



APRENDE A... EN 3, 2, 1...

TRUFAS



CACAO

¿Qué es el cacao?

El cacao es una fruta de origen tropical que proviene del árbol del cacao, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao* que en griego significa "alimento de los dioses".

El nivel de producción del cacao depende de las condiciones ambientales de la zona donde se cultiva. Necesita la temperatura y la humedad específicas para poder cultivarse y a menudo requiere de otros árboles frondosos o de "sombra" que lo protejan del sol. Son los llamados árboles "madre de cacao"

Tipos de Cacao

Cacao Criollo

Es la variedad de cacao que consumían los mayas. Se considera la de mejor sabor y tiene un aroma muy particular.

Cacao Forastero

Es una variedad salvaje del cacao criollo originario de la selva Amazónica. Tiene un sabor más amargo y es el cacao más común: el 90% del cacao que se cultiva actualmente en el mundo pertenece a esta variedad.

Cacao Trinitario

Es el resultado de la fertilización cruzada entre árboles de variedad criollo y forastero ocurrida espontáneamente en la isla de Trinidad alrededor del año de 1730, combina parte del sabor típico del cacao criollo con la resistencia del forastero.

Derivados Del Cacao

• **Granillo o Nibs:** Es el grano triturado después del tostado y antes de la molienda. Se utiliza con éxito en bombones, barras incrustadas, postres y platos de la cocina salada.

• **Cascarilla:** Es la cáscara externa y frágil del grano de Cacao que se desprende fácilmente luego del tostado. Hoy se utiliza la cascarilla para realizar tés e infusiones que en algunas partes del mundo, se cotizan muy bien.

• **Manteca de Cacao:** Separada por el prensado, corresponde a la mitad del grano, es blanquecina, su perfecta composición es buena para la salud, brinda suavidad y untuosidad a los chocolates, por eso es frecuente que al tomar un buen chocolate, este se derrita al contacto poco a poco, eso es una buena señal.

• **Polvo de Cacao:** Es la "torta" que queda al extraer la manteca de Cacao, es sólida y al molerse o rayarse origina el polvo que todos conocemos. Es utilizado para bebidas achocolatadas, postres, como BROWNIE y en la cocina salada.

• **Chocolate:** El chocolate es un alimento que se obtiene mezclando azúcar con 2 ingredientes derivados del cacao: la pasta de cacao y la manteca de cacao. A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate.

Tipos de Chocolate:

Chocolate negro

El chocolate negro, al que también se le suele llamar fondant, chocolate amargo, bitter, amer o duro, es chocolate propiamente dicho, pues resulta de la mezcla de la manteca de cacao y la pasta de cacao, con algo de azúcar (en muy bajas cantidades), sin más productos añadidos. Se considera un alimento afrodisíaco, así como algo que ayuda mucho a mejorar el ánimo y los cambios de humor, gracias a la fenilalanina que contiene.

Chocolate con leche

El chocolate con leche es de las variedades de chocolate más conocidas y populares. Es totalmente dulce, pues su sabor es distinto al del chocolate negro, y esto provoca que la pasta de cacao esté por debajo del 40%. Tal y como su nombre dice, este chocolate lleva leche como un ingrediente más, que puede ser en polvo, o condensada, lo que provoca que el chocolate adquiera una mayor dulzura y suavidad, pues baja la amargura del cacao, y lo hace apto para los paladares más dulces.

Si hay algo que ama la mayoría de las personas es el chocolate y, luego de conversar con nuestro amigo y Chef Chocolatier Jesús Mogollón, coincidimos en compartir con ustedes los trucos y recetas para preparar una variedad de trufas en casa.

Bien para consumo propio, una reunión flash o un compartir más planificado, las trufas son bocadillos de chocolate que permiten combinarlos con sabores y texturas varios para maximizar la experiencia.

En esta ocasión,



TRUFAS

te pasea por la magia del chocolate ...

