

¿Qué es el Chocolate?

El chocolate comienza con el árbol de cacao. Los árboles de cacao crecen en las selvas tropicales de Brasil, Indonesia y el Oeste de África. El nombre en latín del árbol es "Theobroma cacao", que significa "comida de los dioses". Los árboles de cacao solo crecen en las condiciones calientes y húmedas de las selvas y normalmente son plantados a la sombra de árboles más grandes, para protegerlos del sol. La fruta de este árbol es una vaina grande que contiene los granos de cocoa. Cada árbol produce de 30 a 40 vainas y cada vaina contiene entre 20 y 50 granos de cocoa los cuales, se encuentran pegados a una pulpa suave.

Cuando las vainas han madurado, llegan a medir entre 15 y 25 cm y adquieren un color que va desde verde, dorado y rojo oscuro. Las vainas son cosechadas con mucho cuidado, ya que los árboles son frágiles y no pueden ser trepados. La fruta es cortada a mano usando cuchillos amarrados a postes para poder alcanzar las frutas de arriba.

Después, las vainas se abren y se sacan los granos y la pulpa para ponerlos en el sol durante varios días. Se lleva una fermentación hasta cierto grado, la cual es la primera etapa en el desarrollo del sabor a chocolate. Se limpian los restos de pulpa y se dejan secar los granos por unos días más. Después son evaluados y empaquetados en sacos para llevarlos a la fábrica de chocolates.

Tipos de Chocolate

* El chocolate no endulzado, también llamado chocolate de cocina y chocolate amargo, es licor de chocolate puro que ha sido enfriado y puesto en moldes.

* El chocolate semiamargo es licor de chocolate con una pequeña cantidad de mantequilla de cacao y un poco de azúcar. Contiene hasta 75% de sólidos de cacao. Con sólidos de cacao nos referimos a los tres componentes de estos granos: licor, mantequilla y polvo.

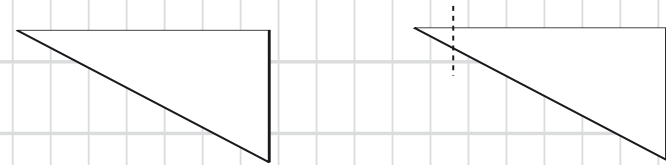
* El chocolate semidulce es licor de chocolate con una pequeña cantidad de mantequilla de cacao y azúcar, más que en el chocolate semiamargo. Contiene 75% de sólidos de cacao. Este es el chocolate más popular para cocinar en las casas.

* El chocolate de leche es al que le agregaron leche. Contiene 30% de sólidos de cacao. El chocolate blanco sólo puede ser contado como chocolate de verdad, si contiene mantequilla de cacao. Esta hecho con mantequilla de cacao endulzada y leche. Sin embargo, hay chocolates blancos en el mercado que no contienen mantequilla de cacao, en este caso se clasifican como dulces.

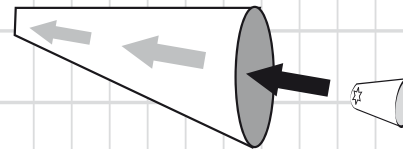


Aprende a usar tus DUYAS

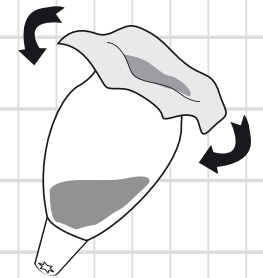
1. Toma una de las mangas pasteleras y hazle un corte de 1 cm de distancia.



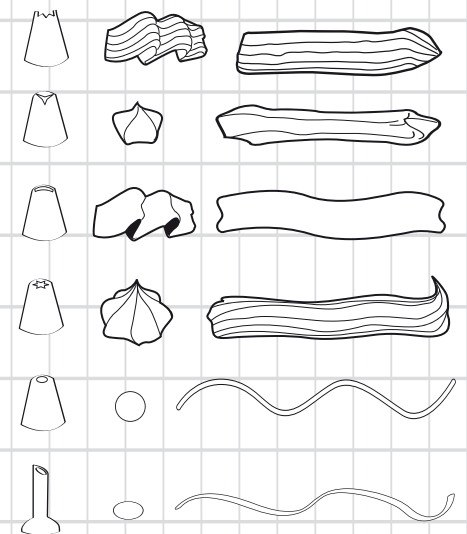
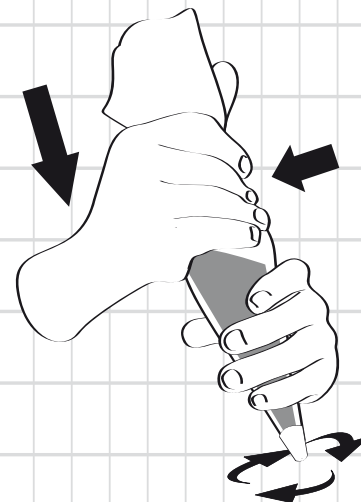
2. Toma una de las puntas de duya y pásala por dentro de la manga. Debe quedar bien fija en la punta. Si sientes que le falta más espacio, vuelve a cortar la manga pero sólo un poco hasta que quepa bien la punta de duya.



