Todo con ***Chocolate***

130 recetas fáciles realizadas para ***VelocidadCuchara.com*** *y* ***La Comunidad***

FOTOGRAFÍA: ALBERT PAMIES

“Todo con chocolate”

Gracias a todas las personas que habéis participado en este séptimo reto de VelocidadCuchara.com. El resultado es un nuevo libro con 130 recetas para compartir de forma gratuita a través de internet. El chocolate es un ingrediente básico y muy versátil. En este libro no solo encontraréis postres. Hay primeros platos, segundos y una infinidad de ideas para que cocinéis con chocolate en vuestro día a día.

Rosa Ardá

ÍNDICE DE RECETAS

- **Arroz con leche de chocolate TMX** | Elena Calderón "MisThermorecetas.com"
- **Batido de moka y canela TMX** | Cristina Prats Vidal "La tita Cris"
- **Berlinesas rellenas de Nutella TMX |** Inmaculada López Escribanos Cobos
- **Bienmellevo** | Mariló Ruibal
- **Biscotes de chocolate blanco y nueces de macadamia** | Débora de Lucas "las recetas del día a día"
- **Bizcocho cuatro cuartos de chocolate KA-TMX |** Ana Rosa, de "Las cosas de Ana"
- **Bizcocho de chocolate - Quitapenas** | La luna en Dulce
- **Bizcocho de chocolate y harina de arroz SIN GLUTEN |** Eva Ruiz Antón
- **Bizcocho de chocolate TMX |** Adrianna
- **Bizcocho de chocolate al vino tinto TMX|** Paola Procell | Marién Losa
- **Bizcocho de chocolate en Microondas TMX-TRADICIONAL |** Estrella Herrera Resino
- **Bizcocho de queso y chocolate TMX |** Ana María García Vicente
- **Bizcocho esponjoso de chocolate |**Cristina Hermida Cendrero
- **Bizcocho esponjoso de chocolate con nata | "**Cuisine4you"
- **Bizcocho fácil de chocolate TMX-TRADICIONAL |** Arantxa "El patchwork de Arantxa"
- **Bizcocho navideño de chocolate TMX |** Ana Montero García
- **Bizcocho Rocío |** Soledad Ripoll
- **Bocaditos de chocolate y frutos secos |**Luisa Juárez Matilla
- **Bombones de beicon con crocanti de almendras TMX |** Sofía Martín
- **Bombones de chocolate y avellanas TMX y TRADICIONAL |** Joana María Gost
- **Bombones de nubes |** Sofía Martín
- **Bombones de nubes y bombones de avellana y nutella |** Goizalde "Cocinando con Goizalde"
- **Brazo de gitano de crema y chocolate |** Natalia Pérez
- **Brownie a mi manera TMX |** Marisa García Cilleros "Marisa en la cocina"
- **Brownie de chocolate APTO PARA DIABETICOS TMX |**Margarita Almansa
- **Brownie de chocolate fondant y nueces |** Mª del Carmen Hernández
- **Brownie de frutos rojos con frambuesas |** "Caprichos de Cocina"
- **Brownie de mascarpone con naranjas confitadas TMX |** María Trinidad Suarez
- **Bundt de frambuesas con chocolate blanco TMX |** Nerea Esquíroz
- **Castañas de almendra con chocolate TMX |** Mar Martínez Ripoll
- **Chupitos de chocolate blanco y chocolate negro TMX |** Mari Ángeles Sánchez
- **Cookie Brownie |** Mglòria de "Gourmenderies"
- **Cookies con pepitas de chocolate TMX |** Rosalía de la Rosa Santos
- **Cookies de chocolate y pistacho |** Nuria Soler
- **Copas de chocolate y frutos secos TMX |**Lucía Gamisel
- **Copas de chocolate y nata |** Estrella Resa "Entre papel y pucheros"
- **Coulant |**Francisco Javier Meco Ruiz "Cocinando el finde"
- **Coulant de chocolate TMX |** Gina Martínez Blanes
- **Coulant de Toblerone TMX- Tradicional |**Belén Otero "Cocinar para 2"
- **Crocanti de hojaldre |** Verónica Aparicio
- **Cupcakes de chocolate blanco, cereza y mascarpone** | Ana Mateo "Mi blog de galletucas"
- **Cupcakes de chocolate y Oreo TMX** | Esperanza López
- **Crepes de chocolate con nata montada y trufa** | Rosa Hernández de "Castillas"
- **Cucuruchos de hojaldre rellenos de trufa TMX** | Laura Felipe

- **Delicias de Avellana** | Belén Martínez Ripoll
- **Chocolat-blackberry cake TMX** | Sofía Martínez Alejos
- **Codornices con salsa de chocolate** | Piquices
- **Codornices en salsa de chocolate TRADICIONAL** | "La Cocina de Maricarmen"
- **Cupcakes Choco-bombón** | Yolanda "Magdalenas de Chocolate"
- **Delicias de chocolate TMX** |Amara Costa Pampillón
- **Donuts con Chocolate** | "IFeelCook"
- **Ensalada con chocolate TMX** |Silvia Peropadre Sancho
- **Ensalada de langostinos, mango y vinagreta dos chocolates** | Víctor Langreo "Tengo la receta"
- **Galletas psicodélicas de chocolate (TMX)** | Eva Ruíz "Pélame un ajito"
- **Galletas "rotas" de chocolate** | Laura Llivina "Piensa en dulce"
- **Genovesí relleno de crema de chocolate con almendras** |Asunción Robles Fenoll
- **Genovesí relleno de crema de chocolate con almendras TMX** | Asunción Robles Fenoll
- **Gingerman de chocolate TMX** |Javier Casal "VelocidadCuchara.com"
- **Helado de chocolate blanco** |Lorena Alfaraz
- **Hojaldres con trufa TMX** | Leire Val
- **Hojaldrinas rellenas de chocolate TMX** | Virginia Correa
- **"Llalletas" de chocolate y naranja** |Paula Hernán
- **Lomos de bacalao con gambas al chocolates** | Nuria Rodríguez Cámara
- **Los Conquistadores Chocolate** | Raquel "Soul Kitchen"
- **Macarons TMX y Tradicional** | Virginia Guerra "Vir´s Cookies"
- **Magdalenas de chocolate TMX** | "Maite Castillo Fotografía"
- **Magdalenas de choco-pistachos con crema de té verde TMX** | Carmen Gómez Parada
- **Magdalenas de mousse de chocolate al licor de whishy TMX** | María López Velasco
- **Magdalenas con flan sabor chocolate** | Joaquina Mayós "La cocina de los inventos"
- **Marquesa de chocolate** | Carmen Soler "Artesana dulce sabor"
- **Mini cupcakes de naranja con frosting de chocolate negro** | Anna y Xavi
- **Mousse a los tres chocolates TMX** | Luisa Restegui
- **Mousse de chocolate** | Eva RF
- **Mousse de chocolate con almendras TMX** | Raquel Latorre "La cocina de Raquel"
- **Mousse de chocolate con nubes TMX** | Patricia López Abreu
- **Muslitos de pollo al chocolate** | Yolanda "Diario de una dieta y yo"
- **Panna Cotta con pepitas de chocolate TMX** | Armando Lozano "La pechá de comé"
- **Parfait de mango y chocolate** | Isabel González Hernández
- **Pastel de castañas cubierto de chocolate** | Blanca Losada
- **Pastel de chocolate blanco TMX** | Marian Villares
- **Pastel de chocolate y almendras** | Carmen González y Enrique Vargas "Delicietas"
- **Pastel de galletas** |Mª del Mar Aragón Rodríguez
- **Pastel de mascarpone con salsa de chocolate blanco TMX** | Anna Castro "Cocinando con tigres y jirafas"
- **Pastel de queso y chocolate blanco** | Sandra Segui "Kitchen poem"
- **Pastel Lodo del Missisippi** | Irene Muñoz Fernández
- **Pastelitos de naranja y chocolate TMX** | Elisa Romero López "Mis Thermofavoritos"
- **Pastelillos de Trufa** |Margarida Vilaró "El mon de la cuina"
- **Pavlova triple de chocolate y mascarpone TMX** | Vicky Ortiz "SucreArt"
- **Pionono de chocolate TMX** | Garbiñe García Garaikoetxea
- **Piruletas de chocolate TMX y Tradicional** | Carmelo Prieto "La cocina de aficionado"
- **Piruletas de chocolate** | Marga Pérez Saenz

- **PlumCake Veteado** | Isabel Plasencia “Te ayudo a lo que quieras”
- **Pseudobrownie delicioso de chocolate TMX** | Marta “Un domingo en mi cocina”
- **Raviolis de Chocolate TMX y Tradicional** | Yabel “Pequeño placer”
- **Rocas de chocolate** | Nani
- **Rosas del desierto** | CyC “Con las manos y el corazón”
- **Satay de pollo con chocolate y cacahuetes TMX y Tradicional** | Mar Manuel Juanpere “El rinconcito de Vir y Mar”
- **Semifrío de avellanas TMX** | “Los Manjares de Ana María”
- **Sopa de chocolate blanco** | Beatriz González
- **Tablero de ajedrez comestible** | Mercedes Romano “Sweet honey bunny”
- **Tarta de castañas y chocolate** | Cristina González
- **Tarta crudivegana de chocolate y plátano** | Odile Fernández “Mis recetas anti cáncer”
- **Tarta de chocolate** | Mabel Pomata “La cocina de mami”
- **Tarta de chocolate TMX** | Mercedes Franco
- **Tarta de chocolate blanco y frutos rojos con salsa de arándanos** | Eva María Sánchez
- **Tarta de chocolate grand cru** | Paula Duran “Con las zarpas en la masa”
- **Tarta de chocolate y nata con crujiente de oreo** | Juanfra “La cocina de Morilands”
- **Tarta de chocolate y nueces rapidísima TMX** | Alicia Melero Echauri
- **Tarta de crema de chocolate TMX** | Lola Vicente
- **Tarta de galletas** | Alicia Robles Sánchez
- **Tarta de galletas y chocolate “la de toda la vida” TMX** | Elena Gualda
- **Tarta de queso con tres chocolates y delicias de chocolate en 3D** | Betty de la Torre
- **Tarta Dobosh "a mi estilo"** | Belén “La Cocina de Miranda”
- **Tarta Ferrero Rocher TMX** | Silvia Benito Galocha “Thermorecetas”
- **Tarta Flamenca de chocolate TMX** | Sandra Ávila Vicente
- **Tarte Genoise o Delicia de naranja y chocolate** | Salomé Hurle Álvarez “Bloc de recetas”
- **Tarta Guinness TMX** | Helena Palacios Aguirre
- **Tarta KitKat TMX** | Pilar Hidalgo
- **Tarta Mississippi mud** | Beatriz Membrive “Sin salir de mi cocina”
- **Tarta Pez TMX** | Patricia Iglesias
- **Tarta pez (versión 2)** | Cristina Rubio
- **Tarta Sacher** | Rosa Ardá “VelocidadCuchara.com”
- **Tarta tres chocolates** | Debbie´s “Swetie Baker”
- **Tiramisú de Turrón** | Ana Sevilla “La Juani de Ana Sevilla”
- **Tortilla de chocolate fea, de Juan Mari Arzak TMX y Tradicional** | Ana Sánchez
- **Trenza a los tres chocolates TMX** | Loli “Desde mi cocina con amor”
- **Trufas** | Mª Dolors Reverte de Gea “Les receptes de la Dolors”
- **Vasitos 3 chocolates TMX y Tradicional** | Beatriz Castañer “Simplemente, mi cocina”
- **Volcán de Chocolate TMX** | Marian y Marc Dalmau

Arroz con leche de chocolate TMX

Elena Calderón - MisThermorecetas.com
http://www.misthermorecetas.com

Uno de los postres que más hago es el "Arroz con leche" sobre todo por mis suegros, ¡les encanta!. Pero un poco cansada de hacerlo siempre igual, decidí darle un cambio y probar a ver qué tal estaba con chocolate. Me pareció que la mezcla podría estar muy rica y éste es el resultado. Espero que os guste.

Ingredientes:
100 gr. de chocolate fondant
100 gr. de arroz
1 l. de leche entera
1 trozo de piel de naranja (opcional)
100 gr. de azúcar

Para decorar:
virutas de chocolate blanco

Preparación:
1.- Echamos el chocolate, partido en trozos, en el vaso y lo **pulverizamos durante 20 segundos, a velocidad progresiva 5-7-10**. Reservamos en un bol.
2.- Colocamos la mariposa en las cuchillas y echamos el arroz, la leche y el trozo de piel de naranja (opcional). **Programamos 25 minutos, temperatura 90º, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
3.- Añadimos el azúcar y el chocolate reservado. Programamos **7 minutos, temperatura 90º, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
4.- Vertemos en cuencos y dejamos enfriar.
5.- **Decoración:** con un rallador, rallamos chocolate blanco y lo echamos por encima del arroz con leche.

Batido de moka y canela TMX

Cristina Prats Vidal, más conocida por "la Tita Cris"
http://satitacris.blogspot.com

Esta receta la adapté de un libro de Chocolate, de la colección ***"Cocina a ritmo de música"***, en la que los libros vienen con un CD de música clásica, me apetecía mucho hacer este batido tan fácil así que cuando se presentó este reto, vi mi oportunidad, por cierto, ya sé que es un tópico, pero es que es cierto, soy adicta al chocolate, si no lo tomo..., ¡¡tengo el mono!! ¡Qué lo disfrutéis!

Ingredientes:
150 gr. de chocolate con leche (puede ser chocolate negro si te gusta más fuerte)
50 gr. de nata ligera o leche evaporada
500 gr. de café recién hecho (descafeinado o el que suelas usar)
1/2 cucharadita de canela (una entera si te gusta mucho el sabor de la canela)
nata montada y perlitas o escamas de chocolate para decorar
yo no le puse azúcar, pero si te gusta dulzón le puedes poner un poquito

Preparación:
1.- Echa el chocolate troceado en el vaso junto a la nata o leche evaporada y programa **3 minutos, 70º, velocidad 1**.
2.- Mientras prepara el café.
3.- Al finalizar el tiempo, incorpora el café a la mezcla del vaso y la canela y bate **durante 1 minuto en velocidad 5**.
4.- Sirve frío o caliente decorado con nata montada y los adornitos que prefieras.
Rico, rico, fácil, fácil!!

Berlinesas rellenas de Nutella TMX

Inmaculada López Escribanos Cobos

Este postre es imprescindible en casa, porque están buenísimas, a todos les encanta y porque puedes congelarlas y tener siempre preparadas para cualquier ocasión y además quedan como recién hechas.

La receta es del libro "***Repostería y Pastelería con thermomix***", un imprescindible para mi.

Ingredientes:
Masa:
250 gr. de leche
30 gr. de levadura prensada fresca de panadería
75 gr. de azúcar
75 gr. de mantequilla
2 huevos
500 gr. de harina de fuerza
1 pellizco de sal
Para freír:
500 g. de aceite de oliva o girasol
Relleno:
Nutella

Preparación:
1.- Vierta la leche en el vaso y **programe 1 minuto, 37 º, velocidad 1.**
2.- Incorpore la levadura y mezcle programando **20 segundos, velocidad 2.**
3.- Añada el azúcar, la mantequilla y los huevos. Programe **30 segundos, velocidad 2.**
4.- Agregue la harina y la sal. Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.
5.- Saque la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y forme un bollo liso, amasando ligeramente con las manos. Cúbralo con un paño y deje reposar hasta que doble el volumen .
6.- Desgasifique la masa aplastándola con las manos, y con ayuda de un rodillo, extiéndala hasta dejarla de **2 cm de espesor**.
7.- Con un **cortapastas redondo de 5 ó 6 cm de diámetro**, corte la masa y coloque las piezas sobre la encimera espolvoreada de harina, separadas entre sí. Tápelas con un paño y deje que doblen su volumen (**aprox. 30 min**)
8.- **Fríalas en aceite no muy caliente** (150º) y **escúrralas sobre papel** absorbente.
9.- Mientras estén calientes, páselas por azúcar y colóquelas en una bandeja.

Nota: Pueden rellenarse con rellenarse se dulce de leche chocolate, crema, mermelada ,etc.....
Yo me he saltado lo del cortapastas directamente he ido cogiendo porciones y haciendo bolitas chiquititas (doblan mucho) y las he ido dejando sobre bandejas que he engrasado bastante con aceite y las he dejado doblar y luego a freír. Una vez frías y con el azúcar les he hecho un pequeño corte por abajo y he rellenado con nutella con ayuda de una manga.
He congelado la mitad, porque recién hechas riquísimas pero para otro día ya no están igual y así saco poco a poco porque salen muchas.

Bienmellevo

Mariló Ruibal

Ingredientes:
1 plancha de bizcocho Genovés
2 naranjas
2 ó 3 plátanos
200 gr de crema pastelera
300 gr de chocolate de cobertura fundido
almendras fileteadas
canela molida

Preparación:
1.- Coloca el bizcocho en un plato y extiende sobre él la crema pastelera.
2.- Pela las naranjas y plátanos y pártelo todo en rodajas. Colócalas sobre la crema pastelera.
3.- Por último, extiende encima el chocolate hecho (templado) y espolvorea con las almendras y la canela en polvo.
...o decora a tu gusto. Imaginación al poder!!!!

Un besiño
Mariló

Biscotes de chocolate blanco y nueces

Débora de Lucas **"Mis recetas del día a día"**
http://elblogdedeboramisrecetasdeldiaadia.blogspot.com

Ingredientes:
300 gr de chocolate blanco(100 para fundir y 200 para trocear)
25 gr de mantequilla reblandecida 225 gr de harina
1 sobre de levadura o en su defecto 15 gr
50 gr de azúcar moreno
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
100 gr de nueves de macadamia azúcar glass para decorar

Preparación:
1.- Precalentamos el horno a 190ºC.
2.- Troceamos los 100 gr de chocolate blanco y junto a la mantequilla lo derretimos en el microondas.
3.- Troceamos un poco las nueces y reservamos.
4.- Mezclamos bien el chocolate y la mantequilla.
5.- En un cuenco grande añadimos,la harina, la levadura, el azúcar moreno, los huevos, las nueces, el extracto, y la mezcla de chocolate y mantequilla.
6.- Con un cucharon de madera comenzamos a mezclar y finalizamos con las manos.
7.- Picamos los 200 gr restantes de chocolate blanco.
8.- Incorporamos a la mezcla y unimos bien.
9.- Cuando ya este todo bien ponemos sobre la bandeja del horno, dos troncos de masa aplastando para que quede a una altura de 2 cm.
10.- Horneamos de 18 a 20 minutos, sacamos la bandeja del horno y dejamos reposar 15 minutos, bajamos la temperatura del horno a 160º.
11.- Cortamos los biscotes y volvemos a meter en el horno 15 minutos mas a 160º. Dejamos enfriar sobre la rejilla y espolvoreamos con azúcar glass, emplatamos y a disfrutar.....

Bizcocho cuatro cuartos de chocolate

KitchedAid-TMX-Tradicional
Ana Rosa, de "Las cosas de Ana"
http://sonlascosasdeana.blogspot.com

Como siempre dejo todo para última hora y esta semana se me ha complicado, casi no llego al reto con chocolate que Rosa nos propuso. No quería faltar a la cita, así que os traigo un sencillo bizcocho, fácil y rápido. Esperaba hacer algo más espectacular y el ingrediente se presta a ello pero como también hay que ayudar a los principiantes y tampoco tenemos siempre el tiempo que requieren estas cosas, con esta receta escaparemos todos muy bien. Espero que os guste!!!.

Ingredientes para 12 personas:
250 gr. de mantequilla blanda
250 gr. de azúcar blanquilla o semirrefinada
5 huevos
200 gr. de harina de repostería tamizada
1 cucharadita de levadura química tamizada (5.5 gr.)
50 gr. de cacao en polvo, sin azúcar, tamizado

Preparación:
1.- **Precalienta el horno a 180ºC**. Unta con mantequilla y enharina un molde rectangular de plumcake. La receta ponía de 25 X 8cm, pero el mío medía 10 X 21cm y tenido que poner un poco en un molde porque era demasiado.
2.- Trabaja la mantequilla en el vaso de la KA, con varillas, a velocidad 2-4, según encuentres la textura, hasta que adquiera una consistencia de pomada.
3.- Añade el azúcar poco a poco y sigue batiendo hasta que la mezcla blanquee y esté esponjosa.
4.- Incorpora los huevos, uno a uno, mezcla bien. Poco a poco, añade la harina, la levadura y el cacao (tamizados).
5.- Rellena el molde con esta pasta hasta tres cuartos de su capacidad y hornea durante 45 minutos, hasta que al introducir un palillo o brocheta en el centro salga limpio.
6. -Retira y desmolda sobre una rejilla. Sirve templado o frío.

Yo la he preparado con KA por la y rapidez y la maravillosa esponjosidad que consigue para los bizcochos, pero podéis hacerla a la manera tradicional y, por supuesto, en Thermomix. Vamos a verlo:

Para hacer a la manera tradicional:
1.- **Precalienta el horno a 180ºC**. Unta con mantequilla y enharina un molde rectangular de plum cake. La receta ponía de 25 X 8cm, pero el mío medía 10 X 21cm y tenido que poner un poco en un molde porque era demasiado.
2.- Trabaja la mantequilla en un cuenco hasta que adquiera una consistencia de pomada.
3.- Añade el azúcar y remueve bien hasta que la mezcla blanquee y esté esponjosa.
4.- Incorpora los huevos, uno a uno, mezcla bien y añade la harina, la levadura y el cacao (tamizados).
5.- Rellena el molde con esta pasta hasta tres cuartos de su capacidad y hornea durante 45 minutos, hasta que al introducir un palillo o brocheta en el centro salga limpio.
6.- Retira y desmolda sobre una rejilla. Sirve templado o frío.

Para hacer con Thermomix:
- Precalienta el horno a 180º.
1.- Pesa la harina y el cacao y tamiza junto a la cucharadita de levadura química. Reserva en un bol.
2.- Pon en el azúcar y **programa 30 segundos a velocidad progresiva 5-7-10**.
3.- Pon la mariposa y añade la mantequilla (temperatura ambiente, bastante blandita) a taquitos. **Programa 2 minutos a velocidad 3**. Si no ha quedado a punto de pomada, programa más tiempo hasta que lo consigas. Si lo necesita, puedes ponerle un poco de temperatura (37º).
4.- Pon a **velocidad 3, sin programar tiempo y ve añadiendo uno a uno los huevos.**
5.- Quita la mariposa y añade a cucharadas, a la **misma velocidad, la mezcla de harina, cacao y levadura hasta que esté bien integrada**.
6.- Coloca en el molde engrasado y enharinado hasta llenar 2/3 de su capacidad y **hornea y, calor arriba y abajo, unos 45 minutos** o hasta que esté bien hecho, pero no lo pases para que no se reseque. Comprueba con el palillo.
7.- Saca y desmolda sobre una rejilla. Sirve templado o frío.

Notas: Ideal para el desayuno y merienda. Está riquísimo bañado con unas natillas ligeras o acompañado de un buen vaso de leche fría.

Bizcocho de chocolate - Quitapenas

"**La luna en Dulce"**
http://www.lalunaendulce.com

Buenas tardes! ¿Un día duro? Pues... ¿que mejor que un bizcocho a tope de chocolate? aquí tenéis uno que queda esponjo pero muuuyyyy jugoso, nada seco la verdad.

Ingredientes:
4 huevos XL
130 gr. de Azúcar
250 gr. chocolate fondant para postres
100 gr. mantequilla a temperatura ambiente.
330 ml. leche
225 gr. de harina
3/4 sobre de levadura
65 gr. de Cacao Puro en polvo tipo valor.

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 170ºC**.
2.- Poner en el bol las claras y el azúcar, y **montar a punto de nieve**. Reservar.
3.- Poner en el vaso de la thermomix las yemas y la otra mitad del azúcar, colocar la mariposa en las aspas y **batir en velocidad 3 y ½ hasta que la mezcla blaquée y pierda el color a yema de huevo, unos 3 ó 4 minuto**s aproximadamente.
4.- Fundir el chocolate en el microondas, a la mitad de potencia en tandas de 30segundos, así hasta conseguir que el chocolate esté completamente derretido y bastante caliente.
5.- Agregar al chocolate la mantequilla y remover para que se deshaga e integre por completo. Reservar.
6.- Verter en el vaso de la thermomix la leche, el cacao en polvo, la harina, la levadura y el chocolate fundido con la mantequilla. Batir para integrar por completo, **unos 15 seg,undos en velocidad 4 ó 5.**
7.- Ahora agregar el chocolate al bol donde están las claras a punto de nieve, y mezclar con movimientos envolventes para que no se bajen.
8.- Engrasar y enharinar bien el molde que se vaya a utilizar.
9.- Verter la masa en el molde, e introducir éste en el horno ya caliente.
10.- **Hornear durante unos 40 ó 45 minutos**, o hasta que al pincharlo con un cuchillo este salga limpio.

Bizcocho de chocolate y harina de arroz
SIN GLUTEN
Eva Ruiz Antón

Ingredientes:
4 huevos (pesar sin cáscara)
El mismo peso de azúcar que de los huevos sin cáscara
Chocolate de postres (el mismo peso)
Mantequilla (el mismo peso)
Harina de arroz (el mismo peso)
2 parejas sobres gasificante

Preparación:
1.- En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).
2.- **Rallar** el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a **velocidades 5-7-9 durante unos 15 segundos y reservar**.
3.- Poner en el vaso los huevos con el azúcar y **programar 5 minutos, temperatura 40º, velocidad 5**. Al terminar **programar 2 minutos más pero ya sin temperatura.**
4.- Añadir al vaso la mantequilla que deber de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.
5.- Mezclar la levadura con la harina y con la maquina en **marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.**
6.- Cuando todo está bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar **cocer en el horno precalentado a 150ºC unos 45-50 minutos**. No os paséis porque se quedaré un poco seco.
7.- Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.

Fuente: http://www.mundorecetas.com/recetas-de-cocina/recetas-postt104201.html

VelocidadCuchara.com®

Bizcocho con almendras y chocolate

Adelabal (Adela Ballesteros)

Mi nombre es Adelabal, no soy bloguera, pero me gusta mucho vuestro blog y os envío esta receta de un bizcocho con almendras y chocolate, que **no lleva huevo** y se puede hacer **con harina sin gluten** y con **leche sin lactosa** para obviar posibles alérgenos. Es el bizcocho que le hago a mi sobrino de 8 años, alérgico al huevo y reacio a probar cosas nuevas. Este dulce lo probó sin chocolate, y le gustó, pero con chocolate..., hasta repitió.

Ingredientes:
250 gr. de almendra cruda y pelada.
250 gr. de harina.
1 vaso y medio de harina (del tamaño de los de nocilla)
1/2 vaso de cacao puro en polvo valor.
1 vaso de leche.
la piel de una naranja (solo la parte coloreada)
una cucharada o 10gr. de levadurina en polvo

Preparación:
1.- Se ponen las almendras, el azúcar y la piel de naranja en la thermomix y se dan **4 ó 5 golpes de turbo**, (aunque queden trocitos de almendra no pasa nada), se añaden el resto de los ingredientes y se **mezclan 15 segundos velocidad 6.**
2.- Se vierte en un molde engrasado y se introduce en **el horno precalentado a 180º unos 45 minutos**, a partir de los 35 minutos hay que mirar con un palillo si ya está, depende de los hornos.
3.- Desmoldar a una rejilla y dejar enfriar.

Se puede hacer sin chocolate, con dos vasos de harina, en vez de uno y medio de harina y medio de chocolate en polvo.
Si la tengo utilizo 1 vaso de harina "Yolanda" sustituyendo a la harina corriente, es una harina que encuentro en el Corte Inglés y que lleva un colorante que da color de huevo a los preparados en los que se utilice, en este caso como el chocolate aporta su color, no es necesaria.
Espero que os guste.

Nota: Yo uso levadurina de la marca ADPAN, que no lleva trazas de huevo, la royal de siempre si tiene trazas, y añado una cucharada, aproximadamente 10 gr. Este bizcocho se desmiga más que los otros, por la falta de huevo, pero queda sabroso.
Necesita algo más de cocción para que no sepa a harina cruda, por eso el horno no debe estar demasiado fuerte, es preferible que le lleve un poco más de tiempo, a que sepa a crudo. Los alérgicos al gluten pueden sustituir la harina por harinas sin gluten, y los alérgicos a la lactosa pueden usar leche de soja, leche sin lactosa u otras.

Bizcocho de chocolate TMX

Adrianna

Esta receta la tengo desde hace mucho tiempo, solo he cambiado algunos tiempos y los grados porque así los tengo en mi receta original. En mi casa es nuestro bizcocho preferido, siempre sale bien y su sabor sorprende a todo el mundo, rico rico...

Ingredientes:
4 huevos
Azúcar (el mismo peso que los huevos).
Chocolate para postres en tableta (el mismo peso que los huevos).
Mantequilla (el mismo peso que los huevos).
Harina de repostería (el mismo peso que los huevos).
Levadura en sobre, tipo Royal: 1 sobre y medio.

Preparación:
1.- Quita el cubilete de la thermomix, y pon sobre la tapadera, un bol. Coloca la posición balanza, y pesa los huevos sin cáscara. Este peso nos servirá de base para el resto de medidas de la receta. Retira y reserva.
2.- Ve pesando el resto de ingredientes con la medida de los huevos y reserva todo en diferentes recipientes.
3.- Ralla el chocolate en tableta a **velocidad progresiva 5-7-9**. Retira y reserva.
4.- Pon en el vaso los huevos y el azúcar y programa **5 minutos, 37º, velocidad 5**.
5.- Cuando termine, programa otros **2 minutos a velocidad 5, sin poner temperatura.**
6.- Quita la tapa, y vierte la mantequilla, que deberá estar a temperatura ambiente y **bate unos segundos (10-15) a velocidad 3 y medio**, hasta que quede integrada.
7.- Añade ahora el chocolate reservado y **bate de nuevo hasta que quede integrado.**
8.- Mezcla la harina con la levadura (puedes tamizarla antes de empezar a preparar la receta, echando los dos ingredientes en el vaso y **programando 30 segundos a velocidad 3 y medio**).
9.- Pon la máquina en marcha a **velocidad 3 y medio, y por el bocal, ve agregando la mezcla de harina con levadura, hasta que quede completamente integrado todo**.
10.- Vierte la preparación en un molde engrasado o cubierto de papel de hornear y mete en el **horno previamente precalentado a 150º,durante unos 40-45 minutos,** dependiendo de cada horno.
Comprueba el grado de cocción del bizcocho pinchando con una aguja o con un cuchillo de punta fina. Nunca abras el horno antes de pasados los primeros 25-30 minutos, de lo contrario, se bajaría y no quedaría bien..
11.- Saca del horno **y deja reposar en el molde unos 5 minutos**. A continuación desmolda y deja enfriar sobre una rejilla hasta que esté completamente frío.

Nota: puedes sacarla un poco antes de tiempo para que no quede muy seca.