Esperamos disfrutes este obsequio que hemos preparado especialmente para ti.

Cuando te animes a preparar cualquiera de estas deliciosas trufas, recuerda tomarles fotos y etiquetarnos en Instagram... somos @ComplementosCuisine

¡Gracias por vivir con nosotros la #PasiónCuisine!



TEMPLADO DEL CHOCOLATE

CHOCOLATE BLANCO

El chocolate blanco, o también llamado “falso chocolate”, es una de las variedades de chocolate, que no es chocolate como tal, ya que en sus ingredientes carece de pasta de cacao, que es la que da el sabor característico a este alimento, y el ingrediente más importante. Está elaborado sobre todo con manteca de cacao, en un mínimo del 20%, leche y azúcar. Es un alimento muy dulce, y no posee regusto amargo característico del chocolate negro.

Básicamente, implica el enfriamiento suficiente para que se forme el tipo de cristales requerido. Durante esta operación, que consiste en inducir la precrystalización parcial de la manteca de cacao, la cantidad de partículas sólidas aumenta ligeramente y con ella, también, su viscosidad.

¿Cuántas veces te ha pasado que bañas galletas, por ejemplo, en chocolate fundido y este chocolate, una vez frío, nos queda de color mate, moteado o poco firme?

Para evitar esto y conseguir un chocolate crujiente, liso y brillante tienes que templarlo.

Cada tipo de chocolate (negro, con leche y blanco) tiene una franja de templado diferente:

En el caso del chocolate negro calienta el chocolate hasta los 45- 50°C (chocolate con leche 40-45°C y chocolate blanco 40°C) enfría el chocolate hasta los 28-29°C (chocolate con leche 27°C y chocolate blanco 24°C) y sube la temperatura hasta los 31-33°C (chocolate con leche 30-31°C y chocolate blanco 27-28°C).

Hay muchas maneras de templar chocolate aunque la más extendida es el templado sobre mármol, mediante la cual, con la ayuda de un termómetro y espátulas de acero inoxidable, se ayuda al chocolate a llegar a la temperatura deseada.

TRUFAS

TRADICIONAL

INGREDIENTES

200g Chocolate oscuro
100ml Crema de leche
50g Azúcar refinada

PREPARACIÓN:

Lo primero que debes hacer es fundir el chocolate, bien sea a baño de María o en el microondas.

Luego, llevas la crema de leche y el azúcar a una cacerola a fuego medio, una vez que rompa hervor lo viertes en un bowl con el chocolate previamente fundido y mezclas hasta obtener una mezcla homogénea.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

Nota: si vas a derretir el chocolate en el microondas debes hacerlo de 10 segundos, en 10 segundos para evitar que se queme.



CHOCOLATE CON MANÍ

INGREDIENTES

200g Chocolate con leche
150g Mantequilla de maní
80g de maní

PREPARACIÓN:

Para comenzar, fundes el chocolate y después lo mezclas con la mantequilla de maní, integrando hasta obtener una mezcla homogénea.

Después, llevas la mezcla a refrigerar por unos 35 minutos aproximadamente.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

PIE DE LIMÓN

INGREDIENTES

250g Chocolate blanco
100ml Zumo de limón
C/N Ralladura de Limón
30g Mantequilla

PREPARACIÓN:

Fundes el chocolate blanco y agregas dentro del bowl el zumo de limón, la ralladura de limón y la mantequilla y mezclas todo hasta obtener una consistencia homogénea. Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado ¡y listo!



PARCHITA

INGREDIENTES

250g Chocolate blanco
100ml Zumo de parchita
30g Mantequilla

PREPARACIÓN:

Fundes el chocolate blanco y luego integras el zumo de parchita y la mantequilla, mezclas todo hasta obtener una consistencia homogénea.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.



RON

INGREDIENTES

200g Chocolate oscuro
70ml Crema de leche
30ml Ron
50g Azúcar

PREPARACIÓN:

Para comenzar, fundes el chocolate y reservas.