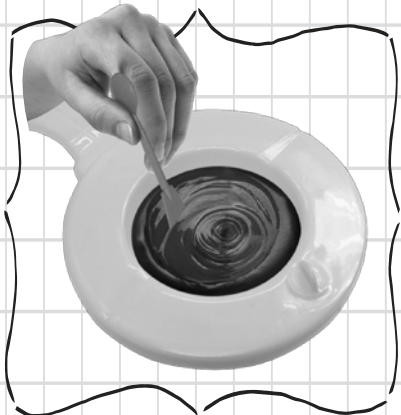
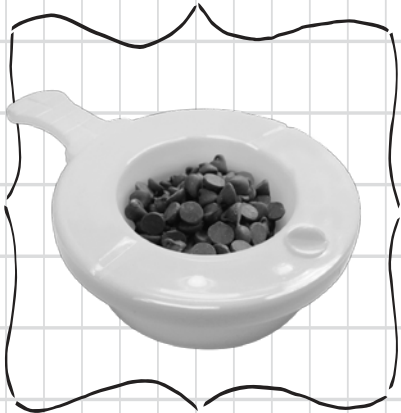
3. Para rellenar tu duya, debes doblar los extremos de la manga para evitar manchas o que no se llene bien.



4. Con una mano debes presionar y con la otra debes mover la duya. Practica y verás que en poco tiempo podrás hacerlo con una sola mano.



Cómo derretir el Chocolate



NOTA:

Si se ha acabado tu chocolate, puedes usar otras marcas de chocolate en barra, granillo o en gotas. Algunas tardarán más en derretirse que otras, pero te servirán perfectamente. ¡Experimenta!

1. Toma tu plato fundidor y verifica que esté totalmente limpio y seco.
2. Pide a tu adulto asistente que caliente agua de la llave ya sea en la estufa o en el micro ondas. Que esté caliente pero que NO HIERVA.
3. Con cuidado, quita el tapón del plato fundidor y pide a tu adulto asistente que lo llene de agua caliente por esa abertura. Vuelve a colocar el tapón en su lugar. Observa que no se salga el agua.
4. Coloca las gotas de chocolate en el plato y déjalas reposar unos minutos, después toma una de tus cucharitas y empieza a mover el chocolate para que se derrita bien.
5. El chocolate derretido debe tener una consistencia líquida como de leche condensada. ¡LISTO! tu chocolate está listo para atemperar o directamente para decorar y hacer figuritas.

TIPS IMPORTANTES

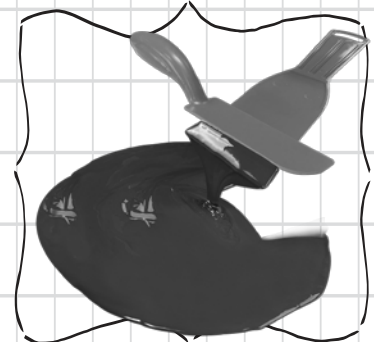
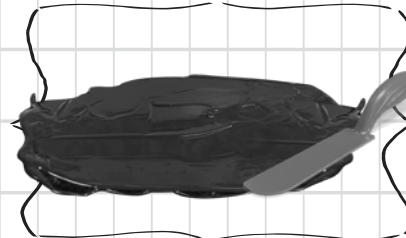
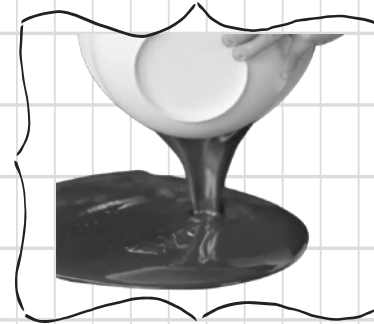
EL CHOCOLATE Y EL AGUA NO SE MEZCLAN.

Antes de comenzar a trabajar con el chocolate, asegúrate de que tu área de trabajo y tus utensilios estén completamente secos. Si unas pocas gotas de agua caen en el chocolate, éste se volverá una masa pegajosa y será imposible trabajar con él.

EL CHOCOLATE SE PUEDE QUEMAR.

Cuando derritas el chocolate nunca dejes que la temperatura rebase los 46°C (115°F). El chocolate se puede quemar, si rebasa esta temperatura sabrá a quemado. Nunca derritas chocolate sobre agua hirviendo, es mejor derretirlo lentamente sobre agua caliente para que puedas controlar la temperatura.

