



Las 12 mejores recetas de
chocolate

DEL AÑO





Hemos invitado a participar a los mejores bloggers del país en nuestro concurso de recetas de chocolate, **“The Chocolate Challenge”**.

El resultado ha sido una recopilación de las más maravillosas recetas elaboradas con chocolate Valor.

Ha sido muy complicado seleccionar las recetas ganadoras entre tantas exquisitas y originales propuestas presentadas. Pero tras muchas horas de deliberación, tenemos el placer de presentar **“Las 12 mejores recetas de chocolate del año”**.

Gracias a todos por vuestra participación, vuestra dedicación y por la ilusión mostrada ante este reto.

Y enhorabuena a los 12 ganadores.
¡Muchas felicidades!

Más info en
www.valorpostres.es

Las 12 mejores recetas de
chocolate

DEL AÑO



¡Receta ganadora!



pág. 4

**Pastel Sueños
de chocolate**

Receta de:
Ana María Espada Velarde
www.cookthecake.com



pág. 6

PASTEL DECADENTE

Receta de: *Gregorio Silva Ponce*
<http://blog.ecake4u.com>



pág. 8

**TARTA DE CHOCOLATE
CON CAFÉ Y GANACHE**

Receta de: *M^o Dolores Máñez Ortiz*
www.cuinant.blogspot.com.es



pág. 10

**MINI TARTAS DE
DOBLE CHOCOLATE
CON COBERTURA DE
CHOCOLATE AL CARAMELO**

Receta de: *Montesclaros Ortiz Sáez*
www.manzanaycanela.com



pág. 12

**ENTREMETS
DE MOUSSE DE CHOCOLATE**

Receta de: *Aurélie Lingagne*
www.alf-lachefa.blogspot.com.es



pág. 14

**CARROT
CAKE CHOCOLATEADO**

Receta de: *Lucía Sánchez Sanz*
www.aromadechocolate.com



pág. 16

**TARTA DE THEO
CON TOQUE DE AVELLANA
Y CHOCOLATE CON LECHE
AL CARAMELO**

Receta de: *Biljana Jafirova Ristik*
www.misdulcesjoyas.blogspot.com.es



pág. 20

**OTOÑO
CHOCOLATEADO**

Receta de: *Carmen Thiéry Hernández*
www.bateymonta.com



pág. 22

**MARQUISE
DE CHOCOLATE**

Receta de: *Eva Martínez Arroyo*
www.bake-street.com



pág. 24

**TARTA DE CHOCOLATE
Y MANZANAS CON CARAMELO**

Receta de: *Lola Bernabé López-Cózar*
www.loleta.es



pág. 26

**TARTA SUAVE
DE CHOCOLATE Y STRACCIATELLA**

Receta de: *Ingrid Blacha*
www.mylovelyfood.com



pág. 28

**TORTA SETTE VELI
PASTEL SIETE VELOS**

Receta de: *M^o José Amengual Serra*
www.ditifet-cuina.blogspot.com



Pastel Sueños de Chocolate

¡Receta ganadora!

Ana María Espada Velarde

www.cookthecake.com

La receta de



INGREDIENTES

Dificultad: 🍳🍳🍳 16 raciones

Bizcochos de chocolate:

180 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

85 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

500 g de harina.

500 g de azúcar.

1 cucharadita de bicarbonato.

1 cucharadita de levadura química.

1 cucharadita de sal.

2 huevos tamaño L.

250 ml de buttermilk (250 ml de leche + 1 cucharada zumo de limón).

125 ml de aceite de girasol.

1 cucharadita de vainilla.

240 ml de café expreso.

Ganache de chocolate:

230 g de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.

250 ml de nata líquida para montar 35% M.G.

Tejas de chocolate:

115 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.



Las 12 mejores recetas de
chocolate
DEL AÑO



Deleita tus sentidos con este delicioso chocolateado pastel.

ELABORACIÓN:

1. Precalentamos el horno a 180° C. Engrasamos 3 moldes desmontables de 18 cm. Reservamos.
2. Preparamos la buttermilk. Para ello agregamos una cucharada de zumo de limón en la leche y dejamos reposar al menos 5 min. para que se empiece a cuajar.
3. En un tazón, combinamos el café y el chocolate negro derretido y mezclamos bien hasta que se disuelva.
4. Tamizamos la harina, el cacao, la levadura, el bicarbonato y la sal y reservamos.
5. En un recipiente combinamos la buttermilk, el aceite, los huevos, el azúcar y la vainilla.
6. Ponemos los ingredientes secos en el vaso de la batidora de pie y añadimos el azúcar. A continuación vamos añadiendo los ingredientes húmedos poco a poco y batimos a velocidad baja. Cuando están bien mezclados, añadimos el café y el chocolate.
7. Dividimos la masa en 3 partes y la vertemos en los moldes que teníamos preparados. Horneamos unos 30 min. o hasta que insertando un palito en el centro de los bizcochos, éste salga limpio.
8. Dejamos los bizcochos en el molde 10 minutos y luego desmoldamos y pasamos a una rejilla para que se enfríen por completo. Mientras se enfrían los bizcochos podemos preparar la crema para rellenar.
9. Colocamos el chocolate con leche en un recipiente. Calentamos la nata a fuego lento, antes de que empiece a hervir, la vertemos sobre el chocolate y mezclamos bien.
10. Separamos una parte de la crema de chocolate y reservamos. El resto la refrigeramos durante una media hora antes de montarla.
11. Una vez está fría la crema, la vertemos en el tazón de la batidora de pie y batimos a velocidad media durante unos 3 min. hasta que empiece a formar picos.
12. Para montar el pastel colocamos una primera capa de bizcocho y extendemos una generosa capa de crema de chocolate y así sucesivamente dejando la parte superior y los lados sin cubrir. Refrigeramos.
13. Calentamos el resto de crema de chocolate que habíamos separado para que se vuelva líquida y dejamos que se enfríe un poco. Vertemos el ganache de chocolate sobre la tarta. Con una espátula lo extendemos y dejamos que gotee un poco por los lados.
14. Para preparar las tejas de chocolate, derretimos el chocolate al baño maría. Vertemos el chocolate sobre un papel de horno y lo extendemos con ayuda de una espátula en una capa fina y uniforme. Cubrimos con otra hoja de papel, enrollamos y lo refrigeramos 1 h.
15. Desenrollamos y con cuidado levantamos las piezas que estarán rotas en trozos y las colocamos sobre la tarta.

Pastel decadente

Gregorio Silva Ponce

<http://blog.ecake4u.com>

La receta de



INGREDIENTES

Dificultad: 🍪🍪🍪 8 raciones

Para las placas de Merengue:

20 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

4 claras de huevo talla M.

125 g de azúcar normal.

125 g de azúcar glas.

Unas gotas de zumo de limón.

Para las capas de mousse:

100 g de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.

100 g Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

2 claras de huevo.

200 g de nata para montar.

Para la cobertura:

100 g de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.

50 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.



Las 12 mejores recetas de
chocolate
DEL AÑO

El pastel para los paladares más dulces



ELABORACIÓN:

1. Empezaremos elaborando las placas de merengue. Para ello, ponemos a batir las claras de huevo en un recipiente frío y de metal a ser posible, junto con las gotas de limón. Cuando estén medio montadas agregamos la mitad del azúcar normal y seguimos batiendo. Una vez integrada, agregaremos el resto y dejaremos que monten completamente.

2. Aparte, tamizaremos el azúcar glas junto con el Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor y lo agregamos al merengue anterior poco a poco y con movimientos suaves para evitar que se baje.

3. Ponemos a calentar el horno a 120°C y mientras pondremos sobre la bandeja del horno un papel encerado sobre el que debemos dibujar con un lápiz o rotulador de tinta comestible tres circunferencias de 15 cm de diámetro, también podemos utilizar moldes que previamente hayamos forrado. Repartiremos el merengue entre las tres circunferencias y los hornearemos durante 90 min. Pasado este tiempo lo sacamos del horno y dejamos que enfríen completamente antes de manipularlos ya que son muy frágiles.

4. Una vez que las placas de merengue se hayan enfriado empezaremos a elaborar los dos tipos de mousse para el relleno. Para ello, pondremos las claras a batir. Cuando estén medio montadas les agregamos el azúcar y dejamos que el merengue monte completamente. Lo repartiremos a partes iguales en dos boles independientes y lo reservamos en la nevera hasta el momento de uso.

5. Aparte, montamos la nata pero sin llegar a montarla completamente. Lo repartiremos, igualmente, a partes iguales en dos boles independientes y lo reservamos.

