

T H E



Unbox Creativity.

P H A

B E T

Manifiesto de creatividad

La creatividad nos conmueve, generando algo profundo en nuestro interior.

Al innovar e inventar progresamos, convirtiendo los momentos de inspiración
en tradiciones que perduran a través de las generaciones.

Deseamos inspirar a los chefs para que creen algo totalmente original y absolutamente sorprendente.

Deseamos ser el catalizador de la imaginación pura, para superar los límites del sabor y
dar rienda suelta a la creatividad.

¿En qué consiste The Pastry Alphabet?

Para seguir superando los límites del sabor y potenciar la creatividad de los chefs, el equipo de chefs pasteleros de Cacao Barry® desarrolló una colección de recetas prácticas basándose en la herencia de la pastelería francesa y el deseo de aportar a la pastelería un enfoque progresista.

Los chefs de Cacao Barry® evaluaron y certificaron junto una serie de recetas básicas para proporcionar a los chefs una guía sumamente fiable para el dominio del arte de la pastelería francesa.

Cremas, bizcochos, pastas, glaseado... "The Pastry Alphabet" es el sello de garantía de Cacao Barry® para dominar las bases de la pastelería mediante elementos de pastelería muy sencillos, pero efectivos.

The Pastry Alphabet
El ADN de su creatividad.

Para desarrollar la creatividad es necesario dominar las bases. Descubra "The Pastry Alphabet", un esfuerzo colectivo para ofrecer a los chefs una guía completa con las principales recetas básicas para dominar el arte de la pastelería francesa.

¿Qué es el LAB?

El LAB es el departamento creativo de Cacao Barry®, dedicado a la investigación y la innovación en pastelería. Su principal objetivo es explorar y compartir nuevos productos, técnicas y tendencias mediante diferentes proyectos inspiradores. A través de su propio enfoque creativo, el LAB genera conocimientos con el objetivo de inspirar y potenciar la creatividad de los chefs del mundo entero.

Con el apoyo de los embajadores, los chefs de Cacao Barry® y todos los expertos deseosos de colaborar con nosotros, buscamos:

Respetar nuestros productos, tradiciones y segmentos.

Profundizar y compartir nuestros conocimientos sobre el cacao y el chocolate.

Fomentar colaboraciones con diferentes disciplinas y expertos.

Apoyar al equipo creativo, impulsado por el deseo de desafiar el status quo e innovar en diferentes segmentos.

Proporcionar a los chefs inspiraciones innovadoras y orientadas a segmentos pertinentes.



Cómo navegar a través de The Pastry Alphabet

The Pastry Alphabet es una herramienta que reúne una colección de recetas básicas realizadas por el equipo de chefs de Cacao Barry®.

Estas recetas forman parte de las bases que sirven para construir todo tipo de elaboraciones tradicionales en el día a día y también le servirán para realizar sus nuevas creaciones.

Hemos dividido The Pastry Alphabet en cuatro grandes bloques:

Biscuits
Crêmes & Mousses
Glaçages
Pâtes

En el interior de cada bloque encontrará diferentes recetas ilustradas con fotografías y una descripción sobre:

Características de la receta
Usos
La receta expresada en gramos y los ingredientes en el orden de aparición del proceso
Trucos
Conservación
Alérgenos
Explicación científica

En algunas recetas podrá encontrar una tabla de equivalencias que le permitirá asociar a la receta, el chocolate de la gama de productos Cacao Barry® que a usted más le interese.

*Gelatina

En las recetas en las que hemos usado gelatina, le proponemos la opción de usar la gelatina en hojas o bien su equivalencia en forma de masa de gelatina.

En el caso de usar hojas de gelatina, hemos usado las hojas de gelatina de 200 Bloom. Recuerde hidratar unos minutos las hojas de gelatina en abundante agua fría antes de utilizar y siga las instrucciones de la receta.

En el caso de usar la masa de gelatina, le recomendamos esta receta:

100 g	Gelatina en polvo 200 Bloom
600 g	Agua fría

1. Mezclar el agua y la gelatina en polvo con un batidor, dejar reposar durante 30 minutos.
2. Cuando la gelatina haya absorbido toda el agua, derrítala en el microondas.
3. Cubra esta masa de gelatina con un film plástico y mantenga en el frigorífico hasta su uso.
4. Almacenar un máximo de una semana.

Temperaturas y tiempos de cocción

Todas las temperaturas de cocción detalladas en las recetas han sido testadas en un horno sin ventilación. En caso de usar un horno ventilado, ajustar las recetas en torno a unos 10/20°C menos.

Las temperaturas y tiempos de cocción pueden variar mucho según el modelo de horno, la medida del bizcocho o masa a cocinar y la transmisión de calor de los materiales utilizados, sea silicona, metal u otros.

Idealmente recomendamos usar placas de aluminio perforadas para facilitar la buena transmisión de calor.

Productos de chocolate

En las diferentes categorías de recetas le recomendamos los productos que mejor encajan desde un punto de vista técnico.

En The Pastry Alphabet encontrará ejemplos de las diferentes coberturas de chocolate, cacaos en polvo, pasta de cacao y pâte à glacer.

Índice

Todo lo que siempre quiso
saber sobre el chocolate

11

Definición de los chocolates	12
¿Cómo elegir un chocolate?	14
¿De dónde provienen los sabores?	16
Información útil sobre el chocolate	18
Trucos fáciles	20

Biscuits

23

Bizcocho Dacquoise	28
Bizcocho genovesa	30
Bizcocho cuchara	32
Bizcocho tierno	34
Bizcocho flexible	36
Gioconda	38
Pain de Gênes	40
Bizcocho Sacher	44
Bizcocho sin harina	46
Macaron	48
Madeleine	52
Cake	54
Muffin	58
Financier	62
Brownie	66
Cannelé	68

Crèmes & Mousses

71

Ganache de pastelería	76
Crema pastelera de chocolate	78
Mousse a base de crema inglesa	80
Cremoso de chocolate	82
Ganache montada	84

Glaçages

87

Glaseado ambiente	92
Glaseado brillante a base de chocolate	94
Glaseado brillante a partir de cacao en polvo	96
Glaseado mate a base de chocolate y pâte à glacer	98
Glaseado neutro de gelatina	100

Pâtes

103

Craquelin	108
Pasta sablée	110
Pasta sablée diamante	112
Pasta sablé breton	116
Pasta choux	118
Brioche	120
Pasta brisée	124
Hojaldre invertido	126

Todo lo que
siempre quiso
saber sobre el
chocolate

Definición de los chocolates



Negro

El chocolate negro es una mezcla de licor de cacao, manteca de cacao, azúcar y vainilla de Bourbon. Las proporciones de los diferentes ingredientes definen los diversos sabores, que son infinitos. Si bien el perfil aromático está definido principalmente por las semillas seleccionadas, la receta también es importante.

Chocolate de cobertura negro y chocolate negro



Extracto seco de cacao
+
Manteca de cacao



Con leche

El chocolate con leche es una mezcla de licor de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, azúcar y vainilla de Bourbon. Las proporciones de los diferentes ingredientes pueden dar como resultado un chocolate con leche que presente un intenso sabor de cacao, un sabor más cremoso, o incluso un aroma predominante de caramelo.

Cobertura de chocolate con leche



Extracto seco de cacao
+
Manteca de cacao



Blanco

El chocolate blanco es una mezcla de manteca de cacao, leche en polvo, azúcar y vainilla de Bourbon. No contiene licor de cacao. Las proporciones de los ingredientes definen el sabor, pudiendo resultar en un producto dulce, cremoso o con sabor a caramelo.

Chocolate blanco



*Principales ingredientes

Diferencia entre el chocolate y los sucedáneos del chocolate

El chocolate se elabora con 100% de manteca de cacao pura.

El sucedáneo del chocolate se elabora con otras grasas vegetales.

Los chocolates Cacao Barry® se elaboran con 100% de manteca de cacao. Cuando un producto de cacao contiene otras grasas vegetales se dice que es un sucedáneo del chocolate.

Diferencia entre el chocolate y las coberturas

La diferencia entre el chocolate y la cobertura reside en el contenido de manteca de cacao:

El chocolate contiene hasta un 31% o menos de manteca de cacao y es ideal para aplicaciones profesionales como mousses de chocolate, ganaches, rellenos de praliné, etc.

Una cobertura contiene más de un 31% de manteca de cacao. Gracias a su alto contenido en grasas, es ideal para todas las aplicaciones profesionales (recubrimiento, moldeo y pastelería).



Chocolate negro
(entre 26% y 31% de manteca de cacao)
Excelente relación calidad-precio y un intenso sabor de chocolate.



Chocolate de cobertura negro
Un perfil de sabor más complejo y una utilización multifunción.

¿Cómo elegir un chocolate?

Las diferencias de sabor y textura están directamente relacionadas con la composición del chocolate: cada ingrediente tiene su propio impacto.

El sabor de un chocolate está determinado por la proporción de productos sólidos secos presentes en la receta: cacao (el más importante), leche, azúcar y vainilla sólidos.

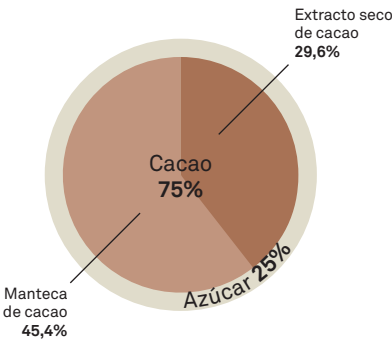
El contenido total de grasa del chocolate (manteca de cacao y eventualmente grasa láctea) determina su fluidez o viscosidad.

Sabor	Variaciones	Textura
Graso Seco	Manteca de cacao	Suave Firme
Intenso Suave	Cacao	Pastosa Seca
Dulce Amargo	Azúcar	Seca Grasa

Ejemplos:

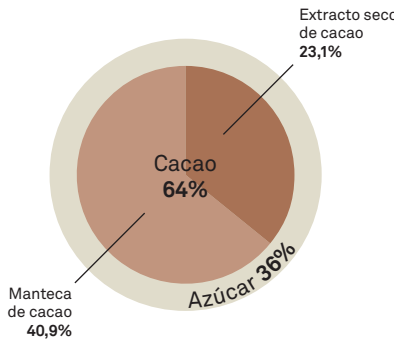
Chocolate de cobertura negro

Origine
Tanzanie 75% cacao



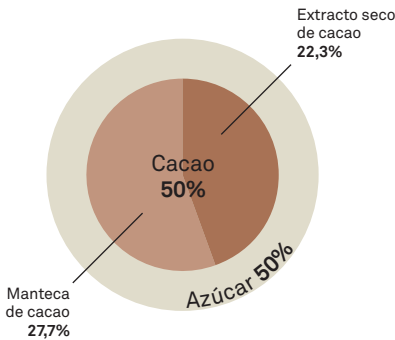
Chocolate de cobertura negro

Pureté
Extra-Bitter Guayaquil 64% cacao



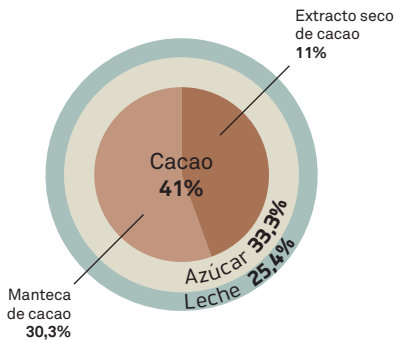
Chocolate negro

Héritage
Force Noire™ 50% cacao



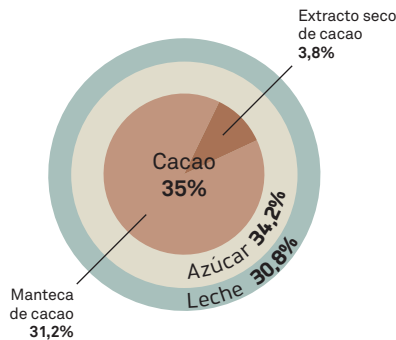
Chocolate de cobertura con leche

Pureté
Alunga™ 41% cacao



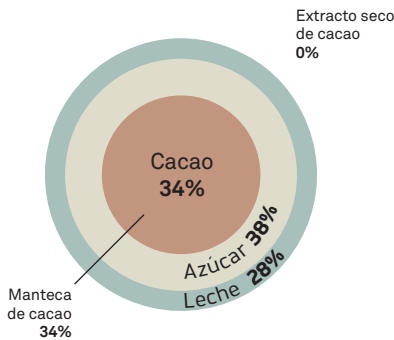
Chocolate de cobertura con leche

Héritage
Lactée Barry 35% cacao



Chocolate blanco

Héritage
Zéphyr™ 34% cacao



¿De dónde provienen los sabores?

Los descriptores sensoriales del chocolate provienen de:

- El origen y la variedad del cacao
- El proceso de fabricación
- La receta del chocolate

Orígenes y variedades de cacao

Orígenes del cacao

Cada origen produce semillas de cacao con un perfil gustativo diferente.

En general:

- Las semillas latinoamericanas ofrecen notas afrutadas y/o especiadas
- Las semillas africanas aportan cuerpo al chocolate
- Las semillas asiáticas revelan un acento ácido



Las semillas latinoamericanas

Ofrecen notas afrutadas o especiadas

Las semillas africanas

Aportan cuerpo al chocolate

Las semillas asiáticas

Revelan un acento ácido

Variedades de cacao

La variedad botánica del cacao también influye sobre el sabor del chocolate.

Existen 3 variedades botánicas de Theobroma cacao. Cada una posee un tipo de sabor reconocido:

Criollo	Forastero	Trinitario
Criollo es sinónimo de "local". Esta variedad fue descubierta en México. Los árboles tienen bajo rendimiento y son muy frágiles.	La variedad Forastero, sinónimo de "extranjero", fue descubierta en Venezuela. Árboles resistentes con buen rendimiento. La mayoría tiene una forma amelonada.	La variedad Trinitario (proveniente de Trinidad, donde fue cultivado) es un híbrido de Criollo y Forastero. Árboles de alto rendimiento, con perfil bastante aromático.
Disponibilidad: Entre el 5 y el 8% de las semillas de cacao pertenecen a la variedad Criollo.	Disponibilidad: Entre el 75 y el 80% de las semillas de cacao pertenecen a la variedad Forastero.	Disponibilidad: 15% de las semillas de cacao pertenecen a la variedad Trinitario.
Geografía: America Central / Asia	Geografía: África / Brasil	Geografía: Todo el mundo
Descripción: Cacao fino, muy aromático y poco amargo.	Descripción: Intenso sabor de cacao, amargo y ligeramente ácido.	Descripción: Cacao fino. Ligeramente aromático.

Procesamiento

Desde la semilla al licor de cacao

Fermentación

La fermentación lleva de 3 a 7 días. Permite que se desarrollen los precursores del aroma y disminuyan el amargor y la astringencia.

Secado

El secado al sol debe realizarse según buenas prácticas agrícolas para evitar que aparezcan sabores no deseables. Un secado deficiente provocará un sabor rancio. El secado con leña u otros combustibles puede dejar un sabor ahumado, más o menos intenso.

Tostado

El tostado permite que se desarrollen los aromas característicos del cacao (notas cálidas).

Del licor de cacao al chocolate

Refinado

El molido es importante ya que determina el tamaño de las partículas, lo que influye en la percepción del sabor. Las partículas finas aportan un sabor duradero y una sensación suave en boca.

Conchado

El conchado completa el desarrollo del sabor. Un conchado prolongado ofrecerá mayor suavidad y un sabor más redondo. Una temperatura baja preserva las notas características, ya sean afrutadas o amargas. Una temperatura alta, en el chocolate con leche, produce notas caramelizadas y también de bizcocho, levemente tostadas.

La receta del chocolate

Por último, la composición de la receta del chocolate influirá sobre el sabor final. En efecto, las proporciones de licor de cacao, cacao en polvo, manteca de cacao, azúcar, leche, aromas, desempeñan un rol fundamental en el sabor de la receta final.

Información útil sobre el chocolate

Cómo fundir chocolate

Entre 40 y 45°C de temperatura.
Utilizar un aparato para fundir, o derretirlo a baño maría.

Cómo enfriar chocolate

Productos moldeados: Enfriar a una temperatura 10°C inferior que la del área de trabajo: de 8 a 12°C aproximadamente.
Productos recubiertos: Mantenerlos frescos, a una temperatura de 14 a 18°C.

Cómo conservar el chocolate

Protegido de la luz.
En un lugar seco y limpio, libre de olores. A temperatura constante, entre 12 y 18°C.

Cómo atemperar el chocolate

El atemperado del chocolate consiste en precristalizar la manteca de cacao presente en el chocolate. Esto garantiza que el chocolate quede firme y brillante al enfriarse. Además, un buen atemperado garantiza que los productos de chocolate moldeados puedan desmoldarse fácilmente al enfriarse.

Atemperado clásico con Pistoles™ Cacao Barry®

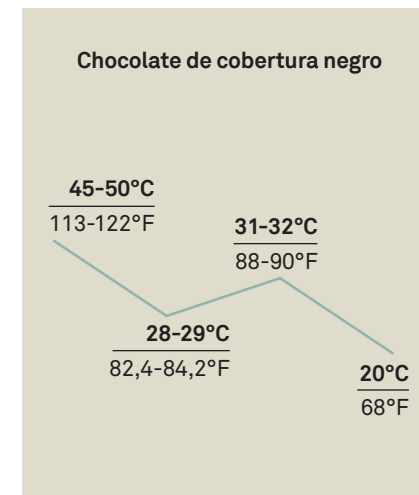
1. Fundir el chocolate a 40-45°C.
2. Añadir un 15-20% de Pistoles™ y mezclar.
3. Dejar enfriar el chocolate a 30-32°C.
4. ¡Listo!

Máquina de rueda para atemperado

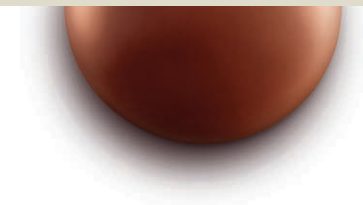
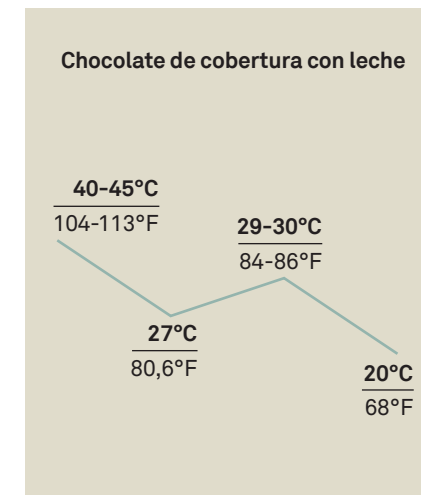
1. Fundir el chocolate en la máquina de rueda a 40-45°C.
2. Una vez que se funda, bajar el termostato. A 32°C para el chocolate negro, o 30°C para el chocolate con leche o blanco.
3. Añadir entre un 15% y un 20% de Pistoles™. La máquina mezcla los Pistoles™ –y sus cristales– con el chocolate fundido.
4. El chocolate está listo para usar.