Atemperar el Chocolate



CHOCOLATE
ATEMPERADO



CHOCOLATE
NO ATEMPERADO



NECESITAS:

- * Tu chocolate ya fundido
- * Tu rasqueta
- * Tu espátula
- * Una charola de metal larga como las que se usan para hornear galletas.

El templado o atemperado del chocolate es una técnica esencial para obtener resultados óptimos cuando se trabaja con chocolate. En un principio parece complicado, pero no lo es una vez que te atreves y sigues nuestras instrucciones. El atemperado consiste en controlar la recristalización de la manteca de cacao, derritiendo el chocolate, luego darle un ligero enfriamiento posterior, para acabar con otro ligero calentamiento. De esta manera la manteca de cacao produce cristales parejos y un chocolate con un magnífico brillo superficial y con esa consistencia al partirlo que todos conocemos.

1. Vierte 2/3 partes de tu chocolate fundido sobre tu charola.
2. Esparce con tu espátula hasta que empiece a espesarse. Tienes que mantener el chocolate en continuo movimiento.
3. Con tu espátula (en una mano) vas estirando el chocolate y con tu rasqueta (en la otra mano) lo vas recogiendo.
4. Cuando el chocolate se empiece a espesar recógelo de la superficie de tu charola y regrésalo al plato fundidor en el que se encuentra el resto del chocolate derretido.
5. Remueve bien para bajar su temperatura.
7. ¡LISTO! ya puedes usar tu chocolate para hacer bombones y figuritas con un acabado profesional. Además, te será mucho más fácil desmoldar.



PARA MEJORES
RESULTADOS
VE NUESTRO
VIDEOMANUAL

Figuritas de Chocolate

NECESITAS:

- * Tu chocolate fundido
- * Tu molde con diferentes figuras
- * Una de tus cucharitas.
- * Tu charola incluida
- * Una charola grande donde quepa el molde
- * Tu refrigerador

1. Coloca tu molde en una charola sobre una superficie firme y vierte el chocolate derretido dentro de las cavidades usando una de tus cucharitas.

2. Cuando las figuras estén llenas, toma la charola y dale unos golpecitos sobre la mesa. Esto bajara el chocolate y expulsara las burbujas de aire.

3. Deja que los chocolates se endurezcan en un lugar fresco. Puedes colocarlos en tu refrigerador (no congelador) por unos minutos, pero asegúrate de que estén cubiertos para que no les escurra agua.

4. Los chocolates se endurecen rápidamente; en media hora deben estar listos si los dejaste a temperatura ambiente.

5. Presiona ligeramente uno de los chocolates para ver si ya están duros.

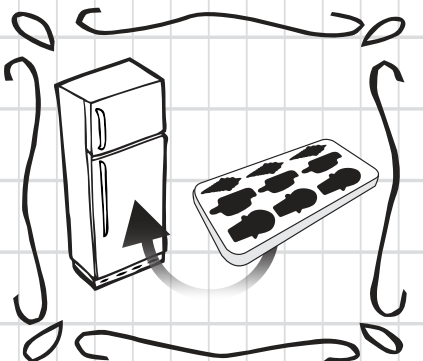
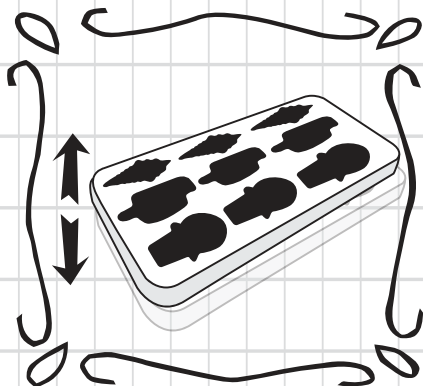
6. Remover los chocolates del molde es muy fácil; voltea el molde sobre tu charola incluida y da unos golpecitos para que salgan los chocolates. Cuando están listos deben salir fácilmente.

¡ LISTO ! haz hecho deliciosas figuras de chocolate, ahora puedes envolverlos en papel de colores o presentarlos sobre tu charola.

TIPS IMPORTANTES

* Puedes añadir arroz inflado, nueces o grageas sobre tus figuras antes de que se endurezcan.

* Intenta colocar un trozo de almendra o nuez dentro del chocolate antes de que éste se haga duro, después añade una capa delgada de chocolate.



Paletas de chocolate

NECESITAS:

- * Tu chocolate fundido
- * Tu molde de paletas
- * Tus palitos para paleta
- * Tu charola incluida
- * Tu refrigerador

1. Coloca tu molde de paletas sobre tu charola incluida. Luego, pon los palitos en el molde como se muestra en la foto.

2. Vierte tu chocolate fundido dentro de las cavidades del molde hasta llenarlas.

3. Una vez listo el molde, dale unos golpecitos sobre la charola para quitarle las burbujas al chocolate.

4. Puedes dejar que las paletas se endurezcan a temperatura ambiente, pero te recomendamos que metas el molde con las paletas y la charola dentro del refrigerador (no congelador) de 5 a 15 minutos.

