



La mejor formación
está en la calidad

SOPA DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE MASCARPONE

Ingredientes

Para la Sopa

- 250 gr de chocolate
- 200 gr de nata
- 200 gr de leche
- 200 gr de azúcar
- Canela Molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Tartar de fresas

- 250 gr de Fresas
- 2 Cucharadas de Azúcar
- 1 cucharada de vinagre

Para el Helado de Mascarpone

- 2 huevos
- 100 gr de azúcar glas
- 250 gr de queso Mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

Elaboración

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos.

Picamos las fresas, las colocamos en un bol con el azúcar y el vinagre y las reservamos hasta la hora de emplatar

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el Mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, despacio y con movimientos envolventes para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar y removemos cada 1/2 hora

Montaje

En un plato hondo colocamos un aro de cocina dentro del aro colocamos una base de galleta molida introducimos una bola de helado de Mascarpone rellenamos el aro con las fresas, vertemos la sopa de chocolate en el plato y desmoldamos y decoramos con menta fresca.



La mejor formación
está en la calidad

BABA CON RON Y CACAO

Ingredientes

- 225 de harina tamizada
- 20 gr de cacao en polvo
- 20 gr. de levadura de panadero
- 60 gr. de azúcar
- Pizca de sal
- 100 gr. de mantequilla
- 150 ml. de leche
- 4 huevos
- 1 c. de ralladura de naranja

Para el almíbar de ron

- 100 gr. de agua
- Corteza de una naranja
- 100 ml. de ron
- 100 gr de azúcar
- 20 gr de cacao en polvo

Elaboración

Mezclaremos por un lado los componentes secos: la harina, la levadura, la sal, el cacao, la ralladura y el azúcar. Mezclaremos por otro lado los componentes líquidos: la leche tibia, los huevos y la mantequilla fundida. Mezclaremos los componentes de los boles hasta obtener una masa homogénea, vertiendo líquidos sobre sólidos, unos 4 a 5 minutos.

Encamisaremos unos moldes de flan con mantequilla y harina, rellenaremos dos tercios de la flanera y dejaremos fermentar a unos 30 °C unos 20 minutos.

Introduciremos en horno fuerte a 200 °C. Alrededor de 10 a 15 minutos. Hasta que la masa esté cocida.

Para el almíbar de ron

Preparemos el almíbar reduciendo el ron con el azúcar y la piel de naranja a la mitad. Añadiremos el agua, llevamos e ebullición e incorporamos el cacao. Apagar fuego y remover hasta homogeneizar.

Reservar al baño maría hasta pase.

Mojaremos con el almíbar los babas una vez horneados. Dejaremos enfriar en la nevera.



La mejor formación
está en la calidad

FIGURA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *1 kg de chocolate de cobertura*
- *Papel de horno*
- *Plantillas*
- *Regla*
- *Espátula ancha*
- *Lengua de goma*
- *Termómetro*
- *Papel de horno*
- *Lápiz cortador o puntilla afilada*

Elaboración

Calentar el chocolate en gotas al microondas en tandas de 1 min. remover y volver a calentar hasta que el chocolate esté bien fundido y a una temperatura de 50 °C. removemos bien el chocolate hasta que quede brillante.

Vertemos $\frac{3}{4}$ partes del chocolate encima de un mármol y lo temperamos estirando lo recogiendo lo por la superficie del mármol hasta que la temperatura del chocolate esté a 28 °C. Rápidamente recogemos el chocolate frío y lo juntamos con el chocolate caliente dentro del bol. Removemos hasta que quede brillante y comprobamos la temperatura que no debe pasar de los 33°C.

Si el chocolate está a la temperatura correcta pasamos a estirar las planchas, si no enfriamos una parte mas pequeña de chocolate y repetimos el proceso.

Encima de un papel de horno vertemos el chocolate. Pasamos de una vez una regla por encima del chocolate para estirarlo hasta conseguir una placa. Dejar enfriar un poco el chocolate. Dar la vuelta al papel de horno y despegar del chocolate. Empezar a cortar la pieza.

Hacer un corneto relleno de chocolate temperado y soldar unas piezas con las otras.
Dejar las piezas lo más limpias posibles.