Curvas de atemperado

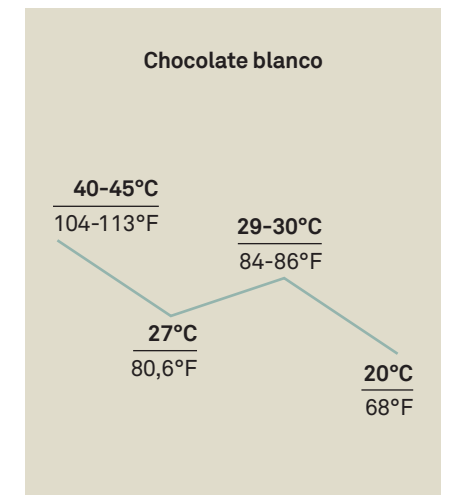
Negro



Con leche



Blanco



Temperaturas para respetar +/-1°C/2°F

Atemperado en microondas

1. Verter los Pistoles™ en un recipiente.
2. Fundir en el microondas.
3. Retirar los Pistoles™ del microondas cada 15-20 segundos y mezclar bien para asegurarse de que no se quemen.
4. Repetir el proceso hasta que los Pistoles™ estén casi fundidos. Solo se deben ver algunos trozos pequeños.
5. Retirar del fuego y mezclar bien hasta que el chocolate esté bien fundido y se haya espesado un poco. El chocolate está listo para usar.

Atemperado sobre una superficie fría (mármol)

1. Fundir el chocolate a 40-45°C.
2. Verter 2/3 del chocolate sobre el mármol.
3. Mezclar continuamente.
4. Seguir mezclando hasta que el chocolate se espese.
5. Volver a mezclarlo con el resto del chocolate fundido.
6. Mezclar bien. El chocolate está listo para usar.

Atemperar el chocolate es muy simple, gracias a la manteca de cacao Mycryo®

1. Fundir el chocolate a 40-45°C (en el microondas o a baño María).
2. Dejar que el chocolate se enfríe a temperatura ambiente a: 34-35°C para el chocolate negro, 33-34°C para el chocolate con leche, blanco o de color.
3. Añadir 1% de manteca de cacao Mycryo®, es decir, 10 g para 1 kg de chocolate.
4. Mezclar bien. El chocolate está listo para usar.



Trucos fáciles

Cacao Barry® ofrece soluciones para trabajar perfectamente el chocolate.

Problema	Causa	Solución
Dificultad para desmoldar el chocolate	• Atemperado insuficiente del chocolate de cobertura. • Temperatura de enfriamiento demasiado alta. • La capa de chocolate de cobertura es demasiado fina. • El molde no estaba perfectamente limpio.	• Cristalizar el chocolate de cobertura correctamente. • Se puede lograr un buen atemperado utilizando Pistoles™. • Una vez moldeado, la temperatura del molde debe ser de 14-16°C para facilitar el desmoldado. • Utilizar un chocolate de cobertura menos fluido para las formas de molde más grandes.
Color blanco o gris	• El chocolate de cobertura se enfrió muy despacio. • Atemperado insuficiente del chocolate de cobertura. • Chocolate de cobertura "sobrecristalizado". • Molde demasiado frío durante la contracción del chocolate.	• El enfriamiento debe efectuarse a una temperatura aproximadamente 10°C inferior a la temperatura ambiente. • Se puede lograr un buen atemperado utilizando Pistoles™. • Fundir el exceso de cristales aumentando la temperatura gradualmente de 0,5°C. • La temperatura del molde debe encontrarse entre los 20 y los 24°C antes del desmolde.
Grietas en el producto moldeado	• Frigorífico demasiado frío. • Capa demasiado fina y enfriamiento muy rápido.	• La temperatura del molde debe encontrarse entre los 14 y 16°C antes del desmolde. • Utilizar un chocolate con una viscosidad adecuada para el molde (para un molde pequeño, utilizar un chocolate fluido; para un molde grande, utilizar un chocolate bastante viscoso).
Manchas mate sobre los productos moldeados	• Chocolate sobrecristalizado. • Frigorífico demasiado frío (la temperatura ideal es de 14-16°C). • Moldes demasiado fríos. • Los moldes no estaban perfectamente limpios.	• Fundir el exceso de cristales aumentando la temperatura gradualmente de 0,5°C. • La temperatura del molde debe encontrarse entre los 20 y los 24°C antes del desmolde. • ¡Limpiar los moldes!

Problema	Causa	Solución
Espesamiento del chocolate durante el trabajo	• Cristalización excesiva del chocolate de cobertura.	• Aumentar la temperatura gradualmente de 0,5°C. No añadir manteca de cacao.
Los productos moldeados no están brillantes	• Chocolate de cobertura demasiado frío al rellenar los moldes. • Taller o frigorífico demasiado frío.	• La temperatura del chocolate durante el rellenado de los moldes debe ser alrededor de 20°C. • La temperatura ambiente ideal es de 18° a 22°C. • Respetar la temperatura de atemperado recomendada.
Huellas de dedos sobre el producto final	• Se tocó el producto con los dedos húmedos o tibios.	• No tocar el producto con los dedos húmedos o tibios. Si es necesario, utilizar guantes.
Moldes sucios	• Huellas de dedos dentro del molde. • Moldes con restos de rellenos. • Manchas mate en el molde. • Atemperado insuficiente del chocolate. • Moldes sin precalentar.	• Limpiar los moldes con agua tibia y un detergente muy suave. Utilizar un paño, una esponja o un cepillo muy suave para evitar que se raye el interior de los moldes. Enjuagar con agua tibia y retirar el agua restante con un paño seco. Una vez enjuagado, se puede utilizar una pistola de aire comprimido para secar el molde. • Se puede lograr un buen atemperado utilizando Pistoles™. • Idealmente, los moldes deben estar a una temperatura de 20°C (precalentar levemente).

Biscuits



En este proyecto los Biscuits han sido organizados en dos grandes categorías.

Biscuits montados

Se trata de las diferentes recetas de Biscuits en las que interviene algún batido a base de huevos, claras o yemas y que es combinado junto con otros ingredientes. El resultado dará como resultado diferentes productos con texturas más o menos aireadas. En esta familia de productos podemos encontrar grandes clásicos como el bizcocho Cuchara, Dacquoise, Joconde, Pain de Gênes, Sacher, etc.

Biscuits no montados

También llamados Biscuits grasos, es la familia de Biscuits en los que no hay ningún ingrediente a base de ovoproductos que ha sido batido. La presencia de grasa es importante y su textura más o menos aérea será obtenida gracias a la acción de un impulsor químico. Brownies, muffins, financiers, madeleines, etc. Para poner algunos ejemplos, serán bases para elaborar productos que podrán servir como base para algunos montajes o directamente ser expuestos a temperatura ambiente. En general este tipo de productos tienen una mayor estabilidad que el resto de Biscuits.

Trucos

En todas nuestras recetas hemos usado huevos pasteurizados. Para los batidos de claras que intervienen en los diferentes Biscuits, de forma general recomendamos incorporar un mínimo de 30 a 35% de azúcar en el batido (*Si la receta lo permite) para obtener así un batido de claras más estable. Aparte de esto, les recomendamos usar esta mezcla para estabilizar los batidos de claras:

Este estabilizante aportará al batido una mayor estabilidad y un batido más firme y estable.

*Estabilizante para las claras:

- 4 g Albumina en polvo
- 2 g Crémor tártaro
- 1 g Xantana

Mezclar todos los ingredientes y reservar en un recipiente hermético. Usar 7 g de esta mezcla por cada litro de claras a montar o 0,7 g por cada 100 g de claras. Mezclar el polvo con el azúcar del batido y montar.

*Esta mezcla la usamos para todos los bizcochos excepto el Dacquoise

Productos de chocolate

Así como en las diferentes recetas de pastelería le proponemos soluciones para poder usar los distintos chocolates de la gama, en las recetas de bizcochos les proponemos el uso de:

- Cacao en polvo**
- Masa de cacao**
- Coberturas de la gama Pureté**

Los **cacaos en polvo** son perfectos para su uso en los bizcochos, directamente tamizados junto con la harina, su incorporación será fácil aportando un sabor y color característico a cacao en polvo. En este caso hemos utilizado el cacao en polvo **Plein Arôme** o bien **Extra Brute**.

La masa de cacao contiene una parte importante de sólidos de cacao y también manteca de cacao, su interés reside en el hecho que su sabor es más cercano al chocolate con la ventaja que no contiene azúcar. Su incorporación junto al resto de ingredientes será fundida y mezclada con mantequilla, yemas de huevo, etc. Siga cuidadosamente las instrucciones de la receta. En este caso hemos usado la pasta de cacao **Grand Caraque**.

Para los bizcochos el principal interés para obtener un sabor y color pronunciado a cacao es utilizar coberturas con un alto porcentaje en sólidos de cacao. En nuestro caso le recomendamos usar las coberturas de la gama **Pureté** y concretamente **Ocoa™ 70%** o bien **Inaya™ 65%**. En ambos casos se trata de coberturas con una gran personalidad y perfectas para estas aplicaciones. En el caso que usted desee, puede probar a utilizar otras coberturas con porcentajes de cacao parecidos.

Montados



Bizcocho Dacquoise
28

dq



Bizcocho genovesa
30

go



Bizcocho cuchara
32

bc



Bizcocho tierno
34

bt



Bizcocho flexible
36

br



Gioconda
38

bj



Pain de Gênes
40

pg



Bizcocho Sacher
44

sh



Bizcocho sin harina
46

bs



Macaron
48

mc

No montados



Madeleine
52

mn



Cake
54

ck



Muffin
58

mf



Financier
62

fc



Brownie
66

bw



Cannelé
68

cn



Bizcocho Dacquoise

El bizcocho Dacquoise es una preparación obtenida a partir de la mezcla de claras batidas con azúcar a la que se le mezcla polvo de almendra, azúcar y harina o almidón de maíz, y pertenece a la familia de los bizcochos merengados. Es un bizcocho aireado con un color claro debido a la ausencia de yemas de huevo. Es muy rico en azúcar y polvo de frutos secos lo que le aporta una textura crujiente en el exterior y a la vez tierna en el interior.

Receta de base bizcocho Dacquoise

- 380 g Claras de huevo
- 200 g Azúcar
- 240 g Almendra en polvo
- 170 g Azúcar en polvo
- 50 g Harina floja

- 1. Montar las claras con el azúcar.
- 2. Una vez bien montadas, añadir la mezcla de almendra en polvo, azúcar en polvo y harina previamente tamizados o triturados en un robot.
- 3. Dosificar el formato deseado y espolvorear azúcar en polvo si se desea, cocer en horno a unos 170/180°C.
- 4. Reservar.

Bizcocho Dacquoise al cacao en polvo

- 380 g Claras de huevo
- 200 g Azúcar
- 240 g Almendra en polvo
- 170 g Azúcar en polvo
- 12 g Harina floja
- 38 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme

- 1. Montar las claras con el azúcar.
- 2. Una vez bien montadas, añadir la mezcla de almendra en polvo, azúcar en polvo, harina y cacao en polvo previamente tamizados o triturados en un robot.
- 3. Dosificar el formato deseado y espolvorear azúcar en polvo encima si se desea, cocer en horno a unos 170/180°C.
- 4. Reservar.

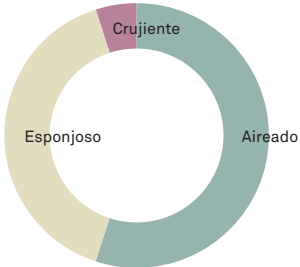
Usos

El bizcocho Dacquoise es ideal para ser usado como fondo de tartas o pequeños pasteles.

Trucos

Para este tipo de bizcocho es recomendable montar las claras hasta obtener un batido bien compacto. Esto nos dará como resultado final un bizcocho que podrá ser dosificado. En el caso de montar poco las claras o justo al punto, una vez mezclados los frutos secos y el azúcar y ante la poca presencia de harina, el bizcocho quedará semi líquido no pudiendo ser dosificado correctamente.

Espolvoree la superficie con azúcar en polvo antes de hornear, sustituya el polvo de almendra por otros frutos secos o perfume el bizcocho según su criterio para poder personalizarlo.



Descripción científica

Esta base de bizcocho es aireada gracias a la incorporación de claras batidas. La alta proporción de azúcar aporta una textura crujiente al exterior y preserva la esponjosidad en el interior.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Ovoproductos
Frutos secos
Gluten





Bizcocho genovesa

El bizcocho Genovesa es un bizcocho muy ligero, compuesto por una gran cantidad de huevos batidos con azúcar, al final del batido se incorpora harina y eventualmente mantequilla que le aporta una textura más tierna. El resultado es un producto aireado, y con una buena textura para su manipulación. Es un bizcocho austero que no incorpora frutos secos, lo que le da un sabor neutro y una textura de bizcocho clásico para ser usado en todo tipo de elaboraciones.

Receta de base bizcocho genovesa

- 850 g Huevos
- 500 g Azúcar
- 500 g Harina floja
- 70 g Mantequilla

1. Mezclar el azúcar con los huevos y poner a calentar al baño María o en una fuente de calor removiendo hasta alcanzar los 50°C para disolver el azúcar.
2. Montar a velocidad media hasta obtener una textura en forma de lazo.
3. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con la mantequilla fundida a unos 40°C.
4. Mezclar el batido con la harina y al final añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
5. Una vez todo esté mezclado, verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C.
6. Reservar.

Bizcocho genovesa al cacao en polvo

- 850 g Huevos
- 500 g Azúcar
- 380 g Harina floja
- 120 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 70 g Mantequilla

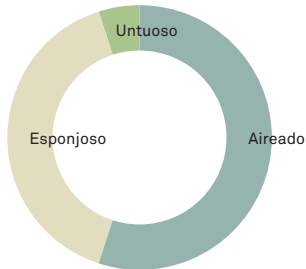
1. Mezclar el azúcar con los huevos y poner a calentar al baño María o en una fuente de calor removiendo hasta alcanzar los 50°C para disolver el azúcar.
2. Montar a velocidad media hasta obtener una textura en forma de lazo.
3. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con la mantequilla fundida a unos 40°C.
4. Mezclar el batido con la harina y el cacao en polvo previamente tamizados y al final añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
5. Una vez todo esté mezclado, verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C.
6. Reservar.

Usos

Este bizcocho es muy versátil, se corta muy bien y es recomendable para el uso en todo tipo de montajes de tartas, pequeños pasteles, etc.

Trucos

El hecho de calentar los huevos con el azúcar hasta unos 50°C nos facilitará la disolución del azúcar. Durante el batido es recomendable montar a marcha media para obtener un batido más estable y regular.



Descripción científica

En una genovesa, las claras batidas aportan aireación. El azúcar estabiliza la estructura y capta el agua, lo que aporta esponjosidad. La untuosidad, si bien es mínima, puede explicarse por el agregado de materia grasa.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Gluten





Biscuits
Cacao Barry®
The Pastry Alphabet

Bizcocho cuchara

Este bizcocho es ligero pero con cuerpo a la vez, su viscosidad una vez mezclado, permite que sea dosificado con la ayuda de una manga manteniendo la estructura para realizar la clásica forma de bizcocho a la cuchara o bien para crear las clásicas planchas para el montaje de la “Charlotte”.

Una vez cocido se obtiene una miga fina y regular debido a la combinación de harina y almidón. Esto hace que este bizcocho absorba muy bien los almíbares sin perder la estructura.

Receta de base bizcocho cuchara

- | | | |
|-------|-----------------|--|
| 400 g | Yemas de huevo | 1. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar sin montar. |
| 120 g | Azúcar | 2. Aparte montar las claras con el azúcar. |
| 600 g | Claros | 3. Mezclar los dos batidos incorporando siempre en primer lugar una parte de la mezcla de yemas y azúcar a las claras y finalmente añadir los sólidos mezclando con cuidado. |
| 400 g | Azúcar | 4. Una vez todo mezclado, dosificar en la forma deseada. |
| 250 g | Harina floja | 5. Cocer en horno a unos 220/230°C y reservar. |
| 250 g | Almidón de maíz | |

Bizcocho cuchara al cacao

- | | | |
|-------|--|--|
| 400 g | Yemas de huevo | 1. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar sin montar. |
| 120 g | Azúcar | 2. Aparte montar las claras con el azúcar. |
| 600 g | Claros | 3. Mezclar los dos batidos incorporando siempre en primer lugar una parte de la mezcla de yemas y azúcar a las claras. |
| 400 g | Azúcar | 4. Finalmente añadir la mezcla de harina, almidón y cacao en polvo previamente tamizados mezclando con cuidado. |
| 170 g | Harina floja | 5. Una vez todo mezclado, dosificar en la forma deseada. |
| 170 g | Almidón de maíz | 6. Cocer en horno a unos 220/230°C y reservar. |
| 140 g | Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme | |

Usos

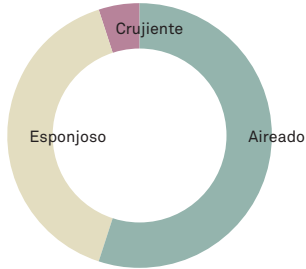
Ideal para la realización de bizcocho para “Charlotte”, para realizar el clásico bizcocho a la cuchara, dosificar en formas diversas y para el uso en montaje de todo tipo de tartas.

Trucos

En este bizcocho es importante no montar las yemas de huevo, justo mezclar con el azúcar para facilitar su disolución.

Una vez montadas las claras, verter inmediatamente las yemas y mezclar perfectamente hasta obtener una textura lisa.

Si una vez montadas las claras estas no son mezcladas directamente, en pocos segundos podremos observar la aparición de una textura granulada que difícilmente ya podremos eliminar durante el resto de mezclado.



Descripción científica

La aireación y la esponjosidad de este bizcocho son aportadas, respectivamente, por las claras batidas y la asociación de yemas de huevo y azúcar. El espolvoreado de azúcar en polvo, previo a la cocción, aporta una textura crujiente.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Ovoproductos
Gluten





bt

Bizcocho tierno

Este bizcocho es especial para ser extendido en planchas. Es un bizcocho flexible y aireado a la vez, que mantiene bien la humedad, se parece al bizcocho cuchara pero es más ligero al tener por un lado un batido de claras y otro de huevos y yemas y la ausencia de grasa.

Receta de base bizcocho tierno

- 220 g Yemas de huevo
- 600 g Huevos
- 240 g Azúcar
- 370 g Claras
- 240 g Azúcar
- 120 g Azúcar invertido
- 500 g Harina floja

- 1. Montar a velocidad media las yemas y el azúcar, añadir los huevos a intervalos a medida que se observa en el batido una textura blanqueada.
- 2. Montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
- 3. Aparte montar las claras con el azúcar y el azúcar invertido caliente a unos 40°C.
- 4. Mezclar los dos batidos incorporando siempre en primer lugar una parte del batido de huevos a las claras y finalmente añadir los sólidos mezclando con cuidado.
- 5. Una vez todo mezclado, extender en planchas de 60x40 cm con una altura de 0,8 cm.
- 6. Cocer en horno a unos 220/230°C y reservar.

Bizcocho tierno al cacao

- 220 g Yemas de huevo
- 600 g Huevos
- 240 g Azúcar
- 370 g Claras
- 240 g Azúcar
- 120 g Azúcar invertido
- 280 g Harina floja
- 180 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)

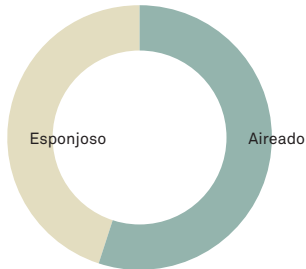
- 1. Montar a velocidad media las yemas y el azúcar, añadir los huevos a intervalos a medida que se observa en el batido una textura blanqueada.
- 2. Montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
- 3. Aparte montar las claras con el azúcar y el azúcar invertido caliente a unos 40°C.
- 4. Mezclar los dos batidos incorporando siempre en primer lugar una parte del batido de huevos a las claras y finalmente añadir la harina y el cacao en polvo previamente tamizados y mezclando con cuidado.
- 5. Una vez todo mezclado, extender en planchas de 60x40 cm con una altura de 0,8 cm.
- 6. Cocer en horno a unos 220/230°C y reservar.

