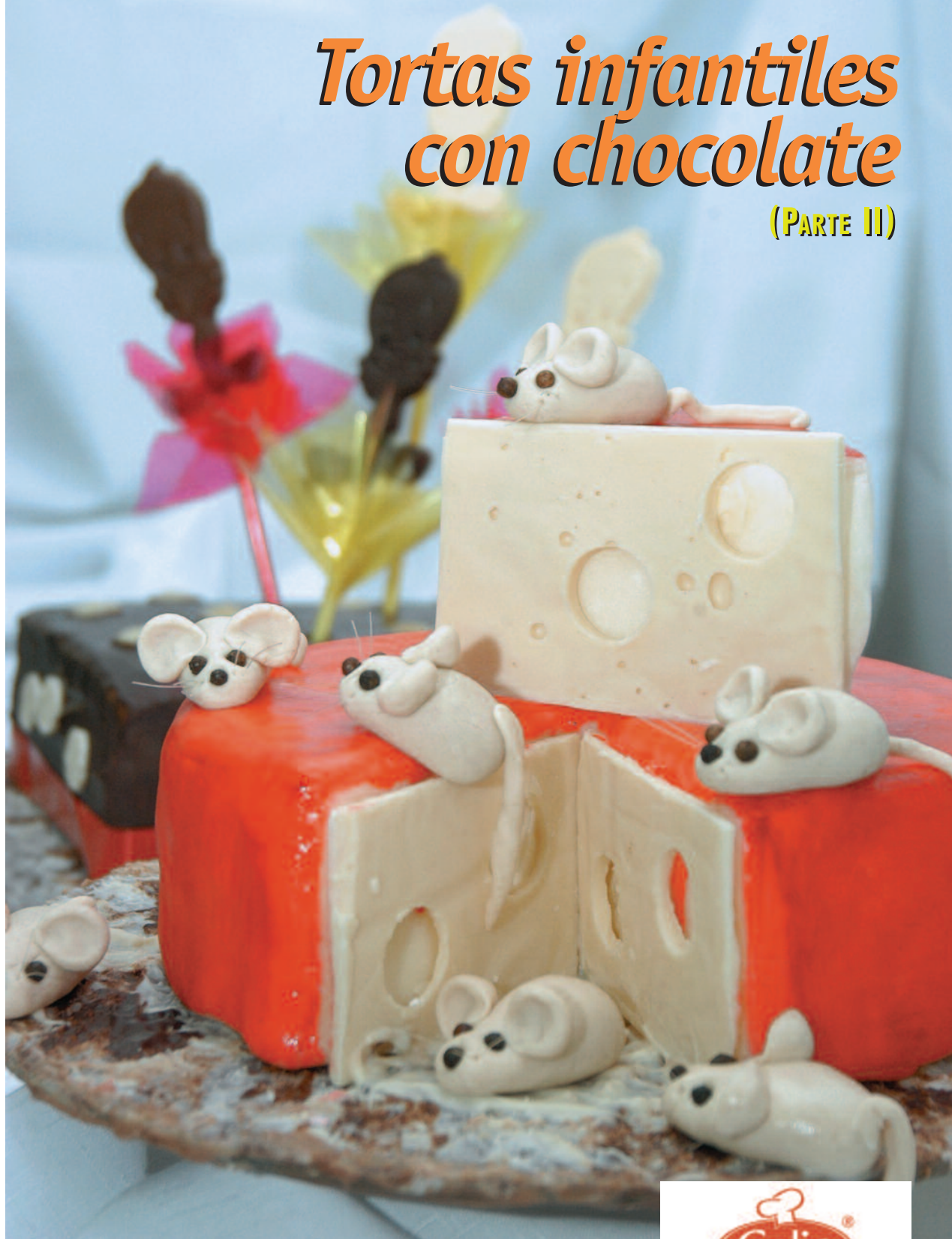


CURSO DE CAPACITACIÓN CON SALIDA LABORAL

## *Tortas infantiles con chocolate*

(PARTE II)



**aqui**



Escuela Integral Gastronómica



Celia de Degiovanni

## REPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA ARTÍSTICA

La creciente evolución y diversificación de la gastronomía y, en consecuencia, de la pastelería, generó el necesario perfeccionamiento en la formación de los profesionales que intervienen en esta importante y creciente disciplina gastronómica. De allí la importante necesidad de integrar conocimientos cada vez más específicos relacionados con materias complementarias y apuntar al desarrollo de un amplio conocimiento de técnicas, manejo de productos y elaboración de recetas clásicas y avanzadas.



Estos conocimientos articulados integran el curso con salida laboral denominado **Repostería y chocolatería artística** que comenzó a publicarse en marzo y se extenderá hasta octubre de 2006. Esto significa que en las ocho entregas mensuales consecutivas, se desarrollará un ambicioso temario de capacitación teniendo en cuenta el amplio campo laboral que se ofrece y en el cual es posible desempeñarse con total soltura si se cuenta con una efectiva capacitación.