La mejor formación
está en la calidad

PASTELITO BROWNIE CON NATA Y HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

Para el Brownie

- 3 huevos
- 175 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla fundida
- 100 gr de cobertura de chocolate fundida
- 1 vaso pequeño de leche o crema de leche
- 225 gr de harina tamizada
- 8 nueces peladas medio enteras

Para la Nata

- 250 gr de nata para montar
- Esencia de vainilla
- Azúcar glas

Para el Helado

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 500 gr. de nata montada
- 1 rama de vainilla

Elaboración

Separar yemas y claras de huevo. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar, añadir la mantequilla fundida, añadir la cobertura de chocolate fundida, añadir la leche, añadir la harina. Montar claras a punto de nieve e incorporar. Poner en molde y hornear a 180° el tiempo necesario.

Montar la nata, añadir la vainilla, reservar en recipiente metálico en la nevera, al pase, añadir azúcar glas.

Haremos el helado separando yemas de claras. Cocer las yemas con el azúcar y el polvo de vainilla haciendo un sabayón. Incorporar las claras montadas a la preparación anterior. Incorporar la nata montada. Verter en molde y conservar en congelador.



La mejor formación
está en la calidad

PASTELITOS DE CHOCOLATE Y PIMENTON DE LA VERA

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 120 gr de mantequilla salada
- 8 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 3 claras de huevo
- 1 c.de pimentón de la vera dulce o picante

Para la Salsa de chocolate

- 100 gr de chocolate
- 60 gr de aceite de oliva virgen 1.c.c de pimentón de la vera
- Fresas para acompañar

Elaboración

Encamisamos moldes de ramequin y colocamos en el congelador

Fundimos chocolate y mantequilla al baño maria. Removemos hasta obtener mezcla homogénea Retirar y dejar entibiar

Blanqueamos las yemas de huevo con la mitad del azúcar y realizamos la misma operación con las claras.

Incorporamos cortando a la preparación de chocolate y mantequilla y espolvoreamos el pimentón.

Incorporamos las claras cortando en tercios

Colocamos en moldes y dejaremos reposar en frío unos 30 minutos.

Horneamos al vapor a 180 °C unos 12 minutos.

Retirar y dejar reposar unos 2 minutos. Desmoldar y servir

Para la Salsa de chocolate

Fundir el chocolate con el aceite y el pimentón al baño maria. Homogenizar bien y servir en caliente.

Colocar en la base y servir el pastelito encima. Espolvorear con sal Maldón y acompañar de unas fresas.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO CON CREMA CHANTILLY DE CARAMELO Y SALSA DE VINO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla pomada
- 3 c.s de cacao en polvo
- 110 gr. de vino tinto
- 200 gr de harina
- 8 g. de impulsor

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

- 145 g de azúcar
- 6 g de jarabe de glucosa
- 70 g de nata

Para la crema chantilly de caramelo

- La base de caramelo
- 3 hojas y media de gelatina
- 420 g de nata montada

Para la salsa de vino

- 500 g. de vino tinto
- 100 g. de azúcar

Elaboración

Para el bizcocho

Fundir la mantequilla y mezclarla con el vino tinto.

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla fundida con el vino. Tamizar la harina con el cacao en polvo y el impulsor y añadirlo a la mezcla anterior en dos veces. Encamisar un molde. Verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 180° C. unos 25 a 30 minutos.

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

Calentar la nata y el jarabe. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y luego, desglasar con la mezcla de nata caliente y jarabe de glucosa.

Para la crema chantilly de caramelo

Añadir la gelatina en la base del caramelo caliente. Dejar enfriar antes de agregar la nata previamente montada en otro recipiente.

Para la salsa de vino

En un cazo poner el vino y el azúcar y dejar reducir a textura salsa

Acabados

En un plato poner un poco de salsa de vino, encima un rectángulo de bizcocho y encima rosetones de nata



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE DE CHOCOLATE, HELADO DE MASCARPONE Y SALSA DE ALBARICOQUES

Ingredientes

Para el brownie

- 210 gr. de huevo.
- 280 gr. de azúcar.
- 250 gr. de mantequilla.
- 170 gr. de chocolate.
- 125 gr. de harina.
- 175 gr. de nueces
- 2 gr. de sal.

Para el Helado de Mascarpone

- 2 huevos
- 100 gramos de azúcar glas
- 250 gramos de queso Mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

Para la salsa de albaricoque

- 500 gr de albaricoque
- 200 ml de agua
- 200 gr de azúcar

Elaboración

Para el brownie

Romper las nueces un poco en el mortero.