5. Presiona ligeramente una de tus paletas para ver si ya están duras.

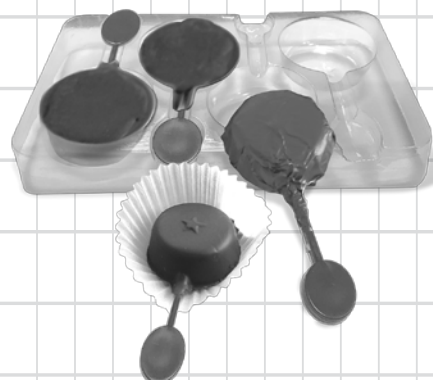
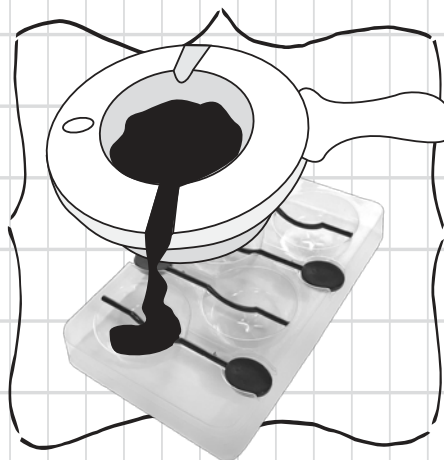
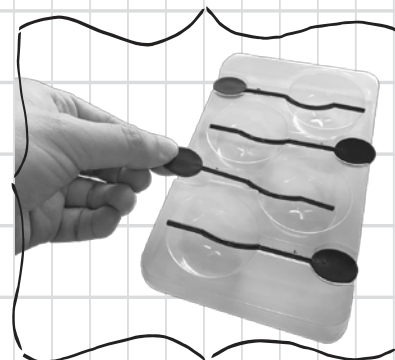
6. Voltea el molde sobre tu charola y da unos golpecitos para que salgan las paletas. Cuando están listas deben salir fácilmente.

¡ LISTO ! haz hecho deliciosas paletas de chocolate, ahora puedes envolverlos en papel de colores o presentarlas sobre tu charola.

TIPS IMPORTANTES

* Puedes añadir arroz inflado, nueces o grageas sobre tus paletas antes de que se endurezcan.

* Intenta agregar una trozo de almendra, nuez o gomita dentro de las paletas antes de que éstas se hagan duras.



Cubierta uniforme con tu aplanador

NECESITAS:

- * Tu aplanador
- * El postre o pastel que quieras cubrir.

El aplanador es un utensilio que te ayudará a conseguir una superficie lisa y uniforme cuando cubres tus pasteles con ganache, betún o fondant.

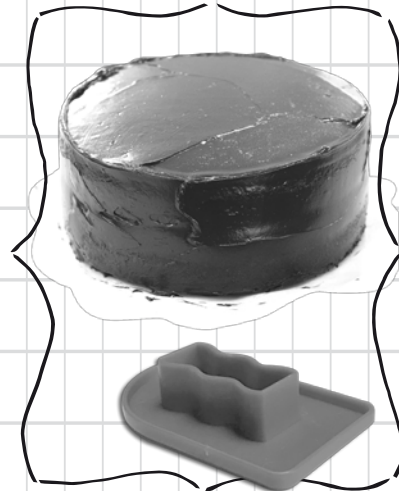
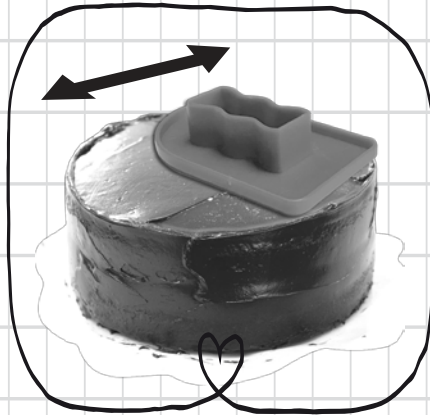
En esta ocasión estamos poniendo de ejemplo un pastel con cubierta de betún de chocolate.

1. Coloca tu pastel sobre una superficie plana y firme. Añade el betún sobre toda la superficie del pastel tratando de cubrir lo más que puedas.

2. Toma tu aplanador y presiona suavemente el betún sobre el pastel tratando de distribuirlo por toda la superficie. Notarás que te sobrará betún, es normal, sólo debes regresar el sobrante a un recipiente.

3. Con movimientos de izquierda a derecha ve afinando la parte superior del pastel.

4. Continúa usando el aplanador hasta conseguir el acabado que desees. Practica hasta que seas todo un profesional.



Usando tu Trampeador

NECESITAS:

- * Tu chocolate fundido
- * Tu trampeador
- * Tu charola
- * Galletas, trozos de fruta, almendras, etc

1. Coloca tu plato fundidor con el chocolate previamente derretido sobre una superficie plana y firma. Luego coloca junto a éste tu charola.

