

CLASES EN LÍNEA

ESCUELA
DEL
sabor

POSTRES CON CHOCOLATE



ÍNDICE



Pastel Selva Negra

3

El origen del Pastel Selva Negra

4

Tips para hornear pasteles

4

Brownies

5

El secreto de los brownies

6

Éclairs

7

Cómo hacer crema pastelera

8

La pasta choux

8

Cómo hacer masa de hojaldre

9

Cuernitos rellenos de chocolate

10

Orejitas con chocolate

11

Babka

12

El origen del babka

13

Cómo trenzar babka

13





Pastel SELVA NEGRA

40 minutos + horneado 8 porciones

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- 3 yemas de huevo
- ¼ taza de azúcar
- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- 2/3 taza de harina de trigo, pasada por un colador
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (160 g)
- 2 cucharadas de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería
- 10 claras de huevo, a temperatura ambiente

ALMÍBAR DE KIRSCH

- ½ taza de agua
- ½ taza de azúcar
- 3 cucharadas de licor Kirsch

CREMA BATIDA

- 2 tazas de crema para batir, fría
- ¾ taza de azúcar glass
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 lata de cerezas negras en almíbar, sin hueso, escurridas y cortadas en cuartos (454 g)
- 1 tableta de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, rallado (80 g c/u)
- 10 cerezas rojas en almíbar, escurridas

Horno precalentado a 180 °C

1 Para el bizcocho de chocolate, mezcla las yemas de huevo, ¼ taza de azúcar, la mantequilla, la harina de trigo, 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería y la Cocoa NESTLÉ® Chocolatería. Aparte bate las claras de huevo a punto de turrón y mézclalas de forma envolvente con la preparación anterior. Vierte en un molde para pastel de 20 cm engrasado y enharinado; hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos. Enfría sobre una rejilla, desmolda y corta en 2 partes de forma horizontal.

2 Para el almíbar de kirsch, calienta el agua con ½ taza de azúcar por 3 minutos; deja enfriar, agrega el licor de Kirsch y reserva. Bate la crema con el azúcar glass y la esencia de vainilla hasta obtener picos firmes. Colócala en una manga para pastelería con duya rizada; reserva.

3 Para armar el pastel, hidrata la base del bizcocho con el almíbar, cubre la superficie con crema batida y añade un poco de cerezas negras, coloca la segunda mitad del bizcocho, hidrata con más almíbar y forma rosetones con la crema batida. Decora con el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería rallado y las cerezas rojas en almíbar; refrigera por 1 hora y ofrece.

El origen del

PASTEL

SELVA NEGRA

El origen de este pastel se da en el siglo XVI cuando el chocolate ya se había asentado en Europa, y en la zona llamada Foresta Negra en alemán Der Schwarzwald. El nombre evoca la oscuridad y el misterio de una región conocida por sus cerezas de las cuales se obtiene el Kirsch o Kirschwasser, un licor elaborado por destilación del jugo de cerezas silvestres producidas en la Selva Negra de Alemania. La combinación de la cereza, el kirsch, la crema de leche y el chocolate hacen de este pastel una verdadera delicia.

El mejor bizcocho de chocolate

Este pastel está hecho con una base de bizcocho ligero. Las masas batidas ligeras tienen una baja proporción de materia grasa; o en ocasiones nada. Se le llama así a este tipo de masa ya que están hechas a base de huevo, se batan energicamente para generar aire y volumen en el bizcocho; son ideales para la elaboración de bases para pasteles por su textura esponjosa.

Tips para que tu bizcocho salga perfecto

- ✓ **La zona indicada para hornear**
Coloca tu preparación a una altura media del horno así evitarás que se queme y quede crudo al centro.
- ✓ **Evita abrir el horno durante la cocción**
Con el tiempo estimado de cocción calcula el momento indicado para abrir y revisar.
- ✓ **El truco del palillo de madera**
Insértalo en el centro de la preparación, si al sacarlo sale limpio y sin rastro de humedad está listo, de lo contrario hornea un poco más.
- ✓ **Cuando termine la cocción retira del horno**
No basta con apagarlo ya que aún hay temperatura alta dentro y esto hace que la preparación continúe cocinándose.