Montar los huevos con el azúcar hasta que triplique el volumen.

Fundir el chocolate y cuando llegue a 40°C añadir la mantequilla pomada. Incorporar el chocolate a los huevos y añadir la sal, las nueces y la harina tamizada.

Encamisar el molde con mantequilla y harina y rellenarlo. Hornear a 180°C durante 20 minutos.

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras.

En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso, incorporamos el mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada (despacio y con movimientos envolventes) para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado.

Congelar removiendo cada 1/2 hora

Para la salsa de albaricoque

Ponemos el agua y el azúcar en un cazo a hervir. Pelamos y cortamos los albaricoques y los añadimos al cazo. Hervimos durante 20 minutos y trituramos. Colar la salsa para que quede fina.

Montaje

Calentamos brownie 20 segundos al micro, en el centro del plato hacemos un círculo con la salsa de albaricoque, colocamos el brownie en el centro y le ponemos una quenelle de helado de mascarpone encima.



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

Para la cobertura de chocolate

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

Elaboración

Engrasamos una bandeja de repostería (de 30x30), depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introducir en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos

Dejar enfriar.

Para la cobertura de chocolate

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño maria a temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura, decoramos con nueces.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON NUECES

Ingredientes

- *150 gr de nueces picadas*
- *150 gr de azúcar*
- *150 gr de chocolate*
- *150 gr de mantequilla*
- *200 gr de harina*
- *3 huevos*
- *1 cda de levadura*

Elaboración

Mezclar en un bol las yemas de los huevos, el azúcar y la mantequilla.
Mezclar la harina con la levadura e incorporar poco a poco, batiendo con las varillas.
Añadir el chocolate fundido y las nueces picadas.
Batimos las claras a punto de nieve y las añadimos al bizcocho con mucho cuidado.
Precalentamos el horno a 180°.
Preparamos un molde con mantequilla y harina y vertemos la masa.
Hornear durante 30 minutos,



La mejor formación
está en la calidad

TRUFAS HELADAS AL RON CON AÑADIDO DE QUESO MASCARPONE

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 2 c.p. azúcar glace
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de cobertura de chocolate negro
- 250 gr. de queso Mascarpone
- 1 sobre de café soluble
- Ron o Coñac
- Fideos de chocolate
- Cacao en polvo
- 200 gr de nata para montar
- Azúcar glace

Elaboración

Blanquear las yemas con el azúcar al baño M^a, añadir la mantequilla y seguir batiendo, fundir la cobertura de chocolate y añadir junto con el café soluble en el coñac, añadir queso mascarpone, mezclar bien.

Abatir temperatura, poner al congelador y reservar.

Formar bolitas con las manos, pasar por fideos de chocolate y congelar.

Montar la nata y utilizar como complemento o decoración de las trufas.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 3 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- Nata líquida
- Azúcar glas
- Azúcar
- 1 naranja
- Hojas de menta
- Frambuesas

Elaboración

Derretir la cobertura de chocolate con un poco de crema de leche al baño maria. Acto seguido y sin dejar de remover, añadir las 3 yemas de huevo. Mezclar procurando que el huevo no quede ligeramente cocido. Montar las claras a punto de nieve e incorporar con cuidado a la preparación anterior. Decorar con hojas de menta y frambuesas.
Reposar en nevera durante 2 h.

Opcional: hacer un jarabe de naranja y añadirlo a las claras montadas que incorporaremos a la mousse



La mejor formación
está en la calidad

HUESITOS CASEROS

Ingredientes

- 30 barquillos para helado
- 200 g de crema de cacao con avellanas (*nutella*)
- 200 g de chocolate para postres
- 1 cucharada de aceite vegetal

Elaboración

Templamos ligeramente la crema de cacao en el microondas o al baño maría para que nos resulte más fácil untarla sobre los barquillos. Removemos la crema para que adquiera una textura homogénea

Reservamos seis barquillos, el resto los untamos con la crema y los apilamos de cuatro en cuatro. Obtendremos seis pilas, que cubrimos con los seis barquillos que hemos reservado. Las llevamos a la nevera para que endurezcan durante 15 minutos, colocando algo de peso encima (como unos cartones de leche, por ejemplo).

Transcurrido este tiempo, cortamos cada pila de barquillos en tres partes iguales con un cuchillo de sierra para que nos salgan perfectos y repasando los laterales, para igualar los bordes y que ningún barquillo sobresalga sobre los demás.