2. Toma tu trampeador y coloca un trozo de fruta (manzana o gajo de naranja) o unas cuentas almendras. En este caso usaremos una galleta.

3. Suavemente sumerge el trampeador junto con la galleta dentro del chocolate derretido de tu plato fundidor. Cuida que quede totalmente cubierta.

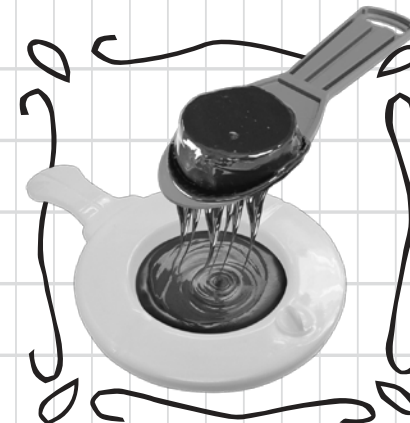
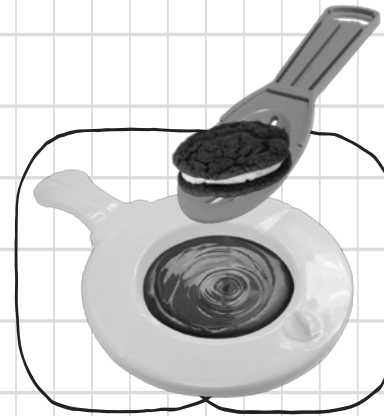
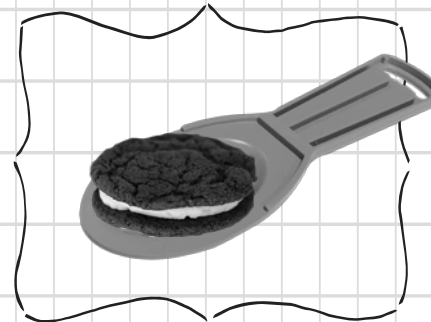
4. Con cuidado, saca el trampeador junto con la galleta ya cubierta. Deja que el chocolate sobrante escurra sobre el plato fundidor.

5. Cuando veas que ya no escurre mucho chocolate puedes dejar reposar tu galleta cubierta sobre tu charola.

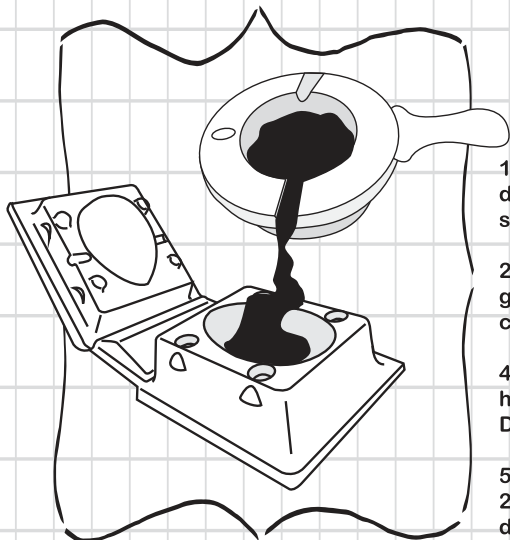
6. Tu galleta deberá estar lista de 20 a 30 minutos a temperatura ambiente. Puedes meterla en el refrigerador para acelerar el proceso de endurecimiento del chocolate.

7. Repite el mismo procedimiento con las demás galletas, semillas o frutas que quieras.

¡LISTO!



Huevo de chocolate



NECESITAS:

- * Tu chocolate ya fundido
- * Tu molde de huevo
- * Tu charola

1. Vierte una pequeña cantidad de chocolate derretido dentro del molde de huevo. Lo suficiente para cubrir la cavidad.

2. Toma el molde con tus manos y empieza a girarlo para que el chocolate lo cubra por completo.

4. Ya que hayas cubierto el molde, ciérralo haciendo coincidir los botones de cierre. Debe quedar bien cerrado.

5. Deja reposar el molde con el chocolate de 20 a 30 minutos, o bien, métele al refrigerador (no congelador) por 15 minutos para que solidifique. Cuando esté sólido, sólo debes abrir el molde con cuidado, voltéalo sobre tu charola y dale unos golpecitos para desprenderlo.

