

Cómo hacer nidos de chocolate

Inspirados en los pájaros cantores que arman sus nidos, hemos creado este delicioso bocadillo dulce y salado. Para la receta, se necesitarán papas al hilo hechas en casa que utilizaremos a modo de palitos para armar nidos naturalmente libres de gluten. Si nunca has probado chocolate con palitos de papa salados hechos en casa, te encontrarás con una delicia crocante. Este proyecto es excelente para hacerlo para niños o junto con ellos. Hasta los más pequeños pueden ayudar a rellenar los nidos con huevos. Ya sea para una mesa de postres, recuerdos para fiestas, bocadillos para la escuela o para baby showers, estas gemas sin lugar a duda arrancarán amplias sonrisas.

Rinde para: 9 nidos de unos 5 cm (2 pulgadas) de diámetro cada uno.

Tiempo: Varía según la cantidad seleccionada de chocolate.

Nidos de chocolate

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Papa roja	1 grande	unos 300	unas 10,6
Aceite de cártamo para freír	2 tazas	436	15,4
Aceite de cártamo	¼ de cucharadita	1,1	0,04
Sal	½ cucharadita	3	0,1
Chocolate negro o con leche	1 barra de 100 g (3,5 oz) (½ taza)	100	3,5

Huevos y pollitos decorativos

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Almendras garrapiñadas, pasas o maní con baño de yogur	12	35	1,25
Chocolate atemperado adicional para los ojos	1 cucharadita	4	0,14
Mango deshidratado para los picos	1 rodaja	5	0,18

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor (sin la bandeja de agua), sartén pequeña, molde para 12 muffins pequeños, tazón y cucharas o utensilios.

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. Configura la temperatura a 46 °C (115 °F). Rompe el chocolate en trozos y ponlo en un tazón pequeño en el centro del Fermentador. Añade ¼ de cucharadita de aceite de cártamo al chocolate y ponlo a calentar hasta que se funda, lo cual tomará unos 30 minutos. El chocolate no

se quemará incluso si se lo deja más de 1 hora a 46 °C (115 °F). Se puede usar cualquier chocolate negro o con leche de buena calidad que contenga manteca de cacao. Para estos nidos, hemos optado por uno negro de 70 % cacao.

Hacer las papas al hilo. Mientras el chocolate se funde, echa aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada) de aceite de cártamo en una sartén o freidora y ponlo a calentar hasta que llegue a los 190 °C (375 °F). Lava y pela la papa, y luego córtala en tiras finas de unos 2,5 cm (1 pulgada) de largo. Cuando el aceite esté listo, fríe los palitos de papa hasta que estén crocantes y bien dorados. Sácalos de la freidora y escúrrelos sobre papel toalla. Sácalos ligeramente y déjalos enfriar por completo.

Nota: Si no se cocinan (fríen) el tiempo suficiente, quedarán demasiado blandas y no podrán conservar su forma cuando se les eche el chocolate tibio.

Bañar las papas con el chocolate. Bate o revuelve la mezcla de aceite y chocolate fundido hasta que quede homogénea y bien integrada. Cuando las papas al hilo se enfríen por completo, échalas al chocolate tibio y mézclalas con cuidado para bañarlas.

Armar los nidos en un molde para muffins. Enaceita ligeramente un molde para muffins con aceite de cártamo y coloca la cantidad suficiente de palitos de chocolate en cada espacio para armar los nidos. Con una cucharita o con los dedos limpios, arregla los palitos cuidadosamente para darles una forma redondeada que tenga profundidad en el centro. Para asegurarte de que el nido conserve bien su forma, usa una espátula para raspar el chocolate restante del fondo del tazón y viértelo sobre los nidos. Deja los nidos armados reposando en un lugar fresco hasta que el chocolate pierda su brillo y se endurezca. Si es necesario, puedes refrigerarlos para que se solidifiquen bien.



Rellenar los nidos. Para soltar los nidos del molde para muffins, pon el molde en agua tibia durante unos cuantos minutos. Con cuidado, retira los nidos del molde para muffins y rellénalos con los pollitos o huevos decorativos de tu elección. Para los huevos, puedes usar gominolas, pasas con baño de yogur, maní con baño de yogur o almendras garrapiñadas o confitadas. Para los pollitos comestibles, hemos utilizado pasas con baño de yogur a las que les pusimos ojos de chocolate negro y picos de mango deshidratado.