Puedes decorar tu pastel con chocolate rallándolo con:

Pelador de papas

Rallador de queso



Schwarzwälder Kirschtorte
Pastel Selva Negra con cerezas





Brownies

20 minutos + horneado 6 porciones

- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 1 taza de azúcar, mascabado
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (160 g)
- 2 barras de mantequilla, fundidas (90 g c/u)
- 3 cucharadas de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería
- 1 taza de harina de trigo, pasada por un colador
- ¼ taza de azúcar glass

Horno precalentado a 180 °C

1 Mezcla los huevos con la yema y el azúcar mascabado hasta integrar por completo. Agrega el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, la mantequilla, las cucharadas de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería, la harina de trigo y mezcla hasta integrar.

2 Vierte en un molde cuadrado, cubierto con papel encerado y hornea a 180 °C de 25 a 30 minutos; deja enfriar.

3 Desmolda, corta en cuadros y decora con azúcar glass. Ofrece.

Si tienes un dispositivo Alexa abre el skill de Recetas Nestlé® y pregúntale

Recetas
Nestlé

“ALEXA, ABRE
RECETAS NESTLÉ® Y
CUÉNTAME LA HISTORIA
DE LOS BROWNIES”



El secreto de los BROWNIES

El brownie es un bizcocho que debería tener dos texturas: crujiente en la superficie de cubierta y untuoso en su interior. Sin embargo hay recetas para todos los gustos, en algunos agregan nueces o glaseados te enseñamos los diferentes tipos de brownies:

1 Brownies blandos

Esta textura se obtiene al utilizar un mínimo de harina en la receta y nada de levadura. Estos serán más cremosos, densos y más ricos si derrites la mantequilla en lugar de mezclarla con azúcar, como lo piden otras recetas.

2 Brownies con consistencia de pastel

Esta receta lleva más harina y menos mantequilla que los brownies blandos e incluyen bicarbonato de sodio el cual hace que se esponjen de forma suave y ligera, parecidos a un pastel. La mantequilla en estos brownies debe hacerse batiendo con azúcar. Durante el proceso de mezcla se agrega aire, lo que los hace más esponjosos.

3 Brownies chiclosos

El secreto para que el brownie quede chicloso y cremoso por dentro es combinar chocolate amargo ya que contiene almidón que le dará la textura chiclosa y el chocolate con leche al tener menos almidón le dará cremosidad, si agregas una o dos cucharadas de cocoa lograrás la textura ideal.

¿Brownies o blondies?

El brownie es un bizcocho típico de la pastelería estadounidense, y quizás sea una de las formas donde se aprecia con mayor intensidad el sabor del chocolate. Es un postre extremadamente simple, aunque a pesar de su simpleza es un postre controversial, ya que muchas veces se le confunde con el bizcocho de chocolate.

De acuerdo con algunos historiadores de la comida, la receta de los blondie en realidad son más antiguas que los brownies. Son esencialmente la misma receta, pero utiliza caramelo en lugar de chocolate.

Aprende a hacer Blondies

[Dando clic aquí](#)





Éclairs

DE CHOCOLATE

🕒 45 minutos + refrigeración + horneado 🍴 24 piezas

GANACHE

- ❑ 2 tazas de crema para batir
- ❑ 2 cajas de Chocolate de Leche NESTLÉ® Chocolatería, troceado (160 g c/u)
- ❑ 1 barra de mantequilla, fría y cortada en cubos (90 g)

PASTA CHOUX

- ❑ 2 tazas de agua
- ❑ 2 barras de mantequilla, cortada en cubos (90 g c/u)
- ❑ ¼ cucharadita de sal
- ❑ 1 cucharada de azúcar
- ❑ 1 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- ❑ 7 huevos
- ❑ 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (160 g)
- ❑ ½ taza de nueces, picadas
- ❑ ½ taza de almendras, picadas

Horno precalentado a 200 °C

1 Para la ganache, calienta la crema y vierte sobre el Chocolate de Leche NESTLÉ® Chocolatería troceado, mezcla hasta que esté fundido y espera a que entibie un poco; agrega 1 barra de mantequilla cortada en cubos y mezcla hasta integrar por completo; refrigera por al menos 4 horas o hasta que esté firme. Bate la ganache hasta obtener una textura suave, colócala en una manga para pastelería con duya rizada y refrigera.