6. Para preparar la mousse de chocolate con leche al caramelo, ponemos el chocolate a derretir al baño maría. Cuando esté líquido, cogemos una de las mitades de merengue que tenemos reservada y le agregamos al chocolate un par de cucharadas de merengue para igualar texturas.

7. A continuación, agregamos la mezcla al resto del merengue y lo integramos bien con movimientos lentos y envolventes. Finalmente, le agregaremos una de las mitades de nata y lo integramos todo bien.

8. Repetiremos el mismo proceso con las otras dos porciones de merengue y nata para elaborar la mousse de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

Montaje y Decoración:

1. Pondremos una de las placas de merengue sobre la superficie que vayamos a usar para presentar y aplicamos una capa de mousse de chocolate al caramelo encima. Añadiremos otra de las capas de merengue y aplicaremos la otra capa de mousse de Chocolate Puro. Finalmente pondremos la última capa de merengue.

2. Para preparar la cobertura, derretimos la mantequilla junto con el chocolate al caramelo en el microondas aplicando tiempos de 30 seg. y removiendo entre tiempo y tiempo. Cuando lo tengamos totalmente derretido se lo echamos por encima al pastel.

3. Por último, le picamos chocolate al caramelo por encima para terminar con la decoración.

La receta de

M^a Dolores Máñez Ortiz
www.cuinant.blogspot.com.es

Tarta de Chocolate con café y ganache

INGREDIENTES

Dificultad: **12 raciones**

Para los bizcochos:

- 85 g** de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 90 g** de Chocolate puro para Postres Valor.
- 250 g** de harina de trigo.
- 300 g** de azúcar.
- 1** cucharadita de bicarbonato.
- 1** cucharadita de levadura en polvo royal.
- 1** cucharadita de sal.
- 3** huevos tamaño M.
- 200 ml** de leche + **1** cucharada de zumo de limón o vinagre (suero de leche).
- 100 ml** de aceite suave (girasol).
- 1** cucharadita de vainilla líquida.
- 120 ml** de café recién hecho.

Para la Ganache de Chocolate:

- 300 g** de Chocolate puro para Postres Valor.
- 400 ml** de nata de montar 35% de M.G.

Para los adornos:

- 100 g** de Chocolate puro para Postres Valor.

Utensilios:

- 3** moldes de 18-20 cm, pueden ser desechables de papel de aluminio.



ELABORACIÓN:

Para elaborar este pastel vamos a preparar primero la ganache de chocolate y los adornos, ya que la ganache tiene que enfriarse varias horas en el frigorífico antes de utilizarse.

Ganache:

- 1.** En un tazón poner el chocolate picado o troceado, en un cazo poner la nata a calentar y en cuanto empiece a hervir, verter la nata sobre el chocolate, remover con una espátula siempre en la misma dirección, hasta que quede completamente fundido.
- 2.** Reservar en el frigorífico un mínimo de cuatro horas.

Adornos de Chocolate:

- 1.** Poner a fundir en un bol 75 g del chocolate para los adornos, programar en el microondas 30 seg. remover con una espátula y volver a poner 30 seg. más, volver a remover y así hasta que esté fundido por completo. Ojo, remover con una espátula y siempre en la misma dirección.

Cuando esté fundido añadiremos los 25 g de chocolate restante y volvemos a remover hasta que se funda por completo. Así hacemos un atemperado.

- 2.** Volcar rápidamente este chocolate sobre un papel de hornear estirar con un cuchillo pastelero para que quede bien fino. Poner sobre el chocolate otro papel de hornear y envolver como si fuera un pergamino. Cuanto más fino lo hagas, más finas serán las escamas. Este proceso se tiene que hacer muy rápido. Reservar en el frigorífico una hora, pasado el tiempo desenrollar con cuidado para que se vaya rompiendo en trozos. Guardar estos trozos en un envase cerrado en el frigorífico hasta que lo utilicemos.

Bizcochos:

- 1.** Pesar y medir todos los ingredientes (esto es muy importante para tenerlo todo a mano). Precalentar el horno a 170°C.
- 2.** Preparar el suero de leche, esto se hace añadiendo a la leche una cucharada de limón o de vinagre. Remover y dejar reposar unos 10 min. para que se corte la leche, comprobareis que la leche va a espesar un poco.
- 3.** Trocear o picar los 90 g de chocolate y ponerlo en un bol.
- 4.** Preparamos el café, una vez hecho lo añadimos en el bol donde tenemos los 90 g de chocolate troceado para que se derrita, mezclar bien y reservar.
- 5.** Tamizar en un bol la harina, el cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor, el azúcar, el bicarbonato, la levadura en polvo y la sal. En el bol de la batidora eléctrica, mezclar muy bien estos ingredientes para que quede homogéneo. En otro tazón mezclar los ingredientes húmedos, la leche, el aceite, los huevos y el extracto de vainilla.
- 6.** Con la batidora a velocidad baja, iremos añadiendo poco a poco los ingredientes húmedos a los secos. Cuando tengamos estos ingredientes bien mezclados incorporamos el café con el chocolate fundido y removemos con cuidado hasta que esté todo integrado.
- 7.** Repartir esta mezcla en los tres moldes (previamente untados con un poco de aceite o mantequilla) a ser posible, en partes iguales.

- 8.** Hornear los tres bizcochos a la vez poniéndolos en la rejilla en el nivel central (para que circule el aire entre ellos) durante 25-30 min; sabréis que está en su punto cuando al pinchar con un palillo sale casi limpio.

- 9.** Dejar enfriar los bizcochos. A continuación, desmoldar y envolverlos en film para reservarlos de un día para otro. Al día siguiente será cuando haremos el montaje del pastel.

- 10.** Para montar la ganache (que ya tendremos muy fría) poner en el bol de la batidora 3/4 partes de la misma y reservar el resto. Con el batidor de varillas la montaremos como si fuera nata hasta que esté bien cremosa. En sólo unos segundos estará lista (si os pasáis de tiempo se puede quedar granulosa).

Montaje del Pastel:

- 1.** Si tenemos un aro extensible nos servirá de ayuda para que el pastel nos quede bien igualado. También es muy cómodo para repartir la ganache ponerla en una manga pastelera.
- 2.** Pondremos tres trozos de papel de aluminio en la base del plato de servir, así después los quitamos y el plato lo tendremos limpio.
- 3.** Poner el primer bizcocho en el plato de servir con la base mas plana abajo, repartiremos la mitad de la ganache por toda la superficie del bizcocho, intentando que quede plano poniendo un poco más de ganache en las orillas que en el centro. Pondremos encima el segundo bizcocho con la base mas plana sobre la ganache, bien centrado y ahora vamos a repartir el resto de ganache por encima de este segundo bizcocho. Para finalizar pondremos el tercer bizcocho, pero OJO, con la parte más plana hacia arriba para que así nos quede una tarta completamente plana.
- 4.** Calentar unos segundos la ganache que tenemos reservada para que se nos haga un poco líquida pero no mucho, y no nos caiga demasiado deprisa (si la calientas demasiado te esperas un poquito para que se enfríe y se espese un poco). Dejarla caer suavemente en el centro del pastel para que ella sola vaya resbalando por los lados.
- 5.** Reservar en el frigorífico y en el último momento adornar con las virutas de chocolate que tenemos reservadas.



Mini tartas de doble chocolate con cobertura de chocolate al caramelo



La receta de

Montesclaros Ortiz Sáez

www.manzanaycanela.com



INGREDIENTES

Dificultad: 🍳🍳🍳 4/8 raciones

Bizcocho genovés de chocolate:

- 30 g** de Cacao Puro en Polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 4** huevos.
- 120 g** de azúcar.
- 1** cucharadita (tsp.) de vainilla en pasta o extracto de vainilla de buena calidad.
- 90 g** de harina.
- 1** pizca de sal.

Mousse de chocolate:

- 175 g** de Chocolate negro 70% para Postres Valor.
- 4** claras de huevo.
- 4** yemas de huevo.

- 1** cucharada de azúcar.
- 1** pizca de sal.
- 1/4** cucharadita (tsp.) de cremor tártaro (opcional).
- 30 g** de mantequilla.
- 30 g** de leche.
- 4** hojas de gelatina.
- 80 g** de azúcar.
- 1** cucharada de licor de café (opcional).

Cobertura de chocolate al caramelo:

- 150 g** de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.
- 70 g** de nata para montar (mín. 35% M.G.).
- 20 g** de mantequilla.
- Almendra crocante (para decorar).

Utensilios:

- 4** aros de emplatar de unos 8 cm de diámetro.

