



JORDI ROCA ANARQUIA

Aguas de chocolate saborizadas

BASES DE AGUAS DE CHOCOLATE (7 elaboraciones)

- 1,5l agua
- 500 g Alto El Sol
- 500 g Alunga™
- 500 g Lactée Supérieure
- 500 g Fleur de Cao™
- 500 g Inaya™
- 500 g Mexique
- 500 g Ghana

- Elaboración**
- / Para cada elaboración, calentar 1,5 de agua a 85°C y verter sobre el chocolate. mezclar con túrmix hasta conseguir una preparación homogénea.
 - / Pasar la mezcla en una superbag colocada dentro de un recipiente con bordes altos, que pueda recolectar el agua filtrada de la mezcla, y dejar en nevera filtrando durante 12 horas.

AGUA DE CHOCOLATE DE REALIZ



AGUA DE CHOCOLATE Y CEPS

- 500 g Agua de chocolate de Alto el Sol
- 20 g pasta de regaliz

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

- 500 g Agua de chocolate de Alunga™
- 3 g ceps en polvo

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

AGUA DE CHOCOLATE Y YUZU



AGUA DE CHOCOLATE Y HABA TONKA

- 500 g Agua de Chocolate Lactée Superieure 38,2 %
- 50 g zumo de yuzu

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

- 500 g Agua de Chocolate Fleur de Cao™ 70%
- 2 granos tonka rallada

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

AGUA DE CHOCOLATE Y BALSAMICO



AGUA DE CHOCOLATE Y CACAHUETE

- 500 g Agua de Chocolate Inaya 65%
- 10 g balsamico

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

- 500 g Agua de Chocolate Mexico 66%
- 80 g pasta de cacahuete

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.

AGUA DE CHOCOLATE Y CARDAMOMO



- 500 g Agua de Chocolate Ghana 40%
- 5 g cardamomo

Elaboración
Mezclar con un batidor de mano y reservar.



Aguas de chocolate texturizadas (7 elaboraciones)

200 g TPT de azúcar y agua
6 g agar
0,6 g goma xantana

Elaboración

- / Para cada agua de chocolate texturizada, mezclar las aguas de chocolate saborizadas con todos los ingredientes indicados en un cazo y llevar la mezcla a ebullición.
- / Homogeneizar con la ayuda de un túrmix.
- / Tamizar la mezcla obtenida y colocar en una mangas. Reseva en nevera.

Gelatinas de agua de chocolate (7 elaboraciones)

2,5 g agar
50 g azúcar

Elaboración

- / Mezclar los ingredientes con 500g de cada agua de chocolate texturizada (ver arriba) en un cazo y llevar a ebullición.
- / Verter en 2 moldes de 20 cm x 12, 5 cm de lado y 1 cm de altura.
- / Dejar cuajar en nevera.
- / Desmoldar la gelatina y cortar a cubitos de 0,4 cm de lado. Reservar.

Aceites saborizadas

Aceite de Romero

1000 g aceite de girasol
200 g romero fresco

Elaboración

- / En una bolsa de vacío, agregar el aceite y el romero y envasar al 100% de vacío.
- / Calentar en baño Roner a 60°C durante 3 horas.
- / Colar y dejar enfriar. Reservar.

Aceite de Guindilla

1000 g aceite de girasol
300 g guindilla

Elaboración

- / En una bolsa de vacío, agregar el aceite y la guindilla y envasar al 100% de vacío.
- / Calentar en baño Roner a 60°C durante 3 horas.
- / Colar y dejar enfriar. Reservar.

Aceite de Jengibre

1000 g aceite de girasol
120 g jengibre

Elaboración

- / En una bolsa de vacío, agregar el aceite y el jengibre cortado a trozos y envasar al 100% de vacío.
- / Calentar en baño Roner a 60°C durante 3 horas.
- / Colar y dejar enfriar. Reservar.

Cremas de chocolate sin especies (7 elaboraciones)

BASE DE CREMA

3750 g leche
3750 g nata
750 g azúcar
37,5 g CSIM

Elaboración

- / En una olla, calentar la leche con la nata y parte del azúcar 500 g.
- / Llevar la mezcla a 40°C.
- / Agregar el resto de azúcar -250 g- previamente mezclado con el estabilizante CSIM.
- / Llevar la mezcla a 85°C.
(Usar la base de crema enseguida, en caliente, para preparar las cremas de chocolates.)



Crema chocolate de Alunga 41%

600 g Alunga 41%
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Inaya 65%

400 g Inaya 65%
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Ghana 40%

600 g Ghana 40%
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Fleur de Cao

380 g Fleur de Cao
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Mexique 66%

400 g Mexique 66%
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Lactée Supérieure

620 g Lactée Supérieure
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Crema chocolate de Alto el Sol 65%

400 g Alto el Sol 65%
Elaboración
/ Verter la base de crema aún caliente sobre el chocolate correspondiente y mezclar.