Usos

Este bizcocho es muy versátil y es recomendable para el uso en todo tipo de montajes de tartas, pequeños pasteles, etc.

Trucos

Para el batido de yemas es importante iniciar el batido con el azúcar y las yemas, a medida que observamos que la masa monta y blanquea, incorporar los huevos a intervalos hasta obtener una textura en forma de lazo, densa y a la vez aireada.



Descripción científica

El bizcocho tierno es a la vez aireado y esponjoso, debido a las claras batidas y a la presencia de yemas de huevo y azúcar que aportan materia grasa y captan el agua del producto.

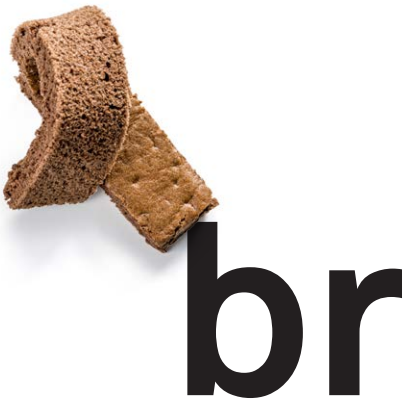
Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Ovoproductos
Gluten





Bizcocho flexible

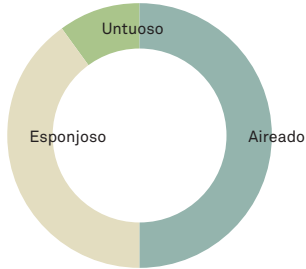
Este bizcocho tiene un proceso muy diferente a los demás, la base es una pasta choux con una textura ligera a la que posteriormente se incorpora un batido de claras montadas. El resultado es un bizcocho extremadamente flexible y con una gran humedad.

Usos

Debido a su flexibilidad este bizcocho es ideal para elaboraciones en las que es enrollado junto con una crema u otras combinaciones. El mejor ejemplo sería el cake roll asiático. También y debido a su jugosidad es posible usarlo en todo tipo de montajes de tartas y petits gâteaux.

Trucos

Recomendamos extender este bizcocho en placas y cocer a un grosor mínimo de 8 mm o más para obtener una plancha gruesa, tierna y con una buena tasa de humedad. Proteger con film plástico y reservar en congelador antes de su uso.



Receta de base bizcocho flexible

- | | | |
|-------|----------------|---|
| 248 g | Leche | 1. Poner a calentar la leche con la mantequilla y el azúcar. |
| 176 g | Mantequilla | 2. Hervir y verter la harina sobre el líquido escaldando unos minutos la masa como una pasta choux. |
| 80 g | Azúcar | 3. Colocar la masa en la batidora equipada con la pala e incorporar la mezcla de yemas y huevos enteros a intervalos. |
| 250 g | Harina floja | 4. Aparte montar las claras con el azúcar. |
| 300 g | Yemas de huevo | 5. Mezclar los dos batidos mezclando con cuidado. |
| 180 g | Huevos | 6. Una vez mezclado, extender en planchas de 60x40 cm con una altura de 1 cm. |
| 440 g | Claros | 7. Cocer en horno a unos 165°C unos 15 minutos y reservar. |
| 220 g | Azúcar | |

Bizcocho flexible al cacao

- | | | |
|-------|--|---|
| 248 g | Leche | 1. Poner a calentar la leche con la mantequilla y el azúcar. |
| 176 g | Mantequilla | 2. Hervir y verter la harina sobre el líquido escaldando unos minutos la masa como una pasta choux. |
| 80 g | Azúcar | 3. Colocar la masa en la batidora equipada con la pala e incorporar la mezcla de yemas y huevos enteros a intervalos. |
| 160 g | Harina floja | 4. Aparte montar las claras con el azúcar. |
| 90 g | Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u> | 5. Mezclar los dos batidos mezclando con cuidado. |
| 300 g | Yemas de huevo | 6. Una vez todo mezclado, extender en planchas de 60x40 cm con una altura de 1 cm. |
| 180 g | Huevos | 7. Cocer en horno a unos 165°C unos 15 minutos y reservar. |
| 440 g | Claros | |
| 220 g | Azúcar | |



Descripción científica

El bizcocho flexible está compuesto por una alta proporción de huevos y yemas de huevo, que aportan esponjosidad. La untuosidad se debe al agregado de materia grasa en la base de pasta choux.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Gluten



bj

Gioconda

Gioconda es un bizcocho flexible y tupido que mantiene bien la humedad y con un sabor pronunciado a frutos secos. Fue un bizcocho muy popular años atrás y que aunque actualmente no se utiliza mucho, tiene unas cualidades excepcionales.

Receta de base Gioconda

- 560 g Huevos
- 420 g Almendra en polvo
- 160 g Azúcar en polvo
- 80 g Azúcar invertido
- 400 g Claras de huevo
- 170 g Azúcar
- 200 g Harina floja
- 110 g Mantequilla

- 1. Mezclar los huevos con la almendra y el azúcar en polvo sin montar, si lo desea puede triturar todo junto en un robot.
- 2. Aparte poner a montar las claras con el azúcar.
- 3. Fundir la mantequilla e incorporar una pequeña parte de la mezcla inicial y reservar para incorporar al final.
- 4. Mezclar los dos conjuntos incorporando siempre en primer lugar una parte de la mezcla de huevos al batido de claras, añadir los sólidos mezclando con cuidado y finalmente la mantequilla fundida mezclada con una parte de la base de huevos y almendra.
- 5. Una vez todo mezclado extender en placas y cocer en horno a unos 240°C.
- 6. Reservar.

Gioconda al cacao

- 560 g Huevos
- 420 g Almendra en polvo
- 160 g Azúcar en polvo
- 80 g Azúcar invertido
- 400 g Claras de huevo
- 170 g Azúcar
- 70 g Harina floja
- 130 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)
- 110 g Mantequilla

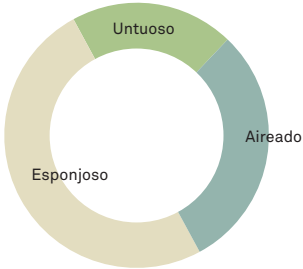
- 1. Mezclar los huevos con la almendra y el azúcar en polvo sin montar, si lo desea puede triturar todo junto en un robot.
- 2. Aparte poner a montar las claras con el azúcar.
- 3. Fundir la mantequilla e incorporar una pequeña parte de la mezcla inicial y reservar para incorporar al final.
- 4. Mezclar los dos conjuntos incorporando siempre en primer lugar una parte de la mezcla de huevos al batido de claras, añadir los sólidos mezclando con cuidado y finalmente la mantequilla fundida mezclada con una parte de la base huevos y almendra.
- 5. Una vez todo mezclado extender en placas y cocer en horno a unos 240°C.
- 6. Reservar.

Usos

Este bizcocho es ideal para cortar tiras y colocarlo en el exterior de tartas como decoración o bien en el montaje de tartas con capas tipo “Opera” en las que buscamos un bizcocho denso, con un corte y un sabor pronunciado a almendra.

Trucos

Extienda de 450 g (para planchas finas) a 800 g (para montaje de tartas) de masa sobre una hoja de silicona y cueza en placas de 60x40 cm. La temperatura indicada es de unos 240°C, cuanto más fina sea la plancha de bizcocho, más elevada debe ser la temperatura para evitar que el producto se seque en el horno. A la salida del horno, una vez frío proteger con una capa de plástico film para evitar que se seque y conservar en congelación para su uso y manipulación.



Descripción científica

El bizcocho Gioconda es menos aireado, comparado con los otros bizcochos, ya que se trabaja mucho la masa y pierde esponjosidad. La untuosidad se debe a la incorporación de mantequilla y polvo de almendras (o de otros frutos secos).

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Frutos secos
Gluten





Pain de Gênes

El bizcocho Pain de Gênes está elaborado a partir de una pasta de almendras que le aporta su sabor característico a frutos secos. Debido a la fuerte proporción de pasta de almendra y mantequilla la masa en crudo es compacta y pesada, por esta razón combinamos el aporte de aire procedente del batido de claras con la acción de un impulsor. Una vez cocido el resultado es el de un bizcocho que se conserva tierno y jugoso durante días. Tradicionalmente se perfuma con un poco de alcohol anisado.

Para su comodidad les proponemos diferentes versiones, natural, con cacao en polvo, a partir de cobertura de chocolate y con pasta de cacao.

Receta de base bizcocho pain de Gênes

400 g	Pasta de almendras 50%	1. Calentar un poco la pasta de almendras en el microondas o bien asegurar que esté a temperatura ambiente, así como los huevos.
200 g	Huevos	2. Mezclar los huevos a intervalos a la pasta de almendra para tener una buena integración.
100 g	Yemas de huevo	3. Poner a montar a velocidad media e incorporar el resto de huevos, montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
100 g	Mantequilla	4. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con la mantequilla fundida a unos 40°C. En el caso de añadir el alcohol anisado, incorporar a esta base.
25 g	*Alcohol anisado (Opcional)	5. Aparte montar las claras con el azúcar y añadir una parte del batido de huevos y pasta de almendra, incorporar la harina y finalmente añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
150 g	Claras de huevo	6. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°C, si los moldes son muy altos y el bizcocho toma demasiado color.
50 g	Azúcar en grano	7. Reservar.
170 g	Harina	
5 g	Impulsor	

Bizcocho pain de Gênes al cacao

400 g	Pasta de almendras 50%	1. Calentar un poco la pasta de almendras en el microondas o bien asegurar que esté a temperatura ambiente, así como los huevos.
200 g	Huevos	2. Mezclar los huevos a intervalos a la pasta de almendra para tener una buena integración.
100 g	Yemas de huevo	3. Poner a montar a velocidad media e incorporar el resto de huevos, montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
100 g	Mantequilla	4. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con la mantequilla fundida a unos 40°C. En el caso de añadir el alcohol anisado, incorporar a esta base.
25 g	*Alcohol anisado (Opcional)	5. Aparte montar las claras con el azúcar y añadir una parte del batido de huevos y pasta de almendra, incorporar la harina y el cacao en polvo previamente tamizados y finalmente añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
150 g	Claras de huevo	6. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°C, si los moldes son muy altos y el bizcocho toma demasiado color.
50 g	Azúcar en grano	7. Reservar.
90 g	Harina floja	
75 g	Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u>	
5 g	Impulsor	





Bizcocho pain de Gênes con chocolate

400 g	Pasta de almendras 50%	1. Calentar un poco la pasta de almendras en el microondas o bien asegurar que esté a temperatura ambiente, así como los huevos.
200 g	Huevos	2. Mezclar los huevos a intervalos a la pasta de almendra para tener una buena integración.
100 g	Yemas de huevo	3. Poner a montar a velocidad media e incorporar el resto de huevos, montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
40 g	Mantequilla	4. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con la cobertura negra y la mantequilla fundidas a unos 40/45°C. En el caso de añadir el alcohol anisado, incorporar a esta base.
150 g	Cobertura <u>Inaya™ 65%</u> o <u>Ocoa™ 70%</u>	5. Aparte montar las claras con el azúcar y añadir una parte del batido de huevos y pasta de almendra, incorporar la harina, el cacao en polvo y el impulsor, finalmente añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
25 g	*Alcohol anisado (Opcional)	6. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°C, si los moldes son muy altos y el bizcocho toma demasiado color.
150 g	Claros de huevo	7. Reservar.
50 g	Azúcar en grano	
85 g	Harina floja	
40 g	Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u>	
5 g	Impulsor	

Bizcocho pain de Gênes con pasta de cacao

400 g	Pasta de almendras 50%	1. Calentar un poco la pasta de almendras en el microondas o bien asegurar que esté a temperatura ambiente, así como los huevos.
200 g	Huevos	2. Mezclar los huevos a intervalos a la pasta de almendra para tener una buena integración.
100 g	Yemas de huevo	3. Poner a montar a velocidad media e incorporar el resto de huevos, montar hasta obtener una textura en forma de lazo.
25 g	Mantequilla	4. Separar una pequeña parte del batido y mezclar con pasta de cacao y mantequilla fundidas a unos 40/45°C. En el caso de añadir el alcohol anisado, incorporar a esta base.
140 g	Pasta de cacao <u>Grand Caraque 100%</u>	5. Aparte montar las claras con el azúcar y añadir una parte del batido de huevos y pasta de almendra, incorporar la harina, el cacao en polvo, y el impulsor, finalmente añadir la parte de la mezcla de batido con mantequilla mezclando con cuidado.
25 g	*Alcohol anisado (Opcional)	6. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C y a mitad de cocción bajar la temperatura a 160°C, si los moldes son muy altos y el bizcocho toma demasiado color.
150 g	Claros de huevo	7. Reservar.
50 g	Azúcar en grano	
84 g	Harina floja	
16 g	Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u>	
5 g	Impulsor	

Usos

Este es un bizcocho que puede ser comercializado en su formato original en moldes redondos altos. En el caso de querer cocerlo en placas para el montaje de tartas le recomendamos no realizar capas muy finas para poder apreciar la textura del bizcocho. Es un bizcocho rico y tierno con un buen corte y que permite ser usado en infinidad de elaboraciones.

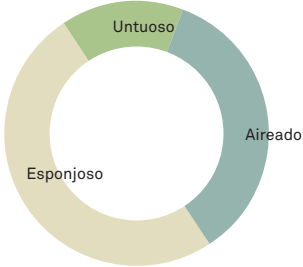
Trucos

*En el caso de no usar pasta de almendras comercializada, puede hacer su propia pasta de almendras “fresca” para la receta del Pain de Gênes usando estas proporciones:

500 g	Almendra en polvo
500 g	Azúcar en polvo
100 g	Claras de huevo

1. Mezclar todos los ingredientes y pesar la cantidad necesaria para receta.
2. Reservar.

*En el caso de querer usar este bizcocho para planchas puede bajar la cantidad de harina de 170 g a unos 100/120 g.



Descripción científica

Comparado al bizcocho Gioconda, la preparación se trabaja menos y contiene levadura química, por lo tanto la aireación del pain de Gênes es mayor.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Frutos secos
Gluten





Bizcocho Sacher

Dentro de la categoría de los bizcochos de chocolate, el Sacher es el bizcocho que da como resultado un sabor más claro y directo a chocolate. Parece ser que la versión original contiene cobertura de chocolate en la masa.

Aunque existen algunas versiones a partir de únicamente cacao en polvo en la masa o con incluso polvo de frutos secos o pasta de almendra. En este caso hemos querido ser fieles a la tradición y le proponemos una receta clásica con un alto contenido de cobertura de chocolate en la masa.

Receta de base

- 340 g Cobertura Inaya™ 65% o Ocoa™ 70%
- 170 g Mantequilla
- 225 g Yemas
- 40 g Leche
- 340 g Claras de huevo
- 300 g Azúcar en grano
- 170 g Harina floja
- 40 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 5 g Impulsor

1. Fundir por separado la cobertura y la mantequilla a unos 45/50°C.
2. Verter sobre la mezcla de yemas y leche emulsionando el conjunto, asegurar que la mezcla esté a unos 40/45°C.
3. Aparte montar las claras con el azúcar y mezclar con el primer conjunto
4. Incorporar la harina previamente tamizada con el cacao en polvo y el impulsor mezclando con cuidado.
5. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C.
6. Reservar.

Bizcocho Sacher con pasta de cacao

- 210 g Pasta de cacao Grand Caraque 100%
- 170 g Mantequilla
- 225 g Yemas
- 50 g Azúcar en polvo
- 40 g Leche
- 340 g Claras de huevo
- 300 g Azúcar en grano
- 170 g Harina floja
- 40 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 5 g Impulsor

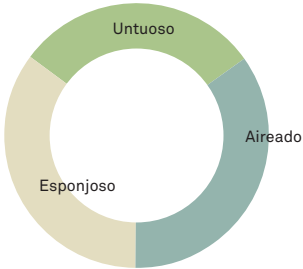
1. Fundir por separado la pasta de cacao y la mantequilla a unos 45/50°C.
2. Verter sobre la mezcla de yemas, azúcar en polvo y leche emulsionando el conjunto, asegurar que la mezcla esté a unos 40/45°C.
3. Aparte montar las claras con el azúcar y mezclar con el primer conjunto.
4. Incorporar la harina previamente tamizada con el cacao en polvo y el impulsor mezclando con cuidado.
5. Verter en moldes a la medida deseada y cocer en horno a unos 180°C.
6. Reservar.

Usos

Como por todos es sabido el Sacher es un bizcocho que se cuece en aros más o menos altos para realizar el montaje de la clásica tarta Sacher combinada con capas de mermelada y la clásica cubierta de cobertura de chocolate (ver receta en el apartado de glaseados). Aun así es un bizcocho que permite ser cocido en diferentes formatos, por supuesto adaptando las temperaturas y tiempos de cocción.

Trucos

Al contener cobertura de chocolate o pasta de cacao, durante el mezclado de este bizcocho, debemos tener las mismas precauciones que en un mousse de chocolate. Si la temperatura final está muy por debajo de los 27°C, la manteca de cacao presente en el chocolate o la pasta de cacao iniciará su cristalización aumentando la viscosidad del bizcocho y desestabilizando la estructura de las burbujas de aire incorporadas en el batido. Por ello le recomendamos que siga las instrucciones de la receta y mezcle con cautela este bizcocho.



Descripción científica

El bizcocho Sacher es rico en chocolate. Durante su preparación, para conservar su aireación, hay que evitar que la manteca de cacao se cristalice y modifique, mediante este cambio de textura, la cantidad de aire de la preparación. Por lo tanto, se recomienda trabajar a una temperatura superior a la temperatura de cristalización.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Gluten





Bizcocho sin harina

Este es un bizcocho con una estructura muy parecida al resto de bizcochos de chocolate pero durante su degustación al no contener harina, se aprecia una sensación más ligera y una fusión parecida entre un bizcocho y una ganache de chocolate.
Al no contener harina, este bizcocho es más delicado y recomendamos usarlo frío para facilitar su manipulación. No es recomendable hidratarlo con almíbares porque perdería su estructura.

Receta de base

- 350 g Cobertura Inaya™ 65% o Ocoa™ 70%
- 120 g Mantequilla
- 360 g Claras de huevo
- 150 g Azúcar en grano
- 140 g Yemas
- 175 g Almendra en polvo

- 1. Fundir por separado la cobertura y la mantequilla.
- 2. Mezclar y asegurar que el conjunto esté a unos 40°C.
- 3. Aparte montar las claras con el azúcar, añadir las yemas de huevo y la mezcla de la cobertura.
- 4. Finalmente añadir la almendra en polvo.
- 5. Realizar discos u otro formato a la medida deseada, cocer en horno a 180°C.
- 6. Reservar.

Bizcocho tierno con pasta de cacao

- 230 g Pasta de cacao Grand Caraque 100%
- 120 g Mantequilla
- 360 g Claras de huevo
- 250 g Azúcar en grano
- 140 g Yemas
- 175 g Almendra en polvo

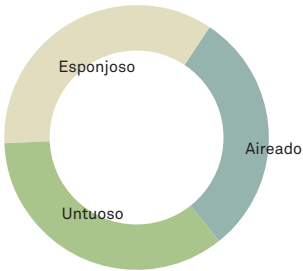
- 1. Fundir por separado la pasta de cacao y la mantequilla.
- 2. Mezclar y asegurar que el conjunto esté a unos 40/45°C.
- 3. Aparte montar las claras con el azúcar, añadir las yemas de huevo y la mezcla de la pasta de cacao y la mantequilla.
- 4. Finalmente añadir la almendra en polvo.
- 5. Realizar discos u otro formato a la medida deseada, cocer en horno a 180°C.
- 6. Reservar.

