

Toques decorativos

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:58

Actualizado: 30/04/2018 20:01

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/toques-decorativos.pdf>

TOQUES DECORATIVOS

Hojas de rosa de chocolate

Limpiar las hojas con un paño húmedo y secar. Derretir 300 gramos de chocolate a elección. Sostener la hoja y aplicar una capa gruesa de chocolate, por un lado de la hoja con un pincel. Poner en la heladera hasta que el chocolate esté compacto y separar las hojas del chocolate.

Formas de caramelo

Preparar un almíbar denso y cocer hasta que esté a punto de caramelo. Cubrir una placa de hornear con papel sulfurizado aceitado. Tomar una cuchara de caramelo y dejarlo caer sobre el papel desde la punta de la cuchara. Dejar enfriar las formas y sacar el papel.

Chocolate espolvoreado con azúcar y chocolate

Hacer formas de chocolate. Poner un poco de azúcar impalpable en un tamiz y espolvorear sobre las formas. Poner un poco de cacao en polvo en otro tamiz y espolvorear sobre el azúcar impalpable. Puede variar el efecto espolvoreando en orden inverso.

Copos de chocolate

Tomar con una mano un trozo de chocolate blanco o negro a temperatura ambiente y pasar un moadador por el borde para hacer copos. Para obtener los mejores resultados, utilizar chocolate con bajo contenido de manteca de cacao o chocolate pastelero.

Cigarrillos de chocolate

Extender 300 gramos de chocolate cobertura de chocolate modificado sobre el dorso de una placa de hornear. Una vez solidificado, pasar la mano por la superficie para calentarla. Sujetar la placa y deslizar una rasqueta por debajo del chocolate para formar cigarrillos. Se obtienen unos 30.

Cáscara de cítricos confitada

Cocer cáscaras de cítricos en almíbar unos 10 minutos. Agregar 100 gramos de azúcar y cocer a fuego lento 20 minutos. Escurrir y dejar solidificar. Pasar las tiras por azúcar refinado y ponerlas sobre una hoja de papel sulfurizado para que endurezcan.