Fuente: http://lacocinademorilands.blogspot.com/2011/06/bizcocho-de-chocolate.html

Bizcocho de chocolate al vino tinto

En esta receta participan:
Paola Procell*
Marién Losa** **"La cosa de lo dulce"**
www.lacossadulce.blogspot.com

Ingredientes:
4 huevos
200 gr. de azúcar
200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
200 gr. de Nesquick
200 gr. de harina
110 gr. de vino tinto
1 sobre de levadura química
Azúcar glass para decorar

Preparación:
1.- Pon en el vaso los huevos y el azúcar y **bate 2 minutos en velocidad 2**.
2.- Agrega la mantequilla y **mezcla 1 minuto, 37º, velocidad 3**.
3.- Incorpora el nesquick junto con el vino y **mezcla 10 segundos en velocidad 3**.
4.- Añade la harina con la levadura, mezcla de nuevo **10 segundos en velocidad 3,** termina de envolver con la espátula y vierte sobre un molde engrasado o forrado con papel sulfurizado de unos 24cm de diámetro.
5.- **Hornea a 180ºC -con el horno precalentado-, calor arriba y abajo durante unos 40-45 minutos**. Cuando esté frio, desmolda y espolvorea con azúcar glass.

*La primera fotografía es de Paola Procell., **y la segunda fotografía corresponde a Marién Losa.

Bizcocho de chocolate en Microondas

Estrella Herrera Resino

Es una receta que se hace en muy poco tiempo y que combina la Thermomix con el microondas. En cuestión de 15 minutos permite hacer un bizcocho de chocolate tipo brownie que siempre hace quedar estupendamente (además, manchando poquito y con poco gasto energético). A esta clase de recetas yo las denomino de ***"fondo de frigorífico"***, porque son como esas prendas de ropa básicas que siempre es bueno tener de ***"fondo de armario"*** y que te sacan de cualquier apuro.

La tengo en versión Thermomix y en versión tradicional, os proporciono las dos.

Ingredientes:

125 gr. de chocolate negro para postres
125 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar
3 cucharadas soperas de licor (brandy o coñac)
80 gr. de harina
3 huevos
50 gr. de nueces peladas y picadas finas
1 cucharadita (de las de café) de levadura en polvo
1 sobre de café soluble
Ralladura de media naranja

Preparación: Versión tradicional

1.- Trocear el chocolate y derretirlo junto con la mantequilla en el microondas, aproximadamente un minuto o minuto y medio a temperatura máxima mezclar bien y disolver el café soluble en esta crema, reservar.
2.- Batir los huevos junto con el azúcar hasta que adquiera un color blanquecino.
3.- Incorporar la crema del chocolate y mezclar.
4.- Añadir la harina junto con la cucharada de levadura y mezclar todo hasta que quede una masa homogénea.
5.- Agregar el licor junto con la ralladura de naranja y las nueces picadas y volver a mezclar.
6.- Por último, engrasar un molde apto para microondas con mantequilla o aceite de girasol, verter la masa y cocer durante 6 ó 7 minutos (dependiendo de la potencia del microondas) a temperatura máxima.
7.- Dejar reposar 5-10 minutos y desmoldar.

Preparación: Versión Thermomix

1.- Pelar la piel de naranja intentando eliminar la parte blanca (yo uso un pelaverduras) y rallar **durante 15 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Reservar.
2.- Triturar las nueces, **5 segundos, velocidad 5**. Reservar junto con la ralladura de naranja.
3.- Triturar el chocolate con cuatro o cinco golpes de turbo, añadir la mantequilla y fundir **durante 1 minuto y medio, 37º, velocidad 2** (si fuera necesario se añaden unos segundos más).

4.- Disolver el café soluble en la crema resultante y **mezclar 15 segundos, velocidad 2.**
5.- Añadir los huevos y el azúcar y mezclar durante **1 minuto, velocidad 3 y 1/2.**
6.- Incorporar la harina junto con la levadura y batir todo durante **1 minuto, velocidad 5.**
7.- Agregar el licor junto con la ralladura de naranja y las nueces picadas y mezclar **20 segundos, velocidad 20.**
8.- Engrasar con mantequilla o aceite de girasol un molde apto para microondas, verter la masa y cocer en el **microondas durante 6 minutos a temperatura máxima.**
9.- Dejar reposar de 5 a 10 minutos y desmoldar.

Nota: Si se usa un molde de silicona no hace falta engrasarlo. En horno convencional también podría hacerse. Introducir media hora aproximadamente en horno precalentado a 180º. Y como siempre, ya lo hagamos en horno microondas o convencional, el viejo truco de pinchar el bizcocho para ver si la aguja sale limpia, si no, necesitará un poco más de horno, eso ya habrá que calcularlo a "ojímetro".

Bizcocho de queso y chocolate TMX

Ana María García Vicente

Os dejo mi receta, la he preparado hoy por primera vez y ha sido todo un éxito absoluto!!!

Ingredientes:
200 gr. de harina
200 gr. queso de untar
200 gr. azúcar
50 gr. aceite
3 huevos
1 cucharada de vainilla líquida
1 sobre de levadura química
20 gr. pepitas de chocolate

Preparación:
1.- Tamizar la harina con la levadura durante **30 segundos a velocidad 3**. Reservar en un bol.
2.- Verter en el vaso los huevos y el azúcar. **Batir en frio durante 6 minutos a velocidad 4.**
3.- Añadir el aceite, **mezclar 10 segundos a velocidad 4.**
4.- Añadir el queso, **mezclar unos segundos a velocidad 4.**
5.- Añadir la vainilla, **mezclar unos segundos a velocidad 4.**
6. Incorporar la harina con la levadura y **mezclar 3-4 segundos a velocidad 4.**
7.- Añadir las perlitas de chocolate y mezclar con la espátula.
8.- Verter la masa en un molde, con el **horno precalentado a 180º, unos 35-40 minutos.**
A disfrutar ¡¡¡

Bizcocho esponjoso de chocolate

Cristina Hermida Cendrero

Ingredientes:
125 gr. de harina
125 gr. de mantequilla
125 gr. de azúcar glacé
1 cucharadita de levadura en polvo
175 gr. de chocolate negro
4 huevos
Una pizca de sal

Preparación:
1.- Se unta un molde con mantequilla y se reserva.
2.- Se bate el azúcar con la mantequilla hasta obtener una mezcla esponjosa. Se añaden las yemas de huevo y se siguen batiendo.
3.- Se funde el chocolate, se deja templar y se incorpora a la mezcla anterior.
4.- Se mezcla la harina, la levadura y una pizca de sal. Se pasan por el tamiz y se añade a lo anterior, mezclándolo bien.
5.- Se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a la mezcla anterior con mucha delicadeza.
6.- Se vierte en el molde, se alisa la superficie con una espátula y se mete al **horno previamente calentado a 150º.** Hornearlo durante unos 30 minutos.
Fuente: http://bocadosdulcesysalados.blogspot.com/2008/02/bizcocho-esponjoso-de-chocolate.html

Bizcocho esponjoso de chocolate con nata

Cuisine4you
http://www.cuisine4you.es

Ingredientes:
4 huevos
250 gr. de azúcar
250 gr. de mantequilla
250 gr. de chocolate en polvo
250 gr. de harina
1 sobre de levadura química
200 ml. de nata de cocinar

Preparación:
1.- Batiremos los huevos junto con el azúcar. Una vez esté bien batido, añadiremos la mantequilla en pomada y seguiremos mezclando. A continuación, incorporaremos la nata.
2.- En un bol, mezclaremos la harina, el chocolate y la levadura en polvo, y lo añadiremos a lo anterior.
3.- El **horno debe de estar precalentado a 180º** y hornearemos hasta que pinchemos con un palillo y salga limpio.
4.- Cuando lo hayamos sacado del horno, lo espolvorearemos con azúcar glass.

Bizcochos fáciles de chocolate TMX

Arantxa Martín **"El patchwork de Arantxa"**
http://www.elpatchworkdearantxa.com

Es el mejor bizcocho de chocolate que he probado nunca y hace honor a su nombre ***"Bizcochos fáciles de chocolate".*** Es una receta de Su de **webosfritos.es** y la hago como un pequeño homenaje a ella, ya que tanto me hace disfrutar con su blog y me anima a cocinar cosas nuevas.

Ingredientes para doce bizcochos individuales hermosos:
75 gr. de cacao en polvo Valor
210 ml. de leche entera
3 huevos
300 gr. de azúcar
200 gr. harina de repostería
½ paquete de levadura de repostería —unos 8 gramos—
100 gr. de aceite de oliva de 0.4º
Un par de cucharadas soperas de yogur natural

Preparación tradicional:
1. **Precalentar el horno a 180º, calor arriba y abajo**.
2. Poner en un bol la leche y el cacao. Deshacerlo bien.
3. Poner en otro bol los huevos y el azúcar, y con unas varillas o una batidora de varillas, batirlo hasta que la mezcla se quede de color más blanco y aumente su volumen; serán como unos 4 ó 5 minutos. Incorporar las dos cucharadas de yogur.

4. Echar la harina tamizada y la levadura. Mezclar nuevamente.
5. Añadir el aceite y la mezcla del cacao y la leche. Remover todo bien. En este último punto, yo sólo me ayudo para mezclar de unas varillas manuales, y trato con mimo la masa.
6. Poner la masa en los moldes que queramos y hornear durante 40 minutos. No abrir el horno. El tiempo dependerá del tamaño de los moldes que pongamos, pero nunca los hornearemos menos de 35 minutos.
7. Dejar enfriar y servir con azúcar glas.

Preparación Thermomix:
1. Precalentar el **horno a 180º, calor arriba y abajo**.
2. Colocar la mariposa. Poner en el vaso los huevos y el azúcar. **Programar 3 minutos a 37º y velocidad 3 y ½.Quitar la mariposa, incorporar las dos cucharas de yogur y programar 6 segundos a velocidad 3**.
3. Echar la harina tamizada y la levadura. Mezclar **8 segundos a velocidad 5**-lo justo para que quede integrado-.
4. Añadir el aceite, el cacao y la leche. Programar **10 segundos a velocidad 3**.
5. Poner la masa en los moldes que queramos y **hornear durante 40 minutos**. No abrir el horno. El tiempo dependerá del tamaño de los moldes que pongamos, pero nunca los hornearemos menos de 35 minutos.
6. Dejar enfriar y servir con azúcar glas.

Nota: Es recomendable hacerlo en moldes individuales(rellenándolos hasta arriba) o sino en un molde de bizcocho en forma de corona, mejor no hacerlo en uno tipo plumcake. Se conserva perfectamente tapado con un film transparente o metiéndolos en bolsas de conservación de alimentos.

Fuente: www.webosfritos.es

Bizcocho navideño de chocolate TMX

Ana Montero García

Ingredientes:
250gr de azúcar
1 naranja de piel fina, especial para zumo
2 yemas de huevo
1 huevo
100 gr. de aceite o mantequilla
1 yogurt natural
220 gr. de harina
1 sobre de levadura química
1 pellizco de sal
20 gr. de cacao puro en polvo
coco rallado
Smarties
Para la cobertura de chocolate:
30 gr de aceite de girasol
250 gr. de chocolate Nestle postre.

Preparación:
1.- Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo. **Programa 1 minuto a 50º C, velocidad 4**. De esta forma el bizcocho quedara mucho mas esponjoso.
2.- Añada el aceite o mantequilla y el yogurt y mezcle todo **4 segundos en velocidad 2 .**
Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle durante **6 segundos en velocidad 2.** Termine de mezclar con ayuda de la espátula.
3.- A continuación engrase con mantequilla un molde con forma de árbol y espolvoréelo ligeramente con harina. Vierta en el molde ¾ partes de la masa.
4.- Incorpore al vaso con la masa restante el cacao y mézclelo **4 segundos en velocidad 2** . Vierta la masa del cacao en el molde y extiéndela con un tenedor de forma que tome una apariencia marmolada.
5.- Introduzca el molde en el **horno precalentado a 180º C de 25 a 30 min**. Compruebe que este listo pinchándolo con una aguja. Desmólde sobre una rejilla.
6.- Vierta en el vaso el aceite de girasol y **programe 4 minutos a 80ºC y velocidad 1** . Vaya agregando el chocolate en trozos y después **programe 30 segundos a velocidad progresiva 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea**.
7.- Cubra el bizcocho con la cobertura de chocolate y decórelo con los Smarties y el coco rallado.

Bizcocho Rocío Microondas

Soledad Ripoll

Esta receta me la dio mi hija Rocío. Como podéis ver, va a lo practico y se hace en un momento. Así mismo, mis nietos dan cuenta de el en menos tiempo del que se su madre tarda en hacerlo.
Os lo recomiendo ya que esta buenísimo.

Ingredientes:
3 huevos
1 yogurt natural azucarado
Harina (la medida del vaso del yogurt)
Azúcar (le medida del vaso del yogurt)
1/2 sobre de levadura en polvo o química
Aceite de girasol (la medida de medio vaso del yogurt)
Chocolate VALOR en polvo (la medida del vaso de yogurt)

Preparación:
1.- Batir todo junto, a mano con varillas o con batidora eléctrica manual
2.- Untar con mantequilla un molde para MICROONDAS (tipo rosco)
3.- Verter la mezcla y tapar con tapa de microondas
4.- Ponerlo en el microondas 7 minutos, máxima potencia
5.- Dejar enfriar y desmoldar

Nota: Yo le puse trocitos de chocolate blanco, aunque la receta no lo ponga, pero esto es optativo.

Bocaditos de chocolate y frutos secos

Luisa Juárez Matilla

Parece mentira las de cosas deliciosas que pueden prepararse con pocos ingredientes. Estos bocaditos de chocolate y frutos secos se hacen en muy poco tiempo y son deliciosos. Os los recomiendo, seguro que os sorprenden.

Ingredientes:
175 gr. de chocolate blanco
100 gr. de galletas “digestive”
100 gr. de nueces y avellanas en trozos
175 gr. de chocolate negro

Preparación:
1.- Forrar una bandeja de horno con papel vegetal. Trocear el chocolate blanco y derretirlo al baño María, remover hasta que se funda.
2.- Trocear las galletas y agregarlas al chocolate, agregar también los frutos secos. Mezclar bien.
3.- Poner cucharaditas bien colmadas de la mezcla sobre la bandeja de horno. Reservar en la nevera hasta que endurezcan.
4.- Derretir el chocolate negro al baño María. Cuando este tibio, sumergir los bocaditos y dejar que caiga el exceso de chocolate al bol. Colocarlos de nuevo en la bandeja con papel vegetal y dejarlos en la nevera hasta que la cobertura haya endurecido.

Bombones de beicon con crocanti de almendras

TMX
Sofía Martín

Ingredientes:
150 gr. de chocolate de postres
4 ó 5 lonchas de beicon ahumado
Almendra en cubitos
Azúcar

Preparación:
1.- Ponemos las lonchas de beicon entre dos papeles de cocina, presionamos levemente e introducimos en el microondas unos **4 minutos a 800 Watios** de potencia (debe quedar crujiente). Una vez pasado el tiempo, lo sacamos y retiramos el papel y lo **pulverizamos por la TMX unos 5 segundos a velocidad 4-5 y reservamos.**
2.- Ponemos el chocolate al baño María y rellenamos las cavidades de nuestro molde, que cubra bien las pareces del molde y quitamos el chocolate sobrante y reservamos.
3.- Ponemos en un cazo un poco de azúcar y lo calentamos para hacer caramelo, le añadimos la almendra en cubitos y lo echamos sobre papel de horno para que enfríe.
4.- Mezclamos en un bol la almendra caramelizada con el beicon y rellenamos nuestro molde.
5.- Por último volvemos a cubrir con chocolate y esperamos a que enfríe. Una vez que están frío desmoldamos y ya están listos para comer.

Nota: Al chocolate le podéis añadir pimienta o cualquier especia y rellenarlo con distintas cosas, todo depende de vuestra imaginación.

Fuente: http://www.petitchef.es/

Bombones de chocolate y avellanas

TMX y TRADICIONAL
Joana Maria Gost

Esta receta de bombones de chocolate son un recurso muy fácil tanto para una fiesta, cumpleaños o para hacer un postre en poco tiempo, a demás es muy vistoso y quedas estupendamente.

Ingredientes para unos 30-35 bombones:
1 tableta de chocolate para postres
Avellanas tostadas

Preparación:
1.- Fundir el chocolate o en la TMX o en el microondas.
2.- En una bandeja, la que forramos con papel de aluminio, vamos poniendo cucharaditas de postre del chocolate fundido y encima ponemos las avellanas , dos o tres depende de lo grande que queden los bombones.
3.- Dejamos que el chocolate se vuelva a endurecer. Es mejor dejarlo a temperatura ambiente ya que de esta manera conserva su brillo.
4.- Cuando haya endurecido ya están preparados y son muy fáciles de separar del papel de aluminio.

Nota: Es un postre que nos pueden ayudar los niños y a demás lo podemos hacer con un par de días de antelación.

Bombones de nubes

Sofía Martín

Esta es una de mis recetas favoritas porque soy adicta a las chuches, cosa que ha heredado mi hijo. Ya apenas paro en los kioscos porque las gominolas y las nubes las hago yo en casa y así se además lo que están comiendo. Esta receta es una de las múltiples variantes que se pueden hacer, espero que os guste.

Ingredientes:
20 gr. de gelatina en polvo
90 ml. de agua
320 gr. de azúcar
60 ml. de agua
200 gr. e Corn Syrup (Jarabe de Maíz) ó Glucosa
1-1/2 cdta. de extracto de vainilla
1/2 cdta. de sal
Chocolate de cobertura a gusto (con o sin leche)

Preparación:
1.- Poner la baño María el chocolate y preparar los moldes donde vayamos a hacerlos. Yo os aconsejo siempre los moldes de silicona porque son perfectos a la hora de desmoldar. Una vez que el chocolate esté derretido vertemos en las cavidades de los moldes hasta llenarlos y que se cubran bien, después volcar de nuevo los moldes y quitar el chocolate sobrante y reservar.
2.- Hidratamos la gelatina en polvo poniéndola en un bol con los 90 ml. de agua y dejamos reposar mientras continuamos con la preparación.
3.- En un cazo se pone el azúcar, los 60 ml. de agua y el ***Corn Syrup*** a fuego medio y removiendo ligeramente hasta llevarlo a ebullición hasta aproximadamente 115º y retirar del fuego en ese momento ya que si nos pasamos con el calor puede caramelizar.
4.- Ahora añadimos al bol de nuestra batidora, en mi caso uso la KA aunque se puede hacer con una batidora de varillas, la gelatina hidratada y le damos un poco con la varilla para que se desapelmace y a velocidad baja vamos añadiendo la mezcla del cazo muy lentamente y una vez que hayamos vertido todo subimos la velocidad a media-alta y batimos durante 10-15 min. hasta obtener una mezcla consistente, como un merengue duro. A mitad de este proceso se le añade el extracto de vainilla y la sal.
5.- Ahora esta mezcla la ponemos en las cavidades del molde y esperamos unos 15 min. y volvemos a verter chocolate para cerrarlos.
Espera unas hora para que el chocolate endurezca y desmoldar.
Listos para consumir y están buenísimos.

Nota: Tiene múltiple variantes ya que podemos añadir distintos aromas o frutas liofilizadas. En este caso yo las he hecho con fresas liofilizadas en polvo por eso también su color.
Si añadís el aroma o extracto que más os guste no le pongáis la vainilla.

Bombones de nubes, de avellana y nutella TMX

Goizalde de "Cocinando con Goizalde"
http://cocinandocongoizalde.com/

Ingredientes:
1 tableta de chocolate postres (tipo Nestlé) para la parte exterior de los bombones

Para el relleno de nube:
150 ml de agua
1 sobre de gelatina de fresa (o el sabor que más os guste)

Para el relleno de Nutella y avellana:
un bote de nutella (aunque no se utiliza ni la mitad)
1 avellana tostada por cada bombón que vayamos a hacer

Preparación:
Primero pondremos en marcha el relleno de nube:
1.- Con la mariposa puesta, poner la mitad del agua en el vaso y **calentar 3 minutos, varoma, velocidad 1**.
2.- Agregar la gelatina y **mezclar 10 segundos en velocidad 6**. Verter la otra mitad del agua y mezclar de **nuevo 10 segundos en velocidad 6.** Sacar el vaso de la base y dejar templar durante media hora.

Vamos a ir preparando los bombones:
3.- Derretir el chocolate en el **microondas primero 30 segundos y luego en tandas de 10-15 segundos con cuidado que no se queme**. Con este chocolate derretido llenamos los moldes de silicona hasta arriba y luego los volcamos sobre una bandeja para que caiga el exceso de chocolate. Introducimos al frigo.
4.- **Cuando pasen los 30 minutos, programamos 8 min, velocidad 3 y 1/2**. Con esta cantidad de agua y gelatina no nos quedarán nubes muy consistentes, su textura será la adecuada para que se nos deshagan en la boca junto con el chocolate. Rellenaremos la mitad de los bombones con este relleno.
5.- Para la otra mitad, con ayuda de una manga pastelera con agujerito pequeño o similar, rellenamos los bombones con la nutella hasta la mitad más o menos y colocamos una avellana en el centro.
6.- Si el chocolate que nos ha sobrado se ha quedado un pelín gordo, lo meteremos al microondas unos pocos segundos para trabajar mejor a la hora de hacer la base. Con ayuda de una cuchara, vamos extendiendo el chocolate para tapar los rellenos y así hacer la base.
7.- Meter a la nevera un mínimo de 1 hora. Ya se pueden desmoldar y degustar.

Nota: Se pueden congelar perfectamente.

Brazo de gitano de crema y chocolate

Natalia Pérez

Ingredientes del Baño de chocolate:
30 gr. de mantequilla
30 gr. de azúcar
300 gr. de cobertura de chocolate
300 gr. de nata líquida
1 hoja de gelatina

Ingredientes del bizcocho:
170 gr. de harina
8 claras de huevo
8 yemas de huevo
180 gr. de azúcar
Ralladura de limón

Preparación:
1.- Por un lado se hace el bizcocho y por otro se hace el baño de chocolate.

Preparación del baño de chocolate:
2.- Se echa en agua fría la hoja de gelatina para hidratarla. Se pone el resto de ingredientes en un cazo y se pone a hervir. Cuando rompa a hervir se baja el fuego y se deja cocer hasta que reduzca a la mitad. Se añade la gelatina y se baña atemperado.

Preparación del bizcocho:
3.- En un bol emulsionamos las claras con el azúcar y la ralladura de limón hasta que al dar al vuelta al bol no se caiga.
4.- A continuación, añadimos las yemas y seguimos batiendo. Poco a poco batimos y añadimos la harinas hasta que quede una pasta homogéneas.
La mezcla resultante la extendemos en una placa de horno con papel parafinado, lo alisamos y **cocemos al horno 200º unos 10 minutos**.
5.- Una vez hecha la base, rellenamos de crema pastelera, y enrollamos para hacer el brazo de gitano. Por encima echamos el baño de chocolate y confetis de colores. Adornamos con unas hojas y guinda.

Brownies a mi Manera TMX-Tradicional

Marisa García Cilleros **"Marisa en la cocina"**
http://marisaenlacocina.blogspot.com

Esta receta es producto de la investigación surgida a partir de los primeros ***Brownies de Canela*** que hice cuando tenía 21 años. He ido perfeccionándola y ya puedo decir que es una de las recetas favoritas de mi familia.

Ingredientes:
150 gr. de chocolate de cobertura
120 gr. de mantequilla
10 gr. de cacao puro
90 gr. azúcar glass
2 cucharadas de harina
75 gr. de nueces molidas
25 gr. de nueces picaditas
4 huevos
medio sobre de levadura en polvo

Preparación:
1.- **Calentar el horno a 200º y engrasar el molde**. Yo lo hago en uno de plumcake aunque lo ideal sería uno cuadrado bajito.
2.- Fundir el chocolate con la mantequilla en el **microondas durante 1 minuto,** vigilando que no se queme.
3.- Separar las claras de las yemas y reservar las claras para montarlas más adelante.
4.- Batir a mano las yemas con el azúcar, el cacao, las nueces. Tamizar la harina con la levadura sobre la mezcla y seguir batiendo.
5.- Incorporar el chocolate fundido perfectamente mezclado con la mantequilla.
6.- **Batir las claras apunto de nieve en la Thermomix** con una pizca de sal, e incorporar con movimientos envolventes con una espátula para que tenga volumen.
7.- **Hornear durante 15 minutos a 200º. Bajar la temperatura a 160º y hornear otros 20 minutos más o hasta que el palillo salga limpio**.
8.- Dejar entibiar sobre una rejilla.

Nota: Es un postre ideal para comer templado, con helado y chocolate caliente por encima.

Brownie de chocolate APTO PARA DIABETICOS TMX

Margarita Almansa

Ingredientes:
25 comprimidos de sacarina
15 gr. de harina (1 Cucharada sopera)
3 huevos
125 gr. chocolate negro 70% valor sin azúcar, apartamos 45gr para echarlos en trozos
40 gr. cacao puro valor
7 nueces
150 gr. mantequilla

Preparación:
1.- Diluimos las sacarinas en un poco de agua caliente lo echamos en la Thermomix.
2.- Añadimos la mantequilla y la derretimos, en la thermomix.
3.- Agregamos el cacao y lo mezclamos bien (cuidado de que no se queme)y quitamos la temperatura de la thermomix
4.- Echamos los huevos, y mezclamos unos segundos.
5.- Agregamos la harina con ayuda de un colador (evitamos grumos) y lo mezclamos todo de nuevo.
6.- Incorporamos el chocolate y las nueces en trozos y lo mezclamos todo bien.
7.- Forramos un molde con papel de horno, echamos la mezcla y horneamos 25 minutos con el horno precalentado a 180º.
Fuente: http://youtu.be/gknPSple6i4

Brownie de chocolate fondant y nueces

María del Carmen Hernández

Ingredientes:
1 tableta de chocolate fondant de 200 gramos
220 gr. de mantequilla
4 huevos
220 gr. de azúcar
70 gr. de harina
Nueces

Preparación:
1.- En una cacerola a fuego lento, se funde el chocolate con la mantequilla y dejamos enfriar. También se puede hacer en el microondas.
2.- En otro recipiente aparte ponemos los huevos con la harina y mezclamos bien con la batidora o a mano.
3.- Picamos las nueces que añadiremos posteriormente.
4.- Mezclamos el chocolate con la mantequilla ya tibio a la mezcla de huevos-harina y añadimos el azúcar. Mezclamos bien. Añadimos las nueces y volvemos a mezclar.
5.- Untar un molde con mantequilla y verter la masa.
6.- Meter en el horno a 180º durante 30 minutos (quizá un poquito menos) pero siempre vigilándolo.

Brownie de frutos rojos con frambuesas

Caprichos de Cocina
http://blog.caprichosdecocina.com

Se trata de una receta clásica donde yo sustituyo las típicas *"nueces" por "frutos rojos deshidratados"* que con el calor del horno se hinchan y ablandan, resultando la mezcla del chocolate con la acidez de las frambuesas ¡¡perfecta!!

Ingredientes:
300 gr. de chocolate fondant al 70%
200 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
125 gr. de harina
frutos rojos deshidratados
5 huevos
1 caja de frambuesas frescas
mermelada de frambuesa

Preparación:
1.- Cortar el chocolate en trozos pequeños.
2.- Derretir en el microondas a baja temperatura o al baño María hasta que se funda.
3.- Fuera del fuego añadir la mantequilla en trozos y mezclar bien con varillas.
4.- Añadir el azúcar y mezclar de nuevo hasta que la mezcla sea homogénea.
5.- Añadir las yemas de una en una y mezclar bien.
6.- Por último añadir la harina tamizada para eliminar cualquier tipo de impureza y los frutos rojos deshidratados.
7.- Montar la claras a punto de nieve con una batidora eléctrica de varillas.
8.- Ahora debemos unir las dos preparaciones con cuidado de que las claras no se bajen, con movimientos envolventes.
9.- Engrasar y enharinar suavemente un molde cuadrado.
10.- **Precalentar el horno a 200ºC** y antes de meter el Brownie de chocolate bajar la **temperatura a 175ºC y cocer alrededor de 40 minutos.**
11.- Sacar del horno, dejar enfriar un poco, cubrir con la mermelada de frambuesas y adornar al gusto con frambuesas frescas.

Brownie de mascarpone con naranjas confitadas

TMX

Maria Trinidad Suarez **"Mi modesta cocina"**
http://mimodestacocina.blogspot.com

Ingredientes:
250 gr. de queso mascarpone
Naranjas confitadas
5 huevos
125 gr. de harina de repostería
150 gr. de mantequilla
200 gr. de chocolate fondant
250 gr. de azúcar

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 180º.**
2.- En el vaso ponemos el queso mascarpone con 2 huevos y 125 gr. de azúcar, programamos **20 segundos en velocidad 3-4** y reservamos.
3.- Fundir el chocolate con la mantequilla a daditos y a temperatura ambiente en el vaso **y triturar 15 segundos en velocidad 7-10**, después **programar 2 minutos, 50º, velocidad 2.**
4.- Echamos los tres huevos restantes en el vaso, con 125 gr. de azúcar y programamos **20 segundos en velocidad 3-4**.
5.- Por último añadimos la harina y mezclamos **2 minutos velocidad 3**. Volcamos todo en el molde previamente engrasado e introducimos fruta caramelizada. Ahora le ponemos encima la mezcla de queso que teníamos reservada y poner mas naranja caramelizada por encima.
6.- Lo pasamos al **horno a 180º durante 40-45 minutos** o hasta que se vea cuajado.

Bundt de frambuesas con chocolate blanco TMX

Nerea Esquíroz

La receta original del bizcocho es del blog ***"Food & Cook"*** pero con pequeñas modificaciones. La principal es la que pensé el primer día que la vi y que no me defraudó al probarla: añadirle chocolate blanco. La mezcla de frambuesas ácidas con el dulzor del chocolate es... ¡para probarla!

Ingredientes:
112 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
160 gr. de azúcar
2 huevos a temperatura ambiente
Vainilla
150 gr. de harina
1 cucharadita de levadura
125 gr. de frambuesas
Chocolate blanco

Preparación:
1.- **Bate la mantequilla y el azúcar a velocidad 3 durante un mínimo de 10 minutos, hasta que la mezcla sea blanca y espumosa**. Si es necesario, para a mitad del tiempo y remueve con una espátula de goma para asegurar que queda bien mezclado.
2.- Mientras enharina ligeramente las frambuesas y **precalienta el horno a 160º.**
3.- Añade un huevo y sigue batiendo hasta que se haya integrado. Repite la operación con el segundo huevo.
4.- Incorpora la vainilla y sigue batiendo.
5.- Mezcla la harina con la levadura y, sin parar de batir, incorpóralas a cucharadas a la masa.
6.- Engrasa el molde y pon una tercera parte de la masa.
7.- Pon la mitad de las frambuesas sobre la masa y tapa con una tercera parte de la masa.
8.- Añade el resto de frambuesas y cubre con la masa que queda.
9.- **Hornea durante unos 40 minutos a 160º** o hasta que la aguja salga limpia.
10.- Al sacarlo del horno, déjalo reposar unos 10 minutos antes de desmoldarlo sobre una rejilla.
11.- Una vez frío, cubre con chocolate blanco derretido y deja que se enfríe del todo.

Nota: La receta está adaptada para un molde de 6 tazas y teniendo en cuenta el volumen de las frambuesas. Si se prepara mas masa, rebosará.