Cremas de chocolate con especias (7 elaboraciones)

Crema de chocolate Alunga 41% y café

750 g crema de Chocolate Alunga 41%
18 g café molido
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Mexique 66% y guindilla

700 g crema de chocolate Mexico 66%
1,5 g guindilla
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Ghana 40% y cardamomo

750 g crema de chocolate Ghana 40%
7,5 g cardamomo
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Inaya 65% et jengibre

700 g crema de chocolate Inaya 65%
2,1g jengibre rallado
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Alto el Sol y Pimienta de Java

700 g crema de chocolate Alto el Sol 65%
4/5 pimienta Java
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Fleur de Cao et haba Tonka

690 g crema de chocolate Fleur de Cao™
1,5 g haba tonka
Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.

Crema de chocolate Lactée Supérieure y azafran

760 g crema de chocolate Lactée Supérieure 38,2 %
0,6 g azafrán en polvo

Elaboración
/ Combinar los ingredientes, mezclando con batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea.
/ Resevar en nevera.



PRALINES (6 A ELABORACIONES)

De piñon

150 g pasta de piñon
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

De pistachio

150 g pasta de pistachio
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

De avellana

150 g pasta de avellana
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

De almendra

150 g pasta de almendra
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

De cacahuete

150 g pasta de cacahuete
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

De nuez

150 g pasta de nuez
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Elaboración

/ En el bol de la thermomix, agregar la pasta de fruto seco y el chocolate con leche. Programar la temperatura de la maquina a 37°C y mezclar los ingredientes durante unos minutos. Reservar.

BROWNIE

6 huevos
540 g azúcar
340 g mantequilla
120 g Extra Brute
150 g harina
540 g Ghana

Elaboración

/ Calentar ligeramente la mantequilla para que este liquida y reservar.
/ Batir los huevos junto con el azúcar a unos 30°C.
/ Añadir la mantequilla liquida procurando emulsionar la mezcla.
/ Por otro lado, mezclar la harina y el cacao en polvo, tamizar y agregar a la mezcla.
/ Incorporar el chocolate picado.
/ Cocer en un horno precalentado a 170°C durante 25 a 30 minutos.
/ Cortar en cubitos de 1 cm de lado. Reservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

HELADO DE CHOCOLATE

3920 g agua
6820 g leche entera
780 g nata
800 g Extra Brute
3600 g dextrosa
600 g azúcar sacarosa
140 g estabilizador
740 g leche en polvo baja en materia grasa
600 g azúcar invertido
2000 g Fleur de Cao™

Elaboración

/ En un cazo, mezclar el agua, la leche, la nata, el cacao en polvo y la dextrosa y calentar hasta la temperatura de 40°C.
/ Añadir el estabilizante CSIM, la leche en polvo, el azúcar invertido, y llevar la mezcla a 85°C.
/ Verter encima del chocolate y mezclar con turmix.
/ Colar y dejar reposar la mezcla en nevera al menos durante 12 horas.
/ Transcurrido este tiempo, turbinar para formar el helado.

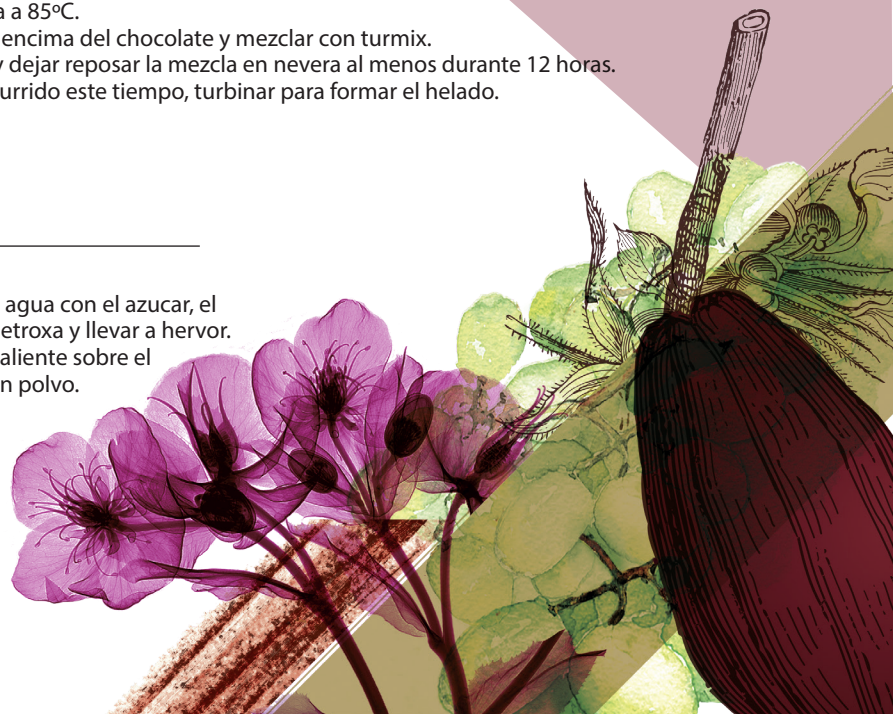
SORBET DE CHOCOLATE

5480 g agua
1800 g azúcar
320 g azúcar invertido
200 g dextrosa
1200 g Extra Brute
1200 g Cuba
400 g glicerina liquida
750 g vodka

Elaboración

/ En un cazo, mezclar el agua con el azúcar, el azúcar invertido y la dextrosa y llevar a hervor.
/ Verter la mezcla aún caliente sobre el chocolate y el cacao en polvo.