Llevas la crema de leche junto con el azúcar a una cacerola hasta romper hervor, luego lo viertes con el chocolate previamente fundido y mezclas, ahora integras el ron y mezclas nuevamente hasta que quede homogénea.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.



CAFÉ

INGREDIENTES

250ml DE Chocolate con leche
100ml Café expreso

PREPARACIÓN:

Fundes el chocolate con leche y una vez fundido agregas el expreso corto y mezclas homogéneamente.

Luego llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas con ella de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

FLORAL

INGREDIENTES

250g Chocolate blanco
100ml Crema de leche
1chrda Agua de azar
C/N Ralladura de naranja

PREPARACIÓN:

Dentro de la cacerola agregas la crema de leche, la ralladura de naranja y el agua de azar, llevas hasta roper hervor y apagas.

Luego lo integras con el chocolate y mezclas hasta obtener una consistencia homogénea.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.



SARRAPIA CON ACEITE DE OLIVA

INGREDIENTES

200g Chocolate oscuro
100ml Crema de leche
C/N Ralladuras de sarrapia
30ml Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Lleva a la cacerola la crema de leche y la ralladura de sarrapia hasta romper hervor, luego lo incorporas con el chocolate y el aceite de oliva e integras todo hasta obtener una mezcla homogénea.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas con ella de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

PIRULIN

INGREDIENTES

250g Chocolate con leche
100ml Crema de leche
5 Pirulines troceados

PREPARACIÓN:

Llevas la crema de leche a romper hervor, luego apagas e integras con el chocolate previamente fundido.

Luego integras los pirulines troceados a la mezcla previa. Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas con ella de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

BRIGADEIROS

INGREDIENTES

150g Chocolate oscuro
150g Dulce de leche

PREPARACIÓN:

Fundes el chocolate y una vez fundido agregas el dulce de leche.

Llevas la mezcla a refrigerar por unos 35min.

Una vez refrigerado, haces esferas de 15g y cubres con chocolate previamente temperado.

TEMPERADO DEL CHOCOLATE

500g de chocolate oscuro
Se derrite a 50C, se le agrega chocolate trozado y se mezcla hasta que quede homogéneo.

BOMBÓN TRADICIONAL

INGREDIENTES

500g Chocolate oscuro

RELLENO

100 g de chocolate
100 ml de crema de leche

PREPARACIÓN:

Para el relleno se funde el chocolate en baño de María o en el microondas, se retira de fuego y luego se va integrando poco a poco la crema de leche.

Se lleva a frío por unos 15 minutos, y luego se coloca en una manga pastelera para poder rellenar los bombones.

Para hacer los bombones, se coloca el chocolate temperado en el molde a utilizar, rellenando por completo el molde, se lleva a frío por unos 15 minutos aproximadamente y luego se retira el exceso de chocolate.

Aquí se procede a rellenar dejando un espacio para poder cubrir nuevamente con el chocolate temperado, esto sería la tapa final del chocolate. Luego lo llevas a frío nuevamente y esperas que se solidifique un poco y ya están listos para retirarlos del molde.

¡Gracias por participar en nuestro



APRENDE A... EN 3, 2, 1...

TRUFAS

Es para nosotros un placer seguir ofreciéndote opciones de aprendizaje gastronómico y disfrute en el proceso. Recuerda tomarles fotos a tus trufas y etiquetarnos en Instagram... somos @ComplementosCuisine

¡Gracias por confiar en nosotros y ser miembro especial del #ClubComplementos!

Somos #PasiónCuisine

Chef Invitado: Jesús Mogollón @jmcheff

Recetas: Jesús Mogollón

Colaboración de recetas: María León @manena1375

Corrección de textos: Carla Carrera Ortiz @borolaki

Diseño logo Webinar: Jesús Runke @pixeelagencia

Diseño e-Book: Miguel Piñeiro @osmigp