2 Para la pasta choux, calienta el agua, 2 barras de mantequilla, la sal y 1 cucharada de azúcar, cuando la mantequilla esté fundida agrega la harina de trigo y cocina por 7 minutos moviendo constantemente con una cuchara de madera. Retira del fuego, colócala en un bowl y enfría a temperatura ambiente; agrega los huevos uno a uno hasta integrar por completo. Coloca la pasta en una manga con una duya redonda. Forma bastones de 10 cm de largo sobre una charola con papel encerado, presiónalos ligeramente con un tenedor y hornéalos a 200° C de 30 a 40 minutos o hasta que tenga color ligeramente dorado; deja enfriar.

3 Con un cuchillo de sierra córtalos de forma horizontal y rellénalos con la ganache y la crema pastelera. Cubre la superficie de cada éclair con Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería fundido y decora con las almendras y las nueces, deja secar ligeramente el chocolate, cubre los éclairs rellenos y ofrece.

Encuentra en la siguiente página cómo hacer crema pastelera para rellenar tus éclairs.



Cómo hacer CREMA PASTELERA

La crema pastelera es muy usada en pastelería como relleno de pasteles o tartas, la cual espesa por las proteínas de la yema de huevo sometidas al calor y adicionando algún almidón.

- 🥛 2 tazas de **leche** entera
- 🌿 1 vaina de **vainilla**, abierta por la mitad
- 🥚 6 yemas de **huevo**
- 🍬 ½ taza de **azúcar**
- 🥄 2 cucharadas de **fécula de maíz**

- 1 Para la crema pastelera, calienta la leche con la vaina de vainilla hasta que hierva.
- 2 Aparte, mezcla las yemas, ½ taza de azúcar y la fécula de maíz hasta que no haya ningún grumo, agrega un poco de la leche que calentaste y mezcla hasta integrar para temperar.
- 3 Añade poco a poco y sin dejar de mover la preparación de las yemas a la leche caliente en la olla y cocina a fuego bajo hasta que espese moviendo constantemente con ayuda de un batidor globo.
- 4 Vierte en un recipiente y cubre la superficie de la crema con plástico adherente. Refrigerera por 2 horas y coloca en una manga con duya.

Pasta Choux

La pasta choux pertenece a la clasificación de masas escaldadas, las cuales son utilizadas principalmente en pastelería y se elaboran agregando harina a una mezcla de agua hirviendo con sal y grasa. Esta mezcla se completa con la adición de huevo en una proporción determinada, las masas escaldadas se pueden hornear o freír.

¿Por qué queda hueca?

Cuando se escalda la harina en el agua y con grasa, se ablandan las proteínas del gluten, así se impide que se desarrolle. Una vez se cuecen estos ingredientes, se añaden los huevos que diluyen de nuevo la masa. Al hornearse y tener una gran cantidad de líquido, el aire se une en el interior de la masa al dilatarse y forma una gran burbuja.



La pasta choux por ser de origen francés se usa para la elaboración de distintos postres franceses.

- Éclairs
- Profiteroles.
- Paris Brest.
- Pétit choux.
- ¡Y hasta churros!

Descubre más recetas con
pasta choux y crema pastelera

[Dando clic aquí](#)



Cómo hacer MASA DE HOJALDRE





La mantequilla debe estar fría

1 Coloca la mantequilla entre 2 hojas de papel encerado, forma un cuadrado de 15 x 15 cm y refrigera por 30 minutos. Mezcla la harina de trigo, el agua y la sal, amasa hasta formar una pasta con consistencia tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande engrasado, cubre con plástico adherente y refrigérala por 20 minutos.