Fuente: http://food-and-cook.blogs.elle.es/2011/02/11/bundt-cake-de-frutas-del-bosque-mixed-berry-bundt-cake/

Castañas de almendra con chocolate

Mar Martínez Ripoll

Cuando Rosa propuso el reto ***"Todo chocolate"*** pensé que iba a encontrar algo enseguida, porque en casa el chocolate nos chifla. Pero la primera intentona fue un fracaso :(Así que me puse a buscar entre las revistas de cocina que tengo hasta que encontré esta en un especial de Navidad... Luego me he dado cuenta de que es una masa muy parecida a la de los panellets, así que aproveché a hacerla para el día de Todos los Santos.

Ingredientes:
200 gr. de almendra molida
150 gr. de azúcar
1 clara de huevo (yo suelo usar de las pasteurizadas)
100 gr. de patata o boniato asado (puedes aprovechar patata que hayas cocido para otro plato)
75 gr. de chocolate fondant

Preparación:
1. - Pon en el vaso el azúcar y programa **20 segundos, velocidad progresiva 5 - 10**.
2.- Añade la almendra y programa **10 segundos, velocidad 6**. Baja lo que se haya quedado en las paredes del vaso con una espátula.
3.- Agrega la patata cocida en trozos y la clara de huevo, **programa 6 segundos, velocidad 6.**
4.- Pasa esta masa a un bol y tapar con film transparente. **Deja reposar en la nevera unos 30 minutos.**
5.- **Precalienta el horno a 200º.**
6.- Con la masa, forma bolita acabadas en punta (como una castaña) y colócalas en la bandeja de horno, previamente forrada con papel de horno.
7.- Hornea las castañas a **200º durante 10 minutos** (obsérvalas, porque cada horno es un mundo...). Cuando estén doradas retíralas y déjalas enfriar.
8.- Derrite el chocolate en el microondas. Ponlo en posición de descongelar y ve vigilando para que no se te queme.
9.- Moja la punta de las galletas en el chocolate y deja secar sobre papel de horno.

Chupitos de chocolate blanco y chocolate negro

TMX

Mari Ángeles Sánchez Galván

Ingredientes:

400 gr. de chocolate blanco
400 gr. de chocolate negro
800 gr. de nata del 35% materia grasa
800 gr. de leche
4 sobres de cuajada
36 vasitos de plástico de chupitos (depende del tamaño del vasito nos saldrán las cantidades)
fideos de chocolate de colores para decorar

Utensilios:

36 Vasitos de plástico de chupitos

Preparación:

1.- Ponemos en el vaso el chocolate negro y lo trituramos con unos **golpes de turbo hasta que este fino**.
2.- Agregamos 400 gr. de nata, 400 gr. de leche y 2 sobres de cuajada, y programamos **7 minutos, temperatura 90º en velocidad 5**.
3.- Una vez terminado llenaremos casi por la mitad los vasitos con la mezcla obtenida y los introducimos en la nevera para que vallan cuajando.
-Lavamos el vaso para preparar la siguiente elaboración
4.- Introducimos en el vaso el chocolate blanco y la trituraremos con **unos golpes de turbo**, hasta que quede fino.
5.- Añadimos 400 gr. de nata, 400 gr. de leche y 2 sobres de cuajada. Programaremos **7 minutos, temperatura 90º en velocidad 5.**
6.- Sacamos los vasitos que teníamos en la nevera e incorporamos esta mezcla a los vasitos para terminar de llenarlos
7.- Dejamos reposar en la **nevera 2 horas como mínimo para que terminen de cuajar**.
Yo a la hora de servir los decoré con fideos de chocolate de colores.

Cookie Brownie

Mglòria de "Gourmenderies"
http://gourmenderies.blogspot.com

Ingredientes para las cookie brownies:
350 gramos de chocolate negro troceado
40 gramos de mantequilla
2 huevos
150 gramos de azúcar glacé
1 cucharadita de extracto de vainilla
35 gramos de harina tamizada
1/4 de cucharadita de levadura en polvo, también tamizada
Ingredientes para el relleno: crema de cacao

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 180º.**
2.- De los 350 gramos del chocolate negro troceado, separamos 200 gramos que junto con la mantequilla ponemos en una cazuela al fuego lento hasta se haya derretido. Reservar.
3.- Poner los huevos, el azúcar y el extracto de vainilla en un bol, y batir durante 15 minutos hasta convertirse en una crema pálida y densa.
4.- Tamizar encima la harina, la levadura y el chocolate reservado de la cazuela. Mezclar hasta homogenizar la masa.
5.- Con la ayuda de una cuchara o un servidor de bolitas de helado, coger porciones de la masa y poner encima de una bandeja de horno cubierta con papel vegetal, dejando espacio entre ellas. Procurar que queden porciones más bien redondas.
6.- Hornear durante unos 8-10 minutos. Sacar del horno y dejar reposar unos minutos en la misma bandeja. Cuando estén casi fríos, con la ayuda de una espátula pasar a una rejilla para dejar enfriar del todo.
7.- Untar la superficie de una de galletas y cubrir con otra galleta. Seguir el mismo procesos por cada galleta, hasta haber creado todos los sandwiches.

Fuente: Donna Hay Magazine, issue 59

Cookies con pepitas de chocolate TMX

Rosalía de la Rosa Santos

Hola amigos de "Velocidad Cuchara", esta receta, aunque es muy simple, son las galletas preferidas de mi hijo, por esta razón la presento a este libro.

Ingredientes:
150 gr. de azúcar moreno
150 gr. de azúcar blanco
125 gr. de mantequilla (temperatura ambiente)
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
340 gr. de harina de trigo
1 cucharadita de bicarbonato
1 tableta de chocolate negro 70% o 150 gr. de pepitas de chocolate (para cobertura)

Preparación:
1.- Poner en el vaso de la thermomix el azúcar moreno, el azúcar blanco y la mantequilla **30 segundos en velocidad 3.**
2.- Añadir los huevos y **mezclar 15 segundos en velocidad 3.**
3.Agregar la harina, la vainilla, el bicarbonato, una pizca de sal y **mezclar 30 segundos en velocidad 4.**
4.- Trocear el chocolate a cuchillo (queda mejor) en trocitos pequeños.
5.- Volcar la mezcla de la masa en un bol y añadir el chocolate troceado. Integrar bien en la masa con una espátula, hasta que quede el chocolate bien repartido.
6.- Dejar **reposar 1/2 hora en la nevera**, tapado con un film de cocina.
7. **Precalentar el horno a 180º.**
8. Poner papel de hornear en la bandeja del horno. Poner BOLITAS (tamaño nuez) de masa en la bandeja, separadas entre ellas unos 5 cm.
9. **Hornear 10 minutos , hasta que estén doradas las cookies**.
10. Enfriar sobre una rejilla.

Nota: no es necesario darles forma de galleta porque con el calor del horno se forman ella solas.

Cookies de chocolate y pistacho TMX

Nuria Soler

Esta receta es una adaptación de unas galletas que vi en una revista de Postres con Thermomix. La receta original es con nueces, pero yo lo cambié por otro ingrediente, que me parece que le da un toque más especial!

Ingredientes:

100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
100 gr. de azúcar moreno
Una cucharadita de azúcar vainillado
1 huevo
Un pellizco de sal
175 gr. de harina
1 cucharada de levadura
125 gr. de chocolate negro
50 gr. de pistachos pelados
Unos trocitos de pistacho para decorar

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 180º.**
2.- Trocea el chocolate **a velocidad 4 unos segundos**. Si quedan trozos muy grandes, repetir hasta que quede suficientemente troceado. Reservar.
3.- **Trocea los pistachos a velocidad 3 unos segundos**. (si quieres trozos más pequeños pon velocidad 4). Reservar.
4.- Introduce en el vaso la mantequilla, el azúcar, el azúcar vainillado, la sal y el huevo. **Bate 30 segundos a velocidad 3**.
5.- Incorpora la harina y la levadura tamizadas y **mezcla 20 segundos a velocidad 3.**
6.- Añade los pistachos que teníamos reservados (guarda unos pocos para decorar) y el chocolate troceado, y **mezcla unos segundos a velocidad 3.**
7.- Saca la masa y ayudándote de una cuchara, haz unos montoncitos de tamaño similar en una bandeja para el horno.
8.- Decora cada galleta con unos trocitos de pistacho y **hornea unos 15 minutos**.
9.- Déjalas enfriar en una rejilla y buen provecho!

Nota: La masa es un poco difícil de trabajar, pues es bastante densa. Ya veis que son unas galletas irregulares!

Copas de chocolate y frutos secos TMX

Lucía Gamisel

Ingredientes para 12 copas:
240 gr de galletas (de las que llevan canela y azúcar por encima)
80 gr mantequilla
250 gr de chocolate negro
1 litro leche entera
2 sobres de cuajada
50 gr de azúcar
Frutos secos que más nos gusten, yo puse piñones y almendras fritos

Preparación:
1.- Se pone en el vaso las galletas, **picamos 5 segundos en velocidad 8.**
2.- Incorporamos la mantequilla, la mezclamos con las **galletas 5 segundos en velocidad 5.**
3.- Ponemos esta mezcla en el fondo de las copas, aplastándola un poco con una cucharilla para que quede uniforme.
4.- Sin lavar el vaso, ponemos el chocolate, **picándolo 15 segundos subiendo la velocidad del 5 al 10**.
5- Incorporamos la leche, los sobres de cuajada y el azúcar, **programamos 10 minutos a 100º, velocidad 3**.
6.- Echamos la mezcla en las copas y dejamos **enfriar un mínimo de 2 horas en la nevera.**
7.- Antes de servirlas, decoramos con los frutos secos fritos encima.

Nota: Se puede sustituir el chocolate negro por otro que nos guste más.

Copas de chocolate y nata

Estrella Resa [“Entre papel y pucheros”](http://entrepapelypucheros.blogspot.com)
http://entrepapelypucheros.blogspot.com

Esta receta es una imitación casera de las famosas ***"Copas"*** de la marca Danone, que tanto marcaron los días de postre especial de mi infancia. Sin embargo, por mucho que me encantara el lácteo, encontraba su parte marrón demasiado abundante a la par que empalagosa, por lo que al final acababa empachada y harta de sugerir en sueños que Danone cambiara de proveedor de chocolate. En mi versión incluyo como compañera de la nata cuajada de chocolate con leche, haciendo de este postre una versión que apetece comer de principio a fin. Y dentro de lo que cabe, mucho más sana por su gran aporte de calcio.

Ingredientes:
500 ml de leche
Una tableta entera de chocolate con leche de 125 gramos.
Un sobre de cuajada Royal
50 gramos de azúcar
Para la nata montada casera (opcional): 200 ml de nata con al menos un 33% de materia grasa y dos cucharadas de postre de azúcar.

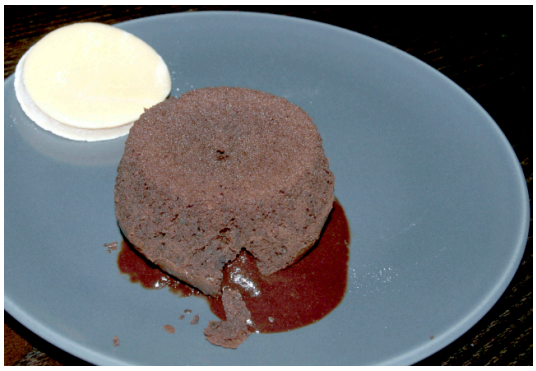
Elaboración:
1.- Separamos 250 ml de leche en una taza y disolvemos en ella el sobre de cuajada. Como es probable que se formen grumos, tendremos que aplastarlos contra las paredes del recipiente para conseguir que se disuelvan completamente.
2.- Ponemos el resto de la leche (otros 250 ml) al fuego en un cazo a fuego medio.
3.- Cuando la leche esté a punto de hervir, agregamos la tableta entera de chocolate cortada a trocitos, removiendo con una cuchara hasta que se funda.
4.- Cuando el chocolate esté fundido, añadimos el azúcar.
5. Una vez que la mezcla del cazo hierva, añadimos la leche con el sobre de cuajada disuelto sin dejar de remover. Esperamos a que hierva otra vez y retiramos del fuego pero sin apagarlo, ya que simplemente vamos a apartar el cazo del calor un momento para seguidamente volver a colocarlo en el fuego.
6.- Cuando vuelva a hervir, retiramos completamente el cazo de la fuente de calor y repartimos con la mayor celeridad posible la mezcla en los vasos, llenándolos hasta unas 3/4 partes de su capacidad.
7.- Dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego introducimos los vasos en la nevera como mínimo durante 4 horas, tapados con un poco de papel de aluminio.
8.- Opcional: Para montar la nata casera, vertemos la nata líquida (preferiblemente fría) con dos cucharadas de azúcar en un bol grande para que no salpique. Montamos con la batidora de varillas hasta que alcance una consistencia tal que al mover el bol la nata ni se inmute.
9.- Pasado el tiempo reglamentario, sacamos los vasos de la nevera y decoramos con nata su superficie. ¡A degustar!

Nota: si el público objetivo del postre son niños, es recomendable utilizar leche entera.

Coulant

Francisco Javier Meco [“Cocinando el finde”](http://www.cocinandoelfinde.com)
http://www.cocinandoelfinde.com

Uno de los libros más interesantes que he podido leer sobre chocolate es ***"Chocolate Moderno"*** del equipo de Pancracio, gran idea de **Pedro Álbarez**. En este libro he podido encontrar todo (o casi todo) lo que alguna vez he querido saber sobre este producto tan maravilloso que es el chocolate; y de ahí sale también esta sencilla receta que os dará resultados espectaculares y sorprendentes, vamos, que vais a quedar muy bien cuando la hagáis. 100% recomendable. Espero que os guste.



Ingredientes para 6 coulants:
4 huevos
150 gr. de chocolate negro 70 %
150 gr. de azúcar glas
100 gr. de mantequilla
50 gr. de harina tamizada
20 gr. de cacao en polvo Valor

Preparación:
1.- **Precalentamos el horno a 200º C.**
2.- Batimos los huevos como si fueran para tortilla, procurando que no estén fríos de la nevera. Añadimos el azúcar glas (reservando un poquito).
3.- Fundimos el chocolate y la mantequilla hasta obtener una mezcla homogénea.
4.- Mezclamos a parte la harina, el cacao y el resto del azúcar glas, e incorporamos todo a la mezcla anterior.
5.- Repartimos en vasitos tipo flan o moldes de soufflé pequeños ligeramente untados en mantequilla.
6.- **Horneamos durante 8 minutos**. Antes de sacarlo, dejamos en el horno apagado unos minutos (dos o tres), para que no se baje al contacto con el frío exterior.
7.- Tiene que quedar esponjoso por fuera y líquido por dentro.

Nota: Yo lo acompaño con helado *Häagen –Dazs* de vainilla con nueces de macadamia o de vainilla con cookies, con nubes de naranja (como en la foto), con naranja confitada…

Para los Thermomixeros:
1.- Rallamos el chocolate poniéndolo en trozos grandes en el vaso y programando **20 segundos, velocidad progresiva 5 – 10.**
2.- Incorporamos la mantequilla y programamos **3 minutos, 80º C, velocidad 2**.
3.- Añadimos los huevos y el azúcar y mezclamos **30 segundos, velocidad 3.**
4.- Agregamos la harina y el cacao en polvo y mezclamos 15 segundos, velocidad 3.

Nota: Tenemos que estar muy pendientes con el horno, ya que un pequeño despiste de un para de minutos puede arruinar el efecto del *coulant* dejándolo cuajado también por dentro, con lo que pasaría a ser una magdalena de chocolate. Una vez en los moldes, los coulants se pueden congelar. Para cocinarlos los pondríamos directamente en el horno, pero en lugar de 8 minutos, los dejaríamos 12.

Coulant de chocolate TMX

Gina Martínez Blanes

Quien lo prueba repite y siempre me recuerdan mis invitados lo buenísimos que están y para mí lo mejor es lo fáciles que son de hacer, calentitos están mucho mejor porque el chocolate se funde ,pero a temperatura ambiente vuelan igual.
Hazlos ya, me lo agradecerás...

Ingredientes:
200 gr. chocolate cobertura
200 gr. mantequilla
4 huevos
100 gr. de azúcar
100 gr. de harina
1 pizca de sal

Preparación:
1.- Poner el chocolate en el vaso y triturar **10 segundos en velocidad 10**.
2.- Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y **programar 3 minutos 80º velocidad 3.**
3.- Incorporar los huevos, la harina, la sal y el azúcar y **programar 30 segundos velocidad 3.**
4.- **Precalentar el horno a 200º.**
5.- Repartir la mezcla en moldes untados con mantequilla.
6.- Introducir en el **horno ya precalentado a 200º entre 7-8 minutos**.
7.- Desmoldar, presentar en platitos y a disfrutar.

Coulant de Toblerone TMX- Tradicional

Belén Otero **"Cocinar para 2"**
http://www.cocinarpara2.com

Ingredientes:
130 gr. de Toblerone
4 huevos
80 gr. de mantequilla
80 gr. de harina

Preparación tradicional:
1.- Poner el toblerone y la mantequilla cortada en dados en un recipiente apto para microondas. Derretir poniendo primero un minuto y luego de 30 segundos en 30 segundos, hasta que esté derretido y mezclar bien.
2.- En un bol echar los huevos y batirlos. Añadir la mezcla del Toblerone y remover.
3.- Agregar la harina tamizada (pasada por un colador) y mezclar bien.
4.- Llenar unas flaneras individuales con la mezcla, casi llenándolos por completo. Si las flaneras no son de silicona, habrá que untarlas de mantequilla y espolvorear con un poco de harina o cacao para que no se peguen.
5.- Hornear con el horno precalentado a 200º entre 7 y 12 minutos. Dependerá del horno. Tiene que quedar hecho por fuera y jugoso por dentro.

Preparación con Thermomix:
1. Trocear el Toblerone durante **20 segundos a velocidad progresiva 5-10.** Incorporar la mantequilla y **programar 3 minutos 80º, velocidad 2.**
2. Añadir los huevos y mezclar programando **30 segundos a velocidad 3.**
3. Agregar por último la harina y programar **15 segundos a velocidad 3**.
4. Los pasos 4 y 5 son iguales que la receta sin Thermomix.

Nota: La receta no lleva azúcar porque el toblerone es muy dulce, si lo hacemos con otro chocolate, añadiremos azúcar al gusto.
Se puede tener congelado y sacar mientras precalentamos el horno. Es posible que en este caso, haya que ponerlo un poco más de tiempo.

Crocanti de hojaldre

Verónica Aparicio

Esta receta es mi comodín por su facilidad y su resultado ya que en poco tiempo tienes asegurado un postre espectacular, se me ocurrió viendo la receta de los famosos Miguelitos de la Roda de **"La cocina de Morilands"**

Ingredientes:
1 ó 2 planchas de hojaldre
Azúcar glas
Cacao en polvo
Mantequilla
Almendra Crocanti

Crema pastelera de chocolate:
500gr de leche entera
100gr de azúcar
50gr de maicena
3 huevos
1 cucharada de azúcar vainillado ó esencia de vainilla
3 cucharadas de cacao en polvo

Preparación :
1.- **Precalentar el horno a 200ºC** . Abrir la plancha de hojaldre y cortar en cuadrados ó círculos, pintar con mantequilla y espolvorear con la almendra, **hornear 10 minutos a 200ºC**.
2.- Mientras se hace el hojaldre, ponemos todos los ingredientes de la crema en el vaso y programamos **7 minutos ,90º,velocidad 4.**
3.- Reservamos en una manga pastelera. Abrimos los hojaldres por la mitad y rellenamos con la crema, espolvoreamos con azúcar glas y cacao en polvo. Reservar y disfrutar

Cupcakes de chocolate blanco y cereza con crema mascarpone

Ana Mateo **"Mi blog de galletucas"**
http://galletucas.blogspot.com

Esta receta la he hecho en honor a mi madre que le encanta el chocolate blanco y que muy amablemente me suministra la mermelada casera de cereza, una delicia!!!

Ingredientes para cupcakes:
160 gr. de harina
2 cucharaditas de levadura
1 pellizco de sal
50 gr. de mantequilla
120 ml. de leche
1 huevo
1/4 cucharadita de esencia de vainilla
70 gr. de chocolate blanco
70 gr. de azúcar
2 cucharadas de mermelada de cereza

Ingredientes para la crema de mascarpone:
50 gr. de mantequilla, 125 gr. de azúcar glass y 250 gr. de mascarpone

Preparación:
1.- **Precalienta el horno a 170º.**
2.- Tamiza la harina la levadura y la sal y reserva
3.- Mezcla en una jarra la leche, la esencia de vainilla y el huevo ligeramente batido
4.- Pon la baño maría el chocolate y la mantequilla y deja que se fundan. Cuando esté fundido deja templar
5.- Añade el azúcar a la mezcla de chocolate y mantequilla. Bate hasta que esté integrado
6.- Añade la mitad de los ingredientes húmedos y bate
7.- Añade los ingredientes secos y bate hasta que estén integrados
8.- Añade el resto de los ingredientes húmedos. Mezcla bien
9.- Añade las dos cucharadas de mermelada de cereza y mezcla bien con una espátula
10.- Rellena las cápsulas de los cupcakes un poco menos de 2/3 (la masa sube bastante)
11.- Mete al horno los cupcakes durante 20-25 minutos o hasta que al pincharlos con una aguja, esta salga limpia
12.- Bate la mantequilla con el azúcar glas hasta que esté integrado
13.- Añade el mascarpone, que debe estar bien frío y bate todo durante un par de minutos
14.- Cuando los cupcakes estén fríos, haz un agujero de unos dos centímetros de diámetro y reserva el trocito de cupcake
15.- Rellena la mitad del agujero con mermelada de cereza. Encima pon un poco de crema de mascarpone. Cierra con el trocito ce cupcake reservado
16.- Decora con crema de mascarpone y sprinkels, azúcar...

Cupcakes de chocolate y Oreo TMX

Esperanza López

Ingredientes para 12 cupcakes:

4 huevos
125 gr. de azúcar
125 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
50 gr. de cacao en polvo Valor
125 gr. de harina
1 sobre de levadura Royal
12 galletas Oreo para decorar las cupcakes

Para el Frosting:
200 gr. queso de untar tipo Philadelfia
100 gr. de azúcar glas
350 gr. nata líquida para montar

Preparación:
1.- Poner en el vaso los huevos y el azúcar y **bate durante 2 minutos en velocidad 2.**
2.- Agregar la mantequilla y mezcla **durante 1 minuto, 37º, velocidad 3.**
3.- Incorporar el cacao en polvo Valor y mezcla **10 segundos en velocidad 3.**
4.- Añadir la harina con la levadura, mezclar durante **10 segundos en velocidad 3**, terminar de envolver con la espátula.
5.-Poner la masa en los moldes, llenándolos hasta la mitad aproximadamente
6.- **Hornear a 170ºC -horno precalentado-, calor arriba y abajo durante unos 20 minutos.**

El Frosting:
1.- Echar el azúcar y programar **30 segundos en velocidad progresiva 5-9 hasta quedar pulverizado.**
2.- **Programar velocidad 3, sin tiempo** e ir agregando el queso de untar por el bocal y reserva.
3.- Poner la mariposa en las cuchillas y echar la nata muy fría, **montar en velocidad 3 y medio sin programar tiempo**, deberás estar atento para que no se te pase, cuando veamos que la nata empieza a espesar lo mejor es bajar la velocidad, a 2 y medio, hasta que tenga el punto perfecto.
4.- Unir la nata montada y la mezcla de azúcar glas con el queso de untar con movimiento envolventes.
5.- Decorar las cupcakes con la mezcla de la forma que más os guste, con una manga pastelera, o bien, con otro utensilio.

Por último daremos el toque final con las galletas Oreo, podemos trocear algunas galletas y añadirlas al frosting, o bien, decorar las cupcakes.

Crepes de chocolate con nata montada y trufa

Rosa Hernández de "Castillas"
http://castillas.blogspot.com

Ingredientes:
100 gr. harina
100 gr. de chocolate fondant o pepitas chocolate de 70% Cacao.
2 cucharadas de Azúcar
2 huevos grandes a temperatura ambiente
1 vaso de Leche entera, también a temperatura ambiente
3 cucharadas de Cerveza, también a temperatura ambiente
35 gr. mantequilla derretida
400 gr. nata Montada
400 gr. trufa

Preparación:
1.- Mezclar el chocolate, la mantequilla y el azúcar al baño maría. En la Thermomix, mezclar **4 minutos, 37º, velocidad 2.**
2.- Batir los huevos, añadir la leche y la cerveza. Tamizar la harina e ir añadiendo poco a poco.
3.- Incorporar la mezcla del chocolate, batir. Tapar con film transparente y dejar reposar una hora.
4.- Hacer los crêpes, pincelando una sartén con mantequilla o aceite de oliva. Dejar enfriar.
5.- Montar la Tarta, poniendo nata montada y trufa, alternativamente.

Ya está!!!

Cucuruchos de hojaldre rellenos de trufa

Laura Felipe

Ingredientes:
500 gr. nata para montar mínimo 35% M.G.
75 gr. azúcar
200 gr. chocolate fondant postres
1 lamina de hojaldre

Preparación:
1.- Echa la nata junto con el azúcar y pon **6 minutos, 90º, velocidad 2.**
2.- Añade el chocolate en trozos no muy grandes y mezcla durante **30 segundos, velocidad 3.** Échalo a un bol o jarra y déjalo enfriar.
3.- Cuando este frío mételo a la nevera como mínimo 12 horas, pero de un día para otro mejor.
4.- Pasado ese tiempo, échalo otra vez en el vaso con la mariposa puesta y monta la crema de trufa **velocidad 3, sin tiempo**, y vigilar hasta que este montada. Cuando ya esta la metes en una manga pastelera para luego rellenar los cucuruchos de hojaldre.
5.- **Los cucuruchos se hacen cortando el hojaldre en tiras de dos dedos** aproximadamente, y **envolviendo los moldes de cucurucho engrasado**s con ellas, si no tienes estos moldes, puedes hacerlos dándole esta forma al papel vegetal, también quedan muy bien.
6.- Una vez hechos los cucuruchos, se meten al **horno unos 15-20 minutos calor arriba y abajo 220º.**
7.- Cuando ya los saques del horno, desmolda lo inmediatamente con cuidado de no quemarte para evitar que se quede pegado el cucurucho en el molde, y en el caso de ser papel vegetal sacarlo con cuidado (sale perfectamente).
Dejar enfriar unos minutos y rellenar con la crema de trufa.

Delicias de avellana

Belén Martínez Ripoll

Al final llego al reto por los pelos, muy común en mi jejeje. Me encanta el chocolate y cuando Rosa propuso este reto se me pasaron por la cabeza mil ideas, y me trabé, jejeje, también común en mi cuando quiero hacer "de to". Esta la encontré en un libro que yo tenía hace la tira de años, con recortes de recetas que me iban gustando, así que me decidí adaptarla para la thermo. Al ver los ingredientes pensé "esto debe ser como comer nocilla pero en esponjoso" y así es. A los amantes de la nocilla os lo recomiendo, una delicia de estas con un cafetito después de comer.... un placer. Espero que os gusten.

Ingredientes:
150 gr mantequilla a temperatura ambiente
150 gr azúcar
1 cucharadita de azúcar avainillado
3 huevos
100 gr harina repostería
75 gr maicena
1 cucharadita de levadura el polvo
25 gr cacao en polvo
100 gr avellanas molidas
40 gr leche

Preparación:
1.- **Precalentamos el horno a 200º.**
2.- Forramos la bandeja del horno con papel.
3.- Si no hemos encontrado avellanas molidas, podemos utilizar enteras, las echamos en el vaso y las **trituramos 10 segundos a velocidad 5**. Reservamos.
4.- Echamos la mantequilla en el vaso y batimos durante **1 minuto a velocidad 3**. Añadimos los dos tipos de azúcar y programamos **3 minutos a velocidad 3.**
5.- Ponemos la máquina en **velocidad 3 y vamos añadiendo los huevos uno a uno por el bocal, hasta que veamos que todo está mezclado**.
6.- En un recipiente a parte mezclamos la harina, la maicena, la levadura, el cacao y las avellanas.
7.- Ponemos la máquina en **velocidad 2 y añadimos la leche por el bocal**. Una vez mezclado, sin para la máquina, vamos añadiendo poco a poco la mezcla anterior, hasta que veamos que está todo integrado. Terminamos de envolver con una espátula.
8.- **Extendemos la masa por la bandeja del horno** (que tenga 1 cm de grosor aproximadamente) y horneamos unos **15 minutos a 200º.** El tiempo dependerá de nuestro horno.
9.- Estando la masa caliente la cortamos con las formas que queramos.

Chocolat-blackberry cake

Sofía Martínez Alejos

Ingredientes:
Para la mermelada de mora:
250 gr. de moras.
250 gr. de azúcar.
10 gr. de zumo de limón.
Para la tarta:
250 gr. de chocolate negro.
250 gr. de mermelada de mora.
700 gr. de nata.
700 gr. de leche.
150 gr. de azúcar.
4 sobres de cuajada.
Para la base: Un paquete de galletas tipo digestive con 30 gr. de mantequilla.

Preparación de la mermelada:
1.- Ponemos en el vaso las moras, el azúcar y el zumo del limón y programamos **30 minutos, 100º velocidad 3,** quitando el cubilete y colocando el cestillo.
2.- Una vez transcurrido el tiempo **trituraremos la mermelada a velocidad máxima 20 segundos** y después la pasamos por el chino para evitar pepitas.

Preparación de la tarta:
1.- En primer lugar prepararemos la **base de la tarta**, para ello **trituraremos muy bien las galletas con la mantequilla a velocidad progresiva 5-10**, pasamos la mezcla a un molde desmoldable y la esparcimos muy bien dejándola bien prieta.
2.- A continuación la metemos al **horno previamente calentado a 180º unos minutos para que la base endurezca**. Dejamos enfriar la base mientras vamos preparando la tarta.
3.- Se pone en el vaso de la Thermomix 250 gr. de mermelada de mora, 200gr. de leche, 200 gr. de nata y un sobre de cuajada y **programamos 7 minutos, 90º velocidad 5.** A continuación lo volcamos sobre la base de las galletas.
Limpiamos el vaso.
4.- Mientras se va enfriando prepararemos la siguiente capa, en este caso la de nata, para ello introducimos en el vaso 300 gr. de nata, 300 gr. de leche, dos sobres de cuajada y 100 gr. de azúcar y programamos de nuevo la thermomix **7 minutos, 90º velocidad 5**. Una vez terminado el tiempo verteremos la mezcla sobre la anterior ayudándonos de una cuchara para que no se nos haga un agujero en la capa anterior y rallaremos con un tenedor la capa anterior para que no se deslicen las capas una vez enfriada la tarta. No es necesario limpiar el vaso
5.- Por ultimo vamos a realizar la capa final, para ello pondremos en el vaso los 250 gr. de chocolate, 200 gr. de nata, 200 gr. de leche, 1 sobre de cuajada y 50 gr. de azúcar (yo no suelo poner azúcar al chocolate pero para los mas dulzones seria la cantidad recomendada), **todo 7 minutos, 90º velocidad 5.**
Lo vertemos sobre las dos capas anteriores y lo dejamos enfriar encima de la mesa sin moverlo para que las capas no se mezclen y nos quede perfecta, después la meteremos en la nevera y la dejaremos reposar hasta el día siguiente, si aguantamos ya que es una gran tentación.