Troceamos el chocolate y lo colocamos en un cuenco junto con el aceite. Fundimos en el microondas dándole calor poco a poco para evitar que se nos queme. Cuando esté listo, tomamos cada barrita y la sumergimos en el chocolate fundido hasta la mitad. Escurrimos el chocolate sobrante y colocamos las barritas sobre una superficie lisa, con el baño en la parte superior.

Dejamos enfriar en la nevera durante 10-15 minutos para que el chocolate endurezca. A continuación, templamos el sobrante del baño de chocolate de nuevo en el microondas y bañamos las barritas por la parte que queda sin cubrir. Podemos colocar las barritas sobre una rejilla metálica y regar con el chocolate fundido, ayudándonos de una espátula para cubrir los laterales y dejando que escurra el sobrante



La mejor formación
está en la calidad

RISOTTO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 500ml de leche
- Una cucharada sopera de cacao en polvo
- 50gr de azúcar moreno
- Unas gotitas de aroma de vainilla
- 100gr de arroz redondo
- 75gr de chocolate negro

Guarnición

- Un puñadito de pistachos tostados y pelados
- 8 frambuesas frescas

Elaboración

Ponemos a cocer la leche con el azúcar moreno, el aroma de vainilla y el cacao.

Cuando hierva la leche añadimos el arroz, bajamos el fuego y cocemos durante unos 20 minutos. Debemos tener cuidado y remover de vez en cuando, de lo contrario se nos podría coger al fondo, sobre todo los últimos minutos de cocción.

Un vez fuera del fuego añadimos el chocolate rallado y removemos hasta conseguir una mezcla homogénea.

Ponemos el risotto en vasitos y los dejamos enfriar en la nevera, mejor tapados con plástico film.

A la hora de servir acompañamos con un par de frambuesas y unos trocitos de pistacho



La mejor formación
está en la calidad

MUGCAKE DE CHOCOLATE CON TARTAR DE FRESAS Y HELADO DE LECHE CONDENSADA

Ingredientes

- 50 gr harina repostería
- 50 gr azúcar blanco
- 20 gr cacao en polvo
- ½ c/p levadura en polvo
- 2 huevos medianos fríos
- 50 gr. leche entera
- 35 gr. aceite girasol
- 1 ralladura de limón
- 80 gr. praliné de avellana
- 20 gr. avellanas
- 20 gr. pepitas de chocolate blanco

Para el Tartar

- 6 ud. fresas
- 20 g azúcar
- ½ vaina vainilla
- Unas gotas zumo de limón

Para el Helado

- 3 limones
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 500 gr de nata montada

Elaboración

Verter los ingredientes secos en un bol, harina el azúcar, el cacao en polvo, el impulsor, la ralladura de limón. Añadir el praliné de avellana, las avellanas picadas y las pepitas de chocolate blanco, remover para mezclar bien todos los ingredientes.

Preparar los ingredientes húmedos en un bol aparte batiendo los huevos el huevo para que cojan un poco de aire para que el bizcocho sea esponjoso, añadir la leche y el aceite. Añadir estos ingredientes a la preparación anterior. Mezclar bien todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.

Verter la masa en las tazas dos dedos por debajo de su límite. Llevar al microondas, colocar la taza en el borde del plato giratorio, no en el centro, cocer unos dos minutos y medio a máxima potencia (800W). Ir dando vueltas a la taza para conseguir un resultado más uniforme. Dejar enfriar unos 5 minutos en la propia taza. No debe tomarse caliente.

Picar las fresas y aliñar con azúcar, vainilla y zumo de limón. Colocarlas sobre la taza donde se ha hecho el bizcocho.

En un bol, mezclar leche condensada, zumo de limón y nata montada, verter en su molde y llevar a congelador.



La mejor formación
está en la calidad

TRIPLE DE CHOCOLATE Y CACAHUETES

Ingredientes

- 50 g de chocolate negro, finamente picado
- 180 ml de café caliente
- 275 gr de azúcar
- 180 ml de mantequilla
- 1 huevo grande
- 1 yema de huevo
- 7 c.s. de aceite vegetal
- 1/2 c.c de sal
- 1 ½ c.c. de extracto de vainilla
- 175 gr harina
- 75 gr de cacao
- 3/4 c.c. de bicarbonato de sodio
- 1/2 c.c. de levadura Royal.

