

la pastelería de
AYER Y
hoy

chocolate (IV)

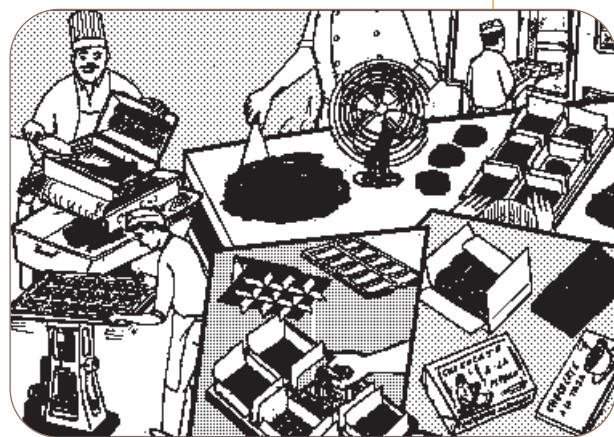


ilustración realizada por tomás ortega



Tomás Ortega

EL CHOCOLATE A LA PIEDRA

Estos son otros chocolates derivados del cacao. Son productos que se venden en forma de tabletas y se suelen utilizar en los hogares para realizar chocolate deshecho, como explicamos en el artículo del chocolate en polvo.

Hay quien le gusta consumir estos chocolates tal como están, porque dicen que se nota más el sabor que cuando son tan refinados como los otros chocolates.

Una de las maneras de elaborar el chocolate a la piedra puede ser la siguiente. Primero se mezcla un 25% de pasta de cacao con un 50% de azúcar y otro 25% de harina de trigo tostada. Mientras se aromatiza con vainilla o canela. Se refinan bien por los cilindros con dos o tres pasadas. Luego se deja que madure y pierda humedad, colocándolo dentro de una estufa a 35 o 40° durante dos o más días. Antes habrá que atemperarlo para formar las diferentes tabletas de chocolate.

Es una pasta de chocolate fangosa, áspera al tacto y rústica cuando está caliente y se tiene que extender sobre la mesa para que enfríe. Cuando alcanza la temperatura de 32°C, se mezclan bien y se hacen pesadas de 400 gramos (1 libra). Después se colocan dentro de los moldes, que suelen ser de madera y estar forrados de papel resistente, se aplana el chocolate y se colocan los moldes sobre una batidora de chocolate, que es una placa que vibra y hace que se alisen completamente.

Entonces se retira de la batidora, se marcan las porciones u onzas, pues por lo general las tabletas son de una libra (400 gramos), y se trocea en 12 porciones (las onzas).

Esto se refiere siempre a la libra catalana.

Después las porciones se dejan en la nevera para que se enfríen y se pongan duros con la finalidad de retirarlos de los moldes, envolverlos en el mismo papel en que se enmoldaron, por lo que quedan dispuestos para liarlos en el envoltorio definitivo para la venta. Es un chocolate duro, de un sabor pronunciado y hasta un poco granulado al comerlo. Repito que este chocolate se puede consumir tal cual, pero se utiliza más para hacer chocolate deshecho, cociéndolo con leche en la proporción de 400 gramos de chocolate por cada litro de leche. Se funden los dos componentes en el fuego suave por lo que no se debe parar de remover, de manera que no se adhiera en el fondo de recipiente. Así se logra un chocolate deshecho de la mejor calidad, ya que lleva todos los componentes del cacao, sin la extracción de la manteca. En cuanto a los moldes que se utilizan para hacer las tabletas de chocolate a la piedra, ya mencioné que son de madera, de forma rectangular y miden 15x9 centímetros por 2 de altura, estando unidos 10 moldes de tabletas en unas placas.

Los moldes a la piedra se forran de papel pergamino en el fondo y las orillas, sobre papel por los lados y se marcan las onzas con un marcador metálico que lleva una placa con las dimensiones de la tableta y unas cuchillas con las divisiones de las onzas en que está dividida.

EL CHOCOLATE A LA TAZA

El chocolate a la taza es muy similar al anterior, quizás la única diferencia está en que se elabora con fécula de maíz en vez de harina de trigo y en muchas ocasiones se utiliza cacao en polvo y grasas vegetales de alto grado de fusión, en vez de emplear la pasta de cacao.

Puede estar compuesto con un 14% de cacao en polvo mezclado con un 15% de grasa vegetal de alto grado de fusión, 25% de fécula de maíz tostada y 46% de azúcar, perfumándose con canela y vainilla. Las tabletas se forman en moldes metálicos o de plástico, igual que las tabletas de chocolate tradicionales.

Se trabaja igual que el chocolate de piedra, refinándolo y dejando madurar la mezcla unas doce horas en una estufa seca que esté a 40 grados centígrados. El resultado es similar pero quizás éste sea un poco más fino, aunque también se atempera se llenan los moldes metálicos o de plástico y se colocan en la batidora para que queden bien planos y no se formen poros. Seguidamente enfriarlos en la nevera para que salga con facilidad de los moldes.

Por lo demás, van envueltos en papel de aluminio primero y después otro papel comercial en el que se va anotando los componentes de la fórmula cualitativa utilizada.

Se consume igual que el chocolate a la piedra. Se puede degustarlo tal cual o para hacer chocolate deshecho, un chocolate algo más fino que el de la piedra, pero con las mismas cualidades al mezclarlo con leche o agua y hacerlo hervir.

La maquinaria necesaria para elaborar estos chocolates son unos cilindros para refinar la mezcla que deben estar refrigerados, una amasadora para mezclarla, una estufa para que madure, una nevera para enfriarla, una batidora para aplanarlo y los moldes adecuados en cada caso: de madera y papel pergamino para el chocolate a la piedra y moldes metálicos o de plástico con las marcas bien pronunciadas para los de chocolate a la taza.



www.ism-cologne.com



ISM – THE FUTURE OF SWEETS

La feria de referencia mundial para el sector de la confitería

Colonia, del 29.1 al 1.2.2006

¡El éxito habla por sí mismo!

1.616 expositores procedentes de 70 países: la ISM es la más importante plataforma para el comercio y la información en el sector global de la confitería. En ningún otro lugar se pueden descubrir realmente todas las novedades y establecer contactos en el mundo entero de forma más eficiente y rápida.

¡El ambiente habla por sí mismo!

Moderna, atractiva, facilitando la visión de conjunto: el traslado de la Feria en 2005 ha constituido un éxito total. La nueva dimensión de la ISM ofrece un gran espacio para todos los impulsos que usted necesita para el éxito de su negocio.

¡El concepto habla por sí mismo!

En la Feria se exponen únicamente productos finales destinados a la venta al público que cubren todo el ámbito de los productos de chocolate, los artículos de confitería, la galletería fina, los artículos para picar, los helados y las masas sin elaborar. A esto hay que añadir que el acceso a la ISM está reservado exclusivamente para los visitantes profesionales autorizados.

Todo habla a favor de la ISM y de su exitoso futuro.

¡No deje de venir en 2006 a Colonia!

¿Precisa informaciones más detalladas? Le atenderemos con mucho gusto:

Teléfono 91 359 84 55 + 91 359 81 41

Teléfono 91 350 04 76

koelnmesse@telefonica.net

Nuevo: ProSweets – la Feria Internacional de los Suministradores del Sector de la Confitería, Colonia, del 31.1 al 3.2.2006.

Cámara de Comercio Alemana para España
Koelnmesse, Avda. Pío XII, 26–28, 28016 Madrid