⤵️ Sigue paso a paso las indicaciones para un resultado delicioso

ELABORACIÓN:

Bizcocho genovés de chocolate:

- 1.** Precalentamos el horno a 180°C.
- 2.** Ponemos los huevos, el azúcar y la vainilla en el bol de la batidora de varillas y batimos a velocidad alta hasta que tripliquen su volumen. Este bizcocho no lleva levadura, así que es fundamental incorporar mucho aire a la mezcla.
- 3.** Tamizamos la harina junto con el cacao y la sal. Añadimos esta mezcla a los huevos montados y mezclamos suavemente con una espátula de goma, con movimientos envolventes, cuidando de romper lo menos posible las burbujas de aire que hemos conseguido con el batido, hasta que esté todo bien integrado.
- 4.** Volcamos la mezcla en una bandeja de horno sobre la que habremos colocado un papel de hornear. Extendemos bien con ayuda de una espátula para que quede uniforme.
- 5.** Llevamos al horno durante 10 min.
- 6.** Una vez hecho, sacamos del horno y dejamos atemperar. Cubrimos con un paño hasta que vayamos a utilizarlo.

Mousse de chocolate:

- 1.** Separamos las claras de las yemas. Ponemos en el bol de la batidora de varillas las claras junto con la cucharada de azúcar, la sal y el cremor tártaro (es opcional, si no lo tenéis no pasa nada, pero ayuda a estabilizar las claras montadas y que no se bajen). Montamos a punto de nieve. Reservamos.
- 2.** Ponemos las hojas de gelatina en agua fría para que se vayan hidratando.

- 3.** Ponemos el chocolate negro troceado con la mantequilla, la leche, el resto del azúcar, las yemas y el licor en un cazo, a fuego medio. Removemos constantemente hasta que el chocolate se derrita por completo y se integren todos los ingredientes. Retiramos del fuego y añadimos las hojas de gelatina, bien escurridas. Removemos bien hasta que la gelatina se haya disuelto por completo.
- 4.** Volcamos la mezcla sobre las claras montadas, y mezclamos bien con una espátula de goma, suavemente, con movimientos envolventes, hasta que esté totalmente integrado.

Montaje de las tartas:

- 1.** Necesitaremos cuatro aros de emplatar de unos 8 cm de diámetro. Con ellos cortamos ocho discos de la plancha de bizcocho.
- 2.** Dentro de cada aro colocamos un disco de bizcocho, vertemos una capa de mezcla de la mousse de chocolate, y colocamos encima otro disco de bizcocho. Repetimos el proceso con los tres aros restantes. Llevamos a la nevera a enfriar al menos unas dos horas.
- 3.** Transcurrido ese tiempo preparamos la cobertura de chocolate al caramelo, para lo cual ponemos la nata en un cazo a fuego medio. Cuando rompa a hervir, lo retiramos del fuego y añadimos el chocolate en trozos pequeños y la mantequilla. Removemos bien hasta que esté todo totalmente integrado.
- 4.** Sacamos las tartas de la nevera, retiramos los aros de emplatar, colocamos las tartas sobre una rejilla y vertemos la cobertura por encima. Terminamos decorando con un poco de almendra crocante.

Entremets de mousse de chocolate

La receta de *Aurélie Lingagne*
www.alf-lachefa.blogspot.com.es

INGREDIENTES

Dificultad: 🍪🍪🍪 **10/12 raciones**
(para 1 tarta de 22-24 cm de diámetro o una de 14 cm y 3 individuales)

Para el praliné:

80 g de azúcar blanco.
50 g de avellanas tostadas sin sal.
50 g de almendras tostadas sin sal.
20 g de agua (unas 3 cs) + un poco más para pincelar.
Unas gotas de zumo de limón.

Para la ganache de chocolate negro:

100 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.
75 g de nata para montar (35% M.G.)
10 g de mantequilla sin sal.
1 pizca de sal fina.
40 g de praliné.

Para el fondo:

1 cs de Cacao Puro en Polvo desgrasado
0% azúcares añadidos para Postres Valor.
10 galletas digestive (unos 150 g).
50 g de mantequilla sin sal.
70 g de praliné.

Para la mousse de chocolate:

200 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.
40 g de mantequilla salada (o sin sal con una pizca generosa de sal en escamas).
40 g de azúcar moreno.
6 huevos (camperos).
1 pizca de sal fina.

Para decorar:

Cacao Puro en Polvo desgrasado
0% azúcares añadidos para Postres Valor.
Avellanas y almendras tostadas sin sal.
Ganache de chocolate blanco (hecha con 45 g de chocolate blanco, 20 g de nata para montar (35% M.G.) y una pizca de sal fina).



Consejo: Para montar la tarta es recomendable usar moldes desmontables o aros de cocina con tiras de acetato (o en su defecto, papel de horno, aunque no quedará igual) o, si no, montar el postre en vasitos transparentes individuales.



¡Delicioso!

ELABORACIÓN:

1. Lo primero que haremos será preparar el praliné. Prepara una fuente alargada cubierta con papel de horno.

Prepara el caramelo:

2. En una sartén, pon el azúcar junto con los 20 g de agua y las gotas de zumo de limón. Pon a hervir.
3. Deja un cuenquecito con agua al lado y ve mojando los bordes con la ayuda de una brocha de cocina. Cuando empiece a dorarse, mueve la sartén para repartir bien el caramelo y apaga el fuego.

4. Echa los frutos secos al caramelo y mueve bien para cubrirlos totalmente. Extiéndelos sobre el papel de horno y deja enfriar completamente. Cuando esté totalmente frío, tritura con la picadora, no muy fino.

Prepara la ganache del chocolate negro con praliné:

5. Para ello, ralla el chocolate o córtalo pequeñito (este paso es importante porque si no, no se fundirá bien y quedarán trozos grandes en la ganache). Pon el chocolate con la mantequilla en daditos en una fuente.

6. Pon la nata a hervir con la pizca de sal fina. Cuando hierva, viértela sobre el chocolate fundido y la mantequilla, mezcla con una espátula hasta que se hayan fundido y disuelto totalmente.

7. Añade el praliné y mezcla. Cuando esté bien integrado, pasa a una manga pastelera y reserva en el frigo media hora.

Prepara el fondo crujiente:

8. Para ello, pon todos los ingredientes del fondo en la picadora y tritura hasta obtener una masa pastosa (seguirá arenosa y granulada, es normal).

9. Reparte en tu(s) molde(s) y aplana la superficie con la ayuda de un vaso de fondo plano (no hagas la capa muy gorda (medio cm es suficiente) porque luego se hará muy compacta y costará partirla para comer).

10. Al cabo de la media hora, puedes sacar la ganache de chocolate del frigo (si la dejas demasiado tiempo en frío, estará muy dura e imposible de manejar).

Prepara la mousse de chocolate:

11. Al baño maría, funde el chocolate rallado o cortado en trocitos junto con la mantequilla. Mientras se funde, separa las claras de las yemas.

12. En las yemas, echa el azúcar y en las claras, una pizca de sal fina.

13. Cuando el chocolate y la mantequilla estén fundidos y brillantes, pásalos a otra fuente fría (metida en otra fuente con agua bien fría o con hielo) para que baje la temperatura.

14. Mientras, bate energicamente las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee.

15. Con la ayuda de la batidora de varillas, monta las claras a punto de nieve (no pasa nada si no están muy firmes, de hecho, si no lo están del todo, se incorporarán mejor a la mezcla de huevo).

16. Vierte las yemas en el chocolate enfriado y mezcla con una espátula hasta integrar. Verás cómo va espesando a medida que se enfría.

17. Añade un poco de claras montadas a la mezcla para suavizarla, eso permitirá incorporar el resto sin que bajen las claras. Ve incorporando el resto en varias tandas.

No olvides mezclar siempre en movimientos envolventes con la espátula para no romper las claras y así conseguir esta textura de mousse.

18. En los fondos crujientes, extiende una capa de ganache de chocolate con praliné y cubre con mousse hasta el borde y deja que cuaje al menos una noche en el frigo, lo ideal son 24 h.

19. Al día siguiente, prepara la ganache de chocolate blanco para decorar (es opcional).

20. Trocea o ralla el chocolate y pon la nata a hervir con una pizquita de sal. Vierte sobre el chocolate. Mezcla con una espátula hasta que esté totalmente fundido y diluido.

21. Pasa a una manga pastelera y deja enfriar unos 20 min. en el frigo.

22. Cuando saques las tartas del frigo, cúbreelas con cacao (espolvoreándolo con un chino).

Trocea los frutos secos para decorar y forma "gotas" de ganache de chocolate blanco sobre una tabla (si intentas formar las gotas directamente sobre la tarta, no se quedarán pegadas a ella por el cacao).