Al final de la publicación de las ocho unidades temáticas, se dará a conocer la modalidad y fechas de examen a instrumentarse para que los suscriptores que deseen rendir y acceder de ese modo al certificado de capacitación otorgado por **Celia Escuela Integral Gastronómica**, puedan alcanzar sus propósitos con éxito.

## TEMARIO

**Unidad 1.**  
**CHOCOLATE Y SUS APLICACIONES.**  
Técnicas de elaboración de huevos de Pascua (Marzo).

**Unidad 2.**  
**BOMBONERÍA CLÁSICA - parte I**  
(bombones macizos) (Abril)

**Unidad 3.**  
**BOMBONERÍA CLÁSICA - parte II**  
(bombones rellenos) (Mayo)

**Unidad 4.**  
**BOMBONERÍA CLÁSICA - parte III**  
(Junio)

**Unidad 5.**  
**TORTAS CON CHOCOLATE - parte I**  
(Julio)

**Unidad 6.**  
**TORTAS CON CHOCOLATE - parte II**  
(Agosto)

**Unidad 7.**  
**POSTRES GOURMET PRIMAVERALES.**  
Figuras de chocolate. (Setiembre)

**Unidad 8.**  
**PETIT FOUR A BASE DE CHOCOLATE.** (Octubre)



JOSE GÓMEZ

### REPOSTERÍA Y CHOCOLATERÍA ARTÍSTICA

Profesional responsable:  
Pastelero repostero: **José Gómez**  
[chefjose@celiagastronomia.com.ar](mailto:chefjose@celiagastronomia.com.ar)  
Asistente: chef pastelera **Andrea Andión**

[www.celiagastronomia.com.ar](http://www.celiagastronomia.com.ar)  
mail: [info@celiagastronomia.com.ar](mailto:info@celiagastronomia.com.ar)



ANDREA ANDIÓN



## EL RITUAL DE LA DEGUSTACIÓN

# LA CATA DEL CHOCOLATE

**E**l ritual en la degustación o cata del chocolate es parecida a la del vino, ya que en tan significativa tarea intervienen los cinco sentidos.

De hecho, no se necesita ser un especialista pero sí contar con la mejor predisposición para encontrar en este ritual, uno de los placeres más antiguos y permanentes que atrae al ser humano

Los pasos para saborear un buen chocolate son:

**1.** Dejar pasar un cierto tiempo desde que se ha comido. De esta forma las papilas gustativas estarán más sensibles.

**2.** El chocolate se puede comer o tomar solo o bien acompañado de té o café. Con este último se sirve de forma habitual en muchos restaurantes, donde a la taza del café le acompaña una chocolatina fondant, con el logotipo del establecimiento.

**3.** En la cata del chocolate interviene como primer factor la vista. Es muy importante porque permite contemplar la negrura del chocolate, su brillo, sus formas más o menos caprichosas que despiertan el más intenso deseo de saborearlo.

El chocolate debe ser terso, sin grumos e impurezas. Frío si es de



pastilla o tableta, pero no es aconsejable dejarlo en el congelador, ya que -al igual que el vino- el frío mata los aromas.

**4.** El olfato también es imprescindible para descubrir las cualidades de los aromas primarios, sobre todo del cacao del que proviene. Aspirar el aroma embriagador del chocolate que exhala desde el fuego, ya sea desde el horno, reposando en una taza a la hora de la merienda o enfriándose en forma de jugoso pastel sobre una rejilla, es un placer inigualable para grandes y chicos. Y es así porque su particular aroma penetra en nuestro cerebro, colmándolo de sensaciones a cual más intensas.

**5.** El oído también interviene en

la cata. Si el chocolate está duro se romperá limpiamente. En cambio, si es blando se desarmará permitiendo que la textura al masticarlo resulte particularmente sensible.

Oír el ruido al trocearlo y al morderlo, unas veces con sonido seco y otras con un leve crujido, provoca un sonido único.

**6.** El tacto también ayuda. Sentir su suave esencia al manipularlo, nos perfuma las manos y estimula la piel.

**7.** El gusto: paladearlo lentamente, dejar que se deshaga en la boca con los ojos cerrados, entregarse al placer sin condiciones y en cuerpo y alma, le otorga al chocolate un privilegio único.

# TORTA DE CHOCOLATE INFANTIL

## Procedimiento

Batir los huevos con el azúcar hasta lograr el punto letra (ver glosario). Cernir el harina con el cacao y unirlo al batido en tres partes, siempre con movimientos envolventes.

### Rellenos:

#### • Opción 1 (ingredientes):

Dulce de leche, 250 g  
Chocolate con leche, 100 g

#### • Opción 2 (ingredientes):

Crema pastelera de chocolate, 200 g  
Crocante de maní, 50 g

### Ingredientes

#### Bizcochuelo:

Huevos, 6 u

Harina, 6 cdas. colmadas soperas

Azúcar, 6 cdas.

Cacao en polvo, 2 cdas.