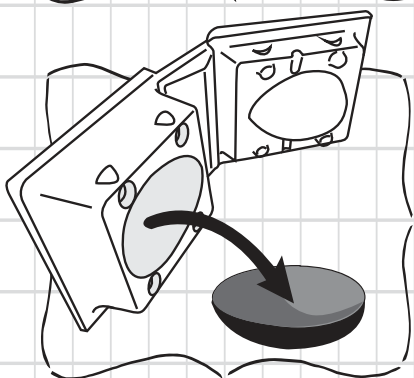
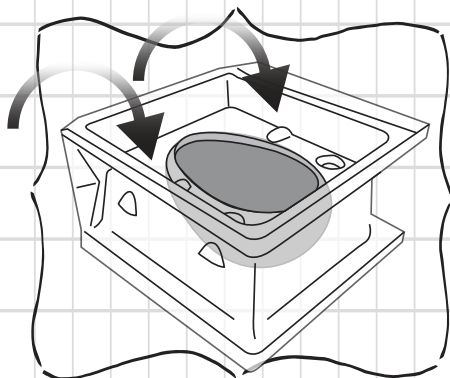
6. ¡LISTO! YA TIENES LA MITAD DE UN HUEVO DE CHOCOLATE. Para hacer la otra cara repite los pasos anteriores.

PARA UNIR LAS DOS MITADES DEL HUEVO DE CHOCOLATE

- * Consigue un pincel limpio y totalmente SECO.
- * Con dicho pincel toma un poco de chocolate fundido.
- * Unta el chocolate por toda la orilla de una mitad del huevo.
- * Enseguida, toma la otra mitad y con mucho cuidado, pégalo a la mitad que tiene la orilla con chocolate fundido.
- * Presiona un poco durante 5 minutos.
- * Ya que sientas que está pegado, méte el huevo de chocolate al refrigerador por otros 5 minutos.

ANTES DE UNIR LAS MITADES, PUEDES AGREGAR DULCES DENTRO DEL HUEVO.

TIPS IMPORTANTES



Pastelitos de Chocolate

NECESITAS:

- * 200 g de Chocolate en trozos (1 taza)
- * 2 huevos
- * 1/4 taza (63 ml) de leche
- * 1/4 taza (60 ml) de aceite de girasol
- * 20 ml de miel de maíz (miel para bebé)
- * 1/2 taza (80 g) de azúcar estándar
- * 1 y media taza (150 g) de harina de trigo
- * 1/2 taza (83 g) de chocolate en polvo
- * 1 cucharadita (2 g) de royal
- * 1/2 cucharadita (1 g) de bicarbonato
- * 1 pizca (1,5 g) de sal
- * 1/2 barra de 90 g de mantequilla

CONSIGUE: 1 charola para pastelitos y capacillos para pastelitos.

1. Pide a tu adulto asistente que pre-caliente el horno a 180°C. Mientras en un bowl mezcla la mantequilla, los huevos, el azúcar, el aceite y la miel de maíz.

2. Mezcla con la ayuda de una batidora hasta que todos los ingredientes se unifiquen muy bien. Luego añade la leche. Vuelve a batir.

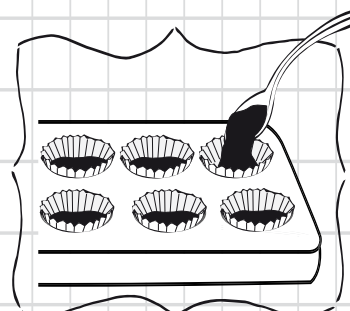
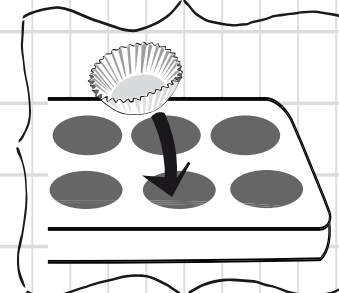
3. Agrega poco a poco la harina, chocolate en polvo, royal, bicarbonato, azúcar, la sal y el chocolate en trozos. Vuelve a batir hasta que todo quede mezclado.

4. Distribuye los capacillos dentro del molde para pastelitos. Rellénalos a 2/3 partes de su capacidad con la mezcla anterior.

5. Pide a un adulto que hornee los pastelitos de 20 a 22 minutos. Sabrás que los pastelitos están listos cuando metas un palillo en medio de uno de ellos y el palillo salga limpio.

6. Con cuidado, sácalos del horno y déjalos por 10 minutos dentro de la charola, después sácalos y déjalos enfriar por 20 minutos. ¡ PASTELITOS LISTOS !

PARA DECORAR TUS PASTELITOS, USA LA CREMA DE GANACHE (trufa) DE LA RECETA QUE VIENE EN LA PÁGINA 14. SI TE QUEDA MUY ESPESA AÑADE 1/4 TAZA DE LECHE Y REVUELVE CON ESPÁTULA DESPACIO. Usa una de tus ducas, te recomendamos la de estrella.



