Semillas: semillas de sésamo, semillas de calabaza.
- Golosinas: tacitas de mantequilla de maní en rodajas, trozos de toffee, caramelos comunes o de maní.
- Más chocolate: chocolate con menta picado o chocolate fundido vertido por encima de un color que contraste.

Otra opción es hacer más de un tipo de cada tanda de chocolate fundido. Haz la mitad con frutas deshidratadas y nueces, y a la otra mitad échale otro ingrediente.

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor (sin la bandeja de agua), termómetro, tazones, cucharas o utensilios, bandeja para hornear plana con capacidad para la cantidad de chocolate seleccionada y papel aluminio.

Nota: Todas las superficies que estén en contacto con el chocolate deben estar bien limpias y secas. Toma en cuenta la temperatura y la humedad de toda superficie o utensilio que esté en contacto directo con el chocolate. Por ejemplo, una cuchara muy fría podría generar condensación al pasar a un ambiente más cálido. La humedad generada podría cortar el chocolate, dejarlo grumoso y arruinado.

Fundir el chocolate. Monta el Fermentador de modo que la rejilla esté en su lugar, pero sin la bandeja de agua. Configura la temperatura a 46 °C (115 °F) y luego echa el chocolate a un tazón y ponlo sobre la rejilla dentro del Fermentador. Espera a que el chocolate se funda.

Atemperar el chocolate con el método por siembra. Para atemperar chocolate blanco, negro o con leche de modo que quede con un brillo y crocancia magníficos, añádele trozos de chocolate y sigue las instrucciones para el atemperado.

Esparcir el chocolate. Espárcelo de modo que quede con unos 0,5 cm (¼ de pulgada) de grosor en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio.

Decorar el chocolate. Espolvorea los ingredientes adicionales de tu elección sobre el chocolate. Deja que la corteza se enfríe y se solidifique. Córdala o rómpela en trozos.