Codornices con salsa de chocolate TMX
Piquices

Ingredientes:
8 Codornices limpias de tripas y plumas
½ litro de vino tinto
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 zanahoria
20 granos de pimienta negra
1 hoja de laurel
1 ramita de romero
1 ramita de tomillo
20 gr. de chocolate (yo utilizo chocolate a la taza Valor)
Harina para rebozar las codornices
Aceite de oliva para freír las codornices
Sal

Preparación:
1.- **Hacer una marinada con el vino, la cebolla troceada, los dientes de ajo laminados, la zanahoria cortada en rodajas, los granos de pimienta, la hoja de laurel y las ramitas de romero y tomillo.**
2.- **Salar las codornices** e **introducirlas en la marinada** dejándolas varias horas tapadas y en la nevera. Si es de un día para otro mejor.
3.- **Escurrir y secar** bien las codornices, pasarlas por harina y **freírlas en aceite de oliva**.
4.- Colocarlas en una **cazuela y cubrirlas con la marinada**.
5.- Cocinar **a fuego medio durante 30 minutos**, dándoles la vuelta a mitad de cocción.
6.- Una vez cocinadas, retirar de la tartera y pasar la salsa que queda a la thermomix y **triturar durante 2 minutos 70º velocidad 5-7-9**. Agregar el chocolate y un vaso de agua y volver a triturar **1 minuto 70º velocidad 5**.
Rectificar el punto de sal de la salsa y servir.

Nota: Me gusta servir las codornices en cuatro partes retirándoles la carcasa antes de emplatar. En este caso he hecho unos moldes de patata para utilizarlos de salsera "comestible". El toque de la pimienta negra le da a la salsa del chocolate un punto picante que lo hace resaltar mucho más.

Codornices en salsa de chocolate TRADICIONAL

"La Cocina de Maricarmen"
http://elblogdecamen.blogspot.com

Ingredientes:
4 codornices
1 Cebolla
1 Pimiento verde
2 diente de ajo
500 ml. caldo de carne
100 gr. de chocolate de 85% de cacao
1 ramita de canela
aceite, sal y pimienta

Preparación:
1.- **Salpimentamos las codornices** y en una cacerola amplia con un poco de aceite, las doramos por todos lados para que cojan un bonito color. Reservamos.
2.- En ese mismo aceite **sofreímos la cebolla, el ajo y el pimiento todo picado**. sofrito y regamos con el caldo que debe cubrir un tercio de las aves. Tapamos la cacerola y dejamos cocer a **fuego medio-suave** hasta que las codornices estén blanditas (la carne se despega ligeramente de hueso), yo deje **unos 40 minutos**.
4.- Pasado este tiempo **añadimos el chocolate y la ramita de canela partida por la mitad, dejamos que el chocolate se derrita y se integre con los demás ingredientes**.
5.- **Sacamos las codornices y la ramita de canela y pasamos la salsa por la batidora**.

Nota: Este plato, esta mucho mejor si se hace de vísperas.

Cupcakes Choco-bombón

Yolanda "Magdalenas de Chocolate"
http://magdalenasdechocolate.blogspot.com

Tratándose de un reto de chocolate yo tenía que participar, adoro el chocolate, de hecho en mi blog tengo un montón de recetas con éste ingrediente, así que en cuanto vi el reto me dije en seguida que tenía que participar, y los cupcakes son otra de mis debilidades, así que debía juntar ambas cosas para presentaros estos ricos cupcakes choco-bombón :)

Ingredientes:
50 gr. margarina
1 huevo
80 gr. azúcar
90 gr. harina
1/2 cucharadita de levadura
1/2 cucharadita de bicarbonato
1 cucharada de cacao en polvo
1 chorrito de leche
4 bombones
3 cucharadas de nutella muy abundantes
1 cucharadita de cacao en polvo

Preparación:
1.- Batimos la margarina y el azúcar, cuando la mezcla esté cremosa añadimos el huevo y volvemos a batir, añadimos la levadura, bicarbonato y cacao y batimos de nuevo.
2.- Ahora añadimos toda la harina, batimos bien para incorporarla y que no queden grumos, añadimos un chorrito de leche pequeño para aligerar la masa y batimos de nuevo. Ponemos la masa en nuestros moldes hasta llenar la mitad, colocamos un bombón (que no llegue al suelo) y cubrimos con un poquito de masa, lo justo para taparlo.
3.- Llevamos al **horno precalentado a 180º durante 15 minutos** aproximadamente. Ya veis que a mí los bombones se me derritieron y se fueron un poco al fondo del cupcakes, de todas formas esa capa queda deeeeeeeeeliciosa, pero podéis congelar los bombones previamente y así no se derretirán tan fácilmente y os quedarán en el centro del cupcake ;)
4.- Una vez que estén listos los sacamos del horno y los dejamos enfriar sobre una rejilla.
5.- Para la cobertura no tenemos más que mezcla la nutella con el cacao en un bol y con una cuchara removemos, removemos mucho y muy bien durante al menos 5 minutos, al principio parecerá que se queda una pasta dura pero conforme removamos más y más irá cogiendo consistencia cremosa. Cuando la tengamos la reservamos en el bol o en una manga pastelera.
6.-Por último decoramos los cupcakes con la nutella y ya están listos para comer :)

Delicias de chocolate TMX

Amara Costa Pampillón

Cuando Rosa nos propone un reto, normalmente me vuelvo loca buscando y buscando la receta perfecta, pero esta vez me ha pillado el toro y he tenido que tirar de cosas que hice hace tiempo. Esta receta es digna de nuestro amigo *Falsarius*, aunque el compraría natillas de chocolate ya preparadas y sale de una invitación de ultima hora a una comida, a la que, por supuesto, tenia que llevar algo!!! Baje al super, compre tartaletas, saque del cajón desastre todo lo que tenia y....a improvisar toca!!!! El resultado, unas deliciosas tartaletas de chocolate que gustaron un montón!!! Espero que a vosotros también os guste!!!!

Ingredientes:

Tartaletas
100 gr. azúcar
500 gr. de leche entera
50 gr. de maicena
3 huevos
1 cucharada de azúcar vainillado
30 gr. de cacao puro en polvo
Para la decoración, guindas, fideos de chocolate, almendra crocanti, fruta,
huevo hilado...lo que se te ocurra!!!!

Preparación:

1.- Ponemos todos los ingredientes de la crema en el vaso , **7 minutos, 90º, velocidad 4**.
Cuando la crema este templada o fría la metemos en una manga pastelera y rellenamos las tartaletas y las rellenamos al gusto. Las mías las decore con fideos, guindas y crocanti, pero también quedarían muy bien con fruta (rodajas de kiwi, fresas).
Listo!!!!

Fuente: Esta crema la utiliza mucho Juanfra del blog **La cocina de Moriland** para rellenos de tarta ya que es un relleno muy consistente y sabroso...no dejéis de probarlo!!!
El resto es improvisación de la que escribe.

Donuts con Chocolate

IFeelCook
http://www.flickr.com/photos/ifeelcook/6413907637/in/photostream

Tenía muchas ganas de hacer mis primeros donuts y de estrenar el fantástico libro de *Lara Ferroni* así que he aprovechado este 7º reto de Velocidad Cuchara para hacer las dos cosas. No serán los últimos...

Ingredientes:
2 cups harina común
3/4 cups azúcar
2 teaspoon baking powder
1/2 teaspoon sal
3/4 buttermilk
1 teaspoon esencia de vainilla
2 huevos ligeramente batidos
2 tablespoons mantequilla derretida

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 220º.**
2.- En un bol, se tamizan todos los ingredientes secos. A continuación, se añaden los líquidos y se mezcla con una espátula hasta que los ingredientes se hayan integrado correctamente.
3.- Se pone un poco de mantequilla en el molde de donuts.
4.- Se pone la masa en una manga pastelera y se rellenan las cavidades del molde hasta la mitad.
5.- Se **hornea durante unos 7 - 8 minutos** y se dejan enfriar en el molde unos minutos antes de sacarlos. Una vez fríos, se cubren con (en este caso) chocolate (o al gusto).

Cobertura de Chocolate
1 1/2 cups azúcar glass
4 tablespoons cocoa powder
2 tablespoons leche (yo utilicé un poquito más porque quedaba demasiado espeso)
2 teaspoons esencia de vainilla

Fuente: Receta adaptada del libro "Doughnuts", de Lara Ferroni.

Ensalada con chocolate TMX

Silvia Peropadre Sancho

Ingredientes:
Lechugas variadas
2 pomelos
2 manzanas
2 rebanadas de pan
1 rulo queso cabra
100 gr. chocolate negro
1 limón
Aceite de oliva, sal y pimienta

Preparación:
1.- Pelamos y troceamos a tacos las manzana y los pomelos.
2.- Troceamos el pan y lo freímos como tostones.
3.- En el vaso de la thermomix, colocamos la mitad del aceite que vayamos a usar para aliñar la ensalada, añadimos el chocolate troceado y **programamos 3 minutos, 50º velocidad 3.**
4.- Pasamos la mezcla del chocolate a un recipiente donde anteriormente hayamos colocado el resto del aceite, el zumo de un limón, la sal y la pimienta.
5.- Montamos las ensaladas en los platos, colocando las lechugas, la fruta troceada, el pan frito, el queso en rodajas y por último lo regamos con la vinagreta según el gusto.

Ensalada de langostinos con mango y vinagreta de dos chocolates

Víctor Langreo Torrado **“Tengo la receta”**
http://tengolareceta.com/

Gracias al reto ***"todo con chocolate"*** por fin me he decidido a terminar de dar el punto a esta ensalada, a la que llevo tiempo dándole vueltas.

Muchos piensan que el chocolate debiera ser un producto de uso exclusivo para postres, yo entiendo que eso es un error. El chocolate en sus diferentes presentaciones se lleva utilizando en la cocina para platos salados desde hace siglos y con grandiosos resultados.

En este caso, al mezclar chocolate con mango y vinagre conseguimos un magnífico sabor agridulce, que se convierte en una salsa perfecta para aliñar cualquier tipo de ensaladas. Este plato en concreto es un gran ejemplo porque te permitirá sorprender de una forma sencilla a tus invitados más exigentes en las ocasiones más especiales.

Ingredientes:
400 gr. de langostinos cocidos
500 gr. de mango bien maduro(dos mangos medianos)
1 escarola pequeña
25 gr. de cobertura de chocolate blanco
25 gr. de leche
50 gr. de aceite de oliva suave
10 gr. de vinagre de Módena
10 gr. de sirope de chocolate negro
Una pizca de sal

Preparación:
1.- Pelamos los mangos y los cortamos en dados de un centímetro aproximadamente. Después vertemos unas gotas de aceite de oliva en una sartén pequeña y la ponemos a fuego medio- fuerte (al 4 en la vitrocerámica).
2.- Cuando la sartén empiece a humear añadimos el mango y lo salteamos durante un par de minutos hasta que esté blandito pero sin deshacerse.
3.- Mientras dejamos que el mango se enfríe, aprovechamos para pelar los langostinos y deshojar la escarola para lavarla bien.
4.- Ya casi tenemos todo listo, ahora vamos con la vinagreta de chocolate: ¡Verás qué fácil!. Primero ponemos a fundir la cobertura de chocolate blanco con la leche a fuego muy bajito (al uno en la vitrocerámica) removiendo de vez en cuando durante unos tres minutos.
5.- Mientras se deshace la cobertura, ponemos en un recipiente una cuarta parte del mango que hemos salteado antes; el aceite, el vinagre y una pizca de sal. Con ayuda de una turmix (o de la thermomix) trituramos todo hasta que se homogenice.
6.- En cuanto tengamos bien triturado el mango con el aceite, el vinagre y la sal es la hora de mezclarlo con la cobertura de chocolate disuelta en la leche. Para esto, iremos añadiendo la cobertura poco a poco mientras mezclamos con ayuda de una varilla hasta que se terminen de mezclar. ¡Ya tenemos la vinagreta hecha! ¿ves qué fácil?
7.- Ahora metemos la vinagreta en la nevera para que coja cuerpo y mientras vamos montando las ensaladas en los platos.
8.- Para montar las ensaladas sería ideal utilizar algún molde circular, pero no es imprescindible. Vamos a ello: Ponemos un montoncito de mango en el fondo del plato, sobre este repartimos unas hojas de escarola y encima colocamos con mucho cariño los langostinos para que nos quede bonita (no te olvides de que con la vista también se come).
19.- Ya tenemos la ensalada montada y es la hora de salsearla con nuestra magnífica y sorprendente vinagreta de chocolate. Por último la decoraremos dibujando un cordón alrededor del plato con el sirope de chocolate negro.

¡A comer!
Notas: Si no encontramos cobertura de chocolate blanco, podemos hacer esta receta con cobertura de chocolate normal. Si nuestra economía nos lo permite podemos también sustituir los langostinos por carabineros, cigalas, vieras y otras delicias marinas.

Galletas psicodélicas de chocolate TMX

Eva Ruíz **"Pélame un ajito"**
http://pelameunajito.blogspot.com/p/de-mi.html

Ingredientes para la masa de chocolate:

120 gr. azúcar glas
100gr. chocolate fondat
300 gr. harina repostería
240 gr. mantequilla a temperatura ambiente en trozos (dejar atemperar de una día para otro)
1 huevo

Ingredientes para la masa de colorear:
120 gr. azúcar glas
400 gr. harina repostería
240 gr. mantequilla a temperatura ambiente en trozos
1 huevo
colorantes alimentarios en crema o gel

Preparación masa de chocolate:
1. Poner en el vaso de Thermomix el chocolate, y triturar **10 segundos en velocidad 5**, y otros **10 segundos a velocidad 10**.
2. Añadir el resto de ingredientes de la masa de chocolate y programar **30 segundos, velocidad 6.**
3. Sacar la masa del vaso, amasarla a mano dando forma de bola.

Preparación masa coloreada:
1. Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes de la masa para colorear y **programar 20 segundos a velocidad 6.**
2. Sacar la masa del vaso, y dividirla en porciones, tantas como colores tengas.
3. Amasar cada porción a mano dando forma de bola e integrando el color.

Preparación galletas:
1. Formar cilindros con cada masa de colores y cilindros de chocolate.
2. Unir longitunalmente un cilindro de chocolate y uno o dos cilindros de colores.
3. Hacer rodar la unión de cilindros hasta conseguir un nuevo cilindro de un diametro de 4 cm aproximadamente.
4. Envolver en film transparente **y reservar 30 minutos en el congelador**.
5. **Encender el horno a 180º.**
6. Retirar el film transparente y **cortar rodajas de 0,5 cm cada una**.
7. Colocar papel de horno sobre la bandeja de horno y colocar las rodajas separadas 2 cm entre cada una (al hornear crecerán)
8. **Hornear 12-14 minutos.**
9. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Galletas "rotas" de chocolate

Laura Llivina **"Piensa en dulce"**
www.piensaendulce.es

Las galletas son un dulce que gusta a casi todos, son muy fáciles de hacer y se le pueden introducir muchos ingredientes. En esta receta os propongo unas deliciosas galletas de chocolate, tiernas y muy sabrosas, que además tienen una presentación muy original.

Ingredientes:
3 huevos
300 gr. de azúcar blanco
260 gr. de harina
120 ml. de aceite de girasol
110 gr. de chocolate con un 70% de cacao
1 cucharadita de levadura
Un poco de vainilla
Azúcar glass, unas 3 cucharadas

Preparación:
1.- Se funde el chocolate, ya sea al baño maría o en el microondas, a intervalos de 30 segundos y removiendo para evitar que se queme. Se deja enfriar.
2.- Se baten los huevos junto con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa. 3.- Se añade el chocolate fundido y el aceite, se mezcla bien.
4.- Seguidamente se añade un poco de vainilla y la levadura. Finalmente, se añade la harina a la mezcla y se incorpora con la ayuda de una espátula.
5.- Se cubre la masa con un trozo de papel film y se deja en la nevera sobre una hora y media, como mínimo.
6.- Pasado ese tiempo, se hacen bolas de la masa, con la ayuda de una cuchara para hacer bolas de helado, para que tengan todas el mismo tamaño.
7.- Se pasan las bolas de masa por azúcar glass y se colocan en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal, se deja espacio entre ellas puesto que van a crecer en el horno.
8.- Se cuecen las galletas en el **horno a 190ºC durante unos 11 minutos**, al salir deben quedar blandas puesto que ya se endurecerán al enfriarse.

Genovesí relleno de crema de chocolate con almendras TMX

Asunción Robles Fenoll

Ingredientes:
Para la masa (16 unidades):
500 gr. de harina de trigo
140 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
180 gr. de azúcar
1 huevo para la masa y otro para pintar
30 gr. de leche
1 sobre de levadura de repostería

Para la crema de chocolate con almendras:
90 gr. de almendras tostadas
200 gr. de leche condensada
200 gr. de chocolate fondant
Para decorar:
Azúcar glasé
Cacao en polvo
Accesorios:
Aro de repostería

Preparación de la masa:
1.- Poner todos los ingredientes en el vaso y **programar 30 segundos, velocidad 4 para que se mezclen bien.**
2.- Después programar **3 minutos, velocidad espiga.**
3.- Formar una bola y envolver con papel film.
4.- Dejar **reposar en la nevera 30 minutos** aproximadamente.
Preparación Crema de chocolate:
1.- Con el vaso limpio, pon las almendras para triturarlas; programa **15 segundos, velocidad 9.** Retirar y reservar.
2. Poner la leche condensada y **programar 90º, 4 minutos, velocidad 3.**
3. Transcurrido este tiempo añadir a la leche condensada el chocolate fondant troceado y las almendras; programar **1 minuto, velocidad 4.**
4. Sacar y dejar enfriar.

Montaje del Genovesí:
1.- Precalentamos el **horno a 210 ºC.**
2.- Para estirar la masa, espolvorear una superficie plana con harina y con la ayuda de un rodillo hacemos una plancha de medio centímetro de grosor (mas o menos).
3.- Con un aro de repostería, cortamos la masa para obtener los círculos.
4. Ponemos papel vegetal sobre la bandeja del horno y preparamos los genovesís; para ello colocamos los círculos de masa, rellenamos con la crema de chocolate y tapamos cada uno de ellos con los otros círculos.
5. Pintamos con huevo batido y pinchamos con un tenedor o palillo.
6. Introducimos en el horno durante 10-12 minutos.
7. Sacar y dejar enfriar.
8. Espolvorear con azúcar glasé y cacao en polvo.

Gingerman de chocolate

Javier Casal **"VelocidadCuchara.com"**
http://www.velocidadcuchara.com

Este señor Ginger es una bomba y de relojería. Os voy a proponer una receta que está tirada y que le va a encantar a hijos, sobrinos y demás familia. Os vais a quedar con ellos el día de Reyes o si quieres esta misma tarde, seguro.

Los brazos, piernas y el resto de extremidades del señor Ginger, están formados por un sencillo bizcocho que he cubierto con chocolate fundido. Este señor es el culpable de que todos acabemos dentro de una semana apuntados a un gimnasio como primer buen propósito de este 2012. ¿Listos?

Ingredientes:
120 gr. harina
30 gr. cacao
1 sobre de levadura
4 huevos
100 gr. azúcar
1 yogur natural (no desnatado)
100 gr. de aceite de girasol o un virgen extra arberquina

Cobertura de chocolate (Opcional):
150 gr. de chocolate para cubrir al amigo Ginger

50 gr. de agua
50 gr. de mantequilla

Preparación:
1.- Pon en el vaso la harina, la levadura, el cacao y la sal, y programa **20 segundos en velocidad 5-10**. Reserva en un recipiente.
2.- Echa en el vaso vacío, los huevos y el azúcar y **bate 2 minutos, a 37º en velocidad 3**.
3.- Agrega el yogur y el aceite y mezcla **10 segundos en velocidad 3.**
4.- Ahora solo falta incorporar la harina y mezclar **2 segundos en velocidad 6**. Acaba de incorporar con la espátula y vierte sobre tu molde Gingerman. **Hornea 30 minutos aproximadamente a 180ºC.**
5.- Cuando termine el tiempo de horneado, espera a que el Gingerman de chocolate este a temperatura ambiente. **Desmolda sobre una rejilla y prepara la cobertura de chocolate (opcional)**
6.- Para la cobertura de chocolate: Pon en el vaso el chocolate y **ralla 15 segundos en velocidad progresiva 5-10.**
7.- Agrega el agua y programa **4 minutos, 37º, velocidad 3.**
8.- Añade la mantequilla y programa **4 minutos, 37º, velocidad 3.**
9.- Ahora con cuidado echa la mezcla sobre tu hombre bizcocho y con la ayuda de una espátula extiéndelo bien.
10.- Adorna a tu gusto con **M&Ms**, Lacasitos, chocolate, o cualquier cosa que se te ocurra, pero déjalo bien guapo.

Helado de chocolate blanco

Lorena Alfaraz Lorenzo

Ingredientes:
250 gr. de chocolate blanco
250 gr. de leche
250 gr. de mascarpone
pepitas de chocolate

Preparación:
1.- En un cazo poner el chocolate y la leche y deshacer a fuego medio, sin que hierva. Dejar enfriar.
2.- Batir un poco el mascarpone con unas varillas y añadirle la mezcla de chocolate y leche cuando esté fría. Batir con las varillas hasta que esté todo mezclado.
3.- Poner en la heladera según instrucciones y cuando ya esté casi listo añadir las pepitas (no hacerlo antes porque se van al fondo y seguramente la heladera no funcionará bien). Si no es con heladera, poner la mezcla en un tupper y meter al congelador, sacarla cada 30 minutos unas 3-4 veces para mezclar, se le pueden añadir las pepitas en la primera vez.
Listo

Hojaldres con trufa

Leire Val

Esta receta la vi hace unas semanas en el blog de Su ***"webosfritos.es"*** y desde entonces la he tenido en mente. Es un postre facilísimo de hacer, rápido y muy aparente . El montaje y decoración puede ser muy variado : en forma de Milhojas, estilo " Miguelitos de la Roda", decorado con frutos rojos, frambuesas, menta , almendras ralladas.... en fin todo depende de la imaginación.

Ingredientes:
1 lámina de hojaldre
1 brick de 200gr de nata de más de 35,1% de materia grasa
30 gr. de azúcar glas
30 gr. de cacao en polvo
Chocolate rallado para adornar
Azúcar glas para decorar

Preparación del hojaldre:
1.- Precalentamos el **horno a 200º** (calor arriba y abajo).
2.- Estirar la masa de hojaldre, la cual debe estar muy fría. Coger un cortapastas, ó aro de emplatar y cortar el hojaldre.
3.- Poner en una bandeja papel de hornear o una plancha de silicona, colocar el hojaldre cortado, tapar los hojaldres con papel de horno y colocar encima una bandeja que le de peso. La finalidad de esto es que el hojaldre no suba , sino que se quede en forma de plancha.
4.- **Hornear unos 10-12 minutos** (el tiempo puede variar en función del horno). Vigilar que no se tueste porque sino el hojaldre se amarga.

Preparación del relleno de trufa:
1.- Poner la mariposa en las cuchillas.
2.- Agitar bien el brick de nata para que se mezcle bien la grasa. La nata ha de estar muy fría para que monte bien.
3.- Echar la nata en el vaso y poner **velocidad 3 1/2 sin programar tiempo**, ya que hay que ir viendo como monta la nata.
4.- Cuando la nata empieza a tener algo de consistencia echamos el azúcar glas.
5.- Cuando esté casi montada echamos el cacao .
6.- Probamos el punto de azúcar y cacao. **Conservar en la nevera.**

Montaje:
1.- Sacar la trufa de la nevera y pasarla a una manga pastelera. Yo he usado una boquilla rizada.
2.- Colocar una capa de hojaldre y poner la trufa .
3.- Poner la segunda capa.
3.- Espolvorear con azúcar glas y chocolate rallado.
4.-. Presentar

Nota: Ya sabéis, la presentación y el montaje lo podéis variar en función del gusto e imaginación.

Hojaldrinas rellenas de chocolate TMX

Virginia Correa

Este es el dulce que más me gusta de Navidad, así que cuando mi amiga Marga me pasó la receta de las hojaldrinas pensé "*este año no compro ni una*" y efectivamente así ha sido, salen riquísimas. El problema es que al resto de la familia les gustan rellenas de chocolate, así que he hecho una pequeña adaptación, pero vosotros podéis hacerlas a vuestro gusto, con o sin chocolate.

Ingredientes:
Para las hojaldrinas:
600 gr. de harina
400 gr. de mantequilla
50 gr. de vino blanco
50 gr. de zumo de naranja
Ralladura de la piel de 3 naranjas (sin nada de parte blanca)
Una pizca de sal
Azúcar glas para rebozar
Para el relleno:
200 gr. de chocolate fondant (o el que más te guste, en mi caso Valor)
200 gr. de nata
30 gr. de mantequilla

Preparación:
1.- Ponemos en el vaso la mantequilla, vino, sal, zumo y ralladura de las naranjas, **mezclamos 15 segundos, velocidad 5.**

2.- Añadimos la harina y volvemos a **mezclar 10 segundos velocidad 5**. A continuación programamos **3 minutos velocidad espiga**.
3.- Hacemos una bola con la masa, la envolvemos con papel film y dejamos **reposar en el frigorífico como mínimo 1 hora**.
4.- **Para el relleno de chocolate:** añadimos al vaso la nata y la mantequilla y **programa unos minutos a 37º, hasta que veamos que la mezcla esta homogénea**, incorporamos el chocolate y **fundimos un par de minutos más** hasta que te quede una crema brillante y el chocolate esté integrado.
5.- **Sacamos la masa del frigorífico y la estiramos con un rodillo**, dejándola con un **grosor de 1,5 cm**, ten en cuenta que en el horno no suben (en mi caso la deje más fina para después rellenarla) y además es una masa muy pegajosa, así que puedes meterla entre dos papeles vegetales para que sea más fácil de extender.
6.- Volvemos a **meter en el frigorífico unos 15 ó 20 minutos**.
7.- Cortamos la masa con un cuchillo muy afilado haciendo porciones rectangulares de unos 3 x 6 cm. O con la forma que más os guste.
8.- Volvemos a meter en el **frigorífico unos 20 minutos**, para que sea más fácil de manejar.
9.- Precalentamos el horno a 170º.
10.- Las sacamos del frigorífico y en cada porción ponemos un poco del relleno de chocolate y tapamos con otra porción, sellándolo con los dedos.
11.- Colocamos las **hojaldrinas en una bandeja cubierta con papel vegetal** y metemos en el horno durante 50 minutos aproximadamente. Comprobamos si están a nuestro gusto, partiendo una, si no es así las dejamos unos minutos más.
12.- Cuando todavía estén calientes, pero sin quemarnos, **rebozamos en azúcar glas** y **cuando se enfríen las volvemos a rebozar**.

Nota: Cuanto más tiempo tengas la masa en el frigorífico más fácil es de manejar, así que si se te pega en el rodillo o en las manos, métela en el frigorífico de nuevo un ratito. Espero que os guste tanto como a mi.

“Llalletas” de chocolate y naranja

Paula Hernángómez

Esta receta es una variación de las ***“obamitas”*** y de las ***"galletas botón"*** que aparecen en el delicioso blog de “Mi dulce tentación”. Y el mérito de la deliciosa textura lo tiene mi hijo Guille, de 2 años y medio, que, además de ayudarme a prepararlas, me hizo sacarlas del horno antes de los previsto después de decirme cien veces “*mami, yo quiero una llalleta, porfa*”

Ingredientes:
80 gr. de chocolate para postres
75 gr. de azúcar moreno
50 gr. de azúcar blanquilla
ralladura de la piel de media naranja
275 gr. de harina
Una pizca de sal
220 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
2 yemas de huevo
1/2 sobre de levadura química

Preparación:
1.- Fundimos el chocolate al baño maría, y mientras pulverizamos el azúcar moreno y el blanco, y lo mezclamos con la ralladura de naranja y la mantequilla (que tendremos a temperatura ambiente).
2.- Le añadimos las dos yemas de huevo y mezclamos bien, y después vertemos sobre esta mezcla el chocolate fundido y se remueve hasta conseguir una masa lisa y sin grumos.
3.- Le añadimos la harina, la levadura, ambas tamizadas, y la sal. Envolvemos esta pasta en papel film y la metemos en la nevera unas dos horas para que endurezca la masa.
4.- Una vez pasado este tiempo hacemos bolitas del tamaño de una nuez y las aplastamos suavemente con la base de la palma de la mano, colocándolas en la fuente de horno separadas ya que crecerán con el calor.
5.- Las horneamos (en horno precalentado) **a 180º unos 12 minutos**. Al terminar las sacamos fuera del horno, (estarán un poco blandas pero cuando enfríen endurecerán, aunque no del todo, ¡este textura es la que resulta deliciosa!). Dejamos que enfríen un par de minutos sobre la bandeja y después las pasamos a una rejilla.

Lomos de bacalao con gambas al chocolates

Nuria Rodríguez Cámara

Un día en casa de mi madre encontré una antigua receta de gambas de chocolate, ella no sabía bien de donde salía, quizás la copió mi abuela. Decidí hacerla pero le añadí el bacalao para que fuera un plato más completo. El resultado fue espectacular.

Ingredientes:
2 lomos de bacalao
8 gambas grandes
aceite de oliva virgen
harina
Para la salsa:
1 cebolla
100 gr de tomate triturado
1 vaso de caldo
3 dientes de ajo
50 gr almendras tostadas
100 gr Chocolate tipo postres Nestlé
perejil
sal
2 trozos de queso rulo de cabra (opcional)

Preparación:
1.- Lavamos las gambas y cortamos las puntas de las cabezas. Las freímos en una cazuela con un par o tres de cucharadas de aceite. Retiramos y reservamos.
2.- Pelamos y picamos la cebolla bien pequeña y la freímos durante 5 minutos en la misma cazuela donde hemos frito las gambas con un poquito más de aceite.
3.- Ponemos luego el tomate triturado, salamos, tapamos y dejamos cocer la salsa durante 10 minutos. Añadimos el vaso de caldo durante la cocción (en caso de no tener caldo casero, podríamos usar un vaso de caldo envasado o una pastilla de AVECREM disuelta en agua con una hoja de laurel y un poco de tomillo).
4.- Mientras el sofrito se está haciendo, hacemos la picada en un mortero, con los dientes de ajo, las almendras, un poco de perejil y el chocolate que previamente hemos rallado.
5.- Una vez la salsa de tomate esté lista, añadimos las gambas y la picada y removemos. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento unos minutos.
6.- Mientras, freiremos el bacalao en abundante aceite, previamente enharinado y lo emplatamos (un trozo por comensal).
7.- Una vez las gambas estén listas, servimos 4 por comensal y añadimos el resto de salsa por encima del bacalao.

Nota: Una vez emplatado el bacalao y antes de añadir las gambas, se puede poner un trozo de queso de cabra por encima y gratinarlo en el microondas.

Los Conquistadores de Chocolate
(Vasito de chocolate con sorpresa)

Raquel [“Soul Kitchen”](http://soulkitchenelblogdealimentarte.blogspot.com/)
http://soulkitchenelblogdealimentarte.blogspot.com/

Este vasito de chocolate conquista a los más exigentes! La cara que se les pone a todos cuando llegan a la sorpresa es, simplemente, genial! Es de las primeras recetas que hice para el blog, y he querido prepararla de nuevo para vosotros, con algún pequeño cambio. Espero que os guste!

Ingredientes para 4-6 vasitos (dependerá del tamaño del vasito):
200 gr. de chocolate negro Lindt 70%
25 gr. de mantequilla
3 cucharadas soperas de café recién hecho
400 ml. de nata para montar
2 huevos medianos
4-6 Magnum after dinner
Un puñadito de nueces picadas
Unas frambuesas y hierbabuena para decorar

Preparación:
1.- Calentar la nata en un cazo a fuego medio.
2.- Mientras tanto, partir el chocolate en trozos pequeños dentro de un bol, motear con la mantequilla y añadir el café.
3.- Verter la nata caliente en el bol y dejar reposar durante 10 minutos.
4.- Separar las yemas de las claras y batir con un tenedor.
5.- Mezclar la nata con el chocolate hasta que se haga una pasta fina y uniforme.
6.- Añadir las yemas batidas y remover.
7.- Dejar que se enfríe un poco antes de montar los vasitos.
8.- Añadir el chocolate en un vaso pequeño y sumergir un medio un after dinner.
9.- Tapar con papel film y meter en el congelador un par de horas
10.- Sacar unos 10 minutos antes de servir, decorar con las nueces, frambuesas y hierbabuena…y dejarse conquistar.

Macarons TMX y Tradicional

Virginia Guerra **"Vir´s Cookies"**
http://virscookies.blogspot.com/

Ingredientes:

200 gr. de azúcar glass
100 gr. de almendras molidas
100-125 gr. de claras de huevos (unos 3 huevos)
Una pizca de Sal
40 gr. de azúcar extrafina
1 manga pastelera con una boquilla de 1 cm.
2 bandejas de horno forradas con papel de hornear no adherente.

Preparación:

1.- Poner el azúcar glass y las almendras en una batidora eléctrica) y mezcla **30 segundos hasta se amalgame todo**.
2.- Echar las claras de huevo en una fuente limpia y seca. Añadir la sal y **batirlas a punto de nieve con las varillas o con una batidora eléctrica**.
3.- Seguir batiendo a media potencia mientras se agrega el azúcar extrafino a cucharadas. Mezclar bien. **La mezcla ha de ser compacta blanca y brillante.**
4.- En este punto debe añadirse la **pasta colorante** empleada. Hundir un palillo en la pasta y remover en la masa, insistiendo hasta que el color se reparta bien. Rascar los laterales de la fuente con una espátula de goma.
5.- Con una cuchara grande de metal incorporar la **mezcla de azúcar y almendras a las claras de huevo**.
6.- Ha de quedar completamente **homogéneo y sin grumos**. Cuando esté listo, debería desprenderse de la cuchara para formar una masa fundida tersa.
7.- Llenar la manga pastelera y formar círculos del mismo tamaño -de unos 5 cm de diámetro- en las bandejas de horno preparadas.
8.- Sobre la mesa de trabajo, eliminar cualquier burbuja de aire con un golpe seco.
9.- Ahora pueden añadirse decoraciones comestibles o colorantes líquidos alimentarios a las bases de macarons sin hornear.
10.- Dejar **reposar entre 15 minutos y 1 hora como máximo** hasta que los macarons se "asienten" y formen una cáscara seca. No pegajosos o húmedos al tacto.
11.- Precalentar el horno a 170 º C.
12.- **Hornear los macarons en el estante medio del horno, una bandeja por vez, durante 10 minutos**. La capa de arriba debería quedar crujiente y la de abajo seca. Dejar enfriar en al bandeja del horno.

Ingredientes para Thermomix:

Merengue japonés
60 gr. de harina de almendras
140 gr. de azúcar glas

2 clara de huevo (60 g)
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
4 gotas de colorantes
Relleno:
Ganache de chocolate

Preparación:
1.- Prepare 2 bandejas de horno forradas con papel de hornear y coloque en el horno otra bandeja vacía (para hornear con doble chapa).
2.- Prepare una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de diámetro.
3.- Pese la harina de almendras y el azúcar glas en un bol. Mezcle muy bien.
4.- Coloque la **mariposa en las cuchillas**. Ponga las claras en el vaso bien limpio, la cucharada de azúcar, el pellizco de sal y 4 gotas de colorante. Programe **4 minutos, velocidad 3-1/2**, (tiene que quedar un merengue brillante y firme)
5.- Inmediatamente retire a un bol y vaya añadiéndole cucharadas de la mezcla de almendra y azúcar glas. Con la ayuda de la espátula mezcle delicadamente con movimientos envolventes hasta que haya incorporado toda la mezcla. Vierta en la manga preparada y vaya formando rápidamente pequeños **botones de 2 cm de diámetro con el merengue**. Deje entre ellos un **mínimo de 4 cm de separación**. Levante la bandeja unos 5 cm y déjela caer sobre la superficie de trabajo para que los macarons se extiendan y queden lisos. Una vez formados, déjelos **reposar ya formados 30 minutos** para que formen costra.
6.- **Precaliente el horno a 150º.**
7.- **Hornee durante 12 minutos.**
8.- Repita la operación (cambiando el color del colorante o dejándolos al natural). Para hacer los macarons de chocolate, sustituya 10 g de harina de almendras por 10 g de cacao puro en polvo.
9.- Cuando los macarons estén fríos, **únalos de dos en dos por la base usando para pegarlos una nuez de ganache de chocolate, crema de mantequilla o confitura**. También puede decorarlos antes de hornear con cacao en polvo, almendra molida o azúcar.

Nota: se conservan 3 días dentro de un recipiente hermético en el frigorífico.

Fuente: "Macarons" Annie Rigg - País Aguilar y el libro "Simplemente Espectacular", Ganaché de chocolate negro de http://www.velocidadcuchara.com/2010/07/ganache-de-chocolate-relleno-para-tartas/id=462

Ganaché de chocolate blanco
Ingredientes:
700 gr de nata para montar con más de un 35% de materia grasa*
650gr de chocolate fondant de cobertura o chocolate blanco

Preparación:
1.- Vierte la nata en el vaso y programa **6 minutos, 90º, velocidad 2**.
2.- Añade el chocolate troceado y mezcla programando **30 segundos, velocidad 3, o hasta que el chocolate esté fundido**.
3.- Saca a un bol y deja enfriar. Una vez frío ponlo en el frigorífico un mínimo de 12 horas para poder utilizarlo.

Magdalenas de chocolate TMX

"Maite Castillo Fotografía"
http://maite-castillo-fotografia.blogspot.com/

Esta receta nos encanta, pero a quien más le gusta es a mi hijo.
Algunas tardes me pregunta: *"Mamá, hacemos magdalenas de chocolate con la Thermo?"*
Y nos ponemos los dos manos a la obra.
Sólo necesitamos **5 minutos para prepararlas y 10 para hornearlas**.
Y ya tenemos lista la merienda...!Se acaban volando!

Ingredientes:
150 gr. de chocolate al 70% de cacao
100 gr. de mantequilla salada
100 gr. de azúcar
20 gr. de harina especial para repostería
4 huevos

Preparación:
1.- Introduce en el vaso de la Thermomix el chocolate troceado y la mantequilla. Programa **70º, velocidad cuchara, 3 minutos**.
2.- Añade el azúcar y los huevos y **programa 70º, velocidad 4, durante 1 minuto**.
3.- Por último añadir la harina y vuelve a programar a **70º, velocidad 4, otro minuto**, hasta obtener una mezcla homogénea.
4.- Con la ayuda de una espátula rellena con esta mezcla las ¾ partes de los moldes de magdalenas.
5.- Introduce los moldes en el horno precalentado a **220º durante 10 minutos**.
6.- Esperar unos minutos antes de desmoldarlas y servirlas calientes.

Nota: Se pueden decorar con frutos del bosque antes de hornear.
También se pueden acompañar con zumo de naranja natural como bebida.

Magdalenas de choco-pistachos con crema de té verde TMX

Carmen Gómez Parada

Esa receta es una adaptación a Thermomix de la receta del mismo nombre publicada en el volumen 01, el chocolate, de la colección ***Micocina*** de ***¡HOLA!***

Ingredientes:
Para las magdalenas (para 12 unidades):
150 gr. de harina
100 gr. de azúcar
50 gr. de azúcar invertido
75 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
75 gr. de pistachos
3 huevos a temperatura ambiente
Gasificantes

Para la crema de té:
500 ml. de leche
150 gr. de azúcar
1 cucharada sopera de Maizena
4 yemas de huevo
1 cucharada colmada de café de té Matcha para cocinar

Preparación:
1.- Precalentar horno a 150º
2.- Engrasar los moldes, si no son de papel.
3.- Picar los pistachos groseramente.
4.- Trocear un poco los chocolates y echarlos en el vaso.
5.- Picar los chocolates a velocidad 5 (velocidad 4 en la TMX 21).
6.- Fundir durante **4 minutos, 50º, velocidad 4,** (4 minutos, velocidad 3, 40º en la 21).
7.- Bajar el chocolate y poner otros **3 minutos igual temperatura, velocidad 2 y medio.**
8.- Añadir la mantequilla y mezclar **3 minutos, temperatura 40º, velocidad 2 y medio.**
9.- Sacar del vaso, utilizar la espátula para aprovechar al máximo, y reservar.
10.- **Poner la mariposa** y echar el azúcar. Programar **5 minutos, velocidad 3 y medio, 37º** (4 minutos, velocidad 2 y medio, 40º en la 21). Agregar los huevos uno a uno por el bocal. Incorporar también el azúcar invertido.
11.- Programar **otros 4 minutos igual velocidad sin temperatura**.
12.- Mezclar la harina y el gasificante, mezclando bien.
13.- Programar **velocidad 3 e ir incorporando por el bocal la harina con el gasificante y la mezcla de chocolate y mantequilla anteriormente reservada**.
14.- **Quitar la mariposa, programar velocidad 3** e incorporar la mitad de los pistachos.

15.- Verter la mezcla en los moldes, solo hasta la mitad y espolvorear por encima con los pistachos reservados.
16.- Meter en el horno precalentado y **cocer a 150º durante 25 minutos**.
17.- Dejar reposar unos minutos y desmoldar si se han utilizado moldes que no fuesen de papel.

Preparación de la crema de té matcha:
1. Verter los ingredientes en el vaso, programar **8 minutos, velocidad 4 , 90º** (8 minutos, velocidad 3, 80º en la 21).
2. Verter en un bol y dejar enfriar.

Presentación:
Servir las magdalenas con una cucharadita de crema de té por encima.

Magdalenas de mousse de chocolate al licor de whishy TMX

María López Velasco

Ingredientes:

125 gr. de chocolate fondant
100 gr. mantequilla
3 cucharadas soperas de licor de whisky (tipo Baileys)
2 huevos
150 gr. de azúcar
25 gr. de harina
25 gr. de almendras picadas
Azúcar glass para decorar

Preparación:

1.- Pulveriza el chocolate **unos segundos velocidad progresiva 5-10**. Reserva.
2.- Si las almendras no estuvieran picadas, hazlo con **2-3 golpes de turbo.** Yo utilicé crocanti de almendras que le da un toque muy rico y no hace falta triturarlas.
3.- Echa los huevos y el azúcar y programa **2 minutos 37º velocidad 3 1/2.**
4.- Añade el chocolate reservado, la mantequilla y el licor y **programa 2 minutos 37º velocidad 3 1/2.**
5.- Añade la harina tamizada junto con las almendras picadas y programa **30 segundos en velocidad 3**. Si quedase algo de harina termina de envolverla con la espátula.
6.- Reparte la mezcla en las cápsulas de magdalenas que previamente habrás metido en moldes rígidos e introduce en el horno previamente precalentado a **180º durante 20-25 minutos**. Yo utilizo un molde de muffins que tiene 10-12 divisiones y es en éste donde pongo las cápsulas de magdalena. Puedes llenarlo hasta arriba ya que al no llevar levadura apenas crecen.

Nota: En esta ocasión no vale pincharlas con un palillo para ver si están hechos ya que han de quedar húmedas por dentro para que estén ricas. La textura es tipo mousse en el interior y algo más consistente en el exterior.
También puedes repartir la mezcla en moldes individuales previamente engrasados y servirla como postre en platos acompañada quizás de una bola de helado de vainilla. Un poco de chocolate caliente por encima le da un sabor riquísimo. Para la decoración yo las he espolvoreado de azúcar glas y decorado con chocolate caliente por encima. Al enfriar éste se ha endurecido.

Magdalenas con flan sabor chocolate

Joaquina Mayós **"La cocina de los inventos"**
http://lacocinadelosinventos.blogspot.com

Ingredientes:
190 gr. de harina de repostería con levadura
2 huevos grandes
120 gr. de azúcar moreno Azucarera Ebro
100 gr. de aceite de girasol
1 flan sabor chocolate
10 gr. de cacao en polvo

Preparación:
1.- Batimos con las varillas eléctricas los huevos y el azúcar hasta que tripliquen el volúmen.
2.- Añadimos a la mezcla el flan sabor de chocolate y el aceite, mezclamos con suavidad.
3.- Incorporamos el cacao y la harina, y mezclamos con una lengua.
Distribuimos la masa en los moldes (se llenan hasta la mitad).
Horneamos 20 minutos a 170º.

Marquesa de chocolate

Carmen Soler **"Artesana dulce sabor"**
http://artesana-dulcesabor.blogspot.com

Ingredientes:
2 hojas de gelatina
600 ml. de nata para montar
275 gr. de chocolate negro de buena calidad
50 ml. de agua
2 cucharadas de glucosa líquida
2 yemas de huevo
Decoración al gusto

Utensilios:
Molde redondo para pasteles de silicona de 20 cm de diámetro.

Preparación:
1.- Precalentar el **horno a 160 grados**.
2.- Batir los huevos con el azúcar hasta que adquieran una consistencia cremosa.
3.- Añadir el cacao y la harina tamizada y mezclar.
4.- Realizaremos la Mousse poniendo a remojar las hojas de gelatina en un poquito de agua fría. Ponemos el agua a hervir junto con la glucosa hasta que llegue a ebullición, después dejaremos templar.
5.- Añadiremos las hojas de gelatina escurridas y el chocolate removiendo para que se mezcle todo. Cuando la mezcla de chocolate se haya enfriado añadir las yemas de huevo si dejar de remover.
6.- Montar la nata hasta que forme picos y mezclar con una espátula y mucho cuidado la mezcla del chocolate dando toques envolventes para que coja aire.
7.- Vertemos la mezcla en el molde de silicona y cubrimos con nuestro bizcocho. 8.- Lo meteremos en la nevera un mínimo de 4 horas, aunque mejor de un día para otro para asegurarnos de que coge consistencia.
9.- Pasado el tiempo sacamos nuestra marquesa de la nevera, desmoldamos y decoramos al gusto.

Truco para desmoldar: si cuesta desmoldar nuestra tarta, sumergir la base y los lados del molde en un cuenco de agua caliente durante unos segundos para que se ablande la mousse un poquito..

Fuente: "Delicias al horno"

Mini cupcakes de naranja con frosting de chocolate negro

Anna y Xavi

Para estos MINI CUPCAKES he utilizado la receta de **VelocidadCuchara.com** de las magdalenas de naranja que aquí os detallo:

Ingredientes para 22 unidades:
1/2 naranja de zumo con piel
4 huevos
200 gr. de azúcar
200 gr. de aceite de girasol
220 gr. de harina de repostería
1 sobre de levadura royal
1/2 cucharadita de sal
Azúcar para espolvorear las magdalenas antes de meterlas al horno
Moldes de magdalenas de papel y duros tipo flaneras
Pepitas de chocolate -opcional-

Preparación:
1.- Poner en el vaso la media naranja junto con los huevos y el azúcar, programar **3 minutos, temperatura 37º, velocidad 5**.
2.- Cuando pare, programar otros **3 minutos, velocidad 5, sin temperatura**.
3.- Incorporar el aceite y mezclar **15 segundos, velocidad 5**.
4.- Añadir la harina, la sal y la levadura y mezclar **8 segundos, velocidad 6.**
5.- Poner los moldes de papel de las magdalenas dentro de otros moldes más duros, tipo flaneras, y **llenarlos con esta masa hasta las 3/4 partes** (añadirles pepitas de chocolate si se quiere) y meterlos en **la nevera 30 minutos.**
6.- Precalentar el horno a **250º, calor arriba y abajo.**
7.- Justo antes de meter al horno, poner un poquito de azúcar encima de la masa.
8.- **Bajar la temperatura del horno a 220º y meterlas al horno, durante 15-20 minutos**, depende del horno.

Fuente: libro *"Repostería y pastelería con Thermomix"*

Frosting de chocolate negro:
Ingredientes:
150 gr. chocolate de cobertura (de alto nivel de cacao a ser posible en pepitas que se deshace mejor).
200 gr. nata fresca a temperatura ambiente

Preparación:
1.- Deshacer el chocolate al baño maría y mientras sacar la Nata fresca de la nevera.
2.- Una vez deshecho el chocolate dejar reposar unos 10 minutos y después añadir la nata fresca y mezclar con unas varillas hasta obtener una masa más espesa y con más volumen.
3.- Colocar la masa en una manga pastelera e ir creando los cupcakes.
Decorar con toppings al gusto.

Mousse a los tres chocolates TMX

Luisa Restegui

He hecho dos mus uno de chocolate fondant y otro de chocolate con leche. Lo termino con nata y chocolate.

Ingredientes:
1 tableta de chocolate fondant Nestlé
1 tableta de chocolate con leche
4 yemas
4 claras
4 cucharadas de azúcar
Chorrín de coñac
Pizca de sal
Gotas de limón
1 brick pequeño de nata para montar 35gr. grasa y muy fría
Perlitas de chocolate

Preparación:
1.- Deshago en el microondas las tabletas de chocolate por separado en 2 bowls de cristal y en cuando estén a cada una le añado 2 yemas y lo uno revolviendo rápidamente para que se hagan con el calor, a la del chocolate fondant le echo un chorrín de coñac y lo uno. Reservo.
2.- Mientras tanto en la thermomix muy limpia y seca, **ponemos la mariposa** y echamos las 4 claras y el azúcar un pellizco de sal y unas gotas de limón y programamos **5 minutos Velocidad 3 ½.**Para montar las claras a punto de nieve.
3.- Echamos la mitad de las claras a cada cuenco con los distintos chocolates y lo uno de manera envolvente, con cuidado para que no se me bajen. Así hemos hecho un mus para relleno de chocolate fondant y otra mus de chocolate con leche.
4.- Lo echamos donde lo queramos presentar, un vaso, una copa o en un aro. **Por colores:**

a) primero el mus de chocolate fondant
b) luego el mus de chocolate con leche. Reserva en el frigorífico.

5.- Lavamos muy bien el vaso, lo sacamos **y montamos la nata con la mariposa velocidad 3 ½ sin tiempo** y la echamos un poco de azúcar y las perlitas de chocolate, para que coja el sabor y el color del chocolate. Y esta nata con el chocolate, la ponemos como un tercer color encima del chocolate con leche.

Nota: Se puede presentar de muchas maneras: con una nuez, un trozo de chocolate, frutos secos….Para la foto he hecho uno grande emplatado con aro y otro en un vaso bonito. Se pueden hacer en recipientes más pequeños, lo bonito es que se vean las rallas.

Mousse de chocolate

Eva RF

La saqué de un librito de recetas que regalaba Nestlé hace por lo menos 25 años y que se vino conmigo de casa de mi madre.

Ingredientes para 6-8 personas:
150 gr. de chocolate negro
200 gr. de nata montada
3 cucharadas de azúcar
3 huevos

Preparación:
1.- Fundir el chocolate troceado, al **baño maría con 2 cucharadas de agua**.
2.- Separar las yemas y las claras.
3.- Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas.
4.- Añadir el chocolate y la nata, mezclarlo bien.
5.- Montar las claras a punto de nieve y añadirlas con movimientos envolventes a la mezcla anterior.
6.- Distribuirlo en 6 u 8 recipientes individuales y dejarlo en el frigorífico hasta el momento de servirlo.
7.- Decorar con virutas de chocolate, confetti de colores, láminas de menta...

¡A disfrutarlo!

Mousse de chocolate con almendras TMX

Raquel Latorre **"La cocina de Raquel"**
http://raquel-lacocinaderaquel.blogspot.com

Como nunca había participado en un reto no sabía qué receta presentar; al final me decidí por esta mousse porque es una receta sencilla pero que admite muchas variaciones para que cada uno le podamos dar nuestro propio toque personal.
En mi casa nos gusta mucho el chocolate y cualquier día es bueno para degustarla, eso sí, aunque en la foto no la puse para que quedara más bonita, os aconsejo servir en raciones pequeñas y terminar de decorar con nata montada.

Ingredientes:
75 gr. de almendras peladas y tostadas
200 gr. de caramelo líquido
600 gr. de nata
300 gr. de chocolate con el 70% de cacao
100 gr. de azúcar
2 hojas de gelatina
nata montada para decorar (opcional)

Preparación:
1.- Pon las almendras en el vaso **y tritura 5 segundos, velocidad 4**. Observa el resultado y si te gusta más pequeña añade más tiempo a la misma velocidad. Retira del vaso y reserva.
2.- Cocina el caramelo líquido con la mitad de la **nata 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**. No pongas el cubilete, en su lugar por el cestillo sobre la tapa para evitar salpicaduras. (No te asustes si la mezcla sale del vaso hacia la tapa al final del tiempo, en ocasiones me ha pasado pero no se desborda).
3.- Añade 50 gr de las almendras picadas y las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y escurridas. Mezcla **6 segundos a velocidad 2.**
4.- Incorpora el chocolate troceado y programa **1 minuto, velocidad 2**. Vuelva a un bol y deja enfriar por completo.
5.- **Pon la mariposa** y vierte el resto de nata y el azúcar y **monta la nata a velocidad 3 hasta que quede semimontada**.
6.- Una vez esté bien frío el chocolate, **añade la nata semimontada y mezcla con ayuda de unas varillas y movimientos envolventes hasta que quede bien mezclado**.
7.- Sirve en los recipientes elegidos y decora con la almendra picada restante o con nata montada y la almendra picada. **Guarda en el frigorífico hasta el momento de servir.**

Mousse de chocolate con nubes TMX

Patricia López Abreu

Este postre nos encanto a todos los de casa y a todos los que lo probaron que no eran de casa también! Pocas veces acierto en la textura de un mousse y este ha quedado perfecto, esponjoso y suave.

La receta la vi en ***Canecositas*** y como todas las que he hecho de este blog, no me defraudo.

Ingredientes:
250 gr. de chocolate negro a trocitos
150 gr. de nubes
50 gr. de mantequilla blanda
60 gr. de agua recién hervida
300 gr. de nata de montar
1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:
1.- Poner en el vaso el chocolate a trozos y moler unos segundos a **velocidad progresiva 5-10** hasta que nos quede polvo.
2.- Añadir las nubes, la mantequilla y el agua caliente y **programar 8 minutos, 70º, velocidad 2.** Tiene que quedar una masa homogénea. Reservar en un bol.
3.- Mientras se enfría la mezcla reservada en el bol, lavamos el vaso y secamos para montar la nata con el extracto de vainilla. **Ponemos la mariposa en las cuchillas y programamos velocidad 3 y 1/2 hasta que la nata este montada** (ir vigilando para no pasarnos).
4. Añadir la nata a la mezcla reservada en el bol y mezclar con una espátula mediante movimientos envolventes hasta que quede bien integrado.
5. Poner en cuencos y enfriar en la nevera.

Fuente: http://www.recetariocanecositas.com/?p=6485

Muslitos de pollo al chocolate

Yolanda "Diario de una dieta y yo"
http://diariodeunadietayyo.blogspot.com

Siempre me han gustado los contraste del dulce y salado en la cocina, así que cuando una compañera y amiga del trabajo me comentó su receta de conejo al chocolate, no me pude resistir, eso sí, le hice algunas modificaciones ya que en casa no nos gusta demasiado el conejo, así que me decidí por unos muslitos de pollo ...

La carne quedó deliciosa, así que ... preparad un par de buenas barras de chapata o del pan que más os guste, porque la salsa está para mojar y no parar. A ver que os parece.

Ingredientes:
8 muslitos de pollo
Gambas peladas
1 vaso de vino negro
2 cebollas grandecitas
Aceite de oliva
Sal y pimienta
Agua o caldo de pollo
Para la picada:
3-4 dientes de ajo, 1 puñadito de cebolla frita de IKEA, 1 puñadito de picatostes de pan, almendras peladas al gusto, 2-3 cuadrados de chocolate negro

Preparación:
1.- En una cazuela honda freímos el pollo salpimentado, después las gambas y reservamos.
2.- En el mismo aceite sofreímos la cebolla. Cuando esté pochadita, añadimos un vaso de vino negro, 1 vaso de agua o caldo de pollo, y los muslos de pollo y dejamos cocer unos 20 minutos a fuego medio.
3.- Mientras tanto en el vaso de la turmix poner los dientes de ajos troceados, la cebolla frita, los picatostes, las almendras peladas y el chocolate y triturarlo hasta que tengamos una mezcla compacta. Reservamos.
4.- Pasados los 20 minutos, retiramos la cazuela del fuego, sacamos la cebolla y la trituramos. La volvemos a poner en la cazuela y le añadimos de nuevo el pollo, las gambas y la picada con un poquito más de caldo o agua.
5.- Dejamos hervir unos minutos más y retiramos.
Bon profit!!

Panna Cotta con pepitas de chocolate TMX

Armando Lozano "La pechá de comé"
https://lapechadecome.wordpress.com

E es una receta muy rica y deliciosa, que al agregarle las pepitas de chocolate le da otra mezcla dulzona y además colorida.

Ingredientes:
300 gr. de nata liquida (35% grasa)
200 gr. de leche entera
90 gr. de azúcar
1 sobre gelatina neutra hidratada en agua caliente, o 6 láminas de gelatina
1/4 cucharadita de esencia de vainilla, o una vaina de vainilla

Preparación:
1. - Echamos en el vaso de la Thermomix la nata y la leche, **programamos 5 minutos, temperatura 90º, velocidad 2.**
2.- Echamos el azúcar, la esencia de vainilla y la gelatina. Mezclamos durante **30 segundos, temperatura 90º, velocidad 3.**
3.- Echamos la mezcla en moldes individuales o en un molde de plumcake.
4.- Echamos las pepitas de chocolate por encima y veremos que algunas se hundirán en la mezcla.
5.- Dejamos enfriar en la nevera.

Nota: Servimos con el sirope que más nos guste.

Parfait de mango y chocolate

Isabel González Hernández

Ingredientes para dos personas:
una lata de mango en almíbar
2 yogures tipo griego
75 g de chocolate
4 galletas tipo digestive
Útiles:
boles
batidora
vasos de cristal

Preparación:
1.- Tritura las galletas en un bol y reserva.
2.- Funde el chocolate en un baño de vapor* y añade un poco a las galletas (no hace falta utilizar todo el chocolate) para obtener una mezcla "rocosa"
3.- Escurre el mango y aparta el almíbar.
4.- Bate el mango hasta hacerlo puré.
5.- Coloca en el fondo de cada vaso la mezcla de la galleta con el chocolate (deja un poco para decorar).
6.- Alterna en cada vaso un par de cucharadas de yogur y un par de cucharadas del puré de mango de manera que queden en distintas capas.
7.- Decora por encima con una roca de galleta y chocolate en el centro y con hilos del chocolate fundido que haya sobrado.

***Baño de vapor:** Una técnica muy usada en repostería que no debemos confundir con el baño maría. Calentar dos dedos de agua en un cazo pequeño. Sobre él, sin que toque el agua, encajar un bol con el chocolate troceado y remover hasta que se funda.

Fuente: http://www.pancracio.com/receta.php?id_receta=75

Pastel de castañas cubierto de chocolate

Blanca Losada

Ingredientes:
400 gr. de castañas
150 gr. de azúcar
150 gr. de mantequilla
1 vaso y 1/2 de leche
3 yemas
3 claras

Preparación:
1.- Cocer las castañas con la lecha, castañas y mantequilla
2.- Fuera del fuego se añaden las yemas batidas y las claras montadas a punto de nieve
3.- Se mete al horno en un molde engrasado a 180º (calentar arriba y abajo con ventilador)
4.- Una vez se haya dejado enfriar se desmolda y se cubre con chocolate fundido

Nota: Yo realizo la receta con castañas ya peladas y cocidas y por tanto el primer paso no es necesario. Estas castañas las podéis encontrar en establecimientos especializados o en Francia en Carrefour.

Pastel de chocolate blanco TMX

Marian Villares

Ingredientes:
2 sobres de cuajada
200 gr. de leche condensada
300 gr. de leche
400 gr. de nata
300 gr. de chocolate blanco
Bizcochos de soletilla
Caramelo líquido para el molde

Preparación:
1.- Poner el chocolate en el vaso y programar **7 segundos en velocidad 5- 10 y reservar.**
2.- Sin lavar el vaso añadir la leche y los sobres de cuajada, programar **30 segundos en velocidad 3.**
3.- Agregar la leche condensada y la nata, **programar 9 minutos, 90º velocidad 2.** Añade el chocolate y mezcla **30 segundos en velocidad 3.**
4.- Caramelizamos el molde y vertemos la mezcla, encima colocar los bizcochos. Cogemos la espátula y bajamos un poco el bizcocho para que se empape.
5.- Dejar **reposar en la nevera mínimo 4 horas.**
6.- Pasado el tiempo se desmolda decorando a gusto.

Pastel de chocolate y almendras

Carmen González y Enrique Vargas-Machuca (fotos)
http://www.delicietas.es

La receta está sacada del libro ***"Je sais faire la pâtisserie",*** de Ginette Mathiot. Esta receta es una de las primeras que hice en mis comienzos por la blogosfera, me encantó el resultado, pero no hice fotos y la receta se quedó sin publicar. Desde entonces no he vuelto a prepararla hasta ahora. Si la probáis, repetiréis.

Ingredientes (para un molde de unos 18-20 cm de diámetro):
250 gr. de chocolate fundente
125 gr. de almendras molidas
75 gr. de harina
250 gr. de azúcar
5 cucharadas soperas de agua
4 huevos, las claras separadas de las yemas
125 gr. de mantequilla troceada y ablandada
Una pizca de sal
Azúcar glacé para decorar

Preparación:
1. Derretimos el chocolate junto con las cucharadas de agua. Podemos hacerlo en el microondas, a potencia baja, dando intervalos de pocos segundos y removiéndolo para que no se queme el chocolate.
2. Vamos incorporando las yemas, de una en una, no agregando la siguiente hasta que la anterior esté integrada.
3. Añadimos la mantequilla y el azúcar y lo removemos bien.
4. Es el momento de añadir las almendras molidas y la harina, poco a poco y removiendo para que se mezcle bien con la pasta anterior.
5. Montamos las claras a punto de nieve con la ayuda de unas varillas. Podemos añadirles la pizca de sal antes de empezar para que queden más consistentes.
6. Con la ayuda de una espátula vamos agregando las claras a punto de nieve con movimientos envolventes.
7. Vertemos la mezcla en un molde bien engrasado e introducimos en el horno, previamente precalentado a 180º y horneamos unos 45 minutos.
8. Comprobamos con una varilla pinchada en el centro del bizcocho si está listo (la varilla tiene que salir limpia) y sacamos del horno.

Nota: el chocolate puede también derretirse al baño María. Antes de incorporar el resto de ingredientes, retiraremos del fuego.

Pastel de galletas

Mª del Mar Aragón Rodríguez

Todos hemos probado alguna vez la tarta de galletas con chocolate, pero lo sorprendente es que nunca he probado esta receta en concreto en ningún lugar ni la he visto en ninguna parte. La receta tiene casi un cuarto de siglo de antigüedad y donde va triunfa. Creo que ha llegado el momento de que el mundo la conozca para poder disfrutar todos de ella.

Ingredientes:

½ kg de galletas rectangulares (3 paquetes)
300 gr. de azúcar en polvo
200 gr. de tulipán
1 tableta de chocolate de hacer (de repostería)
4 huevos
2 cucharadas de coco rallado
Unas guindas confitadas
1 l. de leche
2 copas de coñac (un chorro generoso)

Preparación:

1.- En un cazo al baño María se pone el chocolate para que se vaya fundiendo.
2.- Mientras tanto, en un bol se baten las 4 claras a punto de nieve y cuando estén bien firmes se añade poco a poco el azúcar en polvo, formando el merengue.
3.- En otro recipiente se baten la mantequilla y las 4 yemas hasta que se forme una crema suave.
4.- Incorporamos la mezcla anterior al merengue y lo batimos todo.
5.- Por último, incorporamos el chocolate fundido bien caliente y volvemos a batir para que se mezcle todo. Ya tenemos la crema hecha. La dejamos en el frigorífico mientras preparamos la leche.
6.- Para montar el pastel, necesitamos un molde rectangular y en un bol mezclamos la leche y el coñac. Mojamos las galletas poco a poco y ponemos una capa de galletas bañadas en el fondo. Luego ponemos una capa de crema. Luego otra de galletas y así sucesivamente hasta acabar con una capa de crema. Cada capa de galletas debe colocarse en un sentido contrario (una capa vertical y otra horizontal) o intercaladas (una fila horizontal y otra vertical) de modo que el pastel quede más compacto.
7.- Para la decoración yo he puesto un poco de coco rallado y unas guindas pero se puede decorar de mil formas.

Nota: Este pastel está mucho mejor de un día para otro.

Pastel de mascarpone con salsa de chocolate blanco TMX

Anna Castro **"Cocinando con tigres y jirafas"**
http://cocinandocontigresyjirafas.blogspot.com

En octubre empecé unas clases de repostería en el Centro Cívico de mi barrio y esta receta es una de las que Beatriz, mi profesora, nos ha enseñado a hacer. Siempre probamos lo que hacemos y el resultado final me pareció "sublime", es una tarta tan suave y tan agradable al comérsela... La primera vez que la hice fue para el cumpleaños de mi marido y todavía se relamen.
Esta tarta es una variante del pastel de queso clásico.
Espero que os guste tanto como a nosotros.

Ingredientes para un molde desmontable de 20cm:
100 gr. de galletas molidas
100 gr. de mantequilla derretida
1 y 1/2 cucharadita de gelatina neutra en polvo
300 cc de nata para montar
2 huevos (separar las claras de las yemas)
250 gr. de queso Mascarpone
80 gr. de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la salsa de chocolate blanco:
130 gr. de chocolate blanco
80cc de nata para montar

Preparación:
1.- Triturar las galletas durante **20 segundos, velocidad 6**. Añadir la mantequilla derretida y mezclar **10 segundos, velocidad 6**, hasta que quede homogénea.
2.- Verter la mezcla bien extendida en el fondo del molde y presionar con las manos o una cuchara para que haga una base firme. Llevar a la nevera para que se endurezca mientras preparamos el resto.
3.- **Montar las claras a punto de nieve con la mariposa** en el vaso (las cuchillas, la mariposa y el vaso deben estar muy limpios, sin nada de grasa, de lo contrario no montarán), **velocidad 3 y 1/2 hasta que estén firmes** (yo añadí un pellizco de sal), cuando estén firmes incorporar por el bocal 30gr de azúcar hasta que se integre. Reservar.
4.- Espolvorear la gelatina en un bol con 2 cucharadas de agua fría para que se hidrate.
5.- Calentar la nata hasta que esté por debajo del punto de ebullición, retirar del fuego y agregar la gelatina removiendo hasta que se disuelva. Dejar enfriar.
6.- Sin limpiar el vaso de los restos de clara montada, batir en la Thermomix las yemas con; el mascarpone, los 50gr de azúcar restantes y la esencia de vainilla. Con la mariposa todavía en las cuchillas**: 2 minutos, velocidad 2 y 1/2.**
7.- Añadir la nata ya fría y volver a programar **2 minutos, velocidad 2 y 1/2.**
8.- Incorporar la mezcla con las claras montadas con movimientos envolventes hasta integrarlas y procurando que no se bajen.
9.- Volcar la mezcla sobre la base de galletas y conservar en la nevera de un día para otro.

Para la salsa de chocolate:
1.- Colocar un recipiente al baño maría, sin que toque el agua, y fundir el chocolate con los 80cc de nata. Dejar enfriar.

Para decorar la tarta una vez fría y antes de servirla la espolvoreé con cacao en polvo, servir cada ración con un chorrito de salsa de chocolate blanco.
¡¡¡Lista para comer!!!

Pastel de queso y chocolate blanco

Sandra Segui "Kitchen poem"
http://kitchenpoem.wordpress.com

He decidido participar en este reto porque me encanta **Velocidad Cuchara**, blog que sigo desde hace mucho tiempo, como thermomixera que soy.
También, tratándose de chocolate, imposible resistirse. He decidido hacer para el reto una receta de ***Pastel de Queso y Chocolate Blanco*** de *Marcel Dasaulniers* del libro ***"Death by chocolat".*** Creo que es una receta ideal para los amantes del chocolate ya que combina chocolate negro (presente en el ganache y en las galletas que hacen la base) con chocolate blanco que, al mezclarlo con el queso, forma una crema de sabor muy suave y delicioso. Espero que os guste y enhorabuena por el blog y el reto :)

Ingredientes:
Para las galletas:
1 taza y media (375 gr.) de harina de trigo
1/2 taza (125 gr.) de cacao amargo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
225 gr. de chocolate con leche troceado
115 gr. chocolate negro troceado (si puede ser con 70% de cacao mejor)
1 taza y media (375 gr.) de azúcar moreno de caña
180 gr. de mantequilla
3 huevos
1 cucharilla de esencia de vainilla
Para la base:
10 galletas de chocolate negro caseras
30 gr. de mantequilla
Para la crema o pastel:
550 gr. de chocolate blanco troceado
1/2 taza (125 ml.) de creme fraiche
780 gr. de queso crema (tipo Philadelphia)
1 taza (250 gr.) de azúcar
1 cucharilla de sal
6 huevos
1 cucharilla de aroma de vainilla
Para el ganaché de chocolate:
1/3 de taza (70 ml.) de creme fraiche
15 gr. de mantequilla
15 gr. de azúcar
85 gr. de chocolate negro rallado o troceado finamente

Preparación:
1.- Primero hacemos las galletas de chocolate para la base.
2.- **Precalentar el horno a 175ºC.**
3.- Tamizar de forma conjunta la harina, el cacao, la levadura y la sal. Reservar.
4.- Mezclar los chocolates y derretir al baño María. Conservar a temperatura ambiente hasta su utilización.
5.- Con ayuda de una batidora eléctrica batir la mantequilla y el azúcar moreno durante **1 minuto a velocidad media**. Rascar las paredes y volver a batir 30 segundos más a velocidad rápida. Añadir los huevos, incorporándolos de uno en uno y batiendo a velocidad media después de cada incorporación.
6.- Echar la esencia de vainilla y batir de nuevo 30 segundos a velocidad media.
7.- Incorporar el chocolate derretido y batir a velocidad lenta 40 segundos.
8.- Añadir los ingredientes tamizados y las pepitas de chocolate. Mezclar con ayuda de la batidora eléctrica durante 20-30 segundos. Terminar con la espátula.
9.- Ayudándonos con dos cucharas (la masa queda compacta pero pegajosa) hacer bolitas y colocarlas en la bandeja del horno, encima de una lámina de papel de hornear dejando una buena separación, ya que las bolitas con el calor del horno se expandirán. Hornear 10-15 minutos.
10.- Dejar enfriar en la bandeja del horno durante 5 minutos y después pasar las galletas a una rejilla donde terminarán de enfriarse. Una vez que estén completamente frías guardar en un bote de plástico con cierre hermético menos las que vamos a usar para el pastel. También podemos tener las galletas hechas de antemano.

Preparación del pastel:
1.- Precalentar el horno a 180ºC.
2.- Engrasar con mantequilla un molde redondo con aro desmontable de 22cm.
3.- Triturar las galletas hasta que estén deshechas Hay que obtener dos tazas y media de migas de galletas (unos 625 gr.Derretir los 30 gr. de mantequilla y echarlos por encima de las galletas trituradas. Mezclar bien y repartir por el fondo del molde hasta que esté cubierto, apretando bien. Meter el molde en el congelador 15 min.
4.- Fundir al baño María el chocolate blanco y la media taza de creme fraiche. Reservar a temperatura ambiente.
5.- Batir con ayuda de una batidora eléctrica el queso, el azúcar y la sal durante un minuto a velocidad baja, un minuto a velocidad media y un minuto a velocidad alta. Incorporar los huevos de dos en dos batiendo 15 segundos después de cada incorporación. Añadir el aroma de vainilla y el chocolate blanco fundido y volver a batir 15 segundos a velocidad media. Terminar de mezclar a mano con ayuda de una espátula, hasta que la mezcla esté lisa. Verter en el molde repartiendo bien la mezcla.
6.- Introducir en la parte baja del horno una bandeja con agua. En la placa central del horno poner el molde con el pastel y dejar cocer. El tiempo y temperatura, en mi caso, fue de 15 minutos a 180ºC, otros 15 a 160ºC y finalmente, 15 a 140ºC. Luego lo apague y deje la tarta un ratito más dentro del horno con el calor residual. De esta forma conseguí el corazón de la tarta más cremosa que los bordes.
7.- Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente durante 1 hora. Refrigerar en la nevera durante 2 horas más (sin desmoldar)
8.- **Hacer el ganache de chocolate** calentando la creme fraiche y la mantequilla en un cazo, dejar en el fuego hasta que alcance el punto de ebullición. Echar por encima del chocolate. Dejar reposar 3-4 minutos y mezclar bien. Dejar reposar hasta que enfríe y repartir por encima del pastel. Refrigerar unos 30 minutos o hasta que el ganache esté duro.

Pastel Lodo del Missisippi

Irene Muñoz Fernandez

Particularmente a mí, que soy chocolatera empedernida me ha gustado muchísimo, tiene varios sabores, café, vainilla y chocolateeeeeee!! Una combinación sorprendente y deliciosa. Además es facilísima
de preparar. Ha sido todo un descubrimiento encontrar la receta y adaptarla a mi gusto, la comí hace años en una fiesta familiar, fue "amor a primera vista" y cuando la encontré hojeando recetas por internet no me lo podía creer!!! Tenía que hacerla para cerciorarme que era ESA!!!! Yo la llamo "placer adulto" o de
muerte lenta…Pero es una tarta con tanta personalidad que o no te gusta nada o te apasiona!!!!

Probadla, no os dejará indiferentes…

Ingredientes para un molde de 23cm de diámetro:
Para la masa:
Una plancha de masa quebrada fresca
Para el relleno:
150 gr. de mantequilla
250 gr. de azúcar
30 gr. de chocolate oscuro en tableta
60 gr. de cacao en polvo
3 cucharaditas de café soluble
3 huevos
2 cucharadas de nata líquida
1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:
Masa:
1.- **Horno precalentado a 180ºC.**
2.- Extendemos la masa en el molde, recortamos los bordes sobrantes, la pinchamos y **horneamos durante 12 minutos**, retiramos del horno.

Relleno:
1.- Derretimos la mantequilla en el microondas junto con el chocolate, el cacao en polvo y el café.
2.- Aparte batimos los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa (lo he hecho con la mariposa de la Tmx), le añadimos, la nata y el extracto de vainilla.
3.- Incorporamos a esta mezcla la anterior del chocolate. Cubrimos con este relleno la tarta y **horneamos durante 30 minutos**. El relleno se infla formando una costra, luego se hundirá un poco y puede resquebrajarse ligeramente al enfriar

Nota: Yo la he tenido 25 minutos y un ratito más con el horno apagado.

Fuente: Recetario "Canecositas"
http://www.recetariocanecositas.com/?s=mississippi&submit.x=17&submit.y=12

Pastelitos de naranja y chocolate

Elisa Romero López "Mis Thermofavoritos"
http://misthermofavoritos.blogspot.com/2011/11/pastelitos-de-naranja-y-chocolate.html

Ingredientes:
Para el bizcocho:
250 gr. de azúcar
2 yemas de huevo y un huevo entero
100 gr. de aceite de girasol
1 naranja entera sin piel bien limpia
1 yogurt natural
220 gr. de harina de repostería
1 sobre de levadura
Para la cobertura:
60 gr. de aceite de girasol
400 gr. de chocolate de postres

Preparación:
1.- Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo, y programe **1 min, 37º, velocidad 5.**
2.- Añade el aceite y el yogur y programe **10 segundos, velocidad 4.**
3.- Añade la harina, la levadura y la sal y mezcle **6 segundos, velocidad 2 y medio**. Termina de envolver con la espátula.
4.- Prepare un molde de horno cuadrado y fórrelo con papel vegetal, y vierta la mitad de la masa extendiéndola bien para hacer una plancha finita. **Hornee de 10 a 15 minutos**. Saque y reserve.
5.- Haga lo mismo con el resto de la masa para hacer otra plancha.
6.- Para la cobertura, ponga en el vaso el aceite y **programe 5 minutos, 80º, velocidad 1.** Añade el chocolate y tritúrelo **3 segundos en velocidad 6**, hasta que quede homogéneo y brillante.
7.- Coloque una de las planchas sobre una fuente, cúbrala con una capa generosa de chocolate. Ponga encima la segunda capa de bizcocho y cubra con el resto de chocolate. Decore a su gusto
8.- Déjelo en el frigorífico y cuando el chocolate haya endurecido córtalo en pequeños cuadradillos.

Pastelillos de Trufa

Margarida Vilaró [“El mon de la cuina”](http://cat.elmondelacuina.com/)
http://cat.elmondelacuina.com/

Ingredientes para 8 pastelillos:
1/4 l. de nata 35% m.g.
1/4 kg. chocolate Nestlé Postres
3 y 1/2 hojas de gelatina
125 ml. nata 35% m.g.
50 gr. azúcar
Para la decoración:
200 ml. nata 35% m. g.
1 cucharada azúcar molido
1 cucharada de cacao en polvo
bolitas crujientes de chocolate

Preparación:
1.- Por un lado, ponemos en remojo en agua fría las hojas de gelatina, y por otro, la nata y el chocolate desmenuzado en un cazo, a fuego bajo, y vamos removiendo hasta que éste se haya fundido. Apartamos el trufa del fuego y añadimos las hojas de gelatina escurridas.
2.- Mientras esperamos que enfríe la trufa, vamos montando la nata. Cuando casi la tengamos, añadimos el azúcar. Y mezclamos con cuidado la nata con la trufa.
3.- Llenamos los moldes de mini-savarin de Silikomart con esta trufa y los dejamos en la nevera unas 4 horas.
4.- Para poderlos desmoldar con facilidad, los ponemos en el congelador durante 1 hora. Los emplatamos y, con la ayuda de un colador, los espolvoreamos con cacao en polvo. Montamos la nata, añadiendo el azúcar al final.
5.- Ponemos la nata en una manga pastelera y hacemos una corona de rosetas alrededor del pastelillo. Acabamos la decoración con unas bolitas crujientes de chocolate.

Pavlova triple de chocolate y mascarpone TMX

Vicky Ortiz "SucreArt"
http://sucreart.lasprovincias.es/

Cuando Rosa en **VelocidadCuchara.com** propuso este 7º reto de recetas con chocolate *"Todo con Chocolate",* para editar el Tercer libro de VC, yo ya tenía claro qué receta iba a hacer. Esta tarta me dejó boquiabierta en cuanto la vi en **Sweetapolita**.
Es una tarta sin bizcocho que tienes que probar, porque es indescriptible lo que sientes al meterte un bocado en la boca. Hace "*crunch*", porque el merengue está crujiente, y la cremosidad que le aportan el ganaché de chocolate y el mascarpone hace que roces el cielo cuando la pruebas.

Esta es una tarta que pueden comer, perfectamente, en cualquier celebración los celíacos, comprobando que los demás ingredientes sean aptos para ellos.
Como casi todas las tartas que son tan aparentes, no es difícil de hacer, pero sí laboriosa. Tienes que tener claros los pasos a seguir que te explico en una lista más abajo, y por lo demás, está chupado
Espero que te guste.

Ingredientes para el Ganache de chocolate:
500 gr. de nata para montar con más de un 35% de materia grasa*
500 gr. de chocolate fondant de cobertura
Ingredientes para las 3 capas de merengue:

12 claras de huevo (360 g), a temperatura ambiente
500 gr. de azúcar normal
Una pizca de sal

Ingredientes para la Crema de Mascarpone:
250 gr. de nata para montar con más de un 35% de materia grasa*
2 cucharadas de azúcar granulada
125 gr. de licor de café
500 gr. de queso mascarpone

1º) Ganaché de chocolate
Preparación:
1.- Vierte la nata en el vaso y programa **6 minutos, 90º, velocidad 2.**
2.- Añade el chocolate troceado y mezcla programando **30 segundos, velocidad 3,** o hasta que el chocolate esté fundido.
3.- Saca a un bol y deja enfriar. Una vez frío ponlo en el **frigorífico un mínimo de 12 horas** para poder utilizarlo. Antes de utilizarlo, saca del frigorífico 12 horas antes, para que sea una crema y poder untarlo bien.

2º) 3 capas de merengue
Preparación:
1.- Con ayuda de un molde circular de 20 centímetros, dibuja tres circunferencias de 20 centímetros de diámetro en tres papeles de hornear, cada circunferencia en un papel distinto que pondrás sobre 3 bandejas de horno.
2.- **Precalienta el horno a 120ºC.**
Importante: Forma de hacer merengue en la TMX, pero yo lo he hecho en la Kitchen Aid, porque eran muchas claras, te aconsejo que si lo haces en la TMX, lo hagas en 2 tandas, no todo de una.
3.- Echa el azúcar en el vaso bien seco y limpio de grasa y ralla durante **30 segundos en velocidad progresiva 5-10.**
4.- Pon la mariposa en las cuchillas y agrega al azúcar las claras**, programa 7 minutos, 37º, velocidad 3 y medio.**
5.- Programa ahora sin temperatura otros **5 minutos en velocidad 3 y medio**.
6.- Usando una pequeña paleta, extiende una capa uniforme de merengue sobre el círculo que has dibujado en cada uno de los papeles de hornear que tienes puesto en cada una de las bandejas de horno.
7.- **Baja la temperatura del horno a 70ºC. Hornea 3 horas a 70ºC** hasta que estén totalmente secos. Cambiando las bandejas de posición cada 20 minutos, y luego apaga el horno y déjalo dentro durante otros 60 minutos o toda la noche, pero con el horno apagado.

3º) Crema de Mascarpone
Preparación:
1.- Vierte la nata en el vaso muy frío **con la mariposa** puesta en las cuchillas **programa sin tiempo en velocidad 3 y medio** (a mi me suele tardar en montar 2 minutos y medio). Saca y reserva
2.- Sin necesidad de lavar el vaso, y con la mariposa en las cuchillas, vierte el queso mascarpone y el licor de café en el vaso y **programa sin tiempo en velocidad 3 y medio** (hasta que doble su volumen). Saca y reserva.
3.- Mezcla con movimientos envolventes la nata montada con el mascarpone con licor.

Montaje de la tarta
1.- Sobre el plato de presentación de la tarta se pone una de las 3 capas de merengue.
2.- Con una paleta, se extiende sobre ella una capa de la crema de mascarpone. Y sobre ella una capa de ganaché de chocolate. Sobre el ganaché se coloca otra de las capas de merengue, sobre esta otra de mascarpone y sobre esta otra de ganaché.
3.- Se repite este proceso 1 veces más. Se termina decorando, por encima del ganaché de chocolate con unas almendras crocantis.

Orden de realización de la tarta
1.- Tres días antes de comer la tarta haz el **ganaché.**
2.- Dos días antes de comer la tarta haz **las capas de merengue**, como deben estar toda la noche en el horno, sin abrir, prepáralas por la tarde. Necesitan 60 minutos de horno, más toda la noche dentro, con el horno apagado.
3.- Un día antes de comer la tarta haz **la crema de mascarpone y monta la tarta para meter al frigorífico y que repose todo el día**.
4.- El día de comer la tarta, **decora** con unas almendras en crocanti, como he puesto yo, sirve y disfruta de ella.

Nota: Debes guardar la tarta en el frigorífico hasta su uso. Está mucho mejor si se come 1 ó 2 días después de hacerla.
El ganaché deberá estar al menos toda la noche fuera de la nevera antes de utilizar, (cuidado en verano, déjalo en la nevera hasta un rato antes de decorar la tarta).

Fuente: **http://sweetapolita.com**
*Receta adaptada de Milliennium LCBO Food & Drink Magazine Holiday 1999, by Lucy Waverman

Pionono de chocolate TMX

Garbiñe Garcia Garaikoetxea

Tengo 36 años de edad, soy de Pamplona y una gran aficionada a Thermomix y a tu maravilloso blog, esta es mi receta, la preparación dice que se tarda 30 minutos pero a mi me ha costado mas....jejejeje.....
Para 8 unidades en total....a mi me han salido 6.....

Bizcocho plancha de chocolate:
3 huevos
1 yema de huevo
100 gr. de azúcar
80 gr. de harina
1 pellizco de sal
30 gr. de cacao en polvo

Relleno:
200 gr. de azúcar glas
1 cucharadita de zumo de limon
1 clara de huevo
1 bote de mermelada de fresa (340gr)

Cobertura de chocolate:
150gr. de chocolate fondant
50 gr. de agua
50gr. de mantequilla

Decoración opcional:
Menta
Frambuesas o fresas
Virutas de chocolate
Confetis de colores

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 180º.**
2.- **Colocar la mariposa en las cuchillas**, poner los huevos, la yema y el azúcar y programar **6 minutos, 37º, velocidad 3 y medio**.
3.- Programar de nuevo **6 minutos, velocidad 3 y medio, sin programar temperatura.**
4.- Agregar la harina, la sal y el cacao y **mezcle 4 segundos en velocidad 4**.
Retirar la mariposa y terminar de mezclar con la espátula. Verter la mezcla en una manga pastelera y desechable y cortar o poner un boquilla con un grosor de 0,5cm.
Forrar la bandeja del horno con papel de hornear y con la manga, ir haciendo tiras paralelas de la mezcla separadas unas de otras 0,5cm.
Golpear suavemente la bandeja sobre la encimera para que la masa se quede lisa y forme una plancha. **Hornear durante 7 minutos** para que el bizcocho que húmedo.
5.- Retirar del horno, despegar el perímetro con la punta del cuchillo, sacar la plancha de bizcocho de la bandeja y **cortarla aun caliente en 8 partes iguales**, primero por la mitad a lo largo y después
cada mitad en **4 rectángulos**. Enrollar cada rectángulo de tal manera que queden **cilindros de 10 cm de largo**.
6.- Mientras tanto **hacer la glasa para el relleno**. Poner en el vaso limpio el azúcar glas, el zumo de limón y la clara de huevo y programar **10segundos en velocidad 6**. Retirar a un bol y reservar.
7 - Desenrollar cada uno de los rollos, quitar el papel, untar con glasa la cara interna y extender encima una cucharada de mermelada. Enrollar de nuevo y abrazar con el mismo papel.
Cuando haya preparado todos los rollos disponerlos, ya sin papel y separados unos de otros, sobre una rejilla colocada encima de una bandeja. Pintar la superficie y los lados de los piononos con mermelada.
Reservar mientras se hace la cobertura.
8.- Poner en el vaso el chocolate y **trocearlo 15segundos en velocidad progresiva 5-7**. Con la espátula, bajara el chocolate hacia las cuchillas.
9.- Agregar el agua y **programar 4 minutos, 37º, velocidad 2.**
10.- Añadir la mantequilla y mezclar **4 minutos, 37º, velocidad 2**. Verter la cobertura en caliente sobre los pionono para que queden bien cubiertos. Dejar enfriar y conservar en el frigorífico dentro de un recipiente hermético.

Fuente: Revista nº 35 de **"Thermomix Magazine"** de Septiembre.

Piruletas de chocolate TMX

Carmelo Prieto "La cocina de aficionado"
http://www.lacocinadeaficionado.com/

Ingredientes:
150 gr. de chocolate fondant
150 gr. de chocolate blanco
10 gr. de manteca de cacao
Piñones
Palos de brochetas

Preparación:
1.- Poner cada chocolate en una manga pastelera, añadiendo al blanco la manteca de cacao.
2.- Echar medio litro de agua en el vaso del Thermomix, introducir el cestillo y dentro de él las mangas pasteleras haciéndole un nudo en el extremo para que no entre agua o bien sacarlos por el bocal de la tapadera. Programar **15 minutos, 80º, velocidad 2.**
3.- Extender papel vegetal sobre una mesa y encima poner varios palitos de brochetas sobre los que verteremos el chocolate fundido. Antes que se enfríe decoraremos con los piñones y con el chocolate del color contrario al de la piruleta.
4.- Dejar que se enfríe bien antes de despegarlo del papel vegetal.

Sin Thermomix:
1.- Ponemos una cazuela grande al fuego con agua y dentro dos recipientes, uno con el chocolate fondant troceado y el otro con el chocolate blanco troceado y la manteca de cacao. Mover con una cuchara hasta que los dos chocolates estén bien fundidos.
2.- Echar cada chocolate en una manga pastelera o en un biberón y proceder a hacer las piruletas sobre el papel vegetal como en el caso anterior.

Piruletas de chocolate Tradicional

Marga Perez Saenz

Ingredientes:
Chocolate negro, con leche o blanco
Especies, cáscara de naranja, ralladura de limón...

Preparación:
1.- Se funde el chocolate en el microondas con mucho cuidado para que no se queme.
2.- Sobre un papel de horno, colocamos unas brochetas separadas entre sí. Cuando el chocolate está fundido vertemos con una cucharita sobre la brocheta y lo dejamos con un poco de grosor para que no se parta una vez frio
3.- Se le da la forma que se quiera y se espolvorea un poco de pimienta, canela, o lo que más nos guste y se meten en la nevera hasta enfriar.

PlumCake Veteado

Isabel Plasencia "Te ayudo a lo que quieras"
http://isabel-teayudoaloquequieras.blogspot.com/

Esta es mi receta y está sacada del libro de thermomix *imprencindible*.
Es la primera vez que participo en un reto como éste, estoy inscrita a facebook a "*Cocinar con Thermomix*" y me encanta.
Saludos
Isabel

Ingredientes para 10 personas:
200 gr. de mantequilla, a temperatura ambiente
200 gr. de azúcar
4 huevos, medianos
1 cucharadita de vainilla líquida o 1 cucharadita de azúcar vainillado
250 gr. de harina de repostería
1 pellizco de sal
1 cucharada de levadura química
15 g de cacao puro en polvo

Preparación:
1.- **Precaliente el horno a 180º.**
2.- Engrase un molde de plum-cake de 25 x 11 x 7 1/2 cm de alto o fórrelo con papel de hornear
3.- Ponga la mantequilla en el vaso junto con el azúcar y programe **30 segundos, velocidad 3.**
4.- **Vuelva a programar velocidad 3 sin programar tiempo** y añada los huevos uno a uno. Cuando estén los huevos bien integrados, añada la vainilla líquida (o azúcar vainillado) y **mezcle unos segundos en velocidad 3**.
5.- Pese la harina en un bol junto con la sal y la levadura y programe nuevamente **1 minuto, velocidad 3.** Vaya incorporando la harina por el bocal, y termine de envolver con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.
6.- Retire la mitad de la preparación a un bol. Añada el cacao a la mitad que queda en el vaso. Programe **10 segundos, velocidad 3** y termine de integrar con la espátula.
7.- En el molde preparado, vaya echando las mezclas alternando los colores, termine de alisar con la espátula y **hornee durante 45 minutos aproximadamente** (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el centro del plum-cake y ésta sale seca).

Pseudobrownie delicioso de chocolate TMX

Marta "Un domingo en mi cocina"
http://undomingoenmicocina.blogspot.com/

Ingredientes:
180 gr. de bizcochos de soletilla blanditos
200 gr. de chocolate puro (70% cacao)
120 gr. de mantequilla blanda
150 gr. de azúcar
4 yemas
4 claras
Una pizca de sal
Un molde bajito de vidrio o cerámica de 27 cm de diámetro
Para decorar y servir: azúcar glas, crocanti de almendras, avellanas...

Preparación:
- **Precalentar el horno a 170ºC.**
1.- Volcar los bizcochos en el vaso **y triturarlos a velocidad máxima** hasta que queden reducidos a miguitas. Reservar.
2.- Echar el chocolate a trozos en el vaso. Dar unos golpes de turbo (posición vaso cerrado) y luego **rallar a velocidad 5-7-10** hasta que quede hecho polvo.
3.- Añadir la mantequilla blanda y fundir ambos ingredientes. **3 minutos, 80º, velocidad 2**. Si fuese necesario, programar **30 segundos ó 1 min más**.
4.- Añadir el azúcar y las yemas y mezclarlas u**nos segundos en velocidad 3.**
5.- Añadir los bizcochos y mezclar de nuevo. **Programar velocidad 4** e ir mirando por el bocal hasta obtener una mezcla uniforme (10 segundos aprox). Reservar esta mezcla en un bol grande, vaciando totalmente el vaso.
6.- Fregar y secar muy bien el vaso porque vamos a montar las claras.
7.- **Poner la mariposa en las cuchillas**, volcar las claras y añadir la pizca de sal. **Programar 6 minutos en velocidad 3**.
8.- Sobre la masa restante que la tendremos en un bol, ir añadiendo poco a poco las claras montadas e ir incorporándolas con un tenedor hasta que las dos masas queden totalmente integradas. **Volcar esta mezcla en el molde elegido, de 27 cm de diámetro**. Alisar la superficie con la espátula para que todo quede al mismo nivel.
9.- **Hornearlo durante 20 minutos**.
10.- Cuando acabe el tiempo, dejar enfriar (esto hará que se termine de cuajar). Recubrir con papel de film y guardar en la nevera unas horas.

Sacar con una media hora de antelación y espolvorear con azúcar glass y unas almendras o avellanas tostadas y molidas (yo usé crocanti de almendras)

Queda sumamente buena, efecto brownie, y es de las que vas cogiendo trocitos sin enterarte: tiene mucho peligro.

Fuente: *Cristina Galiano*, "***Mis Mejores recetas con TM31***"

Raviolis de Chocolate TMX y Tradicional

Yabel "Pequeño placer"
http://pequenoplacer.blogspot.com/

Me gusta mucho cocinar y experimentar con recetas nuevas, y esta me ha gustado bastante, queda vistosa y esta buenísima, así que desde este libro os invito a probarla.

Ingredientes para 4-5 personas:
Pasta de los raviolis:
175 gr. de harina
4 cucharadas de cacao en polvo
2 cucharadas de azúcar glass
3 huevos medianos
1 cucharada de aceite
Relleno:
175 gr. de chocolate con leche
225 gr. de mascarpone
1 huevo
media cucharadita de jengibre en polvo
Decoración:
125 ml de nata liquida
2 cucharadas de azúcar
menta fresca

Preparación:
Empezamos por la pasta.
1.-Tamizamos la harina, el cacao y el azúcar.

2.-Formamos un volcán y ponemos en el centro los huevos y el aceite y amasamos. Nos tiene que quedar una masa elástica y manejable, si se nos pega mucho le podemos añadir un poco más de harina
3.-Cuando este lista la ponemos en papel film y 30 min. en la nevera.

Con thermomix:
1.-Ponemos en el vaso el azúcar el cacao y la harina, programando **10 segundos en velocidad 6.**
2.- Añadimos los huevos y el aceite, programamos **15 segundos en velocidad 6**.
3.- Programamos en **vaso cerrado 2-3 min, velocidad espiga.**
4. -Sacamos la masa**, la ponemos en papel film y a la nevera igualmente 30 minutos**.

Para el relleno:
1.- Derretimos el chocolate.
2.- Añadimos el mascarpone y mezclamos.
3.- Añadimos el huevo y el jengibre seguimos mezclando hasta obtener una mezcla homogéneo.
4.- Sacamos nuestra pasta de la nevera y la dividimos en dos partes ponemos un poco de harina en la superficie donde vallamos a trabajar.
5.- Aplastamos con el rodillo hasta obtener dos rectángulos de masa finitos.
6.- En uno de los rectángulos marcamos un poco como serán nuestros raviolis por ejemplo con un corta-pizzas sin apretar mucho.
7.- Luego ponemos un poco de relleno en cada cuadradito, lo tapamos con el otro rectángulo.
8.- Cortamos nuestros raviolis con un cortador en zig-zag.
9.- Cocemos en una olla con abundante agua (sin nada), durante unos **6-7 minutos para que queden al-dente**.
10.- Ponemos la nata en un bol con el azúcar y batimos un poco
11.- Colocamos en un plato los raviolis bañados con un poco de nata y le ponemos unas hojitas de menta para decorar. Sirve caliente

Fuente: Libro ***"Chocolat"***

Rocas de chocolate

Nani

Ingredientes:
Chocolate (el que se prefiera, blanco, con leche, negro….)
Muesli, corn flakes….

Preparación:
1.- Trocear el chocolate y fundirlo al microondas a media potencia 1 minuto, sacar y remuever y 1 minuto al microondas de nuevo.
2.- Una vez fundido, añadir el muesli, corn flakes, etc.
3.- Coger cucharadas del preparado e ir poniéndolas sobre papel de hornear para que no se peguen y dejar enfriar a temperatura ambiente; hasta que estén duras como ROCAS.

Nota: Para esta receta yo utilizo Muesli que venden con frutos secos en trocitos. Aunque puedes añadir únicamente corn flakes, ó corn flakes + avellanas, pistachos…. Hay infinidad de posibilidades!!!!

Rosas del desierto

CyC "Con las manos y el corazón"
http://conlasmanosyelcorazon.blogspot.com/

Es una receta muy sencilla para dar un toque distinto en un acompañamiento a un flan, natillas… o simplemente para tomar solas.

Ingredientes:
Chocolate blanco 125 gr.
Chocolate negro 125 gr.
Ralladura de naranja
Mantequilla 50 gr.
Corn flakes 150 gr.

Preparación:
1.- Trocear el chocolate y poner al baño María en un bol de cristal.
2.- Rallar la piel de la naranja y reservar.
3.- Trocear la mantequilla en cuadritos y reservar.
4.- Cuando estén totalmente fundidos los chocolates echar la mantequilla y con ayuda de una lengüeta deshacerla hasta que ya no se veas
5.- Integrar la ralladura de la piel de naranja.
6.- Incorporar los corn flakes poco a poco para que se impregnen bien de chocolate.
7.- Poner sobre una hoja de papel vegetal montoncitos con ayuda de una cuchara.
8.- Dejar que se endurezcan en un sitio fresco, no el frigorífico.

Nota: Cuando se integra la ralladura de naranja para potenciar el sabor de esta se puede añadir una cucharilla de Cointreau. Muy poca cantidad porque se para no cortar el chocolate.

Satay de pollo con chocolate y cacahuetes TMX y Tradicional

Mar Manuel Juanpere "El rinconcito de Vir y Mar"
http://elrinconcitodevirymar.blogspot.com/

El chocolate es muy tentador para muchos y casi siempre lo usamos para recetas dulces, como teníamos libertad para elegir, decidí hacer una receta salada.
Esta receta me la enseñaron en uno de los cursos a los que asistí en el *"Restaurant La Bajoqueta"* de Reus (Tarragona) y se puede aprovechar tanto para un entrante, como para un plato principal acompañado de un arroz blanco o en mi caso lo he acompañado de un arroz salvaje.
Así que os animo a que la proveéis!!!

Ingredientes:
85 gr. de chocolate fondant
1 diente de ajo
2 cucharadas (de postre) de tabasco
75 gr. de mantequilla
15 gr. de salsa de soja
1 kg. de contramuslos deshuesados de pollo
Sal y pimienta al gusto
Brochetas
Cacahuetes troceados para espolvorear

Preparación con Thermomix:
1.- Cortamos a tacos los contramuslos y los salpimentamos al gusto. Los reservamos en un bol.

2.- Echamos en el vaso el chocolate y el diente de ajo, troceamos **15 segundos a velocidad progresiva 5-7-10**. Bajamos los restos de las paredes.
3.- Agregamos el tabasco, la mantequilla y la salsa de soja, **programamos 1 minutos, 50º, velocidad 2.**
4.- Vertemos la mezcla al bol donde tenemos con contramuslos reservados y lo mezclamos bien para que queden bien impregnados.
5.- **Precalentamos el horno a 180º.**
6.- Cogemos las brochetas y vamos insertando los tacos de pollo. Cuando las tengamos todas las colocamos en una bandeja de horno. Si nos ha sobrado mezcla al final del bol se la colocamos por encima de las brochetas. (El chocolate nos habrá quedado hecho una pasta pero no importa porque en el horno se desacera).
7.- **Horneamos a 180º durante unos 10 minutos**, les damos la vuelta y las **horneamos unos 10 minutos mas**.
8.- Servimos espolvoreando por encima los cacahuetes troceados (yo los pongo en un mortero y les doy unos golpes).

Preparación Tradicional:
1.- Cortamos a tacos los contramuslos y los salpimentamos al gusto. Los reservamos en un bol.
2.- Picamos el ajo y lo ponemos en un cazo junto con el chocolate, el tabasco, la mantequilla y la salsa de soja, lo deshacemos a fuego lento y removiendo para que no se nos pegue abajo.
3.- Cuando este deshecha la vertemos al bol donde tenemos con contramuslos reservados y lo mezclamos bien para que queden bien impregnados.
4.- Precalentamos el horno a 180º.
5.- Cogemos las brochetas y vamos insertando los tacos de pollo. Cuando las tengamos todas las colocamos en una bandeja de horno. Si nos ha sobrado mezcla al final del bol se la colocamos por encima de las brochetas. (El chocolate nos habrá quedado hecho una pasta pero no importa porque en el horno se desacera).
6.- Horneamos a 180º durante unos 10 minutos, les damos la vuelta y las horneamos unos 10 minutos mas.
7.- Servimos espolvoreando por encima los cacahuetes troceados (yo los pongo en un mortero y les doy unos golpes).

Nota: Si no os gustan o sois alérgicos a los cacahuetes, podéis substituirlos por sésamo (como he hecho con una de las brochetas de la foto) o también tiene que estar rico con pistachos.

Semifrío de avellanas TMX

"Los Manjares de Ana María"
http://www.losmanjaresdeanamaria.com

Hace unos meses nos encargaron a unos amigos y a mí preparar parte de una cena para 65 personas, yo me encargué del postre y no sabía muy bien ni qué hacer ni cómo hacerlo, así que hablé con mi amigo Adrián, un chico de Murcia, mi tierra, y que además de saber cocinar también canta y es el solista de Tren de Cercanías.
Lo primero fue pensar si tarta o postre individual, al final me decidí por postres individuales, quedan mucho más bonitos y a la hora de repartirlos es más fácil, el problema era los moldes, aquí Adrián me dijo una solución, pero no nos adelantemos...

Para hacer este postre hay que hacer tres pasos. Lo primero es preparar los moldes. Lo segundo es hacer la base, para la que hay preparar un Brownie. Por último la mousse de avellanas, para la que necesitamos hacer el día anterior el Praliné de avellanas, que más abajo os pongo donde podéis encontrar la receta.

Materiales para hacer los moldes:
Hojas A4 de acetato (que no sean muy finas, para que tengan fuerza)
Regla metálica
Cutter
Cinta adhesiva (celo)
Corta pasta del diámetro que se necesite

Preparación:
1.- Cortamos, con ayuda de la regla y del cutter, las hojas de acetato en láminas estrechas (del alto que queramos darle a nuestro postre) en el eje horizontal.
Luego ponemos la lámina rodeando el corta pastas y con cuidado la pegamos con celo.
2.- Cuando vayamos a sacar el postre simplemente cortamos con un cuchillo el celo y retiramos la lámina.

Ingredientes para el Brownie:
300 gr. de nueces
300 gr. de chocolate puro
300 gr. de azúcar
4 huevos
200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
140 gr. de harina
2 cucharadita de levadura
Una pizca de sal

Preparación con Thermomix:
1.- Ponemos en el vaso las nueces durante **15 segundos en velocidad 3 ½,** y reservamos.
2.- Después ponemos en el vaso el chocolate y le damos **5 golpes de turbo** y luego **6 segundos en velocidad 9**, lo reservamos.
3.- **Ponemos la mariposa** en el vaso y añadimos el azúcar y los huevos y calentamos durante **5 minutos, a temperatura 40 grados en velocidad 3**.
4.-Agregamos la mantequilla en trozos y el chocolate, **6 segundos en velocidad 2.**
5.- Añadimos la harina, la levadura y la sal y mezcla **4 segundos en velocidad 2.**
6.- **Precalentamos el horno a 170 grados.**
7.- **Quitamos la mariposa, agregamos las nueces y mezclamos con la lengua de silicona.** Ponemos la mezcla en tres bandejas de horno, con papel de cocina, y con una espátula lo expandimos hasta que cubran todas las bandejas.
8.- Calentamos en el horno, de una en una, durante **10 minutos a 170º C.**

Ingredientes para la mousse de avellanas
125 ml de leche
125 gr. de nata (35% Mg)
60 gr. de yema de huevo
60 gr. de azúcar
5 hojas de gelatina
600 gr. de cobertura de chocolate
300 gr. de praliné
1 litro de nata (35% Mg)

Preparación en Thermomix:
1.- Ponemos a **hidratar las hojas de gelatina en agua fría**.
2.- Hacemos una crema inglesa con la leche, la nata, la yema y el azúcar. Ponemos todos los ingredientes juntos y programamos **8 minutos a 90º C en velocidad 4.** Comprobar que resulta una crema ligera pero que empaña la espátula, es decir, al arrastrar el dedo por el dorso de la espátula queda rastro.
3.- Añadimos a la crema inglesa las hojas de gelatina, para ello las escurrimos y las secamos muy bien, mezclamos todo, **10 segundos velocidad 3.**
4.- Mientras, atemperamos el chocolate,- calentamos al baño María- 3/4 partes de la cantidad total y cuando está ya derretido retiramos del fuego, añadimos el resto del chocolate y lo mezclamos, hasta conseguir que se derrita todo.
5.- Mezclamos el praliné con la cobertura hasta que sea homogénea.
6.- Esta mezcla de chocolate y praliné se la añadimos a la crema inglesa.
7.- A continuación semi montamos la nata y por último vamos poniendo poco a poco la nata y mezclamos, con una lengua de silicona, movimientos envolventes.

Montaje:
1.- Hacemos los moldes.
2.- Con un corta pastas del diámetro elegido cortamos las planchas de Brownies para hacer las bases y las ponemos en los moldes de manera que se queden bastante apretados.
3.- Añadimos el mousse de avellanas.
4.- Guardamos en la nevera por lo menos 8 horas.
5.- Emplatamos el postre, desmoldándolo primero, para ello cortamos con un cuchillo el celo y retiramos con cuidado el acetato.

Sopa de chocolate blanco

Beatriz González

Esta receta la suelo hacer en reuniones con familia o amigos por fácil que es y lo buena que está la he sacado de ésta página **"Ojo al plato"**

Ingredientes para 4 buenas raciones:
500 ml de nata líquida (de montar)
250 gr. de chocolate blanco
125 gr. de yogur natural

Preparación:
1.- Pon la nata a calentar en una cazuelita, sin que llegue a hervir.
2.-Retira la cazuela del fuego y añade el chocolate blanco en trocitos, remueve hasta que se disuelva completamente.
3.-Una vez que se haya templado la mezcla añadir el yogur, enfriar en la nevera.
4.-Servir en cuencos, vasitos o platos hondos pequeños acompañada de frutas del bosque.

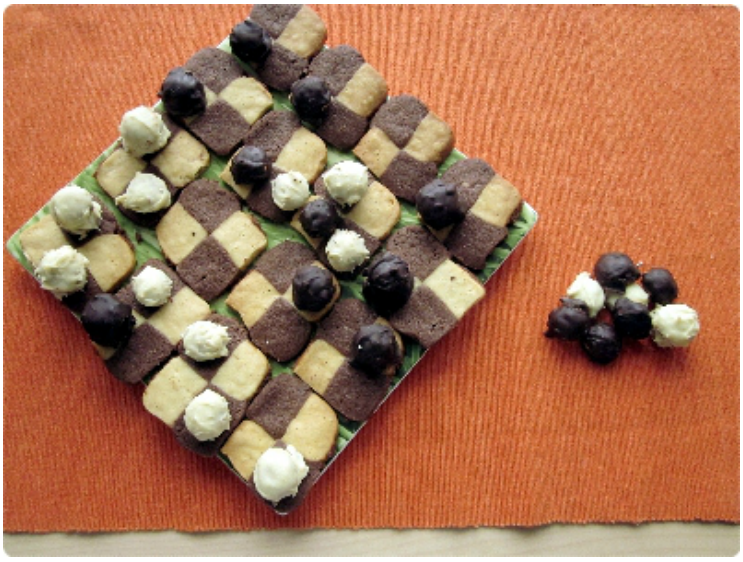
Nota: Se puede hacer con cualquier tipo de chocolate (con leche o negro), pero para mi gusto está más rica con chocolate blanco.
No he probado a hacerla con nata de cocinar, pero sí la he hecho con nata de montar light "La Asturiana" que es una nata más densa y el lugar de sopa queda como una cremita que también está muy rica.

Fuente: http://www.ojoalplato.com

Tablero de ajedrez comestible

Mercedes Romano "Sweet honey bunny"
http://www.sweethoneybunny.com/

Ingredientes:



175 gr. de mantequilla
75 gr. de azúcar glas
250 gr. de harina
1 cucharadita de azúcar vainillado
25 gr. de chocolate negro fundido
1 cucharada de cacao en polvo
Un poco de leche para pincelar

Preparación:

1.- En la thermomix u otro robot de cocina, batir la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar glas hasta obtener una crema esponjosa. Añadir el azúcar vainillado.
2.-Incorporar la harina, para formar una pasta suave.
3.- Verter la masa en un cuenco, y volver a poner en el vaso del robot 220g de masa. Incorporar el chocolate fundido y el cacao a una de ellas.
4.-Dejar las dos partes enfriando en la nevera durante 30 minutos.
5.- Extender cada parte de pasta con el rodillo en rectángulos de unos 8x20 y 3 cm de grosor. Pintar con la leche el rectángulo de chocolate y colocar el otro rectángulo encima. Cortar el bloque de pasta que hemos obtenido por la mitad a lo largo y dar la vuelta a una de la mitad. Unir las dos mitades con leche pincelada y pegar. Obtendremos dos mitades unidas pero con las capas invertidas.
6.- Envolver en film transparente y dejar enfriar en la nevera unos minutos. Cortar el bloque de pasta en rebanadas delgadas y colocarlas en la bandeja con papel de hornear (salen aproximadamente dos docenas).

Dejar espacio entre ellas porque aumentan de volumen durante la cocción.
7.- **Hornearlas en horno precalentado a 180º durante unos 10 minutos**.

Nota: Para las damas utilicé unas galletitas llamadas *"pebernodder"* que son como canicas pequeñas especiadas, que cubrí de chocolate negro y blanco, pero en realidad vale cualquier galletita pequeña, o conguitos de chocolate blanco y negro, o incluso mini-oreos.
Dejarlas en un plato en la cocina de la oficina y contar los minutos que pasan hasta que desaparecen.

Shhhhh… ¿queréis que os cuente un secreto? No todo sale bien a la primera, y fue lo que me pasó el viernes por la noche. Dejé una bandeja en el horno y mientras me quedé dormida en el sofá… mis preciosas galletitas, de forma perfecta y ordenadas en la bandeja, se habían carbonizado… me desperté 40 minutos más tarde con un olor a quemado que venía de la cocina… así que por la mañana me tuve que volver a acercar al supermercado a por más harina y mantequilla. Lo importante es volver a intentarlo, y a que ¿esta vez no han quedado tan mal?

Tarta de castañas y chocolate

Cristina González

Esta tarta llevaba mucho tiempo en pendientes esperando que fuera tiempo de castañas para hacerla, la había visto el blog de Su, "Webos Fritos" que es uno de mis blog de referencia. Y cuando propusistéis lo del reto de chocolate lo tuve claro, participaría con esta receta.

Ingredientes:
300 gr. de castañas
Suficiente cantidad de leche para cocer las castañas, que queden cubiertas por ella.
150 gr. de chocolate de cobertura
100 gr. de mantequilla
100 gr. de azúcar
50 ml de leche (de la reservada de cocer las castañas)
Para el baño:
100 g chocolate con leche y un poco de leche (de la reservada de cocer las castañas)
Para adornar:
alguna castaña que reservaremos después de cocerlas y 50 g chocolate de cobertura

Preparación:
1.- Quitar las cáscaras a las castañas y cocerlas en leche.
2.. Una vez cocidas y tiernas, cuélalas (reserva la leche) y quítales la piel. En este punto hay que trabajar deprisa, porque conforme se van enfriando y secando cuesta más quitar la piel. Hacer puré con un pasapurés o por una batidora potente.
3.- Poner en un bol la mantequilla y meterla unos segundos al micro. Añadir en el mismo bol el chocolate y fundir el chocolate.
4.- Añadir el azúcar, el puré de castañas y los 50 ml de leche, mezclar.
5.- Preparar un molde desmontable de 15 cm untándolo por dentro con mantequilla y poniendo papel de horno en la base. Verter el preparado de castañas y chocolate dentro, golpéalo sobre la encimera para que no queden huecos. Meter en la nevera un par de horas.
6.- Desmoldar y depositar en el plato donde vayamos a servir.
7.- En un cazo, poner un poco de leche y la cantidad que deseemos de chocolate de cobertura, dependiendo del baño que le quedamos dar. Mejor poco, por la carga que lleva ya de por sí la tarta, pero gusta mucho el contraste del bocado frío y el chocolate caliente por encima. Hay que hacerlo a fuego medio y dándole vueltas con unas varillas para que no se queme.
8.- Servir inmediatamente cuando consigamos la textura adecuada.

Nota: Podemos dejar un par de castañas de las que hemos cocido en leche y hemos pelado para utilizarlas de adorno, junto con algún fruto rojo, para romper un poco la monotonía del postre en lo que a color se refiere y darle un punto ácido.
En mi foto, el chocolate del baño no está derretido por necesidades del transporte.

Fuente: http://webosfritos.es/2009/11/tarta-de-castanas-y-chocolate/

Tarta crudivegana de chocolate y plátano

Odile Fernández "Mis recetas anti cáncer"
http://misrecetasanticancer.blogspot.com

Es una receta sana y rápida, apta para veganos, diabéticos, enfermos con cáncer, intolerantes a la lactosa y celíacos.

Ingredientes para la base:

150 gr. de avellanas
100 gr. de semillas de lino
5 dátiles sin hueso
un puñado de pasas
un chorrito de sirope de ágave

Preparación de la base:

1.- Con ayuda de un robot de cocina o de la thermomix trituramos hasta formar una pasta.
2.- Emplatamos usando un aro de cocina, aplastamos con las manos o con una cuchara para repartir la masa de manera uniforme

Ingredientes para el relleno:

2 plátanos maduros
50 gr. de avellana
Sirope de agave al gusto
2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar o harina de algarroba.
Agua según necesidad

Preparación del relleno:

1.- Con ayuda de la batidora o thermomix batimos todos los ingredientes salvo el agua.
2.- Vamos añadiendo agua poco a poco hasta conseguir la consistencia de una mousse.
3.- Vertemos sobre la masa repartiendo la mousse de manera uniforme.
4.- Refrigeramos un par de horas y a la hora de servir decoramos con rodajas de plátano.

Tarta de chocolate

Mabel Pomata "La cocina de mami"
http://lacocinademami2.blogspot.com

No necesito ninguna escusa para preparar cualquier cosa que lleve chocolate, sin duda mi ingrediente favorito, pero en esta ocasión siguiendo el Reto que nos lanza Rosa de **VelocidadCuchara** ayer hornee esta tarta de chocolate siguiendo una receta que me había pasado mi amiga Paloma de una tarta que un día probé en su casa y que me encanto.

Esta tarta es para los *chocoadictos* porque tiene un intenso sabor a chocolate ya que apenas lleva harina y tiene una textura húmeda, resulta deliciosa. La lleve a casa de unos amigos que nos habían invitado a cenar y les encanto, no quedo nada, repitieron hasta acabar con la ultima miguita.

Ingredientes:
100 gr. de chocolate negro
90 gr. de mantequilla
45 gr. de harina
150 gr. de azúcar
3 huevos grandes

Preparación:
1.- **Precalentar el horno a 180ºC** mientras preparamos la tarta.
2.- Derretir en el microondas el chocolate y la mantequilla unos segundos y con cuidadito, remover para ayudar a que se disuelvan con una cuchara de madera.
3.- Mezclar en la *KitchenAid* la harina, el azúcar y los huevos e incorporarle la mezcla de chocolate y la mantequilla hecha anteriormente. Seguir batiendo todo durante unos minutos. También se puede hacer a mano o con varillas eléctricas.
4.- Verter la masa en un molde de tarta desmoldadle y enmantequillado.
5.- **Hornear la tarta durante 20 minutos**, si el horno tiene aire se puede tener unos minutos menos. se trata de que la tarta quede algo húmeda.
6.- Sacarla del horno y dejar enfriar sobre una rejilla, desmoldar en cuanto sea posible.
7.- Cuando este fría la tarta se recubre con una capa de chocolate que haremos derritiendo una tableta de chocolate fondant con un poquito de mantequilla en el microondas. Por encima de esta cobertura se puede poner bolitas de tres chocolates, como he hecho yo, o virutas de chocolate blanco, o almendra fileteada, o lo que mas apetezca.

Nota: Yo antes de emplatar la tarta y de ponerle la cobertura, le di la vuelta a la tarta ya que la parte de arriba me había quedado muy craquelada como se ve en la foto (mi amiga Paloma me dijo que esto pasa siempre) y así la superficie sobre la que puse la cobertura quedo mucho mas regular y bonita.

Tarta de chocolate TMX

Mercedes Franco

Esta receta que mando es muy fácil de hacer y tiene mucho éxito. Yo le tengo mucho cariño porque fue una *vecina japonesa* que tuve en mi estancia de jovencita en Holanda la que me la dio (qué tiempos aquellos, aunque como dice *Punset* "***cualquier tiempo pasado es peor"***).

Ingredientes:
1 taza y media de harina
1 cucharada de café de levadura
1 cucharada de café de bicarbonato
1 cucharada de café de sal
1 taza de azúcar
½ taza de cacao en polvo
½ taza de aceite
1 taza de yogurt (sabor que prefieras)
3 huevos
2 cucharadas de café de vainilla

Preparación:
1.- Batir muy bien todos los ingredientes en la thermomix, **velocidad 4 ½ durante 2 minutos**.
2.- Verter la mezcla obtenida en un molde y meter al **horno precalentado a 180º durante 40 ó 45 minutos**.

Cobertura de chocolate:
1 tableta de chocolate de postres
1 cucharada sopera de coñac
1 chorreón de nata líquida

Preparación:
1.- Meter en el microondas a fundir y batir todo junto. Después untar la mezcla obtenida por la superficie del bizcocho.

Montaje de la tarta:
1.- Se puede **montar nata en la thermomix a velocidad 3 ½ con el vaso muy frío y la nata de la nevera con un 35% de materia grasa como mínimo.**
2.- Abrir el bizcocho a la mitad y poner nata dentro. Después untar el bizcocho con la cobertura de chocolate.

Que lo disfrutéis!

Tarta de chocolate blanco y frutos rojos con salsa de arándanos

Eva Sánchez

Ingredientes:
Para la mousse de chocolate blanco:
175 gr. de crema de leche
135 gr. de leche entera
1/2 vaina de vainilla (o 1 cucharadita de esencia de vainilla)
175 gr. de algún rico chocolate blanco
Para la tarta:
1 1/2 taza de harina para todo uso
1/2 taza de azúcar
1/4 cucharadita de sal
125 gr. de manteca muy fría, cortada en cubos pequeños.
1 huevo
Otras cosas ricas que vamos a utilizar:
1/2 frasco de mermelada del fruto rojo que quieran (nosotros compramos de arándanos)
Frutos rojos frescos, a gusto.
Para la salsa de arándanos:
300 gr. de arándanos
150 gr. de azúcar
100 cc de agua (también se puede utilizar oporto)
Cascaritas de limón
1 cda. de jugo de limón
Una pizca de sal

Preparación:
Cómo preparar la masa de la tarta:
1.- Mezcla la harina, el azúcar y la sal en la procesadora. Agrega luego la manteca fría (previamente cortada en cubos) y procesa un poco más. Cuando la mezcla adquiera una textura granulada y se vean bolitas de manteca, agrega el huevo y procesa un poquito más sin excederte para terminar de unificar la masa con las manos.
2.- Coloca la mezcla (todavía no del todo integrada) sobre la mesa y ve ayudando con las manos hasta unificar. Cuando la masa esté lista, dar forma de disco, envolver en papel film y llevar al frigorífico por un par de horas.
3.- Cuando la masa esté fría, tienes que extenderla en una superficie ligeramente enharinada. Si se te pega en las manos, puedes espolvorearle un poco más de harina. La estiras de a poco con un palo de amasar hasta que su diámetro sea mayor al de la tartera que van a utilizar. Lleva la masa con cuidado a la tartera, asegurándonos de presionar bien la masa contra los bordes.
4.- Corta el excedente (que n puede ser útil para "remendar" grietas en la masa) y pincha la tarta por todas partes utilizando un tenedor (esto ayudará

a que se libere el vapor que produce la humedad en la masa). 30 minutos antes de llevarla al horno, hay que meter la tarta en el frigorífico para que mantenga su forma cuando la expongas al calor.
5.- Mientras precalienta el horno a 190ºC, retira la tarta del frigorífico y coloca papel plateado por encima. Hornea hasta que la masa tome un color dorado claro, lo cual son unos aproximados 25 minutos. Cuando esté lista, dejar enfriar.

Cómo preparar la mousse de chocolate blanco:
1.- Montar la crema y la llevamos al frigorífico hasta que la tengas que utilizar. Cortar el chocolate blanco muy chiquito y reservar.
2.- Colocar la leche en un jarrito, cortar la vaina de la vainilla a la mitad y raspar las semillas dentro de la leche. También puedes incluir la vaina misma para aprovechar todo su sabor.
3.- Mezclar la leche con un batidor, así asegurarse de distribuir bien las semillas de vainilla, y llevar el jarrito a fuego medio durante unos pocos minutos, teniendo en cuenta que es muy poca la cantidad de leche que estamos utilizando.
4.- El paso siguiente será incorporar la leche sobre el chocolate, a través de un colador. De esta forma, el calor de la leche derretirá poco a poco el chocolate.
5.- Mezclar suavemente con el batidor y dejar enfriar hasta que tome temperatura ambiente. En este punto, mezclar 1/3 la crema con el chocolate blanco y la leche e integrar suavemente con una espátula, realizando movimientos envolventes. Incorpora el resto de la crema y continuar con los movimientos envolventes hasta que adquiera una textura suave y cremosa.

Cómo preparar la salsa de arándanos:
1.- En una olla, llevar al fuego los arándanos, el azúcar, las cascaritas de limón y el agua.
2.- Cocinar a fuego lento (y revolviendo cada tanto) hasta que alcance una consistencia estilo mermelada.

Cómo armamos todo:
1.- Colocar una capa de mermelada sobre la tarta.
2.- Luego completar el alto de la tarta con la crema y llevar al frigorífico hasta que se asiente (así evitamos que los frutos se hundan).
3.- Finalmente, agregar los frutos rojos por encima y servir cada porción acompañada de la salsa de arándanos-

Tarta de chocolate grand cru

Paula Durán "Con las zarpas en la masa"
http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net/

Ingredientes:
Para la pasta azucarada:
120 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
100 gr. de azúcar glass
1 pizca de sal
1 huevo
200 gr. de harina tamizada
Para la crema de chocolate grand cru:
2 yemas de huevo
40 gr. de azúcar
130 ml de leche
120 ml de nata
190 gr. de chocolate *grand cru*

Preparación:
1.- Mezclar la mantequilla con el azúcar glas y la sal. Añadir el huevo y después la harina. Formar una bola y refrigerar durante **30 minutos envuelta en papel film.**
2.-**Engrasar el molde** elegido. Extender la pasta azucarada hasta obtener un círculo de unos 30 cm de diámetro. **Forrar el molde y refrigerar nuevamente durante 10 minutos.**
3.- **Hornear a ciegas (**cubierto de garbanzos, macarrones…) **a 180º durante 10 minutos.** Retirar el peso y **bajar la temperatura a 160º, seguir horneando durante 10-15 minutos**, hasta que se dore. Dejar enfriar en una rejilla.
4.- **Para la crema de chocolate grand cru:** Batir las yemas de huevo junto con el azúcar.
5.- Calentar la leche y la nata. Verter sobre la mezcla de yemas un tercio de los lacteos calientes y volver a poner todo junto al fuego, sin dejar de remover.
6.- Cuando la creme espese retirar del fuego y añadir el chocolate troceado, a fin de que se funda. Verter la crema sobre la base de la tarta y refrigerar hasta el momento de servir.

Ale, a disfrutar!!!