Galletas de chocolate

NECESITAS:

- * 1 Charola para galletas
- * Varios cortadores de galletas
- * 1 Recipiente grande y hondo
- * Papel encerado
- * 1 Rodillo
- * 1/2 taza (80 g) de chocolate en polvo
- * 2 Tazas (200 g) de harina de trigo
- * 1/2 taza (80 g) de azúcar estandar
- * 1 Pizca (2 g) de sal
- * 1 huevo
- * 2 Barritas de 90 g de margarina
- * 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- * Horno convencional u horno tostador

1. En tu recipiente añade el chocolate, la harina, azúcar y sal. Con la ayuda de una cuchara revuelve los ingredientes.

2. Haz un hueco poco profundo en la mezcla anterior y añade el huevo, la vainilla y la margarina. Con la ayuda de tus manos, empieza a mezclar todo muy bien. No agregues nada más hasta que todos los ingredientes se hayan unificado completamente.

3. Cuando hayas acabado, envuelve la masa en plástico o métela dentro de una bolsa. Déjala reposar por 1 hora.

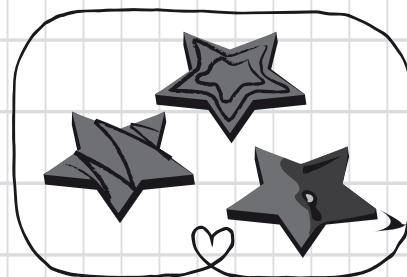
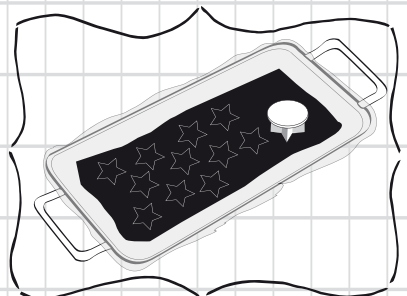
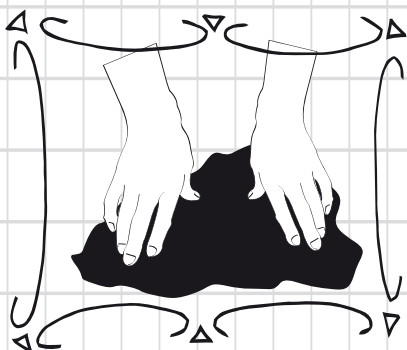
4. Toma una charola para galletas, ponle encima el papel encerado. Luego, toma tu masa para galleta y ponla sobre el papel. Con la ayuda del rodillo extiende la masa hasta que quede con un grosor de 5 milímetros.

5. Toma un cortador de tu preferencia y empieza a cortar la figura sobre la masa dejando un espacio de 1 cm entre cada figura.

6. Cuando hayas acabado de cortar las figuras. Mete las galletas a hornear por 15 minutos a 180°C (es lo mismo para un horno tostador).

7. Deja enfriar las galletas antes de comerlas o decorarlas.

8: Toma tu duya y llénala de chocolate fundido, decora tus galletas haciendo dibujos o sólo con líneas. ¡ tu decides !



Canastas de Chocolate

- * Chocolate fundido
- * Deberás conseguir globos
- * Charola o refractario planos de vidrio, metal o plástico

1. Antes de comenzar, lava los globos y asegúrate de que estén completamente secos antes de usarlos.

2. Deja el chocolate fundido dentro del plato fundidor.

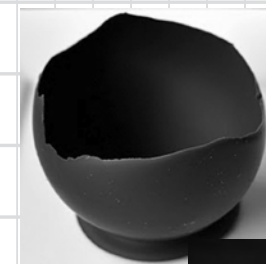
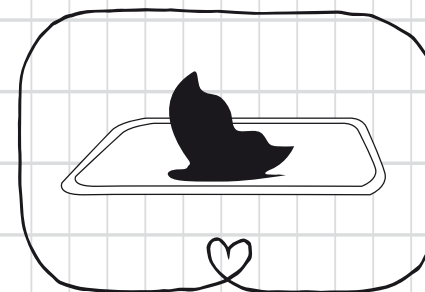
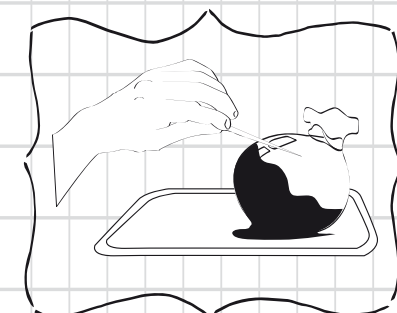
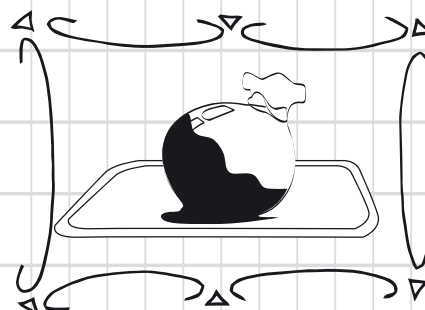
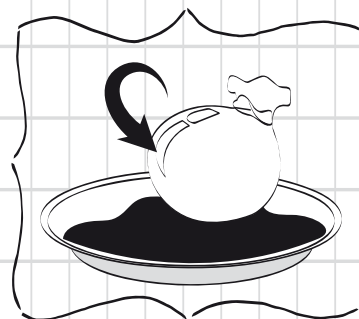
3. Toma uno de los globos e inflalo tan grande como desees que sea la canasta.