Usos

Para el montaje de todo tipo de tartas, pequeños pasteles o postres en los que no se desee la presencia de harina en el montaje del postre debido a intolerancias o simplemente porque se desea un bizcocho más ligero y fundente.

Trucos

Como en el proceso del bizcocho Sacher, al contener cobertura de chocolate en la masa es importante seguir las indicaciones de temperaturas de la base de chocolate. Recomendamos también tener las claras batidas a temperatura ambiente para facilitar la mezcla con el resto de ingredientes.



Descripción científica

La ausencia de harina y, por ello, de una red de gluten, reduce la aireación de este bizcocho. En efecto, la red de gluten, al armar una malla en la masa, reduce la pérdida de aire antes de que la textura del bizcocho se haya fijado durante la cocción.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	2 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Frutos secos



500 g Almendra en polvo
500 g Azúcar en polvo
170 g Claras de huevo #1

500 g Azúcar
180 g Agua
170 g Claras de huevo #2

420 g Almendra en polvo
80 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
500 g Azúcar en polvo
170 g Claras de huevo #1

500 g Azúcar grano
180 g Agua

170 g Claras de huevo #2

Macaron

El macaron es posiblemente uno de los productos más conocidos de la pastelería francesa. Aunque existen diferentes recetas y técnicas para hacer el macaron, un buen macaron debe tener un sabor excepcional con una cáscara exterior crujiente y un interior tierno y cremoso. En nuestro caso le proponemos unas recetas de macaron a base de merengue italiano y con diferentes variantes, macaron “nature” o blanco, macaron con cacao en polvo y macaron con pasta de cacao. El éxito de este producto reside a partes iguales entre la receta apropiada y el saber hacer del chef y a menudo pequeños detalles hacen que el resultado sea el de un producto mágico o un producto seco y desmenuzable sin ningún interés.

La cáscara y el relleno trabajan de forma inseparable, aportando el relleno durante la maduración, la humedad necesaria para dar una textura tierna al interior sin llegar a transferir esta humedad al exterior. Existen infinidad de rellenos y las posibilidades son infinitas, si se hacen correctamente estamos ante una experiencia gustativa y visual.

Receta base de macaron

1. Tamizar o pasar por un robot la almendra en polvo y el azúcar.
2. Añadir a las claras #1 sin montar y hacer una pasta.
3. Aparte poner a hervir el azúcar con el agua hasta 117°C y verter sobre las claras montadas #2 para realizar un merengue italiano.
4. Mezclar los dos conjuntos y dosificar puntos en placas de horno.
5. Dejar secar unos 10/15 minutos y cocer en horno a una temperatura de 160°C.

Macaron de cacao en polvo

1. Tamizar o pasar por un robot la almendra en polvo, el cacao en polvo y el azúcar.
2. Añadir a las claras #1 sin montar y hacer una pasta.
3. Aparte poner a hervir el azúcar con el agua hasta 117°C y verter sobre las claras montadas #2 para realizar un merengue italiano.
4. Mezclar los dos conjuntos y dosificar puntos en placas de horno.
5. Dejar secar unos 10/15 minutos y cocer en horno a una temperatura de 160°C.





Macaron de pasta de cacao

500 g	Almendra en polvo	1. Tamizar o pasar por un robot la almendra en polvo y el azúcar.
420 g	Azúcar en polvo	2. Añadir a las claras #1 sin montar y hacer una pasta.
172 g	Claros de huevo #1	3. Aparte poner a hervir el azúcar con el agua hasta 117°C y verter sobre las claras montadas #2 para realizar un merengue italiano.
470 g	Azúcar grano	4. Cuando el merengue está a unos 50°C agregar la pasta de cacao fundida.
120 g	Agua	5. Mezclar los dos conjuntos y dosificar puntos en placas de horno.
172 g	Claros de huevo #2	6. Dejar secar unos 30 minutos y hornear 2 minutos a 160°C y 13 minutos a 140°C.
100 g	Pasta de cacao	
	<u>Grand Caraque 100%</u>	
4 g	Colorante rojo carmín en polvo	

Usos

Utilizar el producto tal como es y combinado con el relleno de su elección o bien usar el macaron para decoración de tartas o montaje de postres.

Trucos

Es recomendable dejar que los macarons tomen corteza antes de cocer en horno, dependiendo de la receta y el espacio donde los secaremos, necesitaremos más o menos tiempo. Normalmente entre 15 y 30 minutos.
Para obtener una masa de macarons más fina y lisa, puede pasar por un robot la mezcla de polvo de almendra y azúcar, hasta obtener un polvo fino y liso.



Descripción científica

Aireado gracias a las claras batidas, esponjoso y crujiente gracias a la presencia de azúcar (que por un lado, retiene el agua y por otro, en la superficie, se cristaliza), y untuoso debido a la presencia de polvo de almendras. Este bizcocho es el paradigma de los bizcochos.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Ovoproductos
Frutos secos



Madeleine

Las Madeleines, forman parte de la tradición de la pastelería francesa, immortalizadas por Marcel Proust, este pequeño bizcocho en forma de concha sigue siendo hoy en día muy apreciado. Les proponemos una receta de base neutra que podrán perfumar con naranja, limón, vainilla o cualquier otro perfume, así como una versión con cacao.

Receta de base madeleine

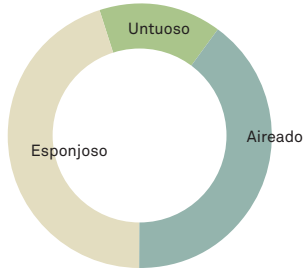
- 300 g Huevos
- 120 g Leche
- 160 g Azúcar
- 100 g Azúcar moreno
- 60 g Miel
- 8 g Sal
- 12 g Piel de naranja
- 400 g Harina floja
- 14 g Impulsor
- 400 g Mantequilla fresca

- 1. Mezclar los huevos con la leche, el azúcar, el azúcar moreno, la miel, la sal y la piel de naranja.
- 2. Mezclar para disolver los azúcares pero sin montar.
- 3. A continuación incorporar la harina previamente tamizada con el impulsor.
- 4. Una vez ligada la masa incorporar la mantequilla fresca fundida a unos 50°C.
- 5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno a unos 210/220°C.
- 6. Reservar.

Madeleine al cacao en polvo

- 300 g Huevos
- 140 g Leche
- 160 g Azúcar
- 100 g Azúcar moreno
- 60 g Miel
- 8 g Sal
- 12 g Piel de naranja
- 300 g Harina floja
- 100 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)
- 14 g Impulsor
- 400 g Mantequilla fresca

- 1. Mezclar los huevos con la leche, el azúcar, el azúcar moreno, la miel y la sal.
- 2. Mezclar para disolver los azúcares pero sin montar.
- 3. A continuación incorporar la harina previamente tamizada con el cacao en polvo y el impulsor.
- 4. Una vez ligada la masa incorporar la mantequilla fresca fundida a unos 50°C.
- 5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno a unos 210/220°C.
- 6. Reservar.



Descripción científica

La acción de la levadura produce la aireación de este bizcocho que se pueda ver crecer en el horno.

Usos

Las Madeleines normalmente las cocinaremos en los clásicos moldes metálicos en forma de concha aunque estas recetas pueden ser cocidas en otros formatos. Esta masa también es posible extenderla en placas, en este caso la receta funciona bien pero si se desea un resultado más ligero, se puede reducir la cantidad de harina de la receta.

Trucos

En el caso de usar los moldes metálicos en forma de concha y querer obtener la clásica joroba en el centro del molde, influyen diferentes factores, le detallamos algunos trucos esenciales:

Si es posible reserve la masa de madeleine en el frigorífico antes de la cocción de 2 a 5 días máximo. Llene los moldes previamente engrasados hasta un 90% de su capacidad. Una vez dosificados disponga los moldes en el frigorífico una noche o mínimo hasta asegurar que están a una temperatura de 4 a 6°C. Colocar de inmediato en el horno, de esta forma la masa se cocerá por los lados retardando el desarrollo del interior de la madeleine que gracias a la acción de la levadura química finalmente desarrollará y creará la clásica joroba en el centro.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	5-7 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Gluten



ck

- 150 g Azúcar invertido
- 300 g Nata líquida 35%
- 550 g Huevos
- 300 g Azúcar
- 150 g Polvo de almendra
- 350 g Harina floja
- 16 g Impulsor
- 206 g Mantequilla fresca

- 150 g Azúcar invertido
- 300 g Nata líquida 35%
- 550 g Huevos
- 300 g Azúcar
- 150 g Polvo de almendra
- 225 g Harina floja
- 100 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 16 g Impulsor
- 206 g Mantequilla fresca

Biscuits
Cacao Barry®
The Pastry Alphabet

La masa de cake

Podríamos definir los cakes como la masa perfecta para ser usada como postres de viaje. El hecho de contener una elevada cantidad de materia grasa, azúcar y frutos secos en polvo, el resultado es un producto que tiene una muy buena estabilidad en el tiempo. Existen diferentes técnicas para realizar los cakes, en este caso le proponemos una receta de base neutra para que pueda personalizar a su gusto. Hemos simplificado el procedimiento y el resultado es una masa tierna y jugosa que hemos adaptado a las diferentes posibilidades; a partir de cacao en polvo, chocolates o pasta de cacao.

Receta base

1. Calentar un poco la nata líquida para disolver el azúcar invertido.
2. Mezclar los huevos con el azúcar e incorporar la base de nata líquida.
3. Añadir el polvo de almendra, la harina y el impulsor previamente tamizados.
4. Una vez ligada la masa incorporar la mantequilla fresca fundida a unos 50°C.
5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno reposado a unos 160/170°C.
6. Reservar.

*Para esta receta puede incorporar 5 g de piel de naranja o limón rallados.

Masa de cake al cacao

1. Calentar un poco la nata líquida para disolver el azúcar invertido.
2. Mezclar los huevos con el azúcar e incorporar la base de nata líquida.
3. Añadir el polvo de almendra, la harina, el cacao en polvo y el impulsor previamente tamizados.
4. Una vez ligada la masa incorporar la mantequilla fresca fundida a unos 50°C.
5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno reposado a unos 160/170°C.
6. Reservar.



Masa de cake con cobertura negra

- 150 g

Azúcar invertido
- 300 g

Nata líquida 35%
- 550 g

Huevos
- 250 g

Azúcar
- 150 g

Polvo de almendra
- 240 g

Harina floja
- 50 g

Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 16 g

Impulsor
- 135 g

Mantequilla fresca
- 200 g

Cobertura Inaya™ 65% o Ocoa™ 70% cacao

1. Calentar un poco la nata líquida para disolver el azúcar invertido.
2. Mezclar los huevos con el azúcar e incorporar la base de nata líquida.
3. Añadir el polvo de almendra, la harina, el cacao en polvo y el impulsor previamente tamizados.
4. Una vez ligada la masa incorporar la cobertura y la mantequilla fresca fundidas a unos 50°C.
5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno reposado a unos 160/170°C.
6. Reservar.

Masa de cake con pasta de cacao

- 150 g

Azúcar invertido
- 300 g

Nata líquida 35%
- 550 g

Huevos
- 300 g

Azúcar
- 150 g

Polvo de almendra
- 240 g

Harina floja
- 50 g

Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 16 g

Impulsor
- 135 g

Mantequilla fresca
- 130 g

Pasta de cacao Grand Caraque 100%

1. Calentar un poco la nata líquida para disolver el azúcar invertido.
2. Mezclar los huevos con el azúcar e incorporar la base de nata líquida.
3. Añadir el polvo de almendra, la harina, el cacao en polvo y el impulsor previamente tamizados.
4. Una vez ligada la masa incorporar la pasta de cacao y la mantequilla fresca fundidas a unos 50°C.
5. Dosificar en los moldes deseados y cocer en horno reposado a unos 160/170°C.
6. Reservar.

Usos

Esta masa es ideal para ser cocinada en los clásicos moldes de cake o bien en moldes altos para que mantenga su jugosidad.

Trucos

Si desea incrementar la intensidad de sabor a chocolate en el cake, para estas recetas puede incorporar chocolate en gotas al final de la mezcla para que queden repartidas en la masa. Incorpore entre 300 a 400 g de cobertura Inaya™ 64% o cobertura Ocoa™ 70% picadas en pequeños trozos de 3 a 4 mm.

Si desea puede combinar gotas de chocolate junto con cubos de piel de naranja, pasas o cualquier otra inspiración, siempre en una medida de entre 3 a 4 mm máximo. Recomendamos no sobrepasar de los 300 a 400 g de trozos en suspensión en la masa para las cantidades de estas recetas.

A la salida del horno puede:

Regar los cakes con alcohol o un almíbar perfumado o bien una vez fríos, puede recubrirlos con glaseados a partir de los diferentes chocolates (ver capítulo sobre glaseados).



Descripción científica

El agregado de materia grasa otorga una gran untuosidad a esta categoría de bizcochos.



Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	5 a 7 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Frutos secos
Gluten



- 420 g Leche
- 150 g Huevos
- 100 g Azúcar invertido
- 345 g Azúcar Demerara
- 7 g Sal
- 412 g Harina floja
- 7 g Impulsor
- 7 g Bicarbonato sódico
- 340 g Aceite de girasol

- 420 g Leche
- 150 g Huevos
- 105 g Azúcar invertido
- 330 g Azúcar Demerara
- 7 g Sal
- 300 g Harina floja
- 100 g Cacao en polvo Plein Arôme o Extra Brute
- 7 g Impulsor
- 7 g Bicarbonato sódico
- 340 g Aceite de girasol
- 300 g Trozos de cobertura negra Ocoa™ 70%

Muffins

Los Muffins son la versión americana de la Madeleine con ciertas diferencias.
A diferencia de la Madeleine clásica que se cuece en los clásicos moldes en forma de concha y tiene su característico sabor a mantequilla, los muffins se presentan en forma redondeada y alta.
En general la sensación al degustar los muffins es de una masa más húmeda, debido a su formulación y por el hecho que además la mantequilla fresca normalmente es sustituida por un aceite neutro (girasol, pepitas de uva, canola) que al tener un punto de fusión más bajo le aporta una textura más tierna y finalmente por el hecho de que se combine el polvo de hornear con bicarbonato sódico, este último le aporta una miga más homogénea y regular al producto, además de humedad.

Muffins de base

- 1. Mezclar la leche con los huevos, los azúcares y la sal.
- 2. Añadir la harina, el impulsor y el bicarbonato previamente tamizados.
- 3. Una vez ligada la masa incorporar el aceite de girasol y acabar mezclando.
- 4. Dosificar en los moldes deseados y cocer a unos 170/180°C.
- 5. Reservar.

*Para esta receta puede incorporar alrededor de 15% (unos 300 g) de trozos pequeños en suspensión (gotas de chocolate, dados de piel de naranja, pasas, etc.)

Muffins al cacao en polvo

- 1. Mezclar la leche con los huevos, los azúcares y la sal.
- 2. Añadir la harina, el cacao en polvo, el impulsor y el bicarbonato tamizados.
- 3. Una vez ligada la masa incorporar el aceite de girasol y acabar mezclando los trozos de cobertura.
- 4. Dosificar en los moldes deseados y cocer a unos 170/180°C.
- 5. Reservar.





Muffins con cobertura negra

- 420 g Leche
- 150 g Huevos
- 105 g Azúcar invertido
- 230 g Azúcar Demerara
- 7 g Sal
- 345 g Harina floja
- 7 g Impulsor
- 7 g Bicarbonato sódico
- 205 g Aceite de girasol
- 330 g Cobertura negra Ocoa™ 70% cacao, fundida
- 300 g Cobertura negra Ocoa™ 70% cacao, en trozos

1. Mezclar la leche con los huevos, los azúcares y la sal.
2. Añadir la harina, el impulsor y el bicarbonato previamente tamizados.
3. Una vez ligada la masa incorporar el aceite de girasol y la cobertura negra Ocoa™ previamente fundida a unos 45/50°C, acabar mezclando.
4. Incorporar los trozos de cobertura, dosificar en los moldes deseados y cocer a unos 170/180°C.
5. Reservar.



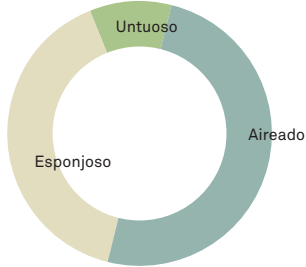
Usos

Esta masa es ideal para ser cocinada en los clásicos moldes de muffins.

Trucos

Los muffins ofrecen infinidad de combinaciones, al ser un producto que se cuece en el día a día, podemos incorporarle en la masa trozos de manzana, pasas, frutos, etc. Podemos sustituir una parte de la harina por polvo de almendra o ralladura de coco y antes de hornear colocar encima trozos de crumble, azúcar perlado, etc.

En el caso de las versiones con cacao en polvo o chocolate, al tener bicarbonato sódico en la masa, durante la cocción se produce una alcalinización, dando como resultado una masa más oscura, rojiza y con un sabor especial. Diferente al de las madeleines de cacao (que no contienen bicarbonato sódico si no polvo de hornear solamente). Al dosificar la masa, le recomendamos llenar los moldes al 50%, idealmente use moldes de papel. Si usa moldes de silicona, en el caso de los muffins a partir de chocolate en la masa, deberá esperar a que el producto esté bien frío antes de desmoldar.



Descripción científica

En esta receta el hecho de incorporar aceite, que es una grasa líquida a diferencia de la mantequilla clásica, confiere una esponjosidad y untuosidad diferente, ya que el punto de fusión del aceite es mas bajo a diferencia de la mantequilla que es una grasa sólida. La aireación tan regular se debe a la presencia de levadura química y bicarbonato sódico en combinación.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	3 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Gluten



Financiers

Según cuenta la leyenda, sobre el 1890 la pastelería Lasne, ubicada cerca de la Bolsa de París, creó este pastelito de color dorado en forma de lingote para homenajear a los financieros de la ciudad. El objetivo fue crear un pastelito fácil de comer y que no ensuciara las manos de los clientes.

Tradicionalmente el Financier se compone de almendra en polvo, miel, azúcar, claras, harina y mantequilla "noisette", lo que le da el gusto característico a mantequilla tostada. Muy buena estabilidad del producto, lo que permite envasarlo y venderlo como pastelito de viaje o producto de impulso.

Financier base

- 200 g Almendra en polvo
- 436 g Azúcar en polvo
- 160 g Harina floja
- 44 g Miel de mil flores
- 430 g Claras de huevo
- 232 g Mantequilla "noisette"

1. Mezclar el azúcar y la almendra en polvo, añadir la harina previamente tamizada (si desea puede mezclar todo junto en un robot).
2. Incorporar la miel y las claras mezclando el conjunto.
3. Incorporar finalmente la mantequilla “noisette” que habremos calentado a unos 50°C.
4. Dosificar en los moldes en forma de lingote previamente engrasados y enharinados.
5. Cocer a unos 180/190°C.
6. Reservar.

Financier al cacao en polvo

- 200 g Almendra en polvo
- 420 g Azúcar en polvo
- 106 g Harina floja
- 64 g Cacao en polvo Plein Arôme o Extra Brute
- 60 g Miel de mil flores
- 430 g Claras de huevo
- 232 g Mantequilla "noisette"

1. Mezclar el azúcar y la almendra en polvo, añadir la harina y el cacao en polvo previamente tamizados (si desea puede mezclar todo junto en un robot).
2. Incorporar la miel y las claras mezclando el conjunto.
3. Incorporar finalmente la mantequilla “noisette” que habremos calentado a unos 50°C.
4. Dosificar en los moldes en forma de lingote previamente engrasados y enharinados.
5. Cocer a unos 180/190°C.
6. Reservar.