Para servir, quita los aros de cocina y la tira de aceto (o papel de horno, etc.) y decora a tu gusto.

¡Vamos a chocolatear un clásico!

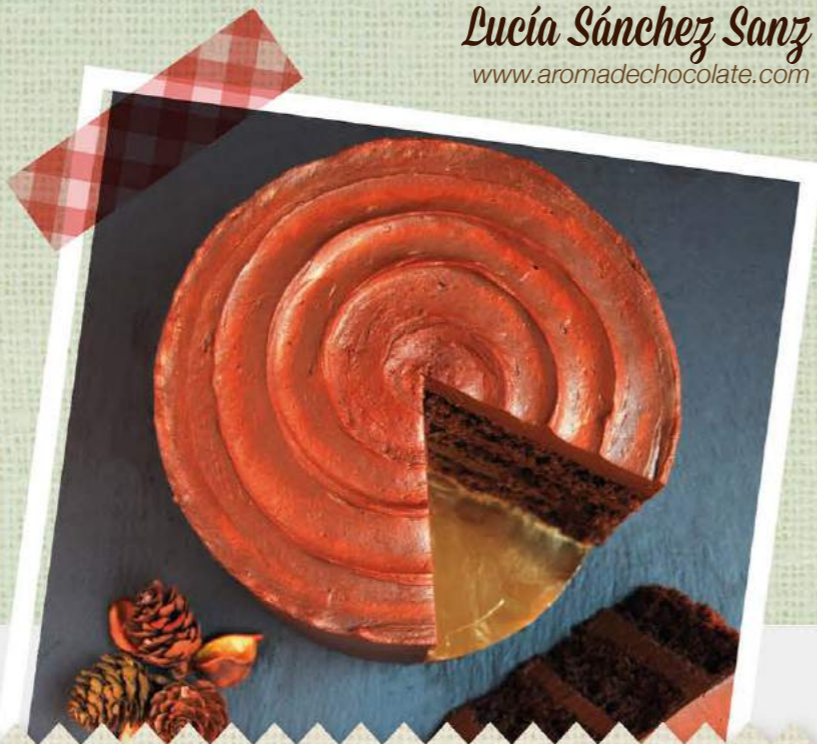
La receta de

Lucía Sánchez Sanz

www.aromadechocolate.com

Carrot cake chocolateado

¡Delicioso!



INGREDIENTES

Dificultad: **12 raciones**

Para el bizcocho:

- 40 g** de Cacao Puro en Polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 215 g** de azúcar moreno (he usado panela).
- 100 g** de huevo a temperatura ambiente.
- 230 g** de zanahoria rallada o picada.
- 40 ml** de leche entera.
- 0,6 ml** de vinagre blanco. Podéis usar una jeringa pequeña.
- 1** cucharadita de vainilla en pasta.
- 175 ml** de aceite de girasol.
- 250 g** de harina.
- 1** cucharadita de levadura en polvo.
- 1/2** cucharadita de bicarbonato.

1/2 cucharadita de sal.

1/2 cucharadita de canela en polvo.

1/2 cucharadita de jengibre en polvo.

50 g de nueces picadas.

Para la crema de queso y chocolate:

300 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

30 g de Cacao Puro en Polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

90 g de mantequilla a temperatura ambiente.

190 g de queso crema tipo Philadelphia a temperatura ambiente.

250 g de azúcar glas.

175 g de queso Quark.

Una pizca de sal.

Utensilios:

3 moldes de 15 cm de diámetro.

Consejo: Para cortar la tarta, utilizar un cuchillo de filo, templado ligeramente bajo un chorro de agua caliente. Limpiarlo cada vez que vayáis a cortar.
¡Qué aproveche!

ELABORACIÓN:

- 1.** Prepararemos primero los moldes. Los rociaremos con spray desmoldante y colocaremos un papel de horno en la base. Reservaremos.
- 2.** Precalentaremos horno a 175°C con calor arriba y abajo.
- 3.** Comenzaremos la receta mezclando la leche con el vinagre. Esta mezcla, la dejaremos reposar, por lo menos, 5 min.
- 4.** Mientras tanto, en un bol aparte, mezclaremos los ingredientes secos: harina, cacao, levadura, bicarbonato, sal y especias. Tamizaremos y reservaremos.
- 5.** En el bol de la batidora pondremos el azúcar, el huevo ligeramente batido, la zanahoria rallada, la mezcla de la leche con el vinagre ya reposada y la vainilla. Batiremos hasta que esté todo bien integrado.
- 6.** Añadiremos, poco a poco, el aceite y batiremos hasta que se integre bien.
- 7.** Incorporaremos la mezcla de secos, cucharada a cucharada y batiendo a velocidad baja.
- 8.** Por último, añadiremos las nueces picadas y las mezclaremos a la masa con movimientos envolventes.
- 9.** Repartiremos la masa en los tres moldes, de manera que los tres tengan la misma cantidad.
- 10.** Hornearemos de 25 a 28 min. o hasta que al pincharlos con un palillo en el centro, salga limpio.
- 11.** Sacaremos del horno y dejaremos enfriar en rejilla.
- 12.** Mientras tanto, prepararemos la cobertura de queso y chocolate.
- 13.** Para ello, mezclaremos primero el azúcar glas, el cacao y la sal. Tamizaremos y reservaremos.
- 14.** Después, derretiremos el chocolate. Lo podéis hacer en el microondas, a intervalos de 30 seg. Removiendo entre uno y otro con mucho cuidado de que no se os queme o, si no, también lo podéis hacer al baño maría.
- 15.** En cualquier caso, dejaremos enfriar el chocolate a temperatura ambiente. Esto es importante. Si incorporáis el chocolate caliente a la mezcla, ¡se os estropeará!

- 16.** Cuando tengamos el chocolate templado, comenzaremos a preparar la crema.
- 17.** Batiremos juntos la mantequilla y el queso hasta que estén bien incorporados y aumenten de volumen. Por lo menos 4 min. a velocidad media alta.
- 18.** Añadiremos, poco a poco, la mezcla de azúcar, cacao y sal.
- 19.** Incorporaremos el chocolate derretido, despacio, en hilo.
- 20.** Por último, añadiremos el quark.
- 21.** Batiremos de nuevo. Reservaremos.

Ahora montaremos la tarta:

- 22.** Para ello, primero prepararemos los bizcochos.
- 23.** Con ayuda de un cuchillo largo o una lira, cortaremos la parte superior, de manera que queden, los tres, de la misma altura.
- 24.** Colocaremos una base para tartas y le pondremos encima un poquito de crema. Colocaremos encima la primera capa de bizcocho y la cubriremos de crema. La tarta quedará más bonita si echamos la misma cantidad de crema entre las diferentes capas.
- 25.** Colocaremos, ahora, la segunda capa de bizcocho y la cubriremos de crema.
- 26.** Por último, colocaremos la última capa de bizcocho del revés.
- 27.** Cubriremos toda la tarta de una capa fina de crema y la meteremos al frigorífico. Esto hará que el bizcocho no se desmigüe.
- 28.** Pasado ese tiempo, la sacaremos y terminaremos de cubrirla por completo, con una buena capa de crema superchocolateada.
- 29.** Podéis decorarla como queráis. Yo le he dibujado una espiral con una cuchara y la he pintado con colorante liposoluble. En concreto, he mezclado dorado y rojo para conseguir ese tono anaranjado. Pero, ¡imaginación al poder!

La receta de

Biljana Zafirova Ristik

www.misdulcesjoyas.blogspot.com.es

Tarta de Theo con toque de avellana y chocolate con leche al caramelo



INGREDIENTES

Dificultad: 🍴🍴🍴 16 raciones

Para el bizcocho:

- 40 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.
- 35 g Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 45 g de avellanas molidas.
- 45 g de azúcar glas.
- 110 g de mantequilla sin sal.
- 150 g de yema de huevo.
- 35 g de nata líquida, a temperatura ambiente.
- 220 g de claras de huevo, a temperatura ambiente.
- 50 g de azúcar blanco.

Para el esponjoso de vainilla:

- 85 g de nata líquida.
- 1 vaina de vainilla.
- 70 g de azúcar blanco.
- 4 g de gelatina en hojas.
- 310 g de nata montada.

Crema inglesa:

- 1 yema.
- 10 g de azúcar blanco.
- 50 g de nata líquida.
- 50 g de leche.

Para el crujiente con toque de avellana y chocolate con leche al caramelo:

- 90 g Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.
- 60 g de galletas variadas de vainilla y chocolate.