Para la mousse de mantequilla de cacahuete

- 200 gr de queso crema
- 75 gr Azúcar
- 1 taza de mantequilla de cacahuete
- 2 c.c. de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- 240 ml de nata líquida

Para la mantequilla de cacahuete Ganache

- 300 gr de chocolate
- 270 ml de nata líquida
- 2 c.s. de mantequilla de cacahuete
- 1 taza= 240 ml
- 1 onza= 28 gr



La mejor formación
está en la calidad

Elaboración

Ajustar la rejilla del horno a la posición media y precalentar el horno a 180°C. Encamisar 2 moldes de pastel redondos de 22 cm y forramos con papel de horno.

En un tazón mediano, mezclar en caliente el chocolate con el café.

En un tazón grande, batir el azúcar, la mantequilla, el huevo, la yema de huevo, el aceite, la sal y la vainilla hasta que estén combinados.

En un tazón pequeño, batir la harina, el cacao, el bicarbonato de sodio y levadura royal.

Batir los ingredientes secos en el húmedo hasta que estén combinados. Batir la mezcla de café hasta que esté suave.

Verter 1/3 de masa en un molde y los 2/3 restantes en el otro molde. Hornear hasta que estén firmes, unos 20 a 25 minutos, respectivamente. Dejar que la torta se enfríe en los moldes durante 15 minutos, luego invertir las tortas sobre una rejilla para que se enfríe antes de montar.

Para la mousse de mantequilla de cacahuete

Batir el queso crema con azúcar, mantequilla cacahuete, vainilla y sal a velocidad media unos 5 minutos. Transferir a un recipiente grande.

Batir la nata líquida en alta velocidad hasta conseguir los picos duros pero no secos. Incorporar la nata a la mezcla de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que esté listo para usar.

Cortar la mayor de las dos tortas en dos capas. Colocar en el plato de servir y cubrir cada capa con mousse de mantequilla de cacahuete. Manténgase enfriado hasta que al ganache esté lista para usar.

Para la mantequilla de cacahuete Ganache

Calentar el chocolate y la nata líquida hasta que se derrita. Añadir y batir suavemente la mantequilla de cacahuete. Enfriar hasta que sea lo suficientemente firme como para extender sobre el pastel.

Servir el pastel frío.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA FRIA DE CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

Para la base

- 170 gr de nueces
- 170 gr de almendras
- 10 dátiles
- 5 cl. de agua
- Pizca de sal

Para el relleno

- 100 gr de manteca de cacahuete
- 50 gr de cacahuete
- 100 gr de azúcar
- 25 gr de coco rallado
- 10 cl. de sirope de arce
- 80 gr de mantequilla
- Pizca de sal

Para la Cobertura

- 100 gr de manteca de cacao
- 150 gr de cobertura de chocolate

Elaboración

Turmizamos todos los ingredientes de la masa con unos golpes secos de túrmix.
Estiramos en un grosor de unos milímetros y cubrimos la base de tarta.
Colocar en el congelador hasta su utilización.

Para el relleno

Tostamos los cacahuetes con el azúcar hasta caramelizar.
Retiramos atemperamos y turmizamos
Tostamos el coco y mezclamos con la preparación anterior.
Añadiremos el resto de ingredientes y amasamos hasta obtener una masa homogénea.
Rellenar la tartaleta.

Para la Cobertura

Fundir la manteca al baño maria y añadir el chocolate troceado.
Mezclar hasta obtener una textura homogénea y verter sobre el relleno.



La mejor formación
está en la calidad

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de crema de leche
- 4 yemas de huevo
- Zumos de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml de brandi

Elaboración

Para la crema

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por parte. Ajustar de gusto con el limón. Colocar en sifón y reservar en frío.

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alargar cocción unos 5 minutos más. Flambear con el alcohol. Retirar y enfriar.

Al pase

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema.
Decorar con menta y ralladura de limón



La mejor formación
está en la calidad

COULANT DE CHOCOLATE CON PAPILOTE DE ALBARICOQUES Y HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- 6 Huevos
- 200 gr. de azúcar
- 190 gr. de mantequilla
- 190 gr. de cobertura de chocolate
- 90 gr. de harina
- 10 albaricoques
- 100gr de azúcar
- 50 gr de pasas
- Canela
- Helado de vainilla

Elaboración

Deshacemos la mantequilla en un bol al microondas. Mezclamos el chocolate con la mantequilla hasta que quede bien desecha. Por otro lado batimos los huevos con el azúcar y la harina hasta que no queden grumos. Mezclamos con el chocolate fundido y lo repartimos en flaneras previamente encamisadas. Coceremos al horno a 200° durante 6 min.