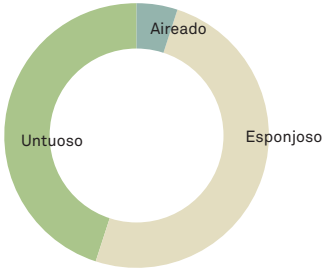
Usos

Esta masa es ideal para ser cocinada en los clásicos moldes de Financier en forma de lingote, pero también la podemos cocer en aros o extender en placas para el montaje de tartas.

Trucos

A partir de la receta base, las variantes son infinitas, podemos sustituir la almendra en polvo por otros frutos secos en polvo (pistacho, avellana, etc), perfumar con especias o añadir trozos a la masa, pasas, fruta confitada, chocolate.

La mantequilla "noisette" le aporta el sabor tostado característico, pero podemos sustituirla parcial o totalmente por mantequilla clarificada para tener un sabor neutro o bien por mantequilla líquida fraccionada, si queremos tener una textura más tierna todavía.



Descripción científica

La escasa aireación de este bizcocho se debe a las claras batidas a nieve. Esta aireación es menor que en otros bizcochos ya que no se añade ninguna levadura a la preparación.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	5-7 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

- Lactosa
- Ovoproductos
- Frutos secos
- Gluten



- 200 g Almendra en polvo
- 350 g Azúcar en polvo
- 72 g Harina floja
- 60 g Miel de mil flores
- 420 g Claras de huevo
- 140 g Mantequilla "noisette"
- 232 g Cobertura negra
- Ocoa™ 70% cacao

Financier con cobertura

1. Mezclar el azúcar y la almendra en polvo, añadir la harina previamente tamizada (si desea puede mezclar todo junto en un robot).
2. Incorporar la miel y las claras mezclando el conjunto.
3. Fundir finalmente la mantequilla “noisette” y la cobertura negra por separado, juntar y verificar que la temperatura esté sobre unos 50°C.
4. Mezclar con el resto y dosificar en los moldes en forma de lingote previamente engrasados y enharinados.
5. Cocer a unos 180/190°C.
6. Reservar.

*La receta de financier de chocolate ha sido equilibrada para usar la cobertura negra Ocoa™ 70%. En el caso de usar coberturas con % de cacao más elevados (Tanzanie, Equateur, etc), realizar los siguientes ajustes en la receta:

Disminuir la cantidad de chocolate, de los 232 g de la receta de base a 220 g y disminuir los 140 g de mantequilla "noisette" de la receta por 110 g

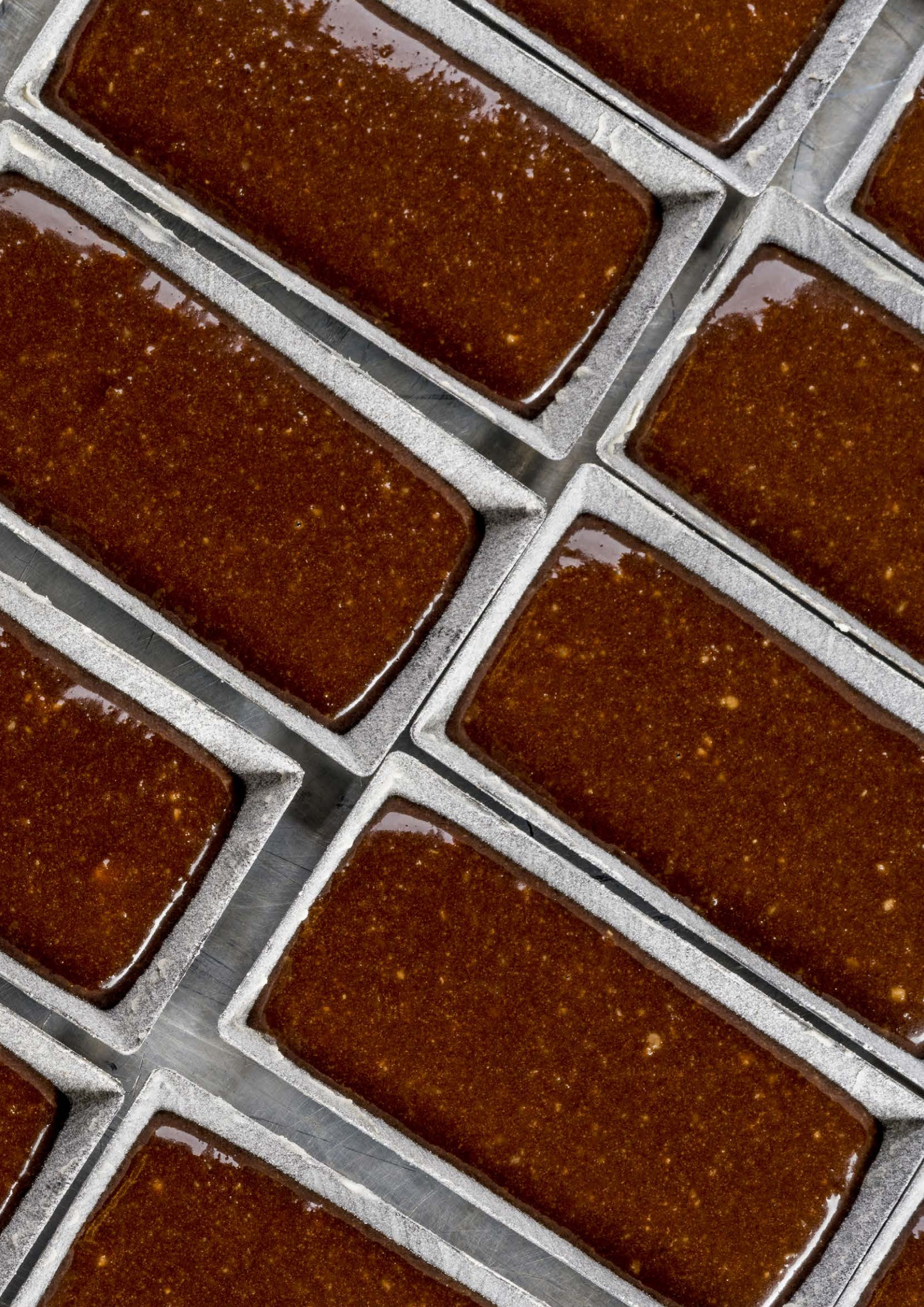
En el caso de usar coberturas con % de cacao más bajos (Excellence, etc), realizar los siguientes ajustes en la receta:

Incorporar a la receta de base 24 g de cacao en polvo tamizado junto con la harina.

- 200 g Almendra en polvo
- 420 g Azúcar en polvo
- 60 g Harina floja
- 60 g Miel de mil flores
- 420 g Claras de huevo
- 144 g Mantequilla "noisette"
- 160 g Pasta de cacao
- Grand Caraque 100%

Financier con masa de cacao

1. Mezclar el azúcar y la almendra en polvo, añadir la harina previamente tamizada (si desea puede mezclar todo junto en un robot).
2. Incorporar la miel y las claras mezclando el conjunto.
3. Fundir finalmente la mantequilla “noisette” y la pasta de cacao por separado, juntar y verificar que la temperatura esté sobre unos 50°C.
4. Mezclar con el resto y dosificar en los moldes en forma de lingote previamente engrasados y enharinados.
5. Cocer a unos 180/190°C.
6. Reservar.





Brownie

Definitivamente el Brownie es uno de los pastelitos de chocolate por excelencia, se trata de un producto rico, con un intenso sabor a chocolate y una textura fundente en boca. Normalmente en la masa del Brownie se incorporan frutos secos para aportar sabor y textura; nueces pacanas, avellanas, macadamias, etc. Aunque la receta sea la misma, podríamos decir que existen dos maneras de entender el Brownie como producto. En US existe la tradición y así lo prefieren los consumidores, de dejar la masa de Brownie mi-cuit, o poco cocida. El objetivo es justo cocer la base y la superficie para tener una textura crujiente y dejar el interior húmedo, justo hasta que se coagule el huevo para dar como resultado una textura muy fundente parecida a una ganache. Por el contrario y normalmente en Europa, el Brownie se cocina hasta asegurar que el interior está bien cocido como un bizcocho clásico, el resultado sigue siendo un producto crujiente en el exterior, pero más abizcochado en el interior conservando su textura fundente. El Brownie es un producto que se cuece a diario, pero debido a la buena estabilidad del producto, permite ser envasado y vendido como pastelito de viaje o producto de impulso. En este caso es importante asegurar una buena cocción del producto.

Brownie de chocolate

- 1. Fundir la cobertura negra, cuando esté a unos 30/35°C, mezclar con la mantequilla en pomada y colocar en la máquina con la pala.
- 2. Aparte mezclar los huevos, la sal y los azúcares para disolver, sin llegar a montar.
- 3. Verter el líquido a intervalos sobre la mezcla de cobertura y mantequilla.
- 4. Finalmente añadir la harina y el cacao en polvo previamente tamizados.
- 5. Dosificar en los moldes y cocer a unos 180°C.
- 6. En el caso de dejar el Brownie “mi-cuit”, dejar estabilizar después de la salida del horno antes de cortar.
- 7. Reservar.

*Para esta receta puede incorporar alrededor de 10 a 15% (unos 250 a 400 g) de frutos secos en la masa, enteros o troceados para aportar sabor y textura.

Brownie con pura pasta de cacao

- 1. Fundir la pasta de cacao, cuando esté a unos 30/35°C, mezclar con la mantequilla en pomada y colocar en la máquina con la pala.
- 2. Aparte mezclar los huevos, la sal y los azúcares para disolver, sin llegar a montar.
- 3. Verter el líquido a intervalos sobre la mezcla de pasta de cacao y mantequilla.
- 4. Finalmente añadir la harina y el cacao en polvo previamente tamizados.
- 5. Dosificar en los moldes y cocer a unos 180°C.
- 6. En el caso de dejar el Brownie “mi-cuit”, dejar estabilizar después de la salida del horno antes de cortar.
- 7. Reservar.

*Para esta receta puede incorporar alrededor de 10 a 15% (unos 250 a 400 g) de frutos secos enteros o troceados en la masa, para aportar sabor y textura.

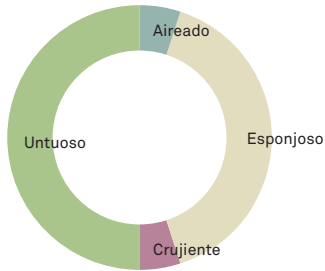
Usos

Esta masa es ideal para ser cocinada en todo tipo de moldes o extendida en formato planchas para todo tipo de montajes.

Trucos

El Brownie es un producto pensado para ser consumido a temperatura ambiente, debido a la gran cantidad de chocolate presente en la receta, hace que si se degusta a una temperatura menor de 10/12°C, la textura sea considerablemente dura.

Si va a usar esta receta como base para el montaje de tartas de chocolate, recomendamos degustar el producto final a estos 10/12°C o bien sustituir total o parcialmente la mantequilla por “mantequilla líquida” o bien por un aceite neutro para aportar una textura más ligera; aceite de avellana, girasol, pepitas de uva, etc.



Descripción científica

La untuosidad de este bizcocho se debe a la gran proporción de chocolate y mantequilla.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	5 a 7 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Gluten





cn

Cannelé

Los famosos “Cannelé” o “Cannelé de Bordeaux”, como su nombre indica, proceden de la región de Bordeaux en Francia. Tienen la forma propia del molde en que son cocidos, un cilindro estriado pequeño de hasta cinco centímetros de altura con una depresión en la parte superior. Se trata de un producto muy original con una corteza oscura, gruesa, crujiente y caramelizada en el exterior y un interior tierno y suave con un agradable sabor a ron y vainilla.

Receta base de Cannelé

1. Calentar la leche con el azúcar, la mantequilla y la sal a unos 90°C.
2. Incorporar la vainilla e infusionar unos minutos.
3. Cuando la temperatura de la mezcla esté a unos 70°C, colar y verter sobre la mezcla de huevos y yemas de huevo removiendo con un batidor.
4. Añadir la harina previamente tamizada y finalmente el ron añejo.
5. Pasar el túrmix si es necesario y dejar madurar en nevera durante 24 a 48 horas.
6. Encerar los moldes de “Cannelé” y verter unos 70 g de líquido por molde.
7. Cocer 30 minutos a 190°C y unos 40 minutos mas a 170°C.
8. Desmoldar en caliente con cuidado y reservar.

Cannelé de chocolate

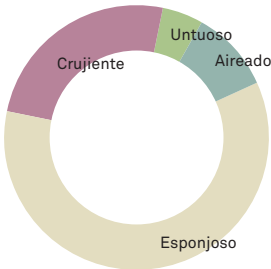
1. Calentar la leche con el azúcar, la mantequilla y la sal a unos 90°C.
2. Incorporar la vainilla e infusionar unos minutos.
3. Colar y verter unos 250 g de líquido sobre la cobertura en gotas, emulsionar y acabar de verter el resto del líquido.
4. Añadir sobre la mezcla de huevos y yemas de huevo removiendo con un batidor.
5. Finalmente añadir la harina previamente tamizada y el ron añejo.
6. Pasar el túrmix si es necesario y dejar madurar en nevera durante 24 a 48 horas.
7. Encerar los moldes de “Cannelé” y verter unos 70 g de líquido por molde.
8. Cocer 30 minutos a 190°C y unos 40 minutos más a 170°C.
9. Desmoldar en caliente con cuidado y reservar.

Usos

Le recomendamos que esta masa sea cocinada en el molde original de metal en forma de cilindro. Como opción se puede cocinar en los modernos moldes de silicona pero con toda seguridad el resultado no será el mismo debido a la diferente transmisión de calor de la silicona vs el metal.

Trucos

Los moldes de “Cannelé” se deben encerar con una mezcla de 70% de cera de abeja y 30% de mantequilla clarificada. Usar los moldes calientes, así como la mezcla de la cera/mantequilla también para la operación de engrasado.



Descripción científica

La textura crujiente de la superficie se debe al modo de cocción, en moldes individuales.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	1 día
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Gluten



Crèmes & Mousses



En este apartado les proponemos las principales recetas empleadas en pastelería para el montaje de tartas y pequeños pasteles.

Recetas con texturas diferentes para así poder cubrir las diferentes necesidades; desde ganaches con una textura firme para un uso más general a ganaches ultra tiernas con una textura especial para relleno de macarons, cremosos, ganaches montadas, cremas pasteleras y tres tipos de mousse de chocolate.

Ganaches

Ganache pastelería
Ganache especial para macaron

Crema pastelera de chocolate

Cremosos

Ganache montada

Mousses

Mousse de crema inglesa
Mousse a base de ganache
Mousse a base de pasta bomba

Productos de chocolate

En todas las recetas de esta categoría hemos creado una receta de base a la que usted podrá asociar cada una de las diferentes coberturas de chocolates negros, de leche o blancos que forman parte de las diferentes gamas de Cacao Barry®.

El resultado siempre será un producto con una textura final similar pero con el perfil aromático del chocolate que usted haya escogido.



Ganache de pastelería
76

gn



Crema pastelera
de chocolate
78

cp



Mousse a base de
crema inglesa
80

ms



Cremoso de chocolate
82

cx



Ganache montada
84

gt

Ganache de pastelería

La ganache de chocolate está en la base de innumerables elaboraciones en chocolatería. Esta receta está adaptada para obtener una textura tierna cuando el producto se consume en torno a los 10/12°C.

Le proponemos la receta sin ningún saborizante, el objetivo es tener una base “neutra” de chocolate que permite que usted elija y use el producto de la gama que más le convenga. Perfume la receta final con vainilla u otros elementos saborizantes según su criterio.

Receta base

1. Hervir la nata líquida junto con el azúcar invertido.
2. Verter a intervalos sobre las gotas de cobertura de chocolate formando un núcleo de emulsión.
3. Incorporar finalmente la mantequilla en pomada cuando la mezcla esté sobre unos 40°C.
4. Pre cristalizar el relleno hasta unos 26/28°C para las ganaches que contienen cobertura de leche o blancas o bien entre los 30/34°C para las ganaches elaboradas a partir de cobertura de chocolate negro.
5. Reservar en frigorífico y usar pasadas unas 24 horas.

*Dependiendo del uso que le va a dar a la ganache, cada caso puede ser diferente; puede ser usada para dosificar una vez terminada o bien si desea una textura cremosa y espatulable, debe esperar unas horas hasta su cristalización y usarla a temperatura ambiente.

Chocolate

PLANTATION	RARE CHOCOLATE	ORIGINE	PURETÉ	HÉRITAGE
555 g Alto El Sol 65% **	390 g Esmeralda 74% ***	395 g Équateur 76% **	430 g Ocoa™ 70% **	505 g Mi Amère 58% ***
520 g Madirofelo 65% **		380 g Tanzanie 75% ***	435 g Inaya™ 65% **	935 g Lactée Barry 35% **
		420 g Venezuela 72% **	570 g Excellence 55% ***	680 g Lactée Caramel 31% ***
		440 g Cuba 70% *	780 g Alunga™ 41% **	850 g Zéphyr™ 34% ***
		430 g Saint Domingue 70% ***	460 g Extra Bitter Guayaquil 64% **	1200 g Blanc Satin™ 29% ***
		505 g Mexique 66% *	960 g Lactée Supérieure 38% *	850 g Zéphyr™ caramel ***
		900 g Ghana 40% ***		520 g Chocolat Amer 60% *
		1100 g Papouasie 35% ***		690 g Force Noire™ 50% *
		SÉLECTION ORIGINES	100% CACAO	
*** Muy buena textura y sabor, ideal crema.		440 g Fleur de Cao™ 70% **	275 g Grand Caraque 100% *	
** Textura o sabor afectados.		940 g Ambre Java™ 36% ***		
* No recomendada.				

Usos

Esta es una receta de base que sirve para todo tipo de elaboraciones de pastelería en general. Puede ser usada como interior en una tartaleta, para rellenar algunas elaboraciones o bien para bañar o recubrir tartas con la ayuda de una espátula, etc. Su conservación es limitada a diferencia de las ganaches balanceadas para chocolatería.

Trucos

Aunque al principio de la operación se observe una textura cortada, es señal del inicio de una buena emulsión. Incorporar a continuación el resto de líquido y al final de la operación el uso de un túrmix es recomendable.



Descripción científica

Este tipo de ganache tiene una textura más firme y untuosa comparada con la ganache especial para macaron, debido a que la presencia de chocolate es mayor.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	2 días
Frigorífico:	10 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa





Crema pastelera de chocolate

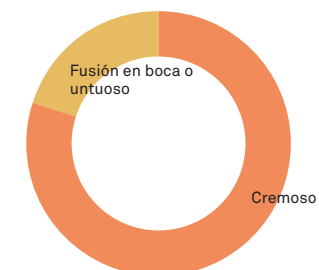
La principal característica de esta crema pastelera es que es muy cremosa con un sabor realmente agradable a chocolate. Al no contener mantequilla, el resultado es un producto más ligero, limpio y directo en términos de sabor.

Usos

Esta crema se puede utilizar en una amplia variedad de pasteles como Éclair, Tartas, Milhojas, etc. Es muy estable en la nevera y tiene una buena vida útil.

Trucos

Es importante usar un túrmix para emulsionar el chocolate con la crema pastelera para obtener una crema más suave y más estable.



Receta base crema pastelera de chocolate

1. Mezclar el azúcar y el almidón de maíz, añadir las yemas y mezclar bien.
2. Cocer a fuego lento la leche y a 40°C, agregar a la mezcla anterior un tercio de la leche.
3. Seguir calentando y cuando el resto de leche esté hirviendo, agregar la mezcla de yema en la cacerola y cocinar la crema pastelera hasta que espese.
4. Seguir hirviendo unos minutos hasta que se observe la textura menos elástica.
5. Verter la crema sobre el chocolate y mezclar hasta obtener una crema suave con la ayuda de un túrmix.
6. Enfriar rápidamente y reservar en frigorífico.
7. Cuando sea necesario mezclar la crema hasta que esté suave y usar.