- 60 g de avellanas troceadas.
- 90 g de barquillos, neulas o feuilles.
- 45 g de mantequilla.

Para la mousse de chocolate con leche al caramelo:

- 300 g Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.
- 400 g de nata montada.

Crema inglesa:

- 2 yemas.
- 20 g de azúcar blanco.
- 100 g de nata líquida.
- 100 g de leche.

Para el glaseado de chocolate:

- 105 g Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 50 g de agua.
- 225 g de nata líquida.
- 315 g de azúcar blanco.
- 12 g de gelatina en hojas.

Para decorar:

- Macarons de avellana.
- Avellanas caramelizadas.
- Cimitarras de chocolate (*figuras de chocolate en forma de triángulo curvado*).
- Crujiente con toque de avellana y chocolate con leche al caramelo.
- Oro en polvo comestible.

ELABORACIÓN:

Preparación bizcocho:

1. Precalentar el horno a 170°C/180°C y forrar con papel de horno una bandeja de horno.
2. Tamizar el cacao y reservar.
3. Montar las yemas con el azúcar glasé y las avellanas molidas con la ayuda de una batidora eléctrica de dos varillas.
4. Fundir el chocolate con la mantequilla a 45°C/50°C.
5. Batir las claras con el azúcar blanco, hasta que queden bien firmes.
6. Añadir un poco de las claras batidas (del merengue) a la mezcla de yemas y avellanas e incorporar el resto de los ingredientes: la nata líquida, el cacao en polvo y el chocolate fundido con la mantequilla. Mezclar con una espátula de silicona (lengua) hasta que esté todo incorporado.
7. Añadir el resto del merengue y seguir mezclando la masa con la espátula, con movimientos envolventes y suaves, para evitar perder todo el aire que se ha incorporado a las claras con el batido.
8. Extender la masa en la bandeja de horno y hornear durante 15 min. a 170°C/180°C. Dejar enfriar la plancha de bizcocho y luego cortar dos piezas del tamaño del molde o el aro pequeño (el de 20 cm de diámetro). Reservar.

Preparación cremoso de vainilla:

1. Un día antes, extraer las semillas de la vaina de vainilla y poner a infusionar la nata (los 85 g de nata) junto con las semillas y la vaina. Al día siguiente, apartar la vaina y calentar la nata infusionada junto con los 70 g de azúcar blanco. Reservar.
2. Poner las hojas de gelatina en abundante agua fría para que se hidraten.
3. Mientras tanto, preparar la crema inglesa. Blanquear la yema con los 10 g de azúcar blanco. A parte, calentar los 50 g de nata con los 50 g de leche.

Cuando la mezcla empiece a hervir, mezclar con la yema y dejar cocer hasta que alcance 82°C/83°C. Retirar del fuego cuando haya alcanzado la temperatura y pasar por un colador, para evitar posibles grumos.

4. Escurrir la gelatina y añadirla a la crema inglesa todavía caliente. Mezclar.

5. Enfriar esta mezcla hasta 30°C y añadir la nata infusionada. Mezclar con una espátula de silicona (lengua) hasta que esté todo integrado.



Compleja pero ¡deliciosa!
Atrévete con esta tarta
siguiendo al detalle todas
las indicaciones.



6. Añadir los 310 g de nata montada y seguir mezclando con la espátula de silicona, con movimientos envolventes y suaves, para evitar de perder todo el aire de la nata montada.

7. Colocar esta mezcla sobre uno de los bizcochos, con ayuda del aro (quedará mejor si previamente enfriamos el aro en el congelador, el frío ayuda al esponjoso a cuajar más rápido).

8. Llevar al congelador por 4 horas o hasta que esté congelado.

Preparación crujiente con toque de avellana y chocolate con leche al caramelo:

1. Triturar las galletas.

2. Deshacer los barquillos con la ayuda de las manos.

3. Fundir la mantequilla con el chocolate al baño maría o en microondas.

4. Añadir las galletas trituradas, las avellanas troceadas y los barquillos deshechos a la mezcla de chocolate y mantequilla. Mezclar con una cuchara.

5. Colocar 3/4 partes de esta mezcla sobre el otro disco de bizcocho (el resto del crujiente lo guardamos para la decoración), con ayuda de otro aro de las mismas dimensiones que el bizcocho (20 cm).

6. Presionar con una cuchara para que quede bien compacto el crujiente y enfriar en el congelador por 2 horas.

Preparación mousse de chocolate con leche al caramelo:

1. Preparar de nuevo una crema inglesa, igual que la anterior.

2. Fundir el chocolate al baño maría y verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate fundido. Mezclar y dejar que la mezcla enfríe a 50°C y añadir la nata montada. Mezclar con una espátula de silicona y movimientos envolventes.

3. Reservar para el montaje.

Montaje:

La tarta se monta al revés, de ahí que haya que empezar el montaje colocando primero las capas de arriba.

1. Antes de empezar con el montaje, enfriar en el congelador un molde sin la base o un aro, más grande que el anterior. Sería perfecto que fuese de 24 cm, pero uno de 22 cm también está bien. Lo importante es que sea alto, de unos 6 cm - 7 cm como mínimo (utilicé 2 aros de 18 cm y un molde sin la base de 20 cm de diámetro, y me quedó la tarta demasiado alta. Creo que quedaría mejor si los aros o los moldes fuesen de 20 cm y 24 cm).

2. Disponer sobre una bandeja de horno papel siliconado para hornear. Colocar el molde o el aro bien frío sobre la bandeja con el papel siliconado.

3. Verter parte de la mousse sobre el aro y alisar con una espátula pequeña y plana.

4. Introducir el esponjoso con la base de bizcocho hacía arriba y cubrir con otra capa de mousse (podemos verter la mousse en una manga pastelera, para poder distribuirla mejor en el molde).

5. Por último, colocar la capa de crujiente con el bizcocho hacía arriba y retirar el exceso de mousse que sobresalga por los bordes.

6. Llevar la tarta en el congelador por 4 - 5 horas o hasta que esté congelada.

7. Luego, desmoldar con cuidado (para facilitar el desmoldado se pueden calentar ligeramente los bordes con ayuda de un soplete, pero sin dejar que la mousse empiece a fundirse).

8. Darle la vuelta a la tarta (la parte de abajo, la que estaba tocando el papel siliconado tiene que quedar arriba) y glasear con el glaseado de chocolate.

9. Disponer la tarta congelada sobre un molde más pequeño o una rejilla, puesta sobre una bandeja de horno. Verter el glaseado en una jarra y bañar la

tarta, dejando que el glaseado la cubra lentamente. Después del primer baño, hay que darle un segundo baño, para cubrir bien la tarta.

10. Vibrar un poco la rejilla para que caiga todo el exceso de glaseado. Cuando acabe de gotear, retirar la tarta de la rejilla con la ayuda de una pala o dos espátulas pequeñas, transferir a una fuente de servir y reservar en la nevera hasta la hora de servir.

11. Antes de servir decorar con macarons de avellana, avellanas caramelizadas, cimitarras de chocolate, crujiente con toque de avellana (el que hemos reservado anteriormente) y oro en polvo comestible, o decorar al gusto.

Preparación glaseado de chocolate:

1. Tamizar el cacao. Reservar.

2. Hidratar la gelatina en abundante agua fría.

3. Verter la nata en un cazo junto con el azúcar y el agua, llevar a ebullición. Agregar, a continuación, el cacao en polvo tamizado y cocer hasta los 102°C/103°C.

4. Retirar del fuego y dejar enfriar a 60°C. Añadir la gelatina bien escurrida y remover hasta que se disuelva completamente.

5. Pasar por un colador, verter en una jarra y dejar reposar para que se enfríe.

6. Utilizar a 35°C/36°C.



Otoño chocolateado

La receta de

Carmen Thiéry Hernández

www.bateymonta.com



INGREDIENTES

Dificultad: 🍳🍳🍳 4 raciones

Para los bizcochos:

30 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor

250 g de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.

100 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

125 g de harina de trigo tamizada.

125 g de azúcar blanquilla.

5 huevos "L" a temperatura ambiente.

60 g de galletas tipo "Digestive".

37,5 g de mantequilla sin sal derretida.

1/2 cucharadita de canela en polvo.

200 g de crema de castañas.

200 g de marrón glacé.

100 g de mantequilla a temperatura ambiente.

100 ml de nata para montar.

25 ml de ron oscuro.

150 ml de nata para montar (mín.35% M.G.).

50 g de mantequilla a temperatura ambiente.

4 claras de huevo pasteurizadas.