## Cubierta y decoración

**Torta 1** (cubierta a lunares ganache de chocolate)

### Ingredientes

Chocolate semi amargo, 200 g

Crema de leche, 200 g

Ganache de chocolate blanco

Chocolate blanco, 100 g

Crema de leche, 50 g

## Procedimiento:

Colocar en una cacerola la crema y llevar a fuego suave; una vez que rompa el hervor colocar el chocolate picado y batir enérgicamente hasta integrar. Dejar enfriar.



1



4



2

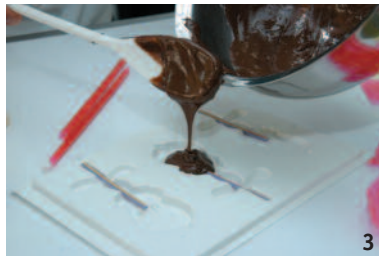


5



3

## Decoración paletas de chocolate:



### Ingredientes

Chocolate blanco, 200 g  
Chocolate con leche, 100 g  
Palitos de brochettes, 6 a 8 u  
Celofán de color, 1 hoja

### Procedimiento

Forrar los palitos con tiritas de celofán. Templar el chocolate y llenar los moldes de las paletas. Colocar allí los palitos y dejar solidificar.

### Armado

Realizar un corte horizontal al bizcochuelo y mojar con almíbar ambas partes. Rellenar asegurando siempre que quede bien parejo. Hervir dulce de leche e impermeabilizar la torta para luego bañarla con la ganache blanca y colocar las paletas de chocolate.

## TORTA DE MOUSSE DE BANANA, CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE

### Preparación

Batir los huevos con el azúcar a punto letra. Agregar la miel y la esencia. Tamizar los ingredientes secos e ir incorporándoselos al batido anterior con movimientos envolventes. Colocar en una placa y hornear durante 7 minutos.

### Ingredientes

#### Pionono de cacao

Huevos	4 u
Azúcar	40 g
Miel	20 g
Harina	30 g
Cacao	10 g

### Otra opción

Mouse de banana, chocolate blanco y dulce de leche.

### Procedimiento

Realizar un merengue italiano con las claras, el agua y el azúcar. Mezclar el puré de banana, rociado con el jugo de limón y el dulce de leche. Unir con el merengue y colocar la gelatina previamente hidratada. Por último el chocolate picado y la crema batida a punto. Forrar un molde con papel aluminio y colocar en él la preparación. Llevar a frío como mínimo 2 hs.

### Ingredientes

Claras, 4 u  
Azúcar, 280 g  
Agua, 100 ml  
Banana, 400 g  
Jugo de limón, 10 ml  
Dulce de leche, 100 g  
Gelatina, 7 g  
Crema de leche, 250 ml

## GLOSARIO

**PUNTO LETRA:** es un punto de batido al cual se llega con la incorporación de aire a través del batido. Al realizarlo de manera manual debemos separar las claras y batirlas en un merengue con parte del azúcar y las yemas con el azúcar restante hasta que tomen un color pálido. Unir los dos batidos y tendremos el punto letra semisostenido.

# QUESO DE CHOCOLATE



## Ingredientes

### Bizcochuelo base:

(explicado en receta 1)

Relleno opción (2)

Dulce de leche, 150 g

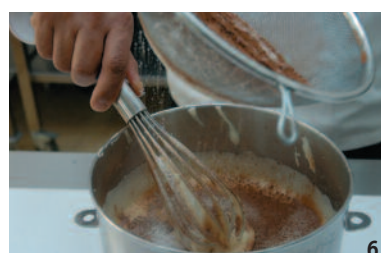
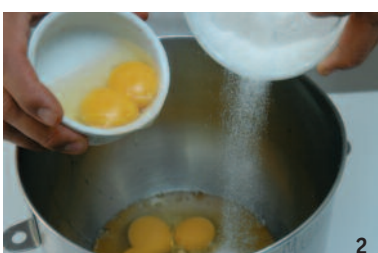
Pasta para cubrir tortas, 500 g

Esencia de chocolate, c/n

Colorante en pasta (color rojo)

Pasta de almendra, 300 g

Chocolate blanco, 150 g



## Para el armado

Cortar y rellenar el bizcochuelo e impermeabilizarlo con dulce de leche hervido. Una vez listo cortar una porción de buen tamaño para simular un queso.





Estirar la pasta para forrar ayudándonos con fécula de maíz para que no se nos pegue en la mesada. Forrar la torta bien pareja. Pintar la superficie externa con colorante rojo, sin el agregado de agua para no transferirle humedad a la masa.

En el interior del corte de la porción, imitaremos los huecos del queso. Para ello templaremos el chocolate blanco y realizaremos una lámina a la cual con un cortante, antes de que solidifique, habremos ahuecado. Pegar estas láminas con el mismo

chocolate.

- Para los ratones: moldearlos con la pasta de almendra, también nos ayudaremos con azúcar impalpable. Realizar los ojos con algunas pimientas en grano y dejar hornear.