- | | |
|-------|-----------------|
| 42 g | Almidón de maíz |
| 90 g | Azúcar |
| 228 g | Yemas de huevo |
| 690 g | Leche entera |
| ... g | Chocolate |

Chocolate

PLANTATION	RARE CHOCOLATE	ORIGINE	PURETÉ	HÉRITAGE
249 g Alto El Sol 65% ***	255 g Esmeralda 74% ***	204 g Équateur 76% **	240 g Ocoa™ 70% ***	261 g Mi Amère 58% *
246 g Madirofelo 65% ***		210 g Tanzanie 75% ***	237 g Inaya™ 65% ***	285 g Lactée Barry 35% ***
		204 g Venezuela 72% ***	270 g Excellence 55% *	390 g Lactée Caramel 31% ***
		225 g Cuba 70% ***	315 g Alunga™ 41% **	300 g Zéphyr™ 34% ***
		240 g Saint Domingue 70% ***	255 g Extra Bitter Guayaquil 64% **	366 g Blanc Satin™ 29% *
		249 g Mexique 66% ***	315 g Lactée Supérieure 38% *	282 g Zéphyr™ caramel **
		270 g Ghana 40% ***		291 g Chocolat Amer 60% *
		345 g Papaouasie 35% ***		366 g Force Noire™ 50% *
		SÉLECTION ORIGINES	100% CACAO	
*** Muy buena textura y sabor, ideal crema.		225 g Fleur de Cao™ 70% **	N/A g Grand Caraque 100%	
** Textura o sabor afectados.		330 g Ambre Java™ 36% *		
* No recomendada.				

La mousse a partir de crema inglesa es cremosa, untuosa, relativamente poco aireada y ofrece un buen equilibrio entre el sabor pronunciado y directo del chocolate, la crema inglesa y las notas lácteas.

1. Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate y emulsionar adecuadamente.
2. Verifique la temperatura de la emulsión y finalmente incorpore la nata líquida.

*En caso de que la receta contenga hojas de gelatina, disuélvalas en la crema inglesa y siga los pasos del proceso.

Antes de incorporar la nata semi montada, la base de chocolate debe alcanzar los 40 a 45°C para los chocolates negros, unos 35°C para los chocolates con leche y 30°C para los chocolates blancos. La temperatura final de esta mousse debe estar entre 20 y 28°C como máximo. Para las mousses de chocolate con leche o blanco, la temperatura final deberá estar en la franja baja y al revés para las mousses de chocolate negro.

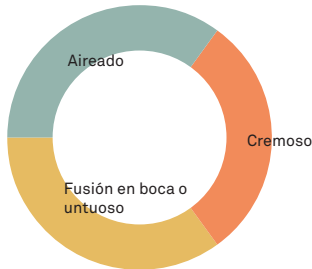
1. Poner a calentar la leche, la nata líquida y el azúcar invertido hasta que hierva.
2. Verter sobre las yemas de huevo y cocer hasta alcanzar los 80/84°C.
3. Utilizar para la preparación inmediatamente o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

PLANTATION	RARE CHOCOLATE	ORIGINE	PURETÉ	HÉRITAGE
590 g Alto El Sol 65% •	483 g Esmeralda 74% ••	505 g Équateur 76% ••	560 g Ocoa™ 70% ••	625 g Mi Amère 58% •••
570 g Madirofolo 65% ••		455 g Tanzanie 75% ••	715 g Inaya™ 65% ••	1020 g Lactée Barry 35% •••
		500 g Venezuela 72% •••	656 g Excellence 55% •••	1130 g Lactée Caramel 31% •••
		525 g Cuba 70% ••	900 g Alunga™ 41% ••	1025 g Zéphyr™ 34% •••
		540 g Saint Domingue 70% ••	520 g Extra Bitter Guayaquil 64% •••	1220 g Blanc Satin™ 29% •••
		595 g Mexique 66% ••	1025 g Lactée Supérieure 38% •••	1025 g Zéphyr™ caramel •••
		950 g Ghana 40% ••		730 g Chocolat Amer 60% ••
		1100 g Papaouasie 35% ••		880 g Force Noire™ 50% ••
		SÉLECTION ORIGINES	100% CACAO	
••• Muy buena textura y sabor, ideal crema.		540 g Fleur de Cao™ 70% ••	N/A g Grand Caraque 100%	
•• Textura o sabor afectados.		960 g Ambre Java™ 36% ••		
• No recomendada.				

Esta base de mousse, así como también la mousse a partir de ganache, es muy versátil. Se puede usar en el montaje de todo tipo de tartas y su textura final es semi líquida, lo que permite en producción, poder montar los pasteles con cucharón. Tiene buena estabilidad en la nevera y es muy recomendable para tartas que posteriormente van a ser glaseadas.

En algunas recetas en las que interviene una mayor cantidad de chocolate, si se observa que la emulsión entre la crema inglesa y la cobertura no es muy estable, recomendamos verificar la temperatura recomendada y seguir con el proceso.

Al incorporar la primera parte de la nata batida se observará una textura lisa y homogénea.



La crema inglesa, con su textura cremosa debida a la coagulación de las yemas de huevo, aporta un carácter cremoso a la mousse confiriendo textura.

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	Posible

Lactosa
Ovoproducos





Cremoso de chocolate

La principal característica del cremoso de chocolate es que el resultado es una textura cremosa, no aireada, rica en chocolate y deliciosa. El proceso tiene el mismo principio que las ganaches, creando una emulsión inicial. La receta base contiene muy poco azúcar para poder ser muy flexible en las adaptaciones a los diferentes chocolates, sin tener un sabor final demasiado dulce.

Receta de base cremoso de chocolate

627 g	Leche
... g	Chocolate
157 g	Nata líquida 35% MG
188 g	Yemas de huevo
78 g	Azúcar

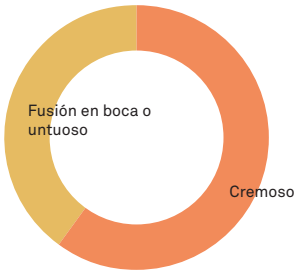
1. Calentar la leche y la nata líquida con el azúcar.
2. Cuando el líquido tenga una temperatura de aproximadamente 70°C, vierta una pequeña parte en las yemas para que tomen temperatura.
3. Mezcle bien y vuelva a colocar esta masa con el resto de los líquidos.
4. Crear una crema inglesa calentado el conjunto hasta unos 80/82°C, luego vierta inmediatamente sobre las gotas de chocolate de su elección.
5. Mezcle suavemente y emulsione la crema con un túrmix para obtener una masa brillante y suave, sin burbujas de aire.

Usos

Los cremosos son muy versátiles. Intervienen en todo tipo de postres, pasteles individuales, postres al plato, etc. Su textura antes de la cristalización es líquida pero consistente, lo cual es excelente para crear interiores. Después de la cristalización, la textura es cremosa para poder ser dosificada en un plato o poder hacer increíbles “quenelles”. Para los interiores les recomendamos que una vez dosificados, se dejen cristalizar en la nevera antes de congelar para obtener así un mejor resultado.

Trucos

Para los cremosos que contienen gelatina, colocar la masa de gelatina sobre las gotas de chocolate. El propio calor de la crema inglesa es suficiente para derretir el conjunto. En todos los cremosos, una vez finalizada la emulsión, coloque una lámina de film plástico en contacto con la crema para evitar condensación durante el enfriamiento.



Descripción científica

El cremoso es una emulsión, una mezcla de agua (leche, crema, huevos) y materias grasas (leche, crema, huevos y chocolate).

Chocolate

PLANTATION	RARE CHOCOLATE	ORIGINE	PURETÉ	HÉRITAGE
380 g Alto El Sol 65% **	312 g Esmeralda 74% **	340 g Équateur 76% ***	340 g Ocoa™ 70% **	400 g Mi Amère 58% ***
360 g Madirofolo 65% **		320 g Tanzanie 75% **	300 g Inaya™ 65% ***	700 g Elysée Lenôtre 36% ***
		320 g Venezuela 72% **	420 g Excellence 55% ***	800 g Lactée Barry 35% ***
		328 g Cuba 70% ***	560 g Alunga™ 41% ***	920 g Lactée Caramel 31% **
		360 g Saint Domingue 70% ***	340 g Extra Bitter Guayaquil 64% ***	800 g Zéphyr™ 34% ***
		360 g México 66% **	800 g Lactée Supérieure 38% **	920 g Blanc Satin™ 29% ***
		800 g Ghana 40% **		840 g Zéphyr™ caramel ***
		760 g Papaouasie 35% **		510 g Chocolat Amer 60% ***
				440 g Force Noire™ 50% ***

- *** Muy buena textura y sabor, ideal crema.
- ** Textura o sabor afectados.
- No recomendada.

* 800 g Zéphyr™ 34% +16g masa gelatina o 2,2 g hojas de gelatina
920 g Blanc Satin™ 29%+18,4 g masa gelatina o 2,6 g hojas de gelatina
840 g Zéphyr™ caramel+16,8 g masa gelatina o 2,4 g hojas de gelatina



Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	No recomendada

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos

gt

La principal característica de esta crema es que tiene una textura muy cremosa, fácilmente dosificable y con un sabor realmente agradable de chocolate.

Después de muchas pruebas, descubrimos que la combinación de jarabe de glucosa y masa de gelatina junto con el chocolate era la mejor opción para obtener este resultado.

Es muy estable en la nevera y el congelador y tiene una buena vida útil.

- | | |
|-------|---|
| 178 g | Nata líquida 35% MG #1 |
| 58 g | Leche |
| 40 g | Jarabe de glucosa DE 38 |
| ... g | Chocolate |
| 32 g | Masa de gelatina
(1 parte de gelatina-6
partes de agua) o 4,4 g
de hojas de gelatina |
| 422 g | Nata líquida 35% MG #2 |

1. Haga una ganache calentando la nata líquida **#1**, leche y jarabe de glucosa.
2. Hervir y añadir la gelatina.
3. Verter el líquido sobre el chocolate que haya elegido y emulsionar con el túrmix.
4. Añadir la nata líquida **#2** fría y pasar el túrmix de nuevo.
5. Enfriar rápidamente y refrigerar durante la noche.
6. Montar cuando sea necesario hasta obtener una textura dosificable.



En una ganache montada, la aireación es aportada por la nata líquida y la gelatina que permitirán estabilizar el aire incorporado en la preparación, mediante cristalización y gelificación-espesamiento.

PLANTATION	RARE CHOCOLATE	ORIGINE	PURETÉ	HÉRITAGE
166 g Alto El Sol 65% ***	150 g Esmeralda 74% **	160 g Équateur 76% ***	170 g Ocoa™ 70% **	174 g Mi Amère 58% *
164 g Madirofolo 65% ***		160 g Tanzanie 75% ***	160 g Inaya™ 65% ***	210 g Lactée Barry 35% ***
		136 g Venezuela 72% ***	180 g Excellence 55% **	260 g Lactée Caramel 31% ***
		150 g Cuba 70% ***	190 g Alunga™ 41% **	200 g Zéphyr™ 34% ***
		160 g Saint Domingue 70% ***	170 g Extra Bitter Guayaquil 64% **	210 g Blanc Satin™ 29% ***
		166 g Mexique 66% ***	210 g Lactée Supérieure 38% ***	200 g Zéphyr™ caramel **
		190 g Ghana 40% ***		194 g Chocolat Amer 60% *
		210 g Papaouasie 35% ***		220 g Force Noire™ 50% *
		SÉLECTION ORIGINES	100% CACAO	
*** Muy buena textura y sabor, ideal crema.		180 g Fleur de Cao™ 70% **	N/A g Grand Caraque 100%	
** Textura o sabor afectados.		200 g Ambre Java™ 36% ***		
* No recomendada.				

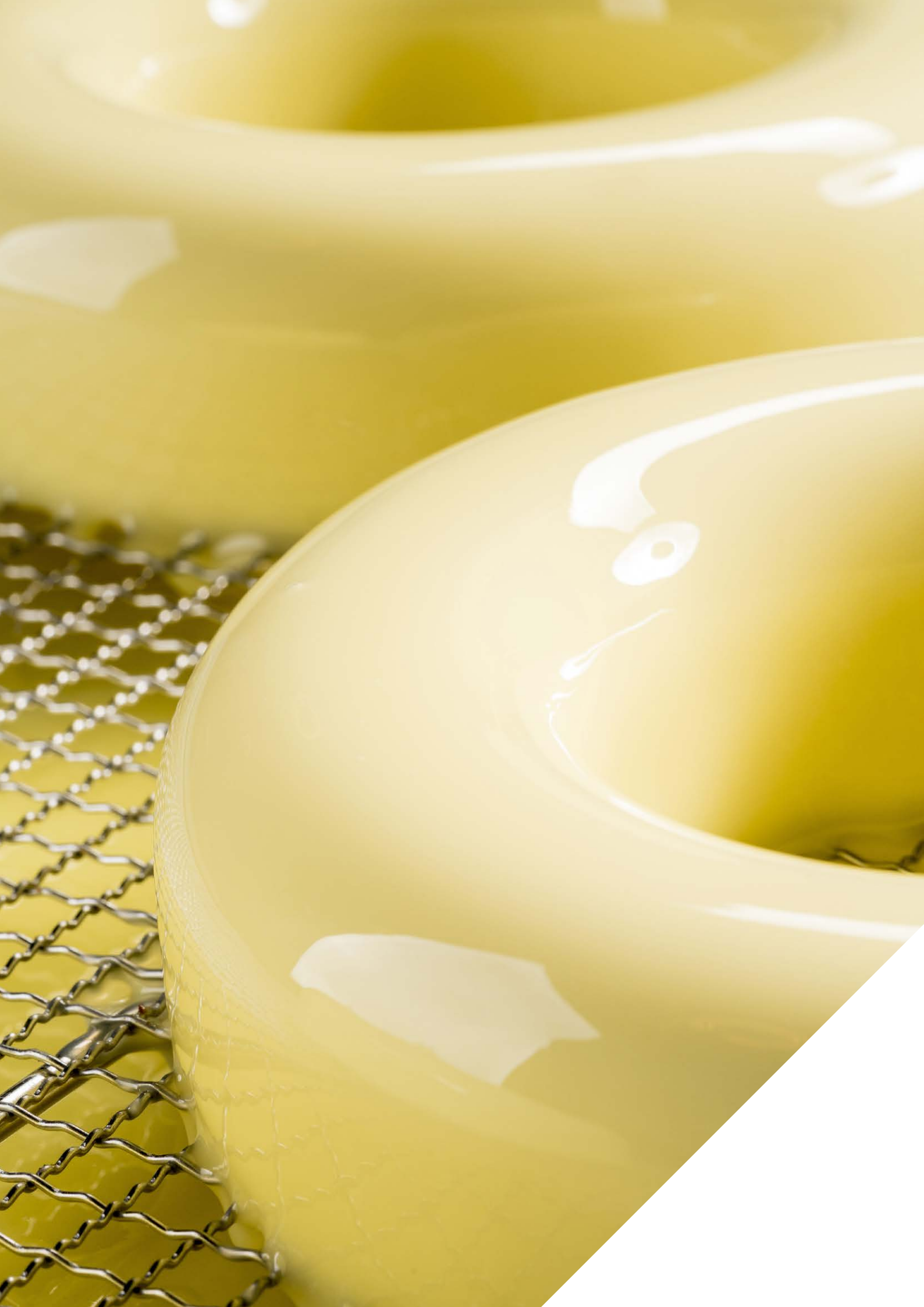
Esta base se puede utilizar incorporándola en el interior de pasteles o bien dosificando con la ayuda de una boquilla y formando todo tipo de acabados para pasteles como Petits Gateaux, Tartas, Milhojas...

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	No recomendada

Lactosa

Dos cosas son realmente importantes:
El uso de un túrmix para obtener una emulsión perfecta y dejar reposar la mezcla en el refrigerador durante la noche.
Debido a eso, la ganache será mucho más estable durante el proceso de batido.

Glacages



En este proyecto los glaseados han sido organizados en dos grandes categorías:

Glaseados para productos expuestos a temperatura ambiente

Los glaseados para productos que van a estar expuestos a temperatura ambiente: Cakes, madeleines, donuts, etc.

En este caso le proponemos una receta de base que hemos adaptado en función de los diferentes chocolates de nuestra gama, para que usted pueda escoger el chocolate que más le guste para sus creaciones.

Glaseados para productos expuestos a congelación o frío positivo

Los glaseados para productos que van a estar expuestos en vitrina a una temperatura de 0 a 6°C y eventualmente en congelación a -18°C: Entremets, petits gateaux, etc.

En esta categoría le proponemos cuatro soluciones diferentes para que pueda escoger la que más le funcione en su producción:

- Glaseado brillante a base de chocolate
- Glaseado brillante a base de cacao en polvo
- Glaseado mate a base de chocolate y pâte à Glacer
- Glaseado neutro de gelatina base



Glaseado ambiente
92

gc



Glaseado brillante a
base de chocolate
94

gb



Glaseado brillante a
partir de cacao en polvo
96

gp



Glaseado mate a
base de chocolate y
pâte à glacer
98

gm



Glaseado neutro de gelatina
100

gg



Glaseados para productos expuestos a temperatura ambiente

Esta receta de base sirve para glasear todo tipo de productos que van a estar expuestos a temperatura ambiente en torno a los 20°C. La viscosidad de esta receta de base permite glasear y obtener una capa fina que protege al producto, permite que se pueda manipular una vez cristalizado el baño y tenga un aspecto brillante.

Receta base de glaseado para temperatura ambiente

1000 g	Chocolate
... g	Aceite neutro

- 1. Fundir el chocolate deseado a 40/45°C y mezclar con el aceite.
- 2. Pre cristalizar el conjunto hasta unos 23/25°C y verter sobre el producto a glasear.
- 3. Reservar unos minutos en frigorífico para cristalizar el baño y reservar a temperatura ambiente.

*En función del tipo de chocolate que vaya a usar variará la cantidad de aceite a incorporar, la cantidad de aceite recomendado por los 1000 g de Chocolate de la receta será:

Coberturas de chocolate negro:	De 250 a 290 g de aceite
Coberturas de chocolate con leche:	De 200 a 220 g de aceite
Chocolates blancos y Zéphyr™ Caramel:	De 150 a 200 g de aceite

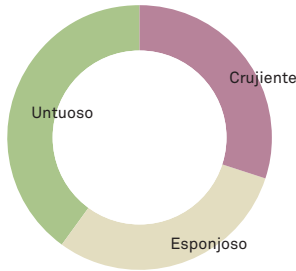
Usos

Esta receta de base permite ser personalizada para cada uno de los chocolates de la gama y al ser una receta que no incorpora ingredientes acuosos, tiene una muy buena estabilidad.

Trucos

Para esta receta le recomendamos el uso de un aceite neutro, para que no aporte sabor a la mezcla. Dependiendo de la zona geográfica donde se encuentre podrá optar a diferentes posibilidades; aceite de girasol, aceite de pepitas de uva, aceite de canola o si para su creación el sabor puede combinar, incluso un buen aceite de avellana o de pipas de calabaza. Para obtener un resultado óptimo y una buena textura del baño, recomendamos dar un golpe de frío a los productos a glasear unos minutos en el frigorífico o congelador. Es también imprescindible pre cristalizar el glaseado antes de su uso, para ello tiene diferentes posibilidades:

- 1. Puede mezclar la cobertura de chocolate fundida con el aceite y pre cristalizar la mezcla sobre un punto frío, bajando la temperatura hasta unos 23/25°C.
- 2. Puede partir de la cobertura de chocolate ya atemperada, añadir el aceite a temperatura ambiente y glasear.
- 3. Finalmente si dispone de una Magic Temper, puede mezclar la cobertura fundida con el aceite y reservar en un bol. Cuando la temperatura baje a unos 30°C, puede incorporar alrededor de 1% de crema de manteca de cacao, mezclar y glasear los productos.



