



Bombonería: evolución de autor

por Nicolás Welsh

EAG
— 20 AÑOS —

Templado de chocolate

El templado es el proceso a través del cual la masa de chocolate pasa de estado líquido a un estado sólido estable.

El chocolate cobertura se compone de **azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, vainilla y lecitina**. Cuando calentamos nuestra cobertura de chocolate, el único ingrediente que experimenta un cambio físico es la manteca de cacao.

Cuando el chocolate está fundido tenemos una típica dispersión. Los componentes no grasos están repartidos en la fase continua de la grasa. Básicamente los sólidos de cacao y el azúcar, están repartidos en la manteca de cacao.

Por lo tanto podemos considerar que las manteca de cacao y las grasas o aceites que lo acompañan (en caso de las coberturas con leche y blancas) son las principales responsables de que nuestro chocolate sea líquido.

La pre cristalización está ligada sólo a la parte grasa de la masa.

Cuando un chocolate está correctamente atemperado, tenemos entre un 1 y 2 % de cristales de grasa que servirán para empujar al resto de la grasa a solidificar después de haber realizado el moldeado, baño u operación requerida.

Las principales formas cristalinas y su rango de temperaturas son las siguientes:

Gamma: hasta 18 C

Alpha: 18 a 24 C

Beta[~]: 24 a 28 C

Beta¹: 28 a 33 C

Beta: 33 a 35 C

Los cristales estables a temperatura ambiente son los beta, por eso el proceso se dirige a la formación de ese tipo de cristal.

La manteca de cacao cristaliza bajo varias formas diferentes.

Se trata de su poliformismo, que es la propiedad de una sustancia para poder cristalizar bajo diferentes formas y dimensiones cristalinas.

Algunas de estas formas son la causa de presencia de cristales inestables y otras que producen cristales a temperatura de consumo.

Composición del chocolate

El porcentaje de cacao total de una cobertura de chocolate es la suma de todos los ingredientes que provienen del cacao.

Cobertura 70%

Pasta de cacao	60 Gr
Manteca de cacao	10 Gr
Azúcar	30 Gr

Curva de temperatura

El porcentaje de cacao total de una cobertura de chocolate es la suma de todos los ingredientes que provienen del cacao.

Cobertura negra

Fundición: 45 / 50 C°
Enfriado: 27 / 28 C°
Utilización: 30 / 32 C°

Cobertura con leche

Fundición: 45 / 48 C°
Enfriado: 26 / 27 C°
Utilización: 29 / 30 C°

Cobertura blanca

Fundición: 40 / 42 C°
Enfriado: 26 / 27 C°
Utilización: 28 / 29 C°

Trufa de romero



Crema 200 gr
Chocolate con leche 500 gr
Manteca 60 gr

1. Realizar un ganache hirviendo la crema con el romero y fundiendo el chocolate.
2. Integrar y emulsionar y a 45 C incorporar la manteca.
3. Enfriar a 20 C y batir ligeramente para espesar.

Ganache de manzana asada

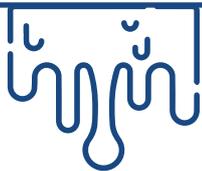


	1x	1.3x	5x	10x	20x
Sorbitol	30 gr	39 gr	150 gr	300 gr	600 gr
Azúcar	40 gr	52 gr	200 gr	400 gr	800 gr
Glucosa	8 gr	10,4 gr	40 gr	80 gr	160 gr
Manzanas asadas	60 gr	78 gr	300 gr	600 gr	1200 gr
Crema	150 gr	195 gr	750 gr	1500 gr	3000 gr
Sal	1 gr	2 gr	5 gr	10 gr	20 gr
Ron	12 gr	24 gr	60 gr	120 gr	240 gr
Acido Tartarico	1 gr	2 gr	5 gr	10 gr	20 gr
Chocolate con leche	145 gr	290 gr	725 gr	1450 gr	2900 gr
Chocolate 70%	20 gr	40 gr	100 gr	200 gr	400 gr
Manteca	10 gr	13 gr	50 gr	100 gr	200 gr
Total	477 gr	745,4 gr	2385 gr	4770 gr	9540 gr

1. Hervir la crema con la manteca y la sal
2. Hacer un caramelo en seco con el sorbitol, glucosa y azúcar.
3. Desglasar con la crema, agregar las manzanas y procesar.
4. Agregar el ácido y el ron.
5. Fundir los chocolates y mezclar con el líquido a 35 C.
6. Incorporar la manteca y Emulsionar.

Caramelo blando

EAG
— 20 AÑOS —



Azúcar 115 gr
Glucosa 77 gr
Crema 100 gr

Leche condensada 53 gr
Sal 1 gr
Manteca 90 gr

1. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y la glucosa.
2. Hervir la crema, la leche condensada y la sal.
3. Desglasar el caramelo con la crema caliente y luego agregar la manteca.
4. Hervir por 30 segundos.
5. Trabajar con Mixer.

Sablée



Harina 0000 105 gr
Azúcar impalpable 170 gr
Sal 4 gr
Harina de almendra 55 gr

Manteca 255 gr
Huevo 76 gr
Harina 0000 330 gr

1. Mezclar la primera harina junto al azúcar impalpable, la sal, el colorante y el polvo de almendra. Trabajar con la lira junto a la manteca pomada.
2. Una vez homogénea la mezcla añadir el huevo poco a poco y por último el resto de la harina y mezclar.
3. Estirar entre hoja de silpat a 2,5 mm y reservar en heladera 3 horas.
4. Cortar y dejar reposar la masa. Hornear desde heladera a 150°C entre 8 y 10 minutos.

Marshmallow



Masa de gelatina 35 gr
Agua 30 gr
Azúcar 75 gr

Glucosa 80 gr
Jugo de media lima
Zeste de 1 lima

1. Mezclar el azúcar, glucosa y agua y cocinar hasta 115 C.
2. Volcar sobre la masa de gelatina en la batidora. Mezclar a velocidad baja al principio y luego aumentar la velocidad. Batir hasta obtener una espuma firme, incorporar con espátula jugo de media lima y el zeste de 1 lima.

Ganache de lima

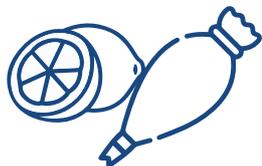


Jugo de lima 57 gr
Glucosa 10 gr
Azúcar invertido 13 gr
Chocolate blanco 150 gr

Manteca de cacao 15 gr
Ralladura de nuez moscada 1 pizca
Sal 0.5 gr
Ralladura de coco 2 gr

1. Disolver la glucosa, sal, azúcar invertido en el jugo de lima, 1 pizca de ralladura de nuez moscada y la ralladura de coco a 40 ° C.
2. Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 40° C.
3. Unir el líquido al chocolate y emulsionar, cargarlo en una manga y utilizarlo a 26° C, dejar reposar a temperatura ambiente durante 8 horas.

Concentrado de lima



Zeste de lima 10 gr
Glucosa 60 gr

1. Unir y colocar en una manga.

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —