

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**
Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

CURSO DE CHOCOLATES Y CONFITES

❖ Dia 1:

❖ Chicloso de Caramelo

❖ Jamoncillo de Chocolate (Fudge)

❖ Malvavisco (Bombones)

❖ Trufas y Barras

- o Cerezas Cordiales
 - o Reese's
 - o Nutella
 - o Fondant de Maple/Nuez/Menta/Almendras
-

❖ Dia 2:

❖ Paletas de Colores

❖ Almond Roca

❖ Enrobados

❖ Choco Chips

❖ Petites Fours

❖ Enjambres

- o Croquantes con Cereales o Pastillas de Menta (Crackle)

❖ Divinidad

CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES
Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Almond Roca

Ingredientes:

Mantequilla.....	3/4 Taza (180 gmos.)
Azúcar granulada.....	1-1/3 Tazas
Miel Karo.....	1 Cucharada (Tablespoon)
Agua.....	2 Cucharadas (Tablespoon)
Amendras, peladas y quebradas.....	1 Taza
Almendras, pelada, tostadas y finamente molidas.....	1 Taza

Procedimiento:

1. Derrite la mantequilla en una fuente con capacidad para 3 litros.
2. Agrega el azúcar, la miel y el agua.
3. Calienta hasta 300 ° F. (150 ° C.), o la etapa del *Resquebraje Duro*.
4. Incorpora rápidamente las almendras resquebrajadas.
5. Vierte la mezcla sobre una charola cubierta con papel pergamino o aluminio, extendiéndola lo más posible antes de que endurezca. Déjala enfriar hasta la temperatura ambiental.
6. Ya fría, cúbreala con el chocolate derretido y espolvoréala con las almendras molidas. Cuando se enfríe y endurezca el chocolate por un lado, voltea todo y cúbreala por igual por el otro lado.
7. Quiebra todo en porciones chicas, para ponerlas en un plato, o mejor, guárdalas en un frasco bien tapado por unos 2 o 3 días, para que termine de madurar la palanqueta.

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Caramelo de Seis Minutos

Ingredientes

Mantequilla de Vaca.....	1/4 Taza
Azucar Blanca.....	1/2 Taza
Azucar Mascabado.....	1/2 Taza
Miel Karo.....	1/2 Taza
Leche Condensada La Lechera.....	1/2 Taza

Procedimiento:

- 1 Combinar todos los ingredientes
- 2 Cocinar por 6 minutos, revolviendo solo cada 2 minutos.
- 3 Verter todo a un refractario ligeramente engrasado.
- 4 Enfriar a temperatura de ambiente
- 5 Cortar, envolver en papel encerado y guardar en contenedor con sello hermético.

Fudge (Jamoncillo de Chocolate)

Ingredientes:

Azucar granulada.....	3 Tazas
Margarina.....	3/4 Taza
Leche Clavel.....	2/3 Taza
Chispas de Chocolate.....	12 onzas (2 Tazas)
Crema de Malvavisco.....	7 onzas (1 Taza)
Nuez Picada.....	1 Taza
Vainilla.....	1 Cucharadita

Procedimiento:

1. Combina la margarina, el azúcar y la leche Clavel en una fuente con capacidad de 4 litros.
2. Una vez que hierva fuertemente, bájale el calor y que se siga hirviendo fuertemente por 5 minutos exactamente.
3. Apaga el fuego y añade el chocolate.
4. Ya que se derrita, agrega los demás ingredientes.

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

5. Vacía todo en un recipiente ya untada con mantequilla, y déjalo enfriar. Córtalo en cuadritos para servirlo.

Cerezas Cordiales

Ingredientes:

Mantequilla de Vaca.....	1/4 Taza
Azucar Glass.....	2 Tazas
Media Crema o Leche.....	1 Cucharada
Vainilla.....	1/2 Cucharadita (teaspoon)
Extracto de Almendras.....	3 Gotitas
Ceraezas Maraschino, drenadas.....	12 Onzas (2 Tazas)
Chocolate para Cobertura, derretido.....	1/2 Kilo

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla y el azúcar glass; añade la media crema, vainilla y extracto de almendras. En la batidora, a velocidad media baja, trabaja la mezcla hasta que se forme un fondant grueso y maleable. Si se vuelve demasiado pegajoso para moldearlo con las manos, agrega un poco más de azúcar glass, una cucharadita a la vez.
2. Drena las cerezas en una toalla de papel, hasta que ya no les salga líquido, luego forra cada una con un poco del fondant (1 cucharadita) para que queden completamente cubiertas.
3. Coloca las cerezas cubiertas en una charola y cúbre las ligeramente con papel encerado o plástico; refrigéralas por 30 minutos o más. (No las congeles)
4. Derrite el chocolate al baño maria, o en el micro a temperatura baja, luego déjalo enfriar hasta que espese un poco. Mete las cerezas cubiertas con fondant una a la vez, volteándolas para que se cubran completamente.
5. Quita cada cereza enrobada con un tenedor, golpeando suavemente la orilla de la olla para quitar el exceso de chocolate, luego colócala sobre papel encerado.
6. Refrigera por unos 15 minutos para que endurezca el chocolate.
7. **Importante: Deja reposar las cerezas terminadas por 2 días antes de servir las, para que se vuelva líquido el fondant.**

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Malvaviscos (Bombones)

Ingredientes:

Grenetina.....2 ½ Cucharadas (Tablespoons)
Agua fría.....1/2 Taza

Agua.....1/2 Taza
Miel de Maiz..... 1/3 Taza
Azucar..... 2 Tazas

Procedimiento:

1. Cubre una charola con un papel pergamino y un polvo hecho con Maicena y azúcar glass, al 50/50.
2. Pon a remojar la grenetina en la media taza de agua. Debe reposar por 15 minutos mínimo.
3. Pon la otra media taza de agua junto con la miel de maíz y el azúcar en un cazo con capacidad para 2 litros y calienta hasta llegar a la etapa de bolita mediana (240°).
4. Agrega la miel caliente a la grenetina reposada, y revuelve todo hasta que se derrita la grenetina.
5. Bate en la batidora con el aspa de corazón, a velocidad alta mediana, por 10 a 15 minutos, hasta que se esponje y se ponga de consistencia de malvavisco.
6. A lo último agrega la Vainilla u otro sabor, bate y vacía toda la mezcla a un papel pergamino, al que hayas cubierto con la Maizena y el azúcar glass, luego empareja la mezcla para que cubra la charola.
7. Arriba de la mezcla espolvorea el mismo polvito, ponle otro papel pergamino y presiona con otra charola, si gustas, para que queden planos los malvaviscos. Deja reposar toda la noche, y al día siguiente

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

lo puedes cortar en cuadritos, o la forma que quieras. Se pueden guardar en un frasco cerrado hasta por 2 semanas.

Divinidad

Ingredientes:

Azucar	2 ½ Tazas
Agua	½ Taza
Miel de Maiz	½ Taza
Sal	½ Cucharadita
Claras de Huevo	2 Claras
Vainilla	1 Cucharadita

Procedimiento:

Combina el agua, la sal, la miel de maíz y el azúcar en un cazo con capacidad de 2 litros. Cocina hasta la etapa de bolita dura (260°). Una vez que se derrita el azúcar, no la sigas revolviendo.

Mientras tanto, bate las claras de huevo hasta que se formen picos duros. Vierte la miel caliente sobre las claras, batiendo a velocidad alta. Agrega la vainilla y sigue batiendo hasta que veas que el dulce retiene su forma, de 4-5 minutos. Rápidamente con una cucharita, reparte en bolitas sobre un papel pergamino o encerado. Ponles una mitad de nuez, una fruta glaseada o una almendra arriba de cada bolita y déjalas enfriar. Salen unas 40 piezas aproximadamente, y se pueden guardar por varias semanas en un recipiente cerrado.

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Receta para Pastel Casero (apto para fondant y Petites Fours)

Ingredientes:

Azúcar	2 Tazas
Mantequilla.....	1 Taza
Huevos.....	5 Huevos enteros
Vainilla.....	2 Cucharaditas
Harina.....	3 Tazas
Polvo de Hornear (Espaura o Royal).....	1½ Cucharadita
Sal.....	1 Cucharadita
Leche.....	1 Taza

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 350° F. (170° C.)
2. Bate el azúcar, los huevos, la mantequilla y la vainilla por 5-7 minutos, hasta que quede espumoso y ligero.
3. Bájale la velocidad a la batidora y agrega los otros ingredientes alternando entre los ingredientes secos y la leche hasta integrar todo.
4. Divide la masa entre dos moldes de 8 pulgadas, ya engrasadas o con papel bond en el fondo.
5. Hornea por 25-30 minutos, hasta que salga limpio un palillo insertado en el centro.

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx

Real Crema Francesa de Chocolate

Yemas de Huevo.....	6
Yemas	
Azúcar Granulada.....	2/3
Taza	
Agua.....	
¼ Taza	
Mantequilla de Vaca.....	1 y ½
Taza	
Chispas de Chocolate (Derretidas).....	6 Onzas/180
Gramos	
Brandy.....	2
Cucharadas	

Procedimiento:

En el tazón de la batidora, bate las yemas hasta que estén espumosas y tomen un color amarillo limón. Aparte, en una fuente chica, pon a hervir el Agua con el Azúcar. Una vez que hierva, déjala a fuego bajito hasta que sacando unas gotas y poniéndolas en agua fría, se pueda con ellas formar una bolita blanda.

Vacía la miel caliente a las yemas batidas poco a poco, con la batidora prendida. Bate hasta que se enfríe completamente, luego agrega la Mantequilla y el Chocolate derretido; a lo último va la cucharada de Brandy.

**CHRISCAKES PRESENTA:
CHOCO CONFITES**

Imparte: Cristina Vidal
Tel. (662) 212-1350 / Cel. (662) 204-0472
e-mail: civ@vidalint.com
www.chriscakes.com.mx