225 g de azúcar blanquilla.

ELABORACIÓN:

Bizcocho al cacao (25 min. aprox.):

1. Engrasar con spray desmoldante o mantequilla una bandeja de horno. Cubrirla con papel de horno.
2. Encender el horno a 210°C.
3. Tamizar la harina y el cacao en un bol. Reservar.
4. En otro bol batir el azúcar con los huevos hasta que doblen el volumen y sea una mezcla sedosa.
5. Añadir la mezcla de harina y cacao, y mezclar con delicadeza con ayuda de una espátula de silicona.
6. Volcar sobre la bandeja de horno y hornear durante 5 minutos. A continuación bajar la temperatura a 150°C y hornear 4 min. más.
7. Sacar la bandeja del horno, dejar templar un poco y volcar la bandeja con cuidado sobre otra hoja de papel de horno.

8. Retirar la hoja superior para que se enfríe del todo. Reservar.

9. En un cazo pequeño llevar a ebullición 100 ml de agua y 100 g de azúcar. Remover hasta disolver. Apartar del fuego y añadir el ron. Mezclar. Con ayuda de una brocha de silicona, pintar bien el bizcocho.

Base de galletas:

1. Derretir la mantequilla al baño María o en el microondas (baja potencia e intervalos cortos de tiempo).

2. Partir las galletas en trozos dentro del vaso de la batidora para molerlas por completo. Pasarlas a un bol.

3. Añadir la canela, el azúcar y la mantequilla al polvo de galletas. Mezclar con las manos (limpísimas por supuesto) hasta conseguir una mezcla terrosa. Reservar.

Crema de marrón glacé:

1. Calentar el ron en un cazo. Dejar templar.

2. En un bol o robot de cocina, batir la crema de castañas, el marrón glacé, la mantequilla y el ron a velocidad media hasta conseguir una mezcla homogénea.

3. Pasarlo a otro bol y añadir la nata que habremos montado previamente. Mezclar a mano con mucho cuidado con espátula de silicona. Reservar.

Mousse de chocolate con leche al caramelo:

1. En un cazo al baño María, trocear la tableta de chocolate al caramelo. Encender el fuego y derretirlo lentamente con ayuda de una espátula.

2. Incorporar la mantequilla en taquitos, y remover hasta incorporar al chocolate. Retirar del fuego y dejar templar en un bol aparte.

3. Montar la nata e incorporarla a la mezcla de chocolate. Mezclar a mano con cuidado con movimientos envolventes. Reservar.

Montaje del postre:

1. Con ayuda de un aro de emplatar (o con la

forma deseada), cortamos dos trozos de nuestra base de bizcocho al cacao. Cada postre lleva dos capas de bizcocho, como haremos 4, hará falta cortar 8 porciones.

2. El trozo elegido lo colocamos en el plato donde vayamos a servirlo. Utilizando el aro, colocamos una capa de la mezcla de galletas encima de él.

3. A continuación, colocamos una capa de relleno de marrón glacé.

4. Volvemos a colocar otra capa de bizcocho al cacao.

5. Continuamos con una generosa capa de mousse de chocolate con leche al caramelo.

6. Coronamos con un merengue ligero y un riquísimo medallón de chocolate negro 70%.

Elaboración del merengue (decoración):

1. En un cazo al baño María calentamos las claras pasteurizadas y el azúcar. Con ayuda de un termómetro vigilamos que la temperatura no pase de 60°C. Remover con cuidado para disolver el azúcar unos 4 min.

2. Retirar del fuego y pasarlo a un bol metálico. Con ayuda de unas varillas, batir hasta conseguir un merengue no muy rígido (firme pero untuoso).

3. Colocar sobre el postre y meter en la nevera.

Elaboración del medallón de chocolate:

1. Trocear el chocolate en un cazo al baño María. Calentar hasta que se derrita. Apartar del fuego.

2. Extender una hoja de papel de horno sobre la encimera.

3. Con ayuda de una cuchara sopera, coger cucharadas de chocolate y dejarlas caer sobre el papel de horno.

4. Meter la hoja con los medallones en la nevera hasta que endurezca.

Consejo: Conviene guardar el postre en la nevera para su conservación, pero recomiendo sacarlo un rato antes de comerlo para potenciar los sabores.



Marquise de chocolate

La receta de

Eva Martínez Arroyo

www.bake-street.com

INGREDIENTES

Dificultad: 🍳🍳🍳 1 raciones
(Pastel de 10 cm de diámetro)

Para la base de brownie:

75 g de Chocolate puro para Postres Valor.

75 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

60 g de Chocolate con leche al caramelo para Postres Valor.

125 g de mantequilla a temperatura ambiente.

2 huevos L.

75 g de azúcar moscabado oscuro.

30 g de harina especial repostería.

Pizca de sal.

Para decorar:

Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

Merengue suizo (receta a continuación).

30 g aproximadamente de dulce de leche.

Para el merengue suizo:

1 clara de huevo L.

63 g de azúcar glas.

Pizca de cremor tártaro o 2-3 gotas de zumo de limón.

2 gotas de esencia de vainilla.



ELABORACIÓN:

Preparamos la base de brownie:

1. Precalentamos el horno a 170°C con aire. Preparamos una fuente pequeña de cristal o metal de 21 x 21 cm aproximadamente y forramos con papel de horno, reservamos.
2. Troceamos los 75 g de chocolate puro postres y los 75 g de chocolate negro 70%, reservamos.
3. Troceamos el chocolate con leche al caramelo, partiremos las onzas de manera individual y cada una de ellas la dividiremos en 4 partes iguales. Reservamos.
4. Preparamos un cazo con un poco de agua, la suficiente para generar calor pero asegurándonos que esta no toque la base del bol que colocaremos sobre él.
5. En un bol resistente al calor añadimos los dos tipos de chocolate troceados, colocamos al baño maría, sobre el cazo con agua, a fuego medio-bajo y dejamos hasta que funda por completo.

6. Una vez que tengamos el chocolate fundido, retiramos del calor, añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos con ayuda de una espátula hasta homogeneizar por completo. Reservamos.

7. En un bol amplio añadimos el azúcar moscabado junto con los huevos y batimos con unas varillas durante un par de minutos, debemos espumar un poco la mezcla.

8. Vertemos la mezcla de chocolate sobre la mezcla de huevos sin dejar de remover con las varillas, observaremos que irá adquiriendo una textura más densa.

9. Incorporamos la harina, previamente tamizada, y la pizca de sal e integramos con movimientos suaves y envolventes ayudándonos de una espátula de silicona. Finalmente añadimos el chocolate con leche al caramelo y mezclamos de nuevo para distribuir por la mezcla.

10. Vertemos en la fuente que teníamos preparada y horneamos durante 18-20 min.

11. Sacamos del horno, desmoldamos con cuidado y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.

12. Una vez que haya enfriado por completo, envolvemos en film y refrigeramos durante 2 horas. También podemos dejarlo en el frío de un día para otro. Este paso nos ayudará a cortarlo mucho mejor y de manera más limpia.

13. Pasado este tiempo, o al día siguiente, sacamos el brownie del frío y procedemos a cortarlo. Usaremos un cortador de 10 cm de diámetro para el exterior y otro de 8 cm de diámetro para cortar la parte interior. En caso de que tengáis dos cortadores con un diámetro superior, por ejemplo 14 cm y 12 cm, podréis usarlo también sin problemas.

14. Cortamos el primer círculo y después procedemos a crear la forma de luna con el cortador de menor tamaño. Reservamos la base de brownie.

Preparamos el merengue suizo:

15. En un bol resistente al calor añadimos la clara junto con la pizca de cremor tártaro (con una punta de cuchillo será más que suficiente) o en su defecto las gotas de zumo de limón. La finalidad de ambos ingredientes es ayudarnos a que la clara monte mejor.

16. De nuevo, prepararemos un cazo con un poco de agua para colocar el bol al baño maría. Colocamos el

bol sobre el cazo a calor medio-bajo y comenzamos a montar las claras con unas varillas eléctricas. El agua no debe llegar a ebullición tan solo liberar vapor suavemente.

17. En el momento en el que comience a espumar la clara iremos añadiendo el azúcar glas poco a poco y montando a la vez.

18. Una vez que tengamos todo el azúcar glas incorporado, seguiremos montando al baño maría hasta que el merengue obtenga cuerpo y sea firme, nos llevará alrededor de 7-8 min.

19. Retiramos el bol del calor, incorporamos la esencia de vainilla y volvemos a batir con las varillas a una velocidad más alta pero sin llegar a la máxima, un punto por debajo de la más elevada es perfecta.