/ Dejar la preparación enfriar en nevera.
/ Cuando este frío, volcar encima de una mezcla de glicerina y vodka y mezclar.
/ Colar y dejar reposar la mezcla en nevera al menos durante 12 horas.
/ Turbinar para formar el sorbete.



SACHER

420 g	yemas de huevo	Elaboración
300 g	huevos	/ Mezclar la yema con el masapan, el huevo entero y el azúcar glas, con la ayuda de un turmix procurando emulsionar la mezcla. Por otro lado, mezclar la harina y el cacao, y tamisar.
860 g	pasta de almendra 50%	/ Calentar ligeramente la mantequilla para que este líquida, y luego incorporarla a la pasta de cacao.
260 g	azúcar glasé	/ Colocar el azúcar y las claras en un bol, calentar al baño maría y, una vez disuelto el azúcar, montar el merengue.
200 g	harina	/ Cuando esté a punto de nieve, añadir de forma envolvente la pasta emulsionada y el polvo de cacao y harina a la preparación de merengue.
200 g	Extra Brute	/ Hornear a 200°C durante 20 min. Cortar en cubitos de 1 cm de lado. Reservar en un recipiente hermético.
200 g	mantequilla salada	
500 g	claras de huevo	
300 g	azúcar	
300 g	Grand Caraque	

ESPUMA DE CHOCOLATE

1200 g	Alto El Sol	Elaboración
1200 g	Lactée Supérieure	/ En un cazo, llevar a hervor la mezcla de leche y nata.
300 g	Fleur de Cao™	/ Agrerar el huevo previamente batido con azúcar y xantana, y llevar la mezcla a 85°C.
300 g	Praliné Onctueux	/ Aun caliente, verter la preparación sobre los chocolates y el praliné.
960 g	leche	/ Incorporar mezclando con un batidor de maño.
6 g	goma xantana	/ Enfriar rápidamente la mezcla en baño maría inverso de agua con hielo.
600 g	azúcar	/ Cuando esté frío, añadir las claras y mezclar con la ayuda de un túrmix.
720 g	claras de huevo	/ Introducir 650 g de mezcla en un sifón con 3 cargas y reservar.
720 g	yemas de huevo	
3600 g	nata	

BIZCOCHO DE CHOCOLATE EN SIFON

2400 g	Alto El Sol	Elaboración
2500 g	claras de huevo	/ Fundir el chocolate y mantener a 45°C.
1600 g	yemas de huevo	/ Agregar las claras y las yemas con la ayuda de un túrmix.
1600 g	azúcar	/ Añadir la sal, la harina, el cacao en polvo y la levadura química.
20 g	sal	/ Mezclar con túrmix hasta conseguir una mezcla homogénea.
400 g	harina	/ Colar la preparación e introducir 650 g en un sifón de litro con 3 cargas.
40 g	levadura en polvo	/ Con el sifón cargado, llenar la mitad de un vaso de plástico de 33 ml.
120 g	Extra Brute	/ Cocer durante 45 segundos en microondas a potencia máxima.
		/ Colocar los vasos de plásticos al revés sobre una rejilla para dejar enviar.
		/ Cuando este frío sacar el vaso de plástico sacar el bizcocho cocido del vaso y romper a trozos de aproximadamente en cubitos de 1,5 cm de lado.
		/ Reservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

CARAMELO DE CHOCOLATE

100 g	pasta de azúcar	Elaboración
500 g	glucosa	/ En una olla, calentar el fondant, el isomalt y la glucosa hasta llegar a la temperatura de 135°C.
500 g	isomalt	/ Añadir el ácido cítrico, y llevar la mezcla a 160°C.
200 g	Alto El Sol	/ Un vez la temperatura de la mezcla de azúcares baje a 145°C, incorporar el chocolate y mezclar.
22	gotas solución de ácido cítrico	/ Volcar y estirar sobre dos papeles siliconados intentando estirar lo más fino posible y cortar cuadrados de 2 cm x 2 cm, reservar.

GRUE DE CACAO EMPANIZADO

1000 g	grué de cacao	Elaboración
500 g	azúcar	/ Poner el agua y el azúcar en una olla y llevar a ebullición.
100 g	agua	/ Apartar del calor, y añadir el grue de cacao, removiendo con una cuchara de madera hasta que el azúcar se pegue al grue.

/ Sacar el grue empanizado, escurrir, y estirar sobre un papel siliconado y dejar enfriar. Reservar.

SALSA DE CHOCOLATE

320 g	nata	Elaboración
560 g	agua	/ En un cazo, llevar a ebullición la mezcla de nata, agua y azúcar.
800 g	azúcar	/ Apartar del fuego y añadir el cacao en polvo y mezclar con túrmix.
520 g	Extra Brute	/ Colar y reservar en nevera.

ACABADO Y MONTAJE DEL PLAT

Q.S. grué de cacao
Q.S. Pop Rocks