4. Sumerge un poco el globo ya inflado sobre el chocolate, cubre casi la mitad del globo, hazlo girar para que la cobertura sea uniforme.

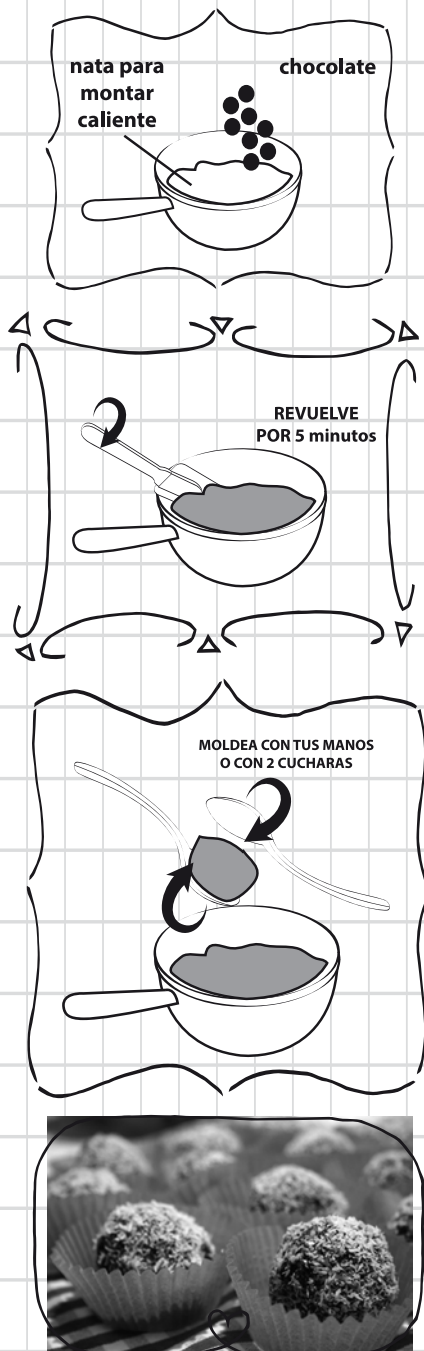
5. Ahora deja el globo con el chocolate en la charola y deja solidificar.

6. Cuando el chocolate esté sólido, revienta el globo y con cuidado despréndelo del chocolate.

7. Notarás que el chocolate ha adquirido la forma de un tazón. Puedes llenarlo con fruta, crema batida, helado o gelatina ya hecha. ¡ EXPERIMENTA!



Ganache de chocolate (trufas)



- * 200 g de chocolate en trozos
- * 120 ml de nata para montar (la encuentras en tiendas de repostería)
- * 1 cazuela

El “Ganache” es una palabra francesa para referirse a la mezcla de chocolate y crema para batir. Es una mezcla muy versátil ya que dependiendo de la temperatura, puede ser suave para coverturas de pasteles o espeso para hacer bolitas o las famosas trufas de nuez o cacahuete.

1. En la cazuela vierte la nata para montar y ponla a calentar a fuego alto. **PIDE AYUDA DE UN ADULTO**

2. Cuando veas que la nata está a punto de hervir, agrega el chocolate con cuidado para que se cubra de crema. Retira de la estufa.

3. Espera a que el chocolate se mezcle y funda con la crema por 5 minutos aprox. Pasado ese tiempo, revuelve con la espátula suavemente para que la crema no pierda su espesor.

4. Sigue revolviendo hasta que el chocolate se derrita y se mezcle con la crema, seguramente verás que se hace una pastita suave como merengue pero más espesa. Deja que la mezcla se enfríe.

5. Ya que esté frío el chocolate, toma un pedazo del chocolate y moldéalo en forma redonda, o bien, puedes hacerlo con 2 cucharas.

6. Cuando hayas acabado tus bolitas, espárceles chocolate en polvo. También puedes hacerlas rodar sobre una capa de nueces, arroz inflado o cacahuete.



Hecho en México por ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista,
Alcaldía Alvaro Obregón, C.P. 01140, México,
Ciudad de México, R.F.C.ALG670404QE3
TEL. 55 26 36 3 77 0

Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Escribenos a: club@mialegria.com.mx

Impreso en Litoforza 2022



Aprende y juega viendo nuestros videomanuales, guías rápidas y recomendaciones en nuestro canal de YouTube: **MiAlegriajuguetes**

No recomendado para menores de 4 años.
“¡ATENCIÓN UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO”
“El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.”