20. Montaremos un poco más hasta obtener un merengue firme y brillante, nos llevará alrededor de 2 min. y dejamos atemperar ligeramente el merengue mientras preparamos el resto de ingredientes para decorar.

21. Necesitaremos cuatro boquillas, dos de 10 mm y otras dos nº2 de Wilton, ambas lisas. En caso de tener solo una de cada podremos limpiarlas y volver a utilizarlas.

22. Preparamos dos mangas pasteleras, una con la boquilla de 10 mm y la otra con la nº2 de Wilton. Rellenamos ambas con dulce de leche, podemos añadir una cucharada en cada una de ellas, reservamos.

23. Preparamos otras dos mangas pasteleras, una con la boquilla de 10 mm y la otra con la nº2 de Wilton. Rellenamos ambas con el merengue suizo, reservamos.

Procedemos a decorar la parte superior del brownie:

24. Disponemos pequeños puntos de dulce de leche, con la boquilla más amplia, por la superficie del brownie de manera alterna. Repetimos el mismo proceso con el merengue suizo.

25. Para decorar la parte más estrecha de la luna, y poner pequeños detalles, utilizaremos la boquilla más pequeña. Repetimos el proceso con ambos ingredientes, el dulce de leche y el merengue.

26. Para terminar espolvoreamos con un poco de cacao en polvo sin azúcar y la tendremos lista para disfrutar.



La receta de
Lola Bernabé López-Cózar
www.loleta.es

Tarta de Chocolate y manzanas con caramelo

Sorprendente tarta para los paladares más exquisitos



INGREDIENTES

Dificultad: 🍴🍴🍴 14 raciones

Para el bizcocho:

- 150 g** de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.
- 320 g** de harina.
- 370 g** de azúcar.
- 2** cucharaditas y **1/4** de bicarbonato de sodio.
- 2** cucharaditas y **1/4** de levadura.
- 1** cucharadita y media de sal.
- 1** cucharadita y media de canela.
- 1/2** cucharadita de pimienta de Sichuan molida.
- 1** pellizco de clavo.
- 1** pellizco de nuez moscada.
- 3** huevos a temperatura ambiente.
- 400 g** de compota de manzana sin azúcar.
- 190 ml** de aceite de girasol.
- 1** cucharada y media de extracto puro de vainilla o vainilla en pasta.
- 1** taza de agua muy caliente con una cucharada de café soluble.

Para la salsa de caramelo:

- 400 ml** de nata líquida.
- 400 g** de azúcar.
- 1/2** vasito de whisky.
- 150 ml** de sirope de arce.
- 120 g** de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1** cucharada de extracto de vainilla.
- 1/2** cucharadita de sal gorda.
- 3** manzanas pequeñas.
- 3** varas de madera.

Para la crema de relleno:

- 240 g** de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 120 g** de queso crema a temperatura ambiente.
- 250 g** de azúcar glas.
- 85 ml** de la salsa de caramelo.
- 2** cucharaditas de extracto de vainilla.
- 1/2** taza de almendras picadas tipo crocanti.

Para la cobertura de chocolate:

- 240 g** de Chocolate negro 70% para Postres Valor.
- 125 ml** de nata líquida.

ELABORACIÓN:

- 1.** Precalentar el horno a 175°C. Engrasar tres moldes de 20 cm y cubrir el fondo con papel de hornear para facilitar el desmoldado. Si no tenemos tres moldes iguales los hornearemos uno a uno.
- 2.** En un bol mediano mezclar los ingredientes secos: la harina, el azúcar, el cacao en polvo sin azúcar, el bicarbonato de sodio, la levadura, la canela, la pimienta y la sal.
- 3.** En un bol de batidora eléctrica batir los huevos a velocidad máxima durante 5 min. con varillas hasta que estén bien espumosos. Añadir la compota de manzana, el aceite y la vainilla. Cuando esté bien mezclado comenzar a añadir poco a poco los ingredientes secos.
- 4.** Cuando esté bien mezclado, añadir el café muy caliente y mezclar de nuevo hasta que la masa quede uniforme.
- 5.** Dividir la masa entre los tres moldes. Lo mejor es pesar la masa y hacerlo exacto, pero podéis hacerlo a ojo si lo preferís. Hornear durante unos 25 min. hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio. Dejar enfriar 5 min. antes de desmoldar. Colocar en una rejilla y dejar enfriar completamente.
- 6.** Para la salsa de caramelo, calentar el azúcar, el whisky y el sirope en una cacerola. Hervir sin mezclar durante unos 9 min. o hasta que el color sea dorado intenso. Añadir la nata líquida, la mantequilla, la vainilla y la sal, moviendo lentamente. Hervir hasta que alcance los 105°C, haya espesado y tenga un color dorado. Retirar del fuego y dejar enfriar. Poner en un bote, tapar y reservar.
- 7.** Ahora haremos la crema de relleno. Para ello, en un bol de batidora eléctrica mezclar la mantequilla, el queso crema y el azúcar glas. Batir la mantequilla hasta que sea suave y esponjosa, unos 4 min.



- Añadir la salsa de caramelo fría (es muy importante que haya perdido completamente la temperatura ya que de otra manera derretirá la mantequilla y no podremos usar la crema porque será demasiado líquida) y la vainilla y batir. Con ayuda de una espátula bajar lo que haya quedado pegado al bol y volver a mezclar. Añadir las almendras picadas.
- 8.** Igualar los bizcochos de modo que queden planos. Para montar la tarta, colocar un bizcocho y cubrir con un poco de salsa de caramelo. Con ayuda de una espátula, poner una capa de la crema de queso. Repetir con el segundo bizcocho y cubrir con el tercero. Poner sobre él un poco de salsa de caramelo (guardar lo que nos sobre de salsa de caramelo para el acabado final) y cubrir con la crema de queso. Enfriar en la nevera unas horas.
 - 9.** Mientras hacer la cobertura de chocolate: en un recipiente apto para microondas poner el chocolate y la nata líquida y derretir a intervalos de 30 seg. Dejar que la salsa se enfríe 3-5 min. y cubrir con este chocolate la tarta. Devolver la tarta durante unas horas a la nevera (lo ideal es toda la noche).
 - 10.** Al día siguiente, cubrir con el caramelo la tarta, dejando que caiga por los lados. Rápidamente, sumergir las manzanas en caramelo y colocarlas en el centro de la tarta. Espolvorear el pastel con almendras picadas. Devolver la tarta a la nevera y sacar 15 min. antes de servir.

La receta de

Ingrid Blacha

www.mylovelyfood.com

Tarta suave de chocolate y stracciatella

INGREDIENTES

Dificultad: 🍪🍪🍪 8/10 raciones

Para la tarta:

20 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

6 huevos.

125 g de azúcar.

100 g de harina.

1 pizca de sal.

Para la crema de stracciatella:

100 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

200 ml de nata líquida para montar.

200 g de queso mascarpone.

Para el ganache de chocolate:

50 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

200 g de Chocolate con leche Valor.

200 ml de nata líquida para montar.



Las 12 mejores recetas de
chocolate
DEL AÑO



La tarta para los amantes de la stracciatella

ELABORACIÓN:

Preparación de la base:

1. Pre calentamos el horno a 180°C.
2. Separamos las yemas de las claras de huevo. Montamos las claras a punto de nieve con la pizca de sal. Reservamos.
3. Con la batidora eléctrica, mezclamos las yemas de huevo junto al azúcar a velocidad media-alta, hasta que hayan doblado su volumen, aproximadamente unos 3-4 min.
4. Tamizamos la harina y el cacao conjuntamente y con la ayuda de una espátula lo incorporamos a la mezcla de yemas y azúcar. Lo haremos suavemente y poco a poco hasta que nos quede bien integrado.
5. Por último añadimos las claras de huevo a punto de nieve y seguimos integrando con movimientos envolventes.
6. Engrasamos 3 moldes de 15 cm de diámetro y forramos con papel de horno. Dividimos la masa resultante en tres partes y rellenamos los moldes. Horneamos unos 10 min. y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.

Preparación de la crema de stracciatella:

1. Con la picadora troceamos el chocolate. Batimos a velocidad alta la crema de mascarpone y la nata líquida hasta que obtengamos un chantilly bien firme.
2. De manera manual, con una espátula incorporamos los pequeños trozos de chocolate.

Montaje de la tarta:

1. Colocamos una base de tarta de chocolate sobre una superficie de cartón. Rellenamos con la crema de stracciatella, colocamos la siguiente base de tarta y procedemos de igual manera con otro relleno de crema.
2. Cubrimos con la última base de tarta y dejamos enfriar en la nevera unas 2 h.