Envolver con papel de plata los albaricoques con azúcar, las pasas y un trocito de canela de tres en tres. Los cocemos al horno 15 min. a 180° C. Servimos sin hueso en su almíbar con una bola de helado de vainilla y el coulant.



La mejor formación
está en la calidad

NATILLAS DE CHOCOLATE CON NATA Y CÍTRICOS

Ingredientes

- *½ litro de leche*
- *1 rama de vainilla*
- *4 yemas de huevo*
- *180 gr de azúcar*
- *150 gr de cobertura de chocolate*
- *Unas cucharadas de agua*

Para la nata de cítricos

- *100 gr de agua*
- *100 gr de azúcar*
- *1 limón*
- *½ naranja*
- *½ pomelo*
- *1 dl de nata para montar*
- *2 claras montadas a punto de nieve*

Elaboración

Derretir el chocolate con el agua.

Hervir la leche con la vainilla.

Blanquear las yemas con el azúcar.

Verter la leche hirviendo sobre las yemas y remover bien. Añadir el chocolate derretido y mezclar.

Ponemos la mezcla al fuego hasta que llegue a 83°C. Rellenamos las copas y las ponemos a enfriar.

Para la nata de cítricos

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y las cortezas de los cítricos cortadas a juliana.

Montar la nata añadiendo poco a poco el almíbar en frío. Agregar las claras montadas a punto de nieve.

Reservar en un sitio frío.

Rellenar las copas de chocolate con la nata y decorar con las pieles de cítricos.



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE CON PERAS DE SANT JOAN Y JENGIBRE

Ingredientes

- 240 gr. *Chocolate de cobertura*
- 180 gr. *de mantequilla*
- 200 gr. *de azúcar*
- 3 *huevos*
- 180 gr. *de harina*
- $\frac{1}{4}$ c.s. *de levadura royal*
- 100 gr. *de nueces*
- *Aroma de vainilla.*

Para las peras

- 10 *peras de Sant Joan*
- 1 c.c. *de jengibre rallado*
- 2c.s. *de azúcar*
- 50 gr *de mantequilla*

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces.

Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Poner las peras limpias con un poco de agua, el azúcar y el jengibre. Tapar la olla y bajar el fuego dejar que sude. Servir un trozo de pastel con una pera picante.



La mejor formación
está en la calidad

BUDÍN DE CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- *120 gr de chocolate negro*
- *60 gr de azúcar*
- *60 gr de perlas de chocolate*
- *3 huevos*
- *Crema fraiche*
- *100 gr de frutas rojas*

Elaboración

Fundimos un poco de mantequilla y rehogaremos las frutas rojas unos 3 a 5 minutos hasta que empiecen a perder líquido. Retirar e introducir en la taza de cocción con las perlas de chocolate. Colocar una cuchara de crema fraiche

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas e introducir el chocolate fundido al baño maría. Mezclar con lengua e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Cubrir la taza de servicio y cocer al vapor unos 10 a 15 minutos en función del tamaño de la taza.



La mejor formación
está en la calidad

CUAJADA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la cuajada

- 180 gr de crema de leche
- 60 ml de leche
- 40 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 gr de cacao en polvo

Para la Espuma de mantequilla avellana

- 120 ml de leche
- 300 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche con la vainilla. Apagamos fuego y entibiamos a unos 60°C y añadimos el resto de ingredientes removiendo con una varilla.

Rellenamos las tazas de cocción y cocemos al vapor unos 10 minutos. Apagar fuego y dejar entibiar en el interior del vapor unos 10 minutos más. Retirar y refrigera hasta pase.

Para la Espuma de mantequilla avellana

Fundir la mantequilla a fuego suave y mantener hasta que adquiera color dorado.

Colaremos y nos reservaremos unos 30 gramos.

Llevamos a ebullición la leche con el azúcar, apagamos fuego y disolvemos la gelatina y la mantequilla.

Colocamos dentro de un sifón con una carga de gas y dejamos refrigerar unas 4 horas.

Colocar encima de la cuajada y decorar con frutas rojas