

# Tacitas de mantequilla de maní con chocolate



Nuestras tacitas de mantequilla de maní son una maravillosa versión sofisticada de la clásica receta americana. Son lo que las tacitas de mantequilla de maní comerciales añoran ser algún día: chocolate con leche de alta calidad con un relleno cremoso de mantequilla de maní rematado con un toque lácteo dulce y vainilla.

**Rinde para:** Cada receta rinde para 12 tacitas de mantequilla de maní.

**Tiempo:** 2 a 3 horas incluido el tiempo inactivo. El tiempo exacto depende del tipo de chocolate, la cantidad de chocolate y los utensilios utilizados.

## Tacitas de mantequilla de maní con chocolate con leche

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
<b>Relleno</b>			
Mantequilla de maní	½ taza (7 cucharadas + 1 cucharadita), al ras	116	4,1
Chocolate blanco*	½ barra de 125 g (4,4 oz) (6½ cucharadas, picado)	62	2,2
Mantequilla	4 cucharadas	57	2
<b>Cubierta exterior</b>			
Chocolate con leche*	2 barras de 125 g (4,4 oz) (1⅝ tazas, picado)	250	8,8

\*El chocolate blanco y el chocolate con leche Lindt son deliciosos, fáciles de conseguir y vienen en barras de 125 g (4,4 oz).

## Tacitas de mantequilla de maní con chocolate negro

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
<b>Relleno</b>			
Mantequilla de maní	½ taza (7 cucharadas + 1 cucharadita), al ras	116	4,1
Chocolate blanco*	⅓ de barra de 125 g (4,4 oz) (¼ de taza, picado)	40	1,4
Chocolate negro, 50 a 55 %*	¼ de barra de 125 g (4,4 oz) (3 cucharadas, picado)	30	1,1
<b>Cubierta exterior</b>			
Chocolate negro, 50 a 55 %*	2 barras de 125 g (4,4 oz) (1⅝ de taza, picado)	250	8,8

\*El chocolate blanco Lindt es fácil de conseguir y trabajable. El chocolate negro Callebaut (que suele venderse en la sección de alimentos a granel o de quesos) tiene un buen nivel de dulzor para esta receta.

**Equipos:** Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor (sin la bandeja de agua), termómetro, molde para muffins mini y pirotines de papel o de silicona (los moldes de silicona para chocolate también son buenos).

*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 los ingredientes.** 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). Echa todos los ingredientes del relleno a un recipiente con pico (o un tazón) y ponlo en el Fermentador.

Divide el chocolate para la cubierta exterior y echa aproximadamente 75 % en un tazón y 25 % en otro. Pon la cantidad más grande de chocolate en el Fermentador para que se funda y reserva la otra más pequeña a una temperatura ambiente fresca. El tiempo de fundido dependerá del tamaño de los trozos en que el chocolate se rompa. Uno finamente picado se funde en poco más de 1 hora, mientras que un bloque entero toma casi 3 veces más de tiempo.

**Preparar las tacitas.** Forra un molde para muffins mini con pirotines de papel o silicona (con los pirotines de silicona, los costados rugosos de las tacitas quedarán con una textura más brillante y serán más prácticos de usar si vas a desmoldar las tacitas para servir las).

**Atemperar el chocolate.** Una vez que el chocolate del tazón en el Fermentador se haya fundido, retira ambos recipientes (del chocolate y del relleno) del aparato y baja la temperatura a 30 °C (87 °F) si has usado chocolate con leche o 32 °C (91 °F) si has usado chocolate negro. Añade el chocolate reservado al tazón de chocolate fundido y revuélvelo continuamente hasta que la temperatura llegue a los 30 °C (87 °F) si has usado chocolate con leche o 32 °C (91 °F) si has usado chocolate negro. Si queda algún trozo grande de chocolate sin fundir, remuévelo.

**Hacer las bases de chocolate.** Con una cuchara, echa el chocolate atemperado a los espacios forrados del molde para muffins mini, pero usa aproximadamente  $\frac{2}{3}$  del total de chocolate. Pon el  $\frac{1}{3}$  de chocolate restante en una esquina del Fermentador para que conserve su temperatura. Con la base de una cucharita, presiona el chocolate alrededor de cada pirotín de modo que los costados lleguen a unos 3 mm ( $\frac{1}{8}$  de pulgada) por debajo de la superficie del molde. Pon el molde en el congelador durante unos 5 minutos o hasta que el chocolate pierda su brillo.

**Añadir el relleno de mantequilla de maní.** Mientras las bases de chocolate congelan, revuelve los ingredientes del relleno de mantequilla de maní hasta que estén bien integrados y emulsionados. Cuando las bases hayan perdido su brillo, vierte el relleno o échalo con una cuchara a las tacitas, pero procura dejar un borde angosto de chocolate visible en la parte superior. Vuelve a poner el molde en el congelador hasta que la parte superior del relleno pierda su brillo, lo cual tomará unos 10 minutos. Mientras las tacitas rellenas congelan, revuelve el chocolate atemperado que se encuentra dentro del Fermentador y luego vuélvelo a poner en una esquina para que se mantenga tibio.



**Formar las tapas.** Una por una, echa una cucharadita de chocolate a cada tacita de mantequilla de maní y usa la base de una cucharita para esparcirlo de modo que cubra el borde de chocolate expuesto de los costados. Déjalas solidificando en un lugar fresco. Cuando las tacitas se hayan solidificado por completo, podrás desmoldarlas, si quieres.