Preparación del ganache de chocolate:

1. Colocamos los dos tipos de chocolate en un bol de plástico.
2. Llevamos la nata a ebullición y cuando empiece a hervir la volcamos sobre el chocolate. Dejamos 1 min. y entonces removemos hasta obtener una crema suave y sin grumos.
3. Cubrimos con film transparente a piel y dejamos reposar unos 30 min. en la nevera.
4. Pasados los tiempos marcados sacamos del frigorífico la tarta y el ganache de chocolate. Con la ayuda de una espátula metálica, cubrimos la tarta completamente con el ganache.
5. Con un alisador metálico podemos darle un acabado más fino.
6. Para decorar, podemos atemperar chocolate negro de cobertura, extenderlo sobre una superficie de mármol y hacer virutas gruesas, o podemos decorarlo con fideos de chocolate. Como más os guste u os sea más cómodo.
7. Podemos consumirla el mismo día o conservarla en la nevera un máximo de 2 días.

Torta sette veli

pastel de los siete velos

La receta de

María José Amengual Serra

www.ditifet-cuina.blogspot.com



INGREDIENTES

Dificultad: 🍴🍴🍴 10/12 raciones

1ª y 4ª capa: Bizcocho genovés de chocolate

50 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

300 g de harina de repostería.

1 sobre de levadura.

1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio.

6 huevos grandes, a temperatura ambiente.

300 g de azúcar.

2ª capa: Praliné crujiente

65 g de chocolate negro con 64% de M.G.

25 g de mantequilla.

80 g de pasta de avellanas (*).

40 g de copos de maíz, aplastados un poco con la mano.

3ª y 5ª capa: Crema bávara de avellanas

250 g de leche entera.

250 g de nata líquida.

120 g de pasta de avellanas (*).

5 yemas de huevo.

90 g de azúcar.

4 hojas de gelatina (16 g) ablandadas en agua.

500 ml de nata montada.

6ª capa: Mousse de chocolate

250 g de Chocolate negro 70% para Postres Valor.

250 g de nata líquida.

400 g de nata montada a temperatura ambiente.

7ª capa: Esmalte de chocolate

40 g de Cacao puro en polvo desgrasado 0% azúcares añadidos para Postres Valor.

85 g de agua.

80 g de nata líquida.

120 g de azúcar.

4 hojas de gelatina (16 g) ablandadas en agua.

Masa de avellanas*:

125 g de azúcar.

40 g de agua.

150 g de avellanas peladas.

Aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

El origen de este pastel no está claro, circulan muchas historias sobre quién lo creó realmente. Unos dicen que fue la Pastelería Capello de Palermo, otros que fue Luca Mannori de Prato, pero lo cierto es que la Torta Sette Veli ganó en 1997 la Copa del Mundo de Pastelería en Lyon de la mano del pastelero Luigi Biassetto. Sea quien sea su inventor, su origen se localiza en Palermo y puede encontrarse en todas las pastelerías de la localidad.

Al constar de siete capas de chocolate y avellanas es un poco largo de preparar, pero para nada complicado. Sólo se requiere una buena organización y vale la pena intentarlo para poder disfrutar de tan exquisito pastel.

Las 7 capas del Pastel son:

Primera capa (capa inferior): Bizcocho genovés de chocolate.

Segunda capa: Praliné crujiente.

Tercera capa: Crema bávara de avellanas.

Cuarta capa: Bizcocho genovés de chocolate.

Quinta capa: Crema bávara de avellanas.

Sexta capa: Mousse de chocolate.

Séptima capa: Esmalte de chocolate.

1. Bizcocho genovés de chocolate:

1. Precalentar el horno a 190°C, untar con mantequilla un molde de cremallera de 22 cm de diámetro.

2. Cernir juntos dos veces la harina, el cacao en polvo, la levadura y el bicarbonato de sodio. Reservar.

3. En un bol al baño María, batir los huevos con el azúcar hasta que estén calientes y casi hayan doblado su medida inicial. Añadir la mitad de los ingredientes cernidos y mezclar con una espátula realizando movimientos envolventes, para que la mezcla no baje. Añadir el resto de ingredientes cernidos y repetir la operación.

4. Verter la mezcla en el molde que tenemos preparado. Hornear durante 20-25 min. o hasta que pinchando con un palillo este salga limpio. Retirar del horno y dejar enfriar durante 10 min. Sacar del molde y dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

2. Praliné crujiente:

1. Sobre un papel parafinado dibujar un círculo que tenga la misma medida que el molde de cremallera con el que hemos preparado el bizcocho genovés de chocolate (capas 1ª y 4ª). Fundir el chocolate y la mantequilla al baño María. Mezclarlos con el resto de ingredientes y extender el resultado sobre el círculo que hemos realizado sobre el papel parafinado. Guardar en la nevera.



3. Crema bávara de avellanas:

1. En una cazuela calentar la leche, la nata líquida y la pasta de avellanas. Mientras, batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que se vuelvan de color pálido. Cuando la mezcla de leche hierva, bajarla del fuego y verter un poco sobre la mezcla de huevo, sin dejar nunca de batir (para no cuajar los huevos.) Continuar añadiendo y batiendo hasta que la mezcla de la leche se haya incorporado completamente a la mezcla de huevo. Verter toda la mezcla de nuevo en la cazuela y calentar hasta que espese, siempre removiendo con una cuchara.

2. Escurrir la gelatina y añadirla a la crema, removiendo hasta que se incorpore del todo. Colocar la cazuela sobre un bol con agua fría y cubitos de hielo para que se enfríe. Por último, cuando esté fría del todo, mezclar con la nata montada realizando movimientos envolventes.

4. Mousse de chocolate:

1. Triturar el chocolate y ponerlo en un bol. En una cazuela, calentar la nata líquida pero sin dejar que hierva. Verterla sobre el chocolate y dejar reposar la mezcla durante 1 min. Lentamente, mezclarlo todo hasta obtener una ganache cremosa. Dejar enfriar.

2. Añadir la nata montada a la ganache de chocolate en tres etapas. Es importante que este paso se realice justo antes de montar el pastel. (NOTA: Es importante que la ganache y la nata montada estén más o menos a la misma temperatura, a temperatura ambiente, para no echar a perder la mousse).

5. Esmalte de chocolate:

1. En una cazuela, poner a hervir el agua, la nata líquida, el cacao en polvo y el azúcar batiendo constantemente con unas varillas. Dejar hervir unos cinco minutos sin dejar de batir. Bajar del fuego, escurrir todo el agua de la gelatina y añadirla a la mezcla de chocolate. Dejar entibiar antes de usar.

6. Masa de avellanas:

1. En un cazo calentar el azúcar y el agua hasta obtener una mezcla de color ámbar claro. Bajar el fuego, añadir las avellanas y remover para que queden completamente cubiertas por el caramelo. Verter sobre un silpat, extender bien y dejar enfriar del todo. Romper en pedazos y pulverizar con la Thermomix u otro robot de cocina. Añadir dos o tres cucharadas de aceite y volver a triturar hasta conseguir una pasta cremosa, con una textura parecida a la mantequilla de cacahuete.

Montaje del pastel:

1. La organización es clave para facilitar la preparación de este pastel. En primer lugar hay que hacer la masa de avellanas, que se puede preparar unos 10 min. antes y conservarse.

2. El día antes se tiene que hacer el bizcocho, la crema bávara de avellanas y el praliné crujiente. También hay que preparar el molde (el mismo donde se ha hecho el bizcocho) colocando alrededor de este una tira de acetato más alta que el molde. Cortar el bizcocho en dos partes. Poner una primera capa sobre el molde y remojarla con leche. Encima poner la capa de praliné crujiente. Después esparcir la mitad de la crema bávara. Sobre ella poner la segunda capa de bizcocho, volver a remojar bien con leche y encima repartir el resto de crema bávara. Guardar a la nevera toda la noche.

3. Al día siguiente, hacer la mousse de chocolate. Sacar el pastel de la nevera, retirar la tira de acetato y el aro del molde y repartir la mousse sobre el pastel, por encima y por los laterales, procurando que quede nivelado. Volver a guardar a la nevera.

4. Por último, preparar el esmalte de chocolate y cuando tenga la temperatura adecuada, sacar el pastel de la nevera y verter sobre él. Se tiene que trabajar con rapidez antes de que la gelatina cuaje demasiado el esmalte. Volver a guardar en la nevera hasta el momento de servir. Decorar al gusto, por ejemplo con avellanas trituradas.



www.valorpostres.es