Descripción científica

Este glaseado es una mezcla de chocolate y aceite. El aceite disminuirá el punto de fusión del chocolate solo, y esto producirá una textura cubriente y un glaseado untuoso.



Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	No recomendada
Congelación:	No recomendada

Información alérgenos

Lactosa
(Si usa coberturas de chocolate con leche y blancas)



Glaseado brillante a base de chocolate

Esta receta de base para glasear tartas y pequeños pasteles, le dará como resultado un producto con una textura extremadamente brillante y tierna para poder cortar el producto sin romper la estructura del glaseado. El producto tiene una muy buena estabilidad en vitrina, manteniendo el brillo, así como la posibilidad de congelación.

Receta base de glaseado brillante a base de chocolate negro

- 270 g Agua
- 10 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 250 g Azúcar
- 350 g Jarabe de glucosa DE 44
- 200 g Leche condensada
- 28 g Hojas de gelatina
- 300 g Cobertura de chocolate negro Fleur de Cao™ 70%

1. Calentar el agua con el cacao en polvo, añadir el azúcar y el jarabe de glucosa.
2. Hervir y parar la cocción, añadir la leche condensada y las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre la cobertura negra y emulsionar.
4. Colar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 40°C sobre tartas que han sido previamente congeladas.

*En esta receta base, usted puede sustituir la cobertura de chocolate negra por cualquiera otra de la gama. En el caso de usar coberturas con menor cantidad de sólidos de cacao como Excellence 55% cacao o Mi Amère 58% cacao, le aconsejamos reducir la cantidad de agua de la receta de los 270 g a 240 g.

Receta base de glaseado brillante a base de chocolate de leche

- 270 g Agua
- 10 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 250 g Azúcar
- 350 g Jarabe de glucosa DE 44
- 200 g Leche condensada
- 18 g Hojas de gelatina
- 300 g Cobertura de chocolate con leche Lactée Supérieure 38%

1. Calentar el agua con el cacao en polvo, añadir el azúcar y el jarabe de glucosa.
2. Hervir y parar la cocción, añadir la leche condensada y las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre la cobertura de leche y emulsionar.
4. Colar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 30/35°C sobre tartas que han sido previamente congeladas.

*En esta receta base, usted puede sustituir la cobertura de chocolate con leche por cualquiera otra de la gama. Aunque pueda resultar una contradicción esta receta de base contiene menos hojas de gelatina que la receta a partir de chocolate negro, esto es debido al aporte de sólidos de leche de las coberturas lácteas.

Receta base de glaseado brillante a base de chocolate blanco

- 270 g Agua
- 250 g Azúcar
- 350 g Jarabe de glucosa DE 44
- 200 g Leche condensada
- 18 g Hojas de gelatina
- 300 g Chocolate blanco Zéphyr™ 34% cacao

1. Calentar el agua, añadir el azúcar y el jarabe de glucosa.
2. Hervir y parar la cocción, añadir la leche condensada y las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre el chocolate blanco y emulsionar.
4. Colar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 28/30°C sobre tartas que han sido previamente congeladas.

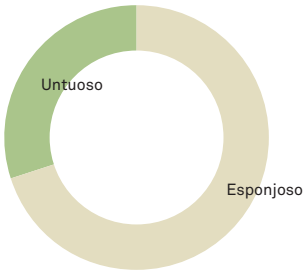
*En esta receta base, usted puede sustituir el chocolate blanco Zéphyr™ 34% por Blanc Satin™ 29%. Aunque pueda resultar una contradicción esta receta de base contiene menos hojas de gelatina que la receta a partir de chocolate negro, esto es debido al aporte de sólidos de leche de los chocolates blancos.

Usos

Esta receta de base permite ser personalizada para cada uno de los chocolates de la gama. En el caso de los glaseados a partir de chocolates blancos, se puede colorear para personalizar o crear efectos decorativos.

Trucos

En todos los glaseados es recomendable el uso de un túrmix para asegurar una buena emulsión. Una vez terminado, recomendamos filtrar el glaseado para minimizar la presencia de burbujas de aire y madurar unas horas el glaseado en el frigorífico para favorecer la hidratación de los sólidos de la receta y tener así un resultado óptimo.



Descripción científica

Este glaseado es muy suave debido al alto contenido de agua y azúcares emulsionados con el chocolate.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa





Glaseado brillante a base de cacao en polvo

Este glaseado aporta a las elaboraciones, un color oscuro pronunciado debido a la presencia de cacao en polvo, así como un brillo intenso y una textura tierna que permite que el producto final se pueda cortar con facilidad sin romper la estructura del glaseado. Para facilitar su elaboración, en este caso hemos mejorado el proceso de la receta, de manera que solo tiene que hervir los ingredientes y mezclar sin tener que reducir a concentraciones elevadas y evitando así posibles irregularidades en la producción. El producto tiene una muy buena estabilidad en vitrina, manteniendo el brillo, así como la posibilidad de congelación.

Receta base de glaseado brillante a base de cacao en polvo

- 350 g Agua
- 220 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 250 g Nata líquida 35% MG
- 620 g Azúcar
- 100 g Jarabe de glucosa DE 44
- 30 g Hojas de gelatina
- 450 g Gelatina neutra base

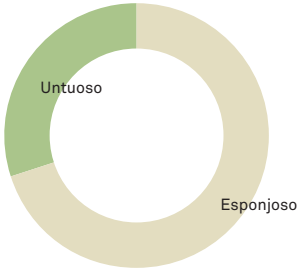
- 1. Calentar el agua con el cacao en polvo, añadir la nata líquida, el jarabe de glucosa DE 44 y el azúcar.
- 2. Remover hasta hervir y parar la cocción, añadir las hojas de gelatina.
- 3. Finalmente añadir la gelatina neutra base.
- 4. Pasar el túrmix, filtrar y reservar en frigorífico.
- 5. Usar a unos 40°C sobre tartas que han sido previamente congeladas.

Usos

Para glasear todo tipo de tartas o pequeños pasteles en los que se requiera un color pronunciado a cacao y un brillo máximo.

Trucos

En todos los glaseados es recomendable el uso de un túrmix para asegurar una buena emulsión. Una vez terminado, recomendamos filtrar el glaseado para minimizar la presencia de burbujas de aire y madurar unas horas el glaseado en el frigorífico para favorecer la hidratación de los sólidos de la receta y tener así un resultado óptimo.



Descripción científica

Este glaseado, similar al glaseado brillante, tiene un color mucho más oscuro debido al alto contenido de sólidos de cacao.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa





gm

Glaseado mate a base de chocolate y pâte à glacer

El uso de este glaseado da como resultado un producto con un aspecto muy chocolatero, menos brillante que el resto de glaseados, pero con un sabor más pronunciado a chocolate y menos dulce. La textura sigue siendo tierna, lo que permite que el producto final se pueda cortar o porcionar con facilidad sin romper la estructura del glaseado.

- 290 g Leche
- 100 g Jarabe de glucosa DE 44
- 10 g Hojas de gelatina
- 300 g Cobertura negra
- Extra-Bitter Guayaquil
- 64% cacao
- 300 g Pâte à Glacer Brune

Glaseado mate con chocolate negro y pâte à glacer brune

1. Calentar la leche con el jarabe de glucosa DE 44.
2. Hervir, parar la cocción y disolver las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre la cobertura negra y la pâte à glacer semi fundidos.
4. Emulsionar, pasar el túrmix, filtrar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 40°C sobre tartas que habrán sido previamente congeladas.

- 290 g Leche
- 100 g Jarabe de glucosa DE 44
- 10 g Hojas de gelatina
- 300 g Cobertura con leche
- Lactée Barry 35%
- 300 g Pâte à Glacer Blonde

Glaseado mate con chocolate con leche y pâte à glacer blonde

1. Calentar la leche con el jarabe de glucosa DE 44.
2. Hervir, parar la cocción y disolver las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre la cobertura de leche y la pâte à glacer semi fundidos.
4. Emulsionar, pasar el túrmix, filtrar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 35°C sobre tartas que habrán sido previamente congeladas.

- 290 g Leche
- 100 g Jarabe de glucosa DE 44
- 10 g Hojas de gelatina
- 300 g Chocolate blanco
- Blanc Satin™ 29%
- cacao
- 300 g Pâte à Glacer Ivoire

Glaseado mate con chocolate blanco y pâte à glacer ivoire

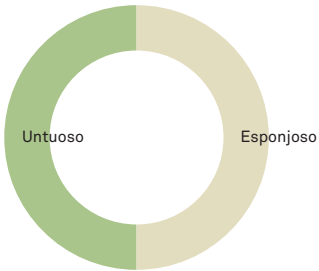
1. Calentar la leche con el jarabe de glucosa DE 44.
2. Hervir, parar la cocción y disolver las hojas de gelatina.
3. Verter el conjunto sobre el chocolate blanco y la pâte à glacer semi fundidos.
4. Emulsionar, pasar el túrmix, filtrar y reservar en frigorífico.
5. Usar a unos 30°C sobre tartas que habrán sido previamente congeladas.

Usos

Ideal para tartas tipo “Sacher” o similares en las que se requiera un sabor pronunciado a chocolate y no sea necesario un aspecto con un brillo máximo.

Trucos

En todos los glaseados es recomendable el uso de un túrmix para asegurar una buena emulsión. Una vez terminado, recomendamos filtrar el glaseado para minimizar la presencia de burbujas de aire y madurar unas horas el glaseado en el frigorífico para favorecer la hidratación de los sólidos de la receta y tener así un resultado óptimo.



Descripción científica

La utilización de pasta de glaseado, compuesta por azúcar y materia grasa vegetal, permite cortar este glaseado fácilmente sin que se rompa. Las hojas de gelatina contribuyen a dar una textura esponjosa y untuosa.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	3 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa



Glaseado neutro de gelatina

Este glaseado neutro de gelatina, nos da como resultado un gel semi espeso, transparente y con un sabor neutro que puede formar parte de infinidad de elaboraciones; nappages, glaseados, salsas, coulis, etc.

Es ideal para usarlo en elaboraciones que van a estar expuestas en frigorífico o congelador, manteniendo perfectamente el brillo de los productos.
Una vez realizado se debe reservar en frigorífico convenientemente protegido para su uso diario, se trata de un producto estable con una buena conservación aunque es recomendable no darle una vida útil de más de dos semanas.

Glaseado neutro de gelatina

- 300 g Agua #1
- 300 g Sacarosa #1
- 8 g Pectina NH
- 16 g Carragenato tipo Kappa
- 900 g Agua #2
- 600 g Sacarosa #2
- 860 g Glucosa DE 44
- 6 g Ácido cítrico 1:1 (50% agua/50% ácido cítrico en polvo)

- 1. Mezclar en frío el agua #1 con la sacarosa #1 a la que previamente le habremos mezclado la pectina y el carragenato, hidratar unos 20min.
- 2. Calentar el agua #2 y añadir la base hidratada, a unos 50/60°C añadir la sacarosa #2 y el jarabe de glucosa DE 44.
- 3. Hervir y seguir la cocción hasta alcanzar los 67° Brix, parar la cocción y añadir la solución de ácido cítrico.
- 4. Reservar en frigorífico.



Usos

Este gel se puede usar rebajándolo con agua u otros productos acuosos (frutas, infusiones, etc.) para usarlo como nappage o glaseado o bien integrándolo como ingrediente en recetas de glaseados de chocolate.
Su aplicación puede ser en frío o en caliente con la ayuda de un pincel, pulverizando con una pistola, glaseando los productos con una espátula o bien sumergiendo el producto a recubrir en el glaseado.

Trucos

Glaseados y nappages
Añadir 10% de agua a la gelatina para glasear
O bien añadir de 15 a 20% de zumos o purés de fruta.

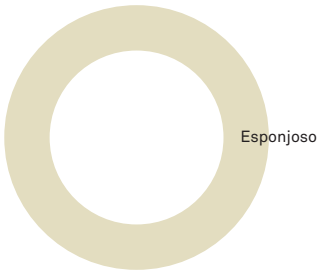
Proceso

Calentar el glaseado neutro hasta unos 70/80°C junto con el líquido deseado.
Dejar enfriar el conjunto recubierto con un film plástico o removiendo sin incorporar aire hasta unos 40/45°C antes de glasear.
Glasear el producto deseado previamente congelado.

*Si quiere usar esta base para pintar a pistola, asegurese tener la mezcla a unos 70/80°C para pulverizar sobre tartaletas, cakes, tartas, etc.

*Si quiere usar esta base como nappage, una vez calentada la base con el líquido o puré de fruta deseado, deje que la mezcla se enfríe hasta temperatura ambiente. Obtendrá una textura tierna, transparente y espatulable para aplicar con un pincel o paleta sobre la superficie deseada.

Puede usar esta base para realizar coulis, mezclándola a partes iguales con purés o zumos de frutas.
Para realizar salsas, mezclándola con vinagre balsámico, salsa de soja o licuados de hierbas, por ejemplo, o bien realizando compotas combinándola con purés y trozos de la propia fruta.



Descripción científica

La textura en forma de gel tierno y transparente de este glaseado se crea gracias a la alta concentración de azúcares, la combinación de dos tipos de gelificantes como son el carragenato tipo kappa y la pectina NH, así como la incorporación de ácido cítrico para reducir el pH de la elaboración.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	No recomendada
Frigorífico:	15 días
Congelación:	Posible

Información alérgenos

No contiene alérgenos

Pâtes



En este apartado le proponemos una colección de recetas con las pastas y masas más esenciales para la utilización en pastelería.

En general estos diferentes productos servirán de base para los diferentes tipos de montajes de tartas aportando su sabor característico y una textura más o menos aireada, crujiente o arenosa.

Productos de chocolate

En todos los casos al tratarse de productos que se cocerán en el horno, hemos prevaecido el uso de productos como los cacaos en polvo o la masa de cacao ya que al no contener azúcar no interferirán en la textura final y hemos reservado las coberturas de chocolate de Plantation u Origines para las recetas de cremosos, mousses, etc. en los que podrán mostrar todo su potencial aromático y gustativo.

Cacaos en polvo

Los cacaos en polvo son perfectos para su uso en las masas y pastas, directamente tamizados junto con la harina, su incorporación será fácil aportando un sabor y color característico a cacao. En este caso hemos usado el cacao en polvo Plein Arôme o bien Extra Brute.

Pasta de cacao

La pasta de cacao contiene una parte importante de sólidos de cacao y también manteca de cacao, su interés reside en el hecho que su sabor es más cercano al chocolate con la ventaja que no contiene azúcar. Su incorporación junto el resto de ingredientes será fundida y mezclada con mantequilla, yemas de huevo, etc. Siga cuidadosamente las instrucciones de las diferentes recetas. En este caso hemos usado la pasta de cacao Grand Caraque.



Craquelin
108

ce



Pasta sablée
110

ps



Pasta sablée
diamante
112

sd



Pasta sablé breton
116

sb



Pasta choux
118

pc



Brioche
120

br



Pasta brisée
124

pb



Hojaldre invertido
126

pf



Craquelin

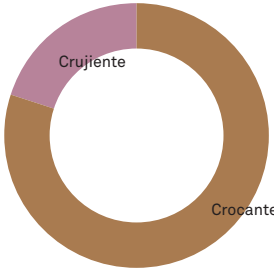
El craquelin es una masa que habitualmente colocaremos sobre los éclairs o choux antes de la cocción. El objetivo es cubrir el producto y aportar una textura crujiente así como un aspecto craquelado después de la cocción.

Usos

Para colocar sobre choux o éclairs.

Trucos

Una vez realizada la masa, extender entre dos plásticos o papeles de horno y reservar en frigorífico.
Cortar los discos o la forma deseada y colocar en el congelador unos minutos para poder separar y manipular sin problemas.



Receta de base Craquelin

- | | | |
|-------|-------------------|--|
| 318 g | Mantequilla | 1. Ablandar la mantequilla y agregar el azúcar. |
| 294 g | Harina | 2. Por separado, mezclar los otros ingredientes secos y finalmente añadir a la mezcla de mantequilla. |
| 350 g | Azúcar Demerara | 3. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a 1,6 mm. Reservar en el congelador y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 4 g | Almidón de maíz | |
| 32 g | Avellana en polvo | |

Receta de base Craquelin de cacao en polvo

- | | | |
|-------|--|--|
| 310 g | Mantequilla | 1. Ablandar la mantequilla y agregar el azúcar. |
| 262 g | Harina | 2. Por separado, mezclar los otros ingredientes secos y finalmente añadir a la mezcla de mantequilla. |
| 350 g | Azúcar Demerara | 3. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a 1,6 mm. Reservar en el congelador y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 4 g | Almidón de maíz | |
| 32 g | Avellana en polvo | |
| 40 g | Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u> | |

Receta de base Craquelin de pasta de cacao

- | | | |
|-------|-------------------------------------|--|
| 50 g | Pasta de cacao <u>Grand Caraque</u> | 1. Fundir la pasta de cacao y a unos 35°C verter sobre la mantequilla reblandecida. |
| 264 g | Mantequilla | 2. Agregar el azúcar y aparte mezclar los otros ingredientes secos. |
| 248 g | Harina | 3. Finalmente añadir a la mezcla de mantequilla. |
| 350 g | Azúcar Demerara | 4. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a 1,6 mm. Reservar en el congelador y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 4 g | Almidón de maíz | |
| 32 g | Avellana en polvo | |



Descripción científica

En esta preparación, la escasa cantidad de agua (presente en la mantequilla) y el hecho de que esta preparación no se trabaje, no permite que la red de gluten se desarrolle. Esta ausencia de red de gluten, sumada a la presencia de una gran cantidad de azúcar, explican que esta pasta sea tan crocante.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Frutos secos
Gluten



Pasta sablée

La pasta sablée tiene una textura quebradiza, arenosa y ligeramente crujiente con un sabor a tostado y frutos secos.

Usos

Es especialmente interesante para su uso en la elaboración de galletas perfumadas y presentadas en diferentes formatos o bien en la elaboración de fondos y soportes para algunas tartas y pequeños pasteles.

Trucos

Para el uso de la masa en fondos de tartas, laminar a 2 mm para tartaletas pequeñas y 3 mm para tartas grandes.



Receta de base pasta sablée

- 216 g Mantequilla
- 144 g Azúcar en polvo
- 56 g Almendra en polvo
- 90 g Huevos
- 4 g Sal fina
- 448 g Harina floja
- 36 g Almidón de maíz

1. Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar y la almendra en polvo.
2. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
3. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear.
4. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria.
5. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.

Receta de base pasta sablée con cacao en polvo

- 204 g Mantequilla
- 144 g Azúcar en polvo
- 56 g Almendra en polvo
- 90 g Huevos
- 4 g Sal fina
- 410 g Harina floja
- 36 g Almidón de maíz
- 50 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)

1. Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar y la almendra en polvo.
2. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
3. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear.
4. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria.
5. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.

Receta de base pasta sablée con pasta de cacao

- 76 g Pasta de cacao [Grand Caraque](#)
- 174 g Mantequilla
- 144 g Azúcar en polvo
- 56 g Almendra en polvo
- 90 g Huevos
- 4 g Sal fina
- 414 g Harina floja
- 36 g Almidón de maíz

1. Fundir la pasta de cacao y a unos 35°C verter sobre la mantequilla reblandecida.
2. Agregar el azúcar y la almendra en polvo.
3. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
4. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear.
5. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria.
6. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.