2 Extiende la masa sobre una mesa enharinada, forma un cuadrado de 35 x 35 cm, coloca la mantequilla en el centro y envuelve colocando los extremos de la masa hacia el centro. Presiona el centro con el rodillo para que la mantequilla quede bien envuelta.

Entre cada vuelta siempre refrigera la masa mínimo 30 minutos.

3 Para hacer la primera vuelta simple, extiende la pasta sobre una mesa ligeramente enharinada del centro hacia los extremos, aplanando con cuidado para que no se salga la mantequilla o la masa se rompa. Gira la masa de forma horizontal y extiende de los costados para darle anchura. Dobra la masa en tres partes iguales, cubre con plástico adherente y refrigera de 30 a 40 minutos. Repite este proceso por lo menos 5 veces más para formar todas las capas de la pasta hojaldre.

-  400 g de mantequilla, cortada en cubos
-  3 tazas de harina de trigo, pasada por un colador
-  1 ¼ tazas de agua
-  1 ½ cucharaditas de sal

¿Sabías que...?

La historia de la masa de hojaldre se remonta al siglo XVII en Francia. Un joven llamado Claude Gelée, para complacer a su padre enfermo, decide prepararle un tipo de pan especial, al que le colocó un trozo de mantequilla. Al hornear la masa, se da con la sorpresa de que, por efecto de la mantequilla, esta se había hinchado formando una especie de bola. Una vez que probó el resultado y lo compartió con su padre, ambos quedaron encantados. Después de hacer diferentes pruebas y ajustes se creó la tradicional masa de hojaldre.

Uno de los factores fundamentales en el horneado es la cantidad de agua que contiene la masa y la mantequilla. Al hornearse el agua presente se evapora, la capa de la masa se gelatiniza por el almidón dando así la estructura entre capa y capa.

Encuentra más recetas con hojaldre

[Dando clic aquí](#)



Cuernitos RELLENOS DE chocolate

🕒 30 minutos + refrigeración + horneado 🍴 12 piezas

Encuentra la receta para hacer masa de hojaldre desde cero en la página 9

- ½ kilo de masa hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- ½ taza de azúcar
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, troceado (160 g)
- ½ taza de nuez, picada

Horno precalentado a 200 °C

1 Extiende la masa sobre una mesa enharinada con ayuda de un rodillo. Corta triángulos de 25 x 25 x 8 cm y refrigera por 20 minutos.

2 Coloca una tira de NESTLÉ® Chocolatería Tableta de Chocolate Amargo en la base de cada triángulo, enrolla de la base hacia la punta y dobla los extremos hacia el centro para darle forma de cuernito. Colócalos sobre una charola con papel encerado y barnízalos con el huevo. Hornea a 200 °C de 25 a 30 minutos; deja enfriar.

3 Decora los cuernitos realizando algunas líneas con Chocolate de Leche NESTLÉ® Chocolatería fundido y añade las almendras fileteadas, deja secar y ofrece.



Orejitas CON CHOCOLATE

🕒 25 minutos + horneado 🍴 20 piezas

- ½ kilo de masa hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- ½ taza de azúcar
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, troceado (160 g)
- ½ taza de nuez, picada

Horno precalentado a 200 °C

1 Extiende la masa sobre una mesa enharinada con ayuda de un rodillo hasta formar un rectángulo. Barnízala con el huevo y espolvorea un poco de azúcar. Dobra ambos extremos hacia el centro, vuelve a barnizar y espolvorear un poco más de azúcar, dobla nuevamente las mitades hacia el centro y por último dobla a la mitad en forma de libro; corta en rebanadas.

2 Coloca las orejitas en una charola con papel encerado y hornéalas a 200 °C de 20 a 25 minutos; deja enfriar.

3 Funde el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería en el horno de microondas en intervalos de 30 segundos moviendo entre cada uno hasta que se derrita por completo. Cubre la mitad de cada orejita y decora con la nuez picada, deja secar y ofrece.