Descripción científica

Al igual que ocurre con la pasta brisée, la red de gluten se desarrolla poco, lo que la hace crujiente. La textura crocante se debe al azúcar utilizado en la preparación.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproducos
Frutos secos
Gluten



Pasta sablée diamante

La pasta sablée Diamante tiene una textura quebradiza, arenosa y ligeramente crujiente con un sabor equilibrado de frutos secos.

Receta de pasta sablée diamante

1. Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar y la almendra en polvo.
2. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
3. Mezclar bien hasta obtener una masa sin trabajar excesivamente.
4. Extender la masa entre dos hojas de papel de hornear entre 3 y 4 cm de espesor.
5. Reservar en el frigorífico y cuando la masa esté firme cortar bandas de unos 3 a 4 cm, pintar ligeramente la pasta con agua y pasar sobre azúcar granulado.
6. Cortar rebanadas de unos 8 mm, colocar en las placas de horno y cocer a unos 180°C unos 10 minutos o hasta que se observe la masa dorada.

Receta de base pasta sablée con cacao en polvo

1. Ablandar la mantequilla, agregar el azúcar y la almendra en polvo.
2. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
3. Mezclar bien hasta obtener una masa sin trabajar excesivamente.
4. Extender la masa entre dos hojas de papel de hornear entre 3 y 4 cm de espesor.
5. Reservar en el frigorífico y cuando la masa esté firme cortar bandas de unos 3 a 4 cm, pintar ligeramente la pasta con agua y pasar sobre azúcar granulado.
6. Cortar rebanadas de unos 8 mm, colocar en las placas de horno y cocer a unos 180°C unos 10 minutos o hasta que se observe la masa dorada.

- 300 g Mantequilla
- 146 g Azúcar en polvo
- 168 g Almendra en polvo
- 50 g Huevos
- 4 g Sal fina
- 312 g Harina floja

- 294 g Mantequilla
- 146 g Azúcar en polvo
- 170 g Almendra en polvo
- 50 g Huevos
- 4 g Sal fina
- 268 g Harina floja
- 50 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme





Receta de base pasta sablée con pasta de cacao		
100 g	Pasta de cacao <u>Grand Caraque</u>	1. Fundir la pasta de cacao y a unos 35°C verter sobre la mantequilla reblandecida.
246 g	Mantequilla	2. Agregar el azúcar y la almendra en polvo.
146 g	Azúcar en polvo	3. Incorporar los huevos y finalmente el resto de ingredientes.
168 g	Almendra en polvo	4. Mezclar bien hasta obtener una masa sin trabajar excesivamente.
48 g	Huevos	5. Extender la masa entre dos hojas de papel de hornear entre 3 y 4 cm de espesor.
4 g	Sal fina	6. Reservar en el frigorífico y cuando la masa esté firme cortar bandas de unos 3 a 4 cm, pintar ligeramente la pasta con agua y pasar sobre azúcar granulado.
268 g	Harina floja	7. Cortar rebanadas de unos 8 mm, colocar en las placas de horno y cocer a unos 180°C unos 10 minutos o hasta que se observe la masa dorada.

Usos

Principalmente para realizar las clásicas galletas tipo diamante o para otro tipo de bases en las que se requiera esta textura.



Descripción científica

Semejante a la masa sablée, con granos de azúcar depositados en la superficie que la hacen aún más crujiente.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproductos
Frutos secos
Gluten





Pasta sablé breton

La pasta sablé breton tiene una textura quebradiza, crujiente y ligeramente aireada gracias a la incorporación de la levadura química que aporta ligereza al resultado final.

Usos

Es especialmente indicada como fondo de tarta a la que combinaremos todo tipo de cremas con frutas o bien simplemente en su formato original como galleta.

Trucos

Para mantener la forma de la masa, recomendamos cocer el sablé breton dentro de moldes previamente engrasados.



Receta de base pasta sablé breton

- | | | |
|-------|-----------------|---|
| 276 g | Mantequilla | 1. Ablandar la mantequilla y colocar en la máquina con la pala. |
| 236 g | Azúcar en polvo | 2. Agregar el azúcar e incorporar la harina, el impulsor y la sal. |
| 356 g | Harina floja | 3. Cuando la masa tenga una textura arenosa, añadir finalmente las yemas de huevo. |
| 18 g | Impulsor | 4. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a unos 6 mm. |
| 4 g | Sal fina | 5. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 112 g | Yemas de huevo | 6. Cocer a unos 180°C. |

Pasta sablé breton con cacao en polvo

- | | | |
|-------|--|---|
| 264 g | Mantequilla | 1. Ablandar la mantequilla y colocar en la máquina con la pala. |
| 236 g | Azúcar en polvo | 2. Agregar el azúcar e incorporar la harina con el cacao en polvo, impulsor y la sal. |
| 318 g | Harina floja | 3. Cuando la masa tenga una textura arenosa, añadir finalmente las yemas de huevo. |
| 50 g | Cacao en polvo <u>Extra Brute</u> o <u>Plein Arôme</u> | 4. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a unos 6 mm. |
| 18 g | Impulsor | 5. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 4 g | Sal fina | 6. Cocer a unos 180°C. |
| 112 g | Yemas de huevo | |

Pasta sablé breton con pasta de cacao

- | | | |
|-------|-------------------------------------|---|
| 100 g | Pasta de cacao <u>Grand Caraque</u> | 1. Fundir la pasta de cacao y añadir a unos 35°C a la mantequilla ablandada. |
| 222 g | Mantequilla | 2. Colocar en la máquina con la pala y agregar el azúcar, mezclar. |
| 236 g | Azúcar en polvo | 3. Incorporar la harina con el impulsor y la sal. |
| 312 g | Harina floja | 4. Cuando la masa tenga una textura arenosa, añadir finalmente las yemas de huevo. |
| 18 g | Impulsor | 5. Mezclar bien y extender la masa entre dos hojas de papel de hornear a unos 6 mm. |
| 4 g | Sal fina | 6. Reservar en el frigorífico y una vez fríos cortar en la forma necesaria. |
| 112 g | Yemas de huevo | 7. Cocer a unos 180°C. |



Descripción científica

Esta pasta contiene más azúcar que la pasta sablé.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Gluten



Pasta choux

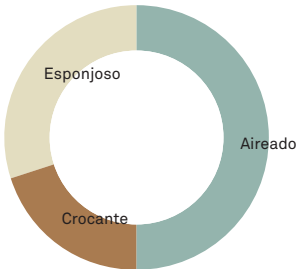
Esta masa originaria del siglo XVI está atribuida a un pastelero italiano llamado Popelini. Actualmente forma parte de innumerables especialidades conocidas internacionalmente como, el Saint Honoré, el Paris Brest, los Croquembouches, las chouquettes, la Religieuse, etc. La pasta choux en sus diferentes formatos tiene la característica que el resultado es un producto con un aspecto dorado y crujiente en el exterior y con un interior vacío que podremos rellenar con todo tipo de cremas.

Usos

Con esta masa podremos hacer todo tipo de éclairs, choux, roscones, etc.

Trucos

Si quiere puede dosificar la pasta choux en moldes de silicona en forma de media esfera para obtener choux completamente iguales. Dosifique la masa y congele, una vez congelados desmoldar y cocer.



Receta base pasta choux

- 162 g Agua
- 162 g Leche
- 10 g Azúcar
- 6 g Sal
- 144 g Mantequilla
- 180 g Harina floja
- 400 g Huevos pasteurizados (cantidad aproximada)

1. Hervir el agua con la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
2. Verter la harina previamente tamizada y escaldar la masa unos minutos.
3. Disponer en la batidora e incorporar los huevos a intervalos cuando la masa esté a unos 60°C.
4. Seguir hasta obtener una textura que forme lazo.
5. Dosificar en la forma deseada y cocer en horno a 180°C.

Receta base pasta choux al cacao en polvo

- 180 g Agua
- 162 g Leche
- 10 g Azúcar
- 6 g Sal
- 132 g Mantequilla
- 155 g Harina floja
- 20 g Almidón de patata
- 40 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)
- 410 g Huevos pasteurizados (cantidad aproximada)

1. Hervir el agua con la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
2. Verter la harina previamente tamizada con el cacao en polvo y el almidón y escaldar la masa unos minutos.
3. Disponer en la batidora e incorporar los huevos a intervalos cuando la masa esté a unos 60°C.
4. Seguir hasta obtener una textura que forme lazo.
5. Dosificar en la forma deseada y cocer en horno a 180°C.

Receta base pasta choux con pasta de cacao

- 162 g Agua
- 162 g Leche
- 10 g Azúcar
- 6 g Sal
- 110 g Mantequilla
- 177 g Harina floja
- 59 g Pasta de cacao [Grand Caraque](#)
- 440 g Huevos pasteurizados (cantidad aproximada)

1. Hervir el agua con la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
2. Verter la harina previamente tamizada y escaldar la masa unos minutos.
3. Disponer en la batidora e incorporar la pasta de cacao fundida.
4. Añadir los huevos a intervalos cuando la masa esté a unos 60°C.
5. Seguir hasta obtener una textura que forme lazo.
6. Dosificar en la forma deseada y cocer en horno a 180°C.



Descripción científica

La pasta se amasa para permitir que se desarrolle la red de gluten. Esta red permitirá obtener, durante la cocción, la aireación característica de la pasta choux.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Gluten



br

- 504 g Huevos
- 28 g Levadura fresca
- 90 g Azúcar
- 30 g Sal
- 258 g Harina de fuerza
- 494 g Harina floja
- 596 g Mantequilla

Brioche

Esta masa de levadura es esencial para realizar algunas de las elaboraciones clásicas de la pastelería.
En este caso hemos propuesto una receta de base y esta ha sido replicada en la versión con cacao en polvo y también con masa de cacao.

Receta base masa brioche

1. Colocar la mitad de los huevos con la levadura en el fondo del bol.
2. Incorporar el resto de sólidos excepto la mantequilla.
3. Trabajar la masa a velocidad media y cuando la harina haya absorbido la parte líquida agregue el resto de huevos.
4. Trabajar la masa unos 10 minutos hasta obtener una estructura elástica, la temperatura de la masa no debe superar los 27°C.
5. Añadir la mantequilla en dados y amasar hasta que esté bien mezclada, la temperatura final debe estar alrededor de 24°C.
6. Colocar en un bol y dejar reposar en el frigorífico durante la noche.
7. Al día siguiente, divida la masa y forme las piezas que desee, normalmente piezas de unos 70 a 80 g.
8. Colocar en la fermentadora a unos 28°C hasta duplicar el tamaño.
9. Hornear a unos 180°C.

Receta base masa brioche al cacao en polvo

- 90 g Leche
- 28 g Levadura fresca
- 504 g Huevos
- 90 g Azúcar
- 30 g Sal
- 258 g Harina de fuerza
- 432 g Harina floja
- 80 g Cacao en polvo Extra Brute o Plein Arôme
- 578 g Mantequilla

1. Disolver la levadura con la leche tibia a unos 30°C y colocar junto a la mitad de los huevos en el fondo del bol.
2. Incorporar el resto de sólidos excepto la mantequilla.
3. Trabajar la masa a velocidad media y cuando la harina haya absorbido la parte líquida agregue el resto de huevos.
4. Trabajar la masa unos 10 minutos hasta obtener una estructura elástica, la temperatura de la masa no debe superar los 27°C.
5. Añadir la mantequilla en dados y amasar hasta que esté bien mezclada, la temperatura final debe estar alrededor de 24°C.
6. Colocar en un bol y dejar reposar en el frigorífico durante la noche.
7. Al día siguiente, divida la masa y forme las piezas que desee, normalmente piezas de unos 70 a 80 g.
8. Colocar en la fermentadora a unos 28°C hasta duplicar el tamaño.
9. Hornear a unos 180°C.





Receta base masa brioche con pasta de cacao

- 140 g Leche
- 28 g Levadura fresca
- 504 g Huevos
- 128 g Pasta de cacao
- Grand Caraque
- 90 g Azúcar
- 30 g Sal
- 258 g Harina de fuerza
- 516 g Harina floja
- 440 g Mantequilla

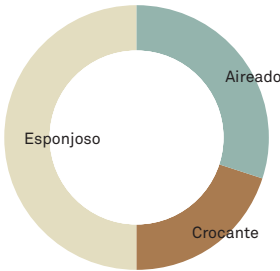
1. Fundir la pasta de cacao y verter encima una parte de huevos, realizar una emulsión, añadir el resto de huevos y reservar.
2. Disolver la levadura con la leche tibia y colocar junto a la mitad de la mezcla huevos-pasta de cacao en el fondo del bol.
3. Incorporar el resto de sólidos excepto la mantequilla.
4. Trabajar la masa a velocidad media y cuando la harina haya absorbido la parte líquida agregue el resto de huevos-pasta de cacao.
5. Trabajar la masa unos 10 minutos hasta obtener una estructura elástica, la temperatura de la masa no debe superar los 27°C.
6. Añadir la mantequilla en dados y amasar hasta que esté bien mezclada, la temperatura final debe estar alrededor de 24°C.
7. Colocar en un bol y dejar reposar en el frigorífico durante la noche.
8. Al día siguiente, dividir la masa y formar las piezas que desee normalmente piezas de unos 70 a 80 g.
9. Colocar en la fermentadora a unos 28°C hasta duplicar el tamaño.
10. Hornear a unos 180°C.

Usos

Para realizar diferentes piezas de bollería de uso diario.

Trucos

En el caso de que la temperatura del laboratorio sea muy elevada trabajar con la parte líquida (leche y huevos) a temperatura de 0 a 6°C.



Descripción científica

La aireación de la masa del brioche se debe a la acción de la levadura fresca agregada durante la preparación, que fermenta.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproduitos
Gluten





Pasta brisée

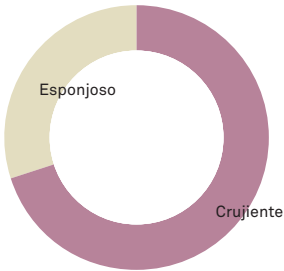
La pasta brisée tiene una textura arenosa y ligeramente crujiente con un sabor clásico de masa.

Usos

Principalmente para el forrado de fondos de tartas que servirán para realizar quiches, flanes, etc.

Trucos

Una vez forradas las tartas, en el caso de querer pre cocer los fondos, colocar un papel de horno y un peso encima para evitar que la masa se hinche.



Receta de base pasta brisée

- 551 g Harina floja
- 275 g Mantequilla
- 110 g Agua
- 44 g Yemas de huevo
- 20 g Sal fina

1. Mezclar la harina y la mantequilla fría a dados hasta obtener una masa arenosa.
2. Incorporar la mezcla de agua y yemas de huevos a unos 50°C.
3. Mezclar a velocidad media hasta formar una masa con una textura elástica, trabajar unos 10 minutos.
4. Extender la masa y cubrir, reservar en el frigorífico unas dos horas.
5. Laminar a la medida deseada y forrar los moldes.
6. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.

Receta de base pasta brisée con cacao en polvo

- 40 g Cacao en polvo [Extra Brute](#) o [Plein Arôme](#)
- 500 g Harina floja
- 274 g Mantequilla
- 110 g Agua
- 44 g Yemas de huevo
- 20 g Sal fina

1. Mezclar la harina, el cacao en polvo y la mantequilla fría a dados hasta obtener una masa arenosa.
2. Incorporar la mezcla de agua y yemas de huevos a unos 50°C .
3. Mezclar a velocidad media hasta formar una masa con una textura elástica, trabajar unos 10 minutos.
4. Extender la masa y cubrir, reservar en el frigorífico unas dos horas.
5. Laminar a la medida deseada y forrar los moldes.
6. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.

Receta de base pasta brisée con pasta de cacao

- 532 g Harina floja
- 220 g Mantequilla
- 74 g Pasta de cacao [Grand Caraque](#)
- 130 g Agua
- 44 g Yemas de huevo
- 20 g Sal fina

1. Mezclar la harina y la mantequilla fría a dados hasta obtener una masa arenosa.
2. Aparte realizar una emulsión mezclando la pasta de cacao fundida con el agua y las yemas de huevos calentados a unos 50°C.
3. Verter esta mezcla a la base de harina y mantequilla y mezclar a velocidad media hasta formar una masa con una textura elástica, trabajar unos 10 minutos.
4. Extender la masa y cubrir, reservar en el frigorífico unas dos horas.
5. Laminar a la medida deseada y forrar los moldes.
6. Cocer de 160 a 180°C dependiendo de la medida y el tipo de producto.



Descripción científica

Una pasta con muy poco amasado, lo que impide un gran desarrollo de la red de gluten. Por lo tanto, esta pasta tiene principalmente una textura crujiente.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Ovoproducos
Gluten



Hojaldre invertido

El hojaldre es una de las masas de base más usadas en pastelería. Con su original textura crujiente y hojaldrada y su sabor inconfundible, forma parte de infinidad de elaboraciones.

En este caso le proponemos una receta de hojaldre invertido de base y una adaptación del mismo con cacao en polvo.

La técnica del hojaldre consiste en intercalar por plegados sucesivos capas de masa y de grasa del mismo espesor.

En el caso del hojaldre invertido el hecho de laminar el hojaldre con la grasa en la parte exterior hará que la última capa externa en contacto con el ambiente después del laminado sea de grasa, lo que dará como resultado un hojaldre con una mayor resistencia a tomar humedad.

Hojaldre invertido

1. Empastar la harina con la mantequilla y estirar entre dos plásticos a una medida aproximada de 60x40 cm.
2. Reservar en nevera una hora aproximadamente.
3. Aparte realizar una masa elástica con el resto de ingredientes.
4. Extender a una medida de 30x40 cm y reservar en nevera una hora aproximadamente.
5. Colocar la masa a un lado de la lámina de grasa y cerrarla como si se tratara de un libro.
6. Realizar una primera vuelta y reposar la masa entre vuelta y vuelta hasta dar un total de 6 vueltas simples.
7. Laminar al grosor adecuado y cortar a la medida deseada.
8. Cocer en horno a unos 200°C.

Hojaldre invertido al cacao

1. Empastar la harina con la mantequilla y el cacao en polvo, estirar entre dos plásticos a una medida aproximada de 60x40 cm.
2. Reservar en nevera una hora aproximadamente.
3. Aparte realizar una masa elástica con el resto de ingredientes.
4. Extender a una medida de 30x40 cm y reservar en nevera una hora aproximadamente.
5. Colocar la masa a un lado de la lámina de grasa con cacao en polvo y cerrarla como si se tratara de un libro.
6. Realizar una primera vuelta y reposar la masa entre vuelta y vuelta hasta dar un total de 6 vueltas simples.
7. Laminar al grosor adecuado y cortar a la medida deseada.
8. Cocer en horno a unos 200°C.

Usos

En ambas recetas el desarrollo del hojaldre es el clásico y puede ser usado en todo tipo de elaboraciones clásicas como milhojas, Saint Honoré, etc.

Trucos

Durante la cocción y gracias al calor del horno, el agua del amasado se transforma en vapor de agua. Cada hoja de pasta recubierta de materia grasa por el aumento de temperatura en el horno retendrá este vapor de agua que crecerá, despegará y levantará cada hoja de pasta provocando el montado en acordeón de esta masa.



Descripción científica

Mediante el hojaldrado, se forma una estructura alternando láminas de masa y de mantequilla. Durante la cocción, el agua de la masa se evapora y es atrapada por la capa de mantequilla. Así, el vapor hará que la masa se hinche y sea aireada y crujiente.

Conservación recomendada

Temperatura ambiente:	Posible
Frigorífico:	Posible
Congelación:	Posible

Información alérgenos

Lactosa
Gluten





L CACAO
BARRY™ AB