Babka

35 minutos + fermentación + horneado 2 piezas

MASA

- 1 cucharada de leche, tibia
- 1½ cucharaditas de levadura
- 1½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 huevos
- 1 ½ barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)

RELLENO

- 1 ½ barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- ½ taza de azúcar glass
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (160 g)
- 1 cucharada de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería

ALMÍBAR DE VAINILLA

- ¼ taza de agua
- ¼ taza de azúcar
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 barra de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (80 g)

Horno precalentado a 170 °C

1 Mezcla la leche con la levadura y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina de trigo, el azúcar, los huevos y la levadura fermentada, mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, agrega 1 ½ barras de mantequilla, continúa amasando hasta que no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande y engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.

2 Para el relleno, bate 1 ½ barras de mantequilla con el azúcar glass hasta tener una textura suave y esponjosa, agrega el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería y la Cocoa NESTLÉ® Chocolatería; mezcla hasta integrar por completo. Para el almíbar de vainilla, calienta el agua con el azúcar y cocina hasta que hierva; deja enfriar, agrega la esencia de vainilla y mezcla.

3 Extiende la masa sobre una mesa enharinada, forma un rectángulo de 45 x 30 cm y agrega la mezcla de chocolate cubriendo toda la superficie de la masa. Enrolla la masa de la parte más ancha, corta la masa a lo largo para tener dos rollos y después cada uno por la mitad. Para formar el trenzado, toma el rollo cortado por la mitad, colócalas en forma de X con el corte hacia arriba y cruza una debajo de la otra hasta formarlas, repite el procedimiento con el resto de la masa. Coloca el babka en un molde rectangular engrasado de 20 x 9 cm; deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Hornea a 170 °C de 25 a 30 minutos. Humedece el pan con el almíbar de vainilla, cuando aún esté caliente. Desmolda ya frío, decora con el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería fundido y ofrece.

El origen del **BABKA**

El babka es un pan dulce judío de origen polaco que consiste en una masa de pan "challah", laminada o brioche la cual es de una consistencia muy esponjosa, elaborado con levadura y con relleno de alguna crema, chocolate o frutos. Hay varias versiones de babka, pero el más popular en la actualidad es el babka relleno de chocolate.

La versión que podemos conseguir en la actualidad -marmoleada y trenzada con chocolate es la adaptación hecha en Nueva York a inicios del siglo XX



Si quieres usar levadura fresca, usa 3 veces la cantidad de la levadura en polvo por ejemplo:
5g levadura en polvo
15g levadura fresca

Masa brioche

Origen de masa brioche

La masa brioche surgió en la región de Normandía, al noroeste de Francia, ya que es la zona que para el siglo XI estaba ocupada por pueblos vikingos daneses que llegaron a las costas gracias a su experiencia naval. Una de las mejores características de estos pueblos vikingos era su gran acceso a grandes cantidades de ganado vacuno, lo que los convirtió en grandes productores y consumidores de mantequilla. El clima de esta región era el ideal para la elaboración de la masa ya que tiene una buena cantidad de mantequilla.

Amasado

La masa al tener bastante mantequilla es difícil de amasar, ya que la mantequilla tiene un punto de fusión es de entre 32 °C y 33 °C, la masa brioche idealmente se debe de hacer un lugar frío o si hace calor la mantequilla debe de estar fría y se debe de hacer cuando haga menos calor.

Al inicio del amasado integra una tercera parte de la mantequilla y restriega la masa como si fuera un trapo, poco a poco la masa la irá absorbiendo; agrega el resto, en este punto parecerá que nunca se va a integrar, pero para masas con alto contenido de mantequilla hay un amasado especial, el cual consiste en amasar en forma de triángulo, con ambas manos.

Cómo trenzar el babka

Puedes agregar frutos secos como almendras, nueces y avellanas



No lo cortes por completo para poder trenzar



Empieza pasando la tira del lado izquierdo por abajo y la del lado derecho por arriba



Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda
Andrea Carías
Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Miguel Martínez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Carmen Rosas
Sub chef Abraham Gómez
Becario: Eduardo Mayoral

Fotografía:

Publicis Groupe

Publicado y editado por:**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11520, Ciudad de México.

NESTLÉ® Chocolatería y sus diseños son marcas
registradas, utilizadas bajo la licencia de su
titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A., Case
Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas
Nestlé[®]
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