Tarta de chocolate y nata con crujiente de oreo

TMX

Juanfra "La cocina de morilands"

http://www.lacocinademorilands.blogspot.com

Ingredientes:

Para el bizcocho de chocolate:

100 gr. de harina de repostería
40 gr. de cacao puro en polvo Valor
1 sobre de levadura química en polvo, tipo Royal
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 pellizco de sal
3 huevos
150 gr. de azúcar
100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

Para el almibar:

130 gr. de azúcar
100 gr. de agua
Zumo de medio limón
Un chorrito de licor (yo puse cointreau)

Para el relleno:

100 gr. de azúcar
500 gr. de leche entera
50 gr. de maicena
3 huevos

1 cucharada de azúcar vainillado
30 gr. de cacao puro en polvo
Para la cobertura y decoración:
1 litro de nata para montar con más de 35% de materia grasa (muy fría)
150 gr. de azúcar glass
Almendras en cubitos y/o caramelizadas
Galletas oreo troceadas

Preparación:
1.- En primer lugar, trocea medio paquete de galletas oreo; puedes hacerlo con un mortero y/o programando **unos 3 segundos en velocidad 4**. Comprueba cómo queda y pon unos segundos más si lo quieres más pequeño. Reserva para el final de todo el proceso, para la decoración de la tarta.
2.- **Prepara el bizcocho de chocolate**: Precalienta el **horno a 180º**. Pon en el vaso bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulveriza todo programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierte todo en un cuenco y reserva. Coloca la mariposa en las cuchillas y agrega al vaso los huevos y el azúcar. **Programa 5 minutos, 37º, velocidad 3 y medio**. Una vez acabado el tiempo, programa de nuevo **4 minutos, velocidad 3,** pero ahora sin temperatura. Añade la mantequilla cortada a tacos pequeñitos, y la mezcla de harina y cacao reservada anteriormente. Mezcla todo **15 segundos, a velocidad 2.** Quita la mariposa y termina de unirlo todo con delicadeza y con la espátula con movimientos envolventes.
Engrasa un molde redondo desmontable y vierte en él la mezcla; introduce en el horno y **hornea durante unos 30 minutos**, comprobando el grado de cocción. **Desmolda sobre una rejilla y deja enfriar**.
3.- Mientras tanto, **prepara el almíbar**. Prepara los ingredientes del almíbar. Vierte el agua, el azúcar y el limón en el vaso y **programa 7 minutos, 100º, velocidad 2.** A continuación agrega el licor elegido y **mezcla 1 minuto sin temperatura, a velocidad 2**. Reserva en un cuenco y prepara una brocha de silicona o similar para extenderlo sobre el bizcocho.
4.- **Prepara la crema de relleno**. Pon en el vaso todos los ingredientes del relleno, y programa **7 minutos, 90º, velocidad 4.**
5.- Mientras se prepara el relleno de chocolate, ve abriendo el bizcocho, con cuidado, cortando por la mitad. Sepáralo y reserva. Ve mojando con el almíbar con cuidado de no emborracharlo demasiado. Tras el baño de la primera capa, extiende la crema de relleno, y a continuación tapa con el resto del bizcocho, que también mojaremos con el almíbar.
6.- **Monta la nata:** con el vaso bien frío, pon la mariposa y vierte la nata con cuidado de que toda la materia grasa salga del envase y pase al vaso junto con el resto de nata. Esto es muy importante para conseguir un buen resultado. **Programa velocidad 3 y medio sin programar tiempo, y espera a que monte** (lo hará cuando lleve unos 2 minutos y medio ó 3). Una vez montada la nata, quita la mariposa y reserva en un bol, **mezclando ahora con el azúcar glass reservado**. Hazlo con cuidado y delicadamente con la espátula de manera que el azúcar quede bien integrado en la nata.
7.- **Cubre la tarta con la nata montada**, ayudándote de una espátula.
8.- **Vierte por encima el crujiente de oreo reservado en el paso 1, y decora las paredes de la tarta con las almendras caramelizadas**.
¡Listo!
Juanfra

Tarta de chocolate y nueces rapidísima TMX

Alicia Melero Echauri

Ingredientes para la base:
180 gr. de galletas
50 gr. de almendras molidas
70 gr. de mantequilla blanda
Para la crema:
180 gr. de chocolate puro
150 gr. de azúcar
300 gr. de queso philadelphia
3 huevos medianos
3 hojas de gelatina
10 gr. de brandy
150 gr. de medias nueces
15 gr. de licor de naranja o *cointreau*
Para adornar:
unas medias nueces o nata montada o azúcar glass
molde redondo desmontable

Preparación:
1.- Tritura las galletas **5 segundos en velocidad progresiva 5-7-10.**
2.- Añade las almendras molidas y la mantequilla blanda **10 segundos en velocidad máxima** (si la mantequilla estuviera dura **1 ó 2 minutos temperatura 50º, velocidad 4**)
3.- Retira del vaso y cubre el molde aplastando bien con el cubilete. Mételo a la nevera para que se endurezca la base de galletas.
4.- Triturar el **chocolate 1 ó 2 veces el botón turbo y luego velocidad máxima**.
5.- Añadir el azúcar ,el queso y los huevos **12 minutos, 100º. velocidad 4** (mientras remojar 5 min la gelatina en agua fría y escurrirla).
6.- Echar al vaso la gelatina bien escurrida y mezclar **30 segundos en velocidad 4.**
7.- Añadir las nueces y los licores y mezclarlos con la espátula.
8.- Volcar esta crema sobre la base de galletas y dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en la nevera para que endurezca.
9.- Cuando vayamos a servirla adornar al gusto con unas medias nueces, nata montada ó azúcar glass

Nota: la receta original no lleva hojas de gelatina yo si las puse para darle mas cuerpo a la crema también he puesto menos cantidad de licor que la original depende de gustos. La base puedes hacerla con bizcocho genovés, pasta sablée o quebrada.

Fuente: "***Mis mejores recetas con thermomix 31***" de Cristina Galiano.

Tarta de crema de chocolate TMX

Lola Vicente

De las recetas del cuaderno de mi madre, esta sin duda, es la mas exitosa, se hacia en todos los cumpleaños, ... y yo aprendí a hacerla de las primeras cosas, por que es fácil, aunque laboriosa, clásica y muy, muy rica.

Ingredientes:
400 gr. bizcochos de soletilla.
400 gr. chocolate para postres, + 100gr para la cobertura
4 huevos
150 gr. mantequilla + 20 para la cobertura
100 gr azúcar + 20 para la cobertura
una mezcla de jerez y ron, o café, según el gusto de cada cual para empapar el bizcocho.
Un poco de agua

Preparación:
Para la cobertura:
1.- Se mezclan los 100 gramos de chocolate derretido con el agua, el azúcar glass y la mantequilla.
Para hacer la crema de chocolate:
1.- Rallar la tableta de chocolate en la thermomix, con unos **golpes de turbo**.
2.- Agrega la mantequilla y derrite 1 minutos a 50º,o hasta que veas que se temple.
3.- Blanquea las yemas con el azúcar.
4.- Montar las claras a punto de nieve muy firme con la thermomix, poniendo la **mariposa a velocidad 3 y medio**.
5.- Mezcla a velocidad de cuchara, con las mariposas, el chocolate con las yemas, por ultimo con las claras.

Para la tarta
1.- Los bizcochos se extienden en una bandeja y se empapan del liquido elegido.
2.- En un molde de tarta redondo se van alternando capas de bizcocho y crema, empezando y acabando con bizcochos.
3.- Se tapa con un papel de horno o una plata, y se le pone encima un peso de aprox un kilo (valen los brik de leche).
4.- Se deja en la nevera un mínimo de un día.
5.- Se saca, se desmolda y se le pone la cobertura de chocolate.

Tarta de galletas

Alicia Robles Sánchez

Esta receta es la típica que todo el mundo quiere en sus cumpleaños, para no fallar. La receta es heredada, de las que ha pasado de madres a hijas

Ingredientes:
Galletas maría
Chocolate en polvo
Margarina
Leche y Whisky (calentita para mojar las galletas)
Fideos de chocolate o chocolate fundido para decorar
*La cantidad es la misma de chocolate que de margarina, ejemplo: 500 gr chocolate x 500 gr. margarina) Dependiendo de lo grande que se quiera.

Preparación:
1.- Mezclamos el chocolate y la margarina con una máquina de varillas hasta que esté bien mezclado, se quedará blandita y sin grumos. Reservamos.
2.- Calentamos la leche con el whisky un poco, y lo ponemos en un plato hondo.
3.- Ponemos en la fuente donde montaremos la tarta, una fila de galletas mojadas en leche, luego le echaremos la mezcla del chocolate con la margarina, otra capa de galletas mojadas... repetimos la operación hasta terminar la masa de chocolate o alcanzar el tamaño de tarta que deseemos.
4.- Decoramos al gusto

Nota: puedes fundir el chocolate en el microondas y echárselo por encima para decorar o ponerle fideos de chocolate.

Tarta de galletas y chocolate “la de toda la vida”

TMX

Elena Gualda

Ingredientes:

1 paquete y medio o dos de galletas cuadradas (dependerá del tamaño del molde que utilicéis)
leche para mojar las galletas

Para la crema pastelera:

3 huevos
100 gr. de azúcar
500 gr. de leche
50 gr. de Maizena
1 cucharadita de azúcar vainillado

Para la falsa trufa:

500 ml. de nata
200 gr. de chocolate fondant
75 gr. de azúcar

Para la cobertura:

200 gr. de chocolate fondant
200 ml. de nata líquida
75 gr. de mantequilla

Preparación:

1.- El día anterior preparemos la crema pastelera y la falsa trufa que ha de estar muy fría para luego montarla. Para ello pondremos en el vaso todos los ingredientes de la crema pastelera y programar **7 minutos, 90º velocidad 4**. Reservar en la nevera hasta el día siguiente, bien cerrada.

2.- **Para hacer la falsa trufa:** poner la nata y el azúcar en el vaso y programar **6 minutos, 90º, velocidad 2**. Añadir el chocolate troceado y **programar 3 segundos, velocidad 3 sin temperatura**. Reservar bien tapada en la nevera hasta el día siguiente que la montaremos.

3.-Al día siguiente comenzaremos montando la falsa trufa para ello pondremos **en el vaso la mariposa y añadir la trufa que teníamos reservada en la nevera programar en velocidad 3 sin tiempo hasta que esté montada**. Reservar.

4.- **Hacer la cobertura**, para ello poner la nata en el vaso y **programar 5 min, 100º, velocidad 1,**cuando empiece a hervir echar el chocolate troceado por el bocal. Cuando termine el tiempo **agregar la mantequilla y mezclar unos segundos en velocidad 3.**

5.- **Mojar las galletas en leche** y en un molde rectangular o similar montaremos la tarta poniendo una capa de galletas, tapando todos los huecos que queden. Agregar la crema pastelera, a continuación otra capa de galletas, la falsa trufa, otra capa de galletas y terminar con la cobertura de chocolate.

6.-Decorar al gusto y meter la tarta en la nevera unas horas para que cuaje bien.

Tarta de queso con tres chocolates y delicias de chocolate en 3D

Betty de la Torre

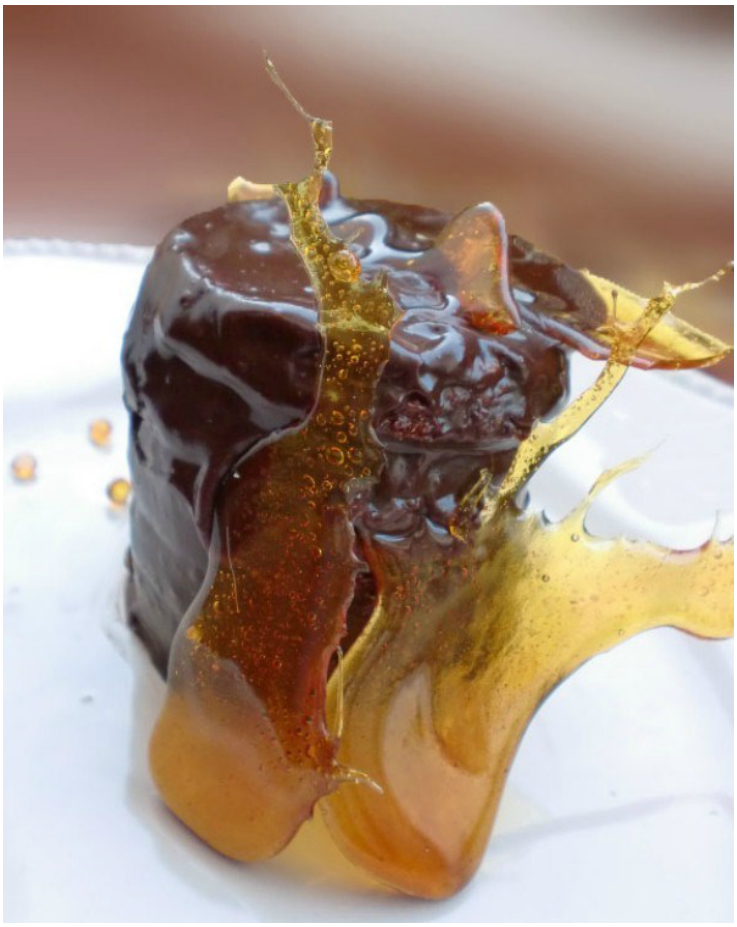
Ingredientes:
Base de galletas:
125 gr. galletas de chocolate
60 gr. mantequilla fundida
Para el relleno:
1/4 taza de agua
1 cucharada de gelatina
375 gr. queso cremoso
1/2 taza de leche
1/2 taza de azúcar
60 gr. chocolate blanco fundido
60 gr. chocolate con leche fundido
60 gr. chocolate negro fundido
1 taza de nata montada.

Preparación:
1.- **Base**: untar con mantequilla un molde desmontable de 20cm. Triturar las galletas **30 segundos en velocidad progresiva** y añadir la mantequilla y volver a mezclar. Poner la mezcla en el molde, alisarlo y a la nevera hasta que la mezcla este firme, mientras hacemos el resto de la receta.
2.- **Relleno:** Pon el agua en una tartera y espolvorea dentro la gelatina y ponlo al fuego al baño maría, hirviendo lentamente, remover hasta que se disuelva y dejar enfriar un poco.
3. Batir el queso hasta que se ablande, añadir la leche, azúcar y mezclar. Dividir esta mezcla en 3 partes, añadir el chocolate blanco en una, el chocolate con leche en otra y el chocolate negro en la que queda. Añadir a cada una de estas mezclas 1/3 de la gelatina y luego incorporar con cuidado 1/3 de nata montada en cada porción.
4. Extender la mezcla de chocolate negro, después la de chocolate con leche y por ultimo la de chocolate negro cuidadosamente. Poner la tarta en la nevera 3 horas hasta que cuaje.
5. Decorar la tarta con láminas de chocolate, perlitas, nata montada ...como se quiera, en este caso yo la decore con láminas de chocolate negro, y delicias de chocolate en 3d, que es un molde con chocolate y diferentes acabados de cada piruleta con almendras, perlas...me pareció un molde precioso y los unes y queda así de bonito, un poco de chocolate y ...a la mesa.

Espero que os guste, os puedo que a mis invitados le encantó y por un tiempo solo escuchabas mmmmmmmmmmmm pero q bueno está, delicioso...os podría decir más frases pero comprobarlo vosotros.

Tarta Dobosh a mi estilo

Belén "La Cocina de Miranda"
http://www.lacocinademiranda.blogspot.com



Ingredientes:
Para la masa de bizcocho:
375 gr. de azúcar glass
6 huevos
3 yemas
300 gr. de harina
Para el relleno:
200 ml. de nata liquida
200 gr. de chocolate fondant
2 cucharadas pequeñas de mantequilla
Para el caramelo:
200 gr. azúcar
50 cc de agua
Unas gotas de limón

Preparación:
1.- Batimos los huevos con el azúcar hasta que espumen bien. Añadimos la harina y la incorporamos con movimientos envolventes para que los huevos no pierdan esponjosidad y vertemos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Introducimos en el **horno precalentado a 180º durante 15-20 min**. Enfriar.
2.- **Relleno:** Ponemos en un cazo la nata a hervir y cuando comience a hacerlo, retiramos del fuego y añadimos el chocolate que hemos rallado previamente. Removemos bien con las varillas y añadimos 2 cucharaditas de mantequilla que le darán bastante brillo. Dejamos enfriar.
3.- **Caramelo:** Colocar todos los ingredientes en un cazo y cocinar hasta lograr un color dorado.
4.- **Montaje:** Cortamos la masa en 6 discos y vamos rellenando con la crema de chocolate. Cubrimos bien y adornamos con caramelo.

En este caso las hicimos "mini" para presentarlo de manera individual, pero se puede hacer con los discos más grandes a modo familiar. El acabado original es con el último disco bañado en caramelo y sólo chocolate alrededor, pero como todo es a gusto de cada uno.
Saludos, Belén

Tarta Ferrero Rocher TMX

Silvia Benito Galocha "Thermorecetas"
http://www.thermorecetas.com

Ingredientes:
Un paquete de galletas o 12 bizcochos de soletilla
30 gr. de mantequilla(a temperatura ambiente)
15 bombones Ferrero rocher
100 gr. de azúcar
500 gr. de nata para montar
un sobre de flan de 4 raciones

Preparación:
1.- Preparamos la base con galletas o bizcochos, lo ponemos en el vaso de la thermomix y pulverizamos **20 segundos, velocidad progresiva 5-7-10**. Añadimos la mantequilla y mezclamos **10 segundos, velocidad 5.**
2.- Volcamos esta base en un molde desmoldable y lo presionamos con el cubilete para que quede bien compacta la base.
3.- Añadimos los 15 bombones al vaso y **trituramos 7 segundos, velocidad 5.** Incorporamos al vaso, la nata, el flan y el azúcar y **programamos 9 minutos, 100º, velocidad 4.**
6.-Al terminar volcamos sobre la base y lo dejamos enfriar. Lo metemos a la nevera y dejamos que **cuaje unas tres o cuatro horas**. Después podemos adornarla con nata y algún bombón.

Tarta Flamenca de chocolate TMX

Sandra Ávila Vicente

Desde que tengo hijas cada vez que se acerca su cumpleaños me invade la ilusión de darles una gran sorpresa en su día especial, porque no hay nada mejor que ver sus caritas llenas de alegría cuando descubren *su tarta* y que encima la ha hecho mama solo para ellas.
En casa somos muy, muy chocolateros, más los papis que ellas en realidad. Así que las tartas no podían ser de otra cosa que de bizcocho de chocolate, relleno de chocolate y cubierto de chocolate.
Así que uniendo nuestra pasión por el chocolate y la pasión de mis princesas por el color rosa nació esta tarta, que nos encanta y espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes:
Para el bizcocho:
2 huevos (L)
160 gr. de harina tipo bizcochona
100 gr. mantequilla
100 gr. azúcar
75 gr. chocolate con leche Nestlé postres
Cobertura:
1 tableta de chocolate Nestlé postres

Nata liquida 35%mg
Mantequilla
Relleno y decoración:
2 tabletas chocolate blanco
Colorante rojo
Leche condensada
Un poco de agua o leche

Preparación:
1.- Ponemos la mantequilla y el azúcar en el vaso de la TMX, programamos **8 minuntos en velocidad 3**. Cuando termine comprobamos que la mantequilla y el azúcar estén bien mezclados, tenga un tono blanquecino y un aspecto esponjoso.
2.- Con la **TMX en marcha en velocidad 2** vamos añadiendo los huevos uno por uno. Dejar que se mezcle bien antes de echar el siguiente.
3.- Deshacer el chocolate en el microondas, con cuidado q no se nos queme y añadirlo al vaso en marcha.
4.- Por último añadir la harina por el bocal y **mezclar 15 segundos en velocidad 4.** Abrir la tapa y comprobar que esté todo bien mezclado. Si es así **ponedlo en un molde previamente engrasado y enharinado**.
5.- Meterlo en el **horno previamente calentado a 180º.** El tiempo depende mucho del tamaño del molde y del mismo horno. Yo lo hago en un molde de pirex de 18cm y tarda alrededor de 50 minutos.
6.- Dejar enfriar antes de desmoldar. Es preferible esperar un día antes de abrir para rellenar para que no se nos rompa.
7.- Cuando ya esté frio hacemos una o dos capas, depende del grosor.
8.- **Diluimos la leche condensada con un poquito de agua y mojamos el bizcocho.**
9.- **Derretimos el chocolate blanco en el microondas y le añadimos unas gotas de colorante rojo**, hasta que tenga el tono de rosa que mas nos guste, lo ponemos en una manga pastelera y rellenamos el bizcocho. Lo que nos sobre lo podemos utilizar para decorar después.
10.- Por último en un cazo ponemos el **chocolate de cobertura con un pellizco de mantequilla y un chorro de nata, derretimos**. Dejamos templar y cubrimos el bizcocho.
11.- Decoramos al gusto.

Nota: Es un bizcocho que aguanta bien el peso del fondant, si no lo vais a cubrir se le puede quitar un poco de harina (30gr) y así queda mas suave.
Para mojar yo le pongo la leche condensada pero con cualquier almíbar o licor queda muy bien, pero cuidado si lo vais a decorar con fondant que la parte que toca con la pasta no esté húmeda.
En mi caso para decorar hago puntitos con el chocolate rosa en papel vegetal y mariposas y luego se las coloco encima

Tarte Genoise o Delicia de naranja y chocolate

Salomé Hurle Alvarez "Bloc de recetas"
http://blocderecetas.blogspot.com/

Le he llamado Delicia porque no es una tarta sino un bizcocho relleno aunque por su sabor merecía ser tarta... su creadora, *Rose Levy Beranbaum*, le llama **True Orange Génoise** en el libro donde vi la receta **"Rose's Heavenly Cakes".**

Ingredientes:
Un bizcocho Genovés
Para el sirope de naranja:
56 gr. de azúcar
100 gr. de zumo de naranja
66 gr. de Triple Seco
Para el orange curd:
8 gr. de ralladura de naranja
4 yemas de huevo
150 gr. de azúcar
57 gr. de mantequilla
100 gr. de zumo de naranja
una pizca de sal.
Para el garnache de chocolate:
113 gr. de chocolate negro
116 gr. de nata 35% m.g.
1 cucharada de Triple Seco
una pizca de extracto de vainilla

Preparación:

VelocidadCuchara.com®

1.- **Sirope de naranja:** Calentar en un cazo el zumo de naranja con el azúcar hasta que se disuelva. subir entonces el fuego hasta que rompa a hervir removiendo constantemente hasta conseguir el sirope, tapar y dejar enfriar completamente. Una vez frío añadir el Triple Seco.
2.- **Orange Curd:** Batir las yemas, el azúcar y la mantequilla a temperatura ambiente, añadir el zumo de naranja y la sal. Cocinar a fuego medio, sin llegar a hervir o se cortará, removiendo constantemente con una espátula de silicona hasta que espese ligeramente y adquiera una consistencia similar a las natillas. Retirar del fuego y añadir la ralladura de naranja, dejar enfriar durante media hora, cubrir y refrigerar unas tres horas.
3.- **Garnache de chocolate:** Pesar el chocolate y ponerlo en un procesador, calentar la nata en el microondas hasta que empiece a hervir y echarla sobre el chocolate inmediatamente, batir unos segundos hasta que esté homogéneo, añadir el Triple Seco y la vainilla, dejar que enfríe durante una hora, cubrir bien con plástico y refrigerar hasta que adquiera la consistencia de un frosting.

Montaje:
1.- Retirar la corteza superior del bizcocho con un cuchillo de sierra y partirlo a la mitad horizontalmente. Barnizar las cuatro caras con el sirope con cuidado de que no se partan.
2.- Colocar una mitad sobre un papel de hornear partido al medio para poder retirarlo fácilmente, extender 200 gr. del orange curd sobre las dos caras internas del bizcocho y colocar una encima de la otra.
3.- Aplicar una capa fina del garnache de chocolate sobre el bizcocho y un poco todo alrededor, dejarlo unos 10 minutos para que se asiente, se puede meter en la nevera. Aplicar el resto del garnache, yo lo hice en dos veces refrigerándolo un rato cada vez para que se asentara. Cuando esté bien firme echar por encima un poco de sirope.
4.- Es conveniente hacer el bizcocho el día antes y mejor aún si lo tenemos congelado. Una vez montado el pastel se puede refrigerar hasta el día siguiente, está mucho mejor que recién hecho.

Tarta Guinness TMX

Helena Palacios Aguirre

Ingredientes:
250 ml de cerveza negra Guinness
250 gr. de mantequilla
75 gr. de cacao en polvo (tipo valor)
400 gr. de azúcar
140 ml. de nata líquida para montar
2 huevos
250 gr. de harina
2,5 cdtas. de bicarbonato
Para el frosting:
300 gr. de queso tipo Philadelpia
150 gr. de azúcar glas
360 ml. de nata líquida para montar

Preparación:
1.- Con el vaso seco ponemos el cacao, el azúcar, la harina y el bicarbonato y lo **mezclamos 45 segundos giro a la izquierda velocidad 2** para que queden todos los ingredientes bien ligados y de un color uniforme. Reservamos.
2.- Introducimos en el vaso la **cerveza 4 minutos a 80º giro a la izquierda velocidad 1.** Añadimos la mantequilla cortada en trozos y programamos **1 minuto giro a la izquierda velocidad 3**. Reservamos
3.- Ponemos en el vaso la nata y los huevos y **mezclamos 1 minuto giro a la izquierda, velocidad 3**. A continuación añadimos la cerveza con la mantequilla reservada y lo mezclamos unos segundos a velocidad 2 giro a la izquierda hasta integrar bien ambas mezclas. Reservamos.
4.- Ponemos la mezcla de ingredientes secos en el vaso, incorporamos la mezcla líquida y mezclamos a **velocidad 3 giro a la izquierda durante 1 minuto**. Quedará bastante líquida.
5.- Engrasamos un molde y ponemos la masa, **introducimos en el horno, precalentado a 180º, durante aproximadamente 50 minutos**, o hasta que lo pinchemos y veamos que sale limpio.
6.- Lo sacamos y lo dejamos enfriar en el molde. Después emplatar en una fuente.
7.- Para preparar el frosting, primero pondremos la mariposa en el vaso para montar la nata durante **unos segundos a velocidad 3** y reservamos.
8.- Introducimos en el vaso el azúcar durante **1 minuto a velocidad 5-10** para hacer el azúcar glas, después añadiremos el queso durante **30 segundo giro a la izquierda velocidad 2**, hasta conseguir una crema suave, después añadiremos la nata reservada y mezclamos a **velocidad 1 giro a la izquierda** hasta integrar bien los ingredientes. Conseguiremos una crema untuosa que pondremos sobre la tarta ya fría con ayuda de una lengua.

Fuente: http://food-and-cook.blogs.elle.es/2009/02/18/tarta-de-chocolate-guinness-guinness-stout-chocolate-cake/)

Tarta KitKat TMX

Pilar Hidalgo

Esta receta la vio mi hija en Internet y me la pidió con tanta insistencia que no pude resistirme y la hicimos entre las dos, la receta la he cogido del blog de **"Cocinando con Manu Catman", una persona muy especial al que he tenido el gusto de conocer en persona.**

Ingredientes:

8 huevos
240 gr. de azúcar
200 gr. de harina
40 gr. de cacao
almíbar para bañar los bizcochos
1 envase de lacasitos de 180 gr.
1 envase de m&ms de 200 gr.
1 bote y medio de nutella
11 envases de kit-kat

Preparación:
1.- Preparamos lo primero el almíbar porque tiene que estar frio (lo podemos hacer el día anterior), para ello ponemos en el vaso 700gr de agua, 500 de azúcar, 2 cortezas de limón y una rama de canela, programamos **10 minutos, varoma y velocidad 2** y listo.
2.- **Pon a calentar el horno a 200º.**Vamos a hacer dos bizcochos genoveses clásicos.
3.- Pon la mariposa en el vaso de la thermomix, echa 4 huevos y la mitad del azúcar y programa **6 minutos, 37º, velocidad 3 y medio** y cuando acabe programa otros **6 minutos misma velocidad sin temperatura**.
4.- Después añade la mitad del cacao y la mitad de harina y **mezcla 4 segundos en velocidad 3.** Vierte en un molde de 22 cent de diametro (previamente engrasado), **baja la temperatura del horno a 180º y hornea durante 25 minutos**, mas o menos.
5.- Mientras se nos hace el primer bizcocho en el horno, vamos preparando el segundo, lavamos el vaso y seguimos los mismos pasos que el anterior.
6. Una vez horneados, sacamos del molde y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Montaje:
1.- Baña el bizcocho, que será la base de la tarta con almíbar, se generosa/o.
2.- Sobre este pon una generosa capa de nutella.
3. Pon el bizcocho que será la parte de arriba sobre la capa de nutella y vuelve a bañar con almíbar.
4.- Después cubrimos la tarta entera con nutella (laterales incluidos).
5.- Ahora con mucho cuidado levanta el conjunto y ponlo en el plato de presentación de la tarta no antes porque se manchara todo con almíbar y nutella.
6.- Ahora vamos abriendo los envases de kit-kat con cuidado que no se rompan y separando las barritas de 2 en 2, vamos cubriendo los laterales, veréis que la nutella los aguanta perfectamente.
7.- Una vez acabada la empalizada de kit-kat, en un cuenco mezclamos los lacasitos con los m&ms, lo hacemos con las manos y los repartimos por toda la tarta.
8. Y por ultimo queda poner el lazo, que dará un poco de firmeza a nuestra muralla de kit-kat.

Nota: de un día para otro esta mejor, si la conserváis en la nevera sacarla un poco antes de comerla, la partiréis mejor.
Que la disfruteis como nosotros !!!!!

Fuente: http://www.cocinandoconcatman.com/2011/11/tarta-kitkat-m-y-lacasitos.html

Tarta Mississippi mud

Beatriz Membrive "Sin salir de mi cocina"
http://sinsalirdemicocina.blogspot.com/

Ingredientes:
Masa de la base:
250 gr. de harina
20 gr. de cacao en polvo sin azúcar (2 cucharadas)
140 gr. de mantequilla en pomada (a temperatura ambiente)
2 cucharadas de azúcar glass
2 cucharadas de agua fría

Relleno:
175 gr. de mantequilla en pomada
250 gr. de azúcar moreno
4 huevos
40 gr. de cacao en polvo sin azúcar (4 cucharadas)
150 gr. de chocolate negro
300 ml. de nata líquida
1 cucharadita de esencia de chocolate (opcional)
Top:
400 gr. de nata de montar (35% MG)
3 cucharadas de azúcar glass
Un molde redondo desmontable de 22-23cm de diámetro

Preparación:
Base de la tarta:
1.- Tamizar en un bol la harina y el cacao. Poner la mantequilla a trozos encima y formar una masa con las manos hasta que tenga consistencia de pan rallado.
2.- Añadir 2 cucharadas de azúcar glass y 2 cucharadas de agua fría. Amasar, formar una bola y envolver en papel film. Dejar 15 minutos en la nevera y poner el horno a precalentar a 190º C.
3.- Pasados los 15 minutos, extenderla cubriendo el fondo de un molde desmontable de 23cm alisando la superficie con una cuchara. Cubrir con papel vegetal y poner unos garbanzos como peso. Hornear a 190º durante 15 minutos. Después quitar las legumbres y el papel y hornear 5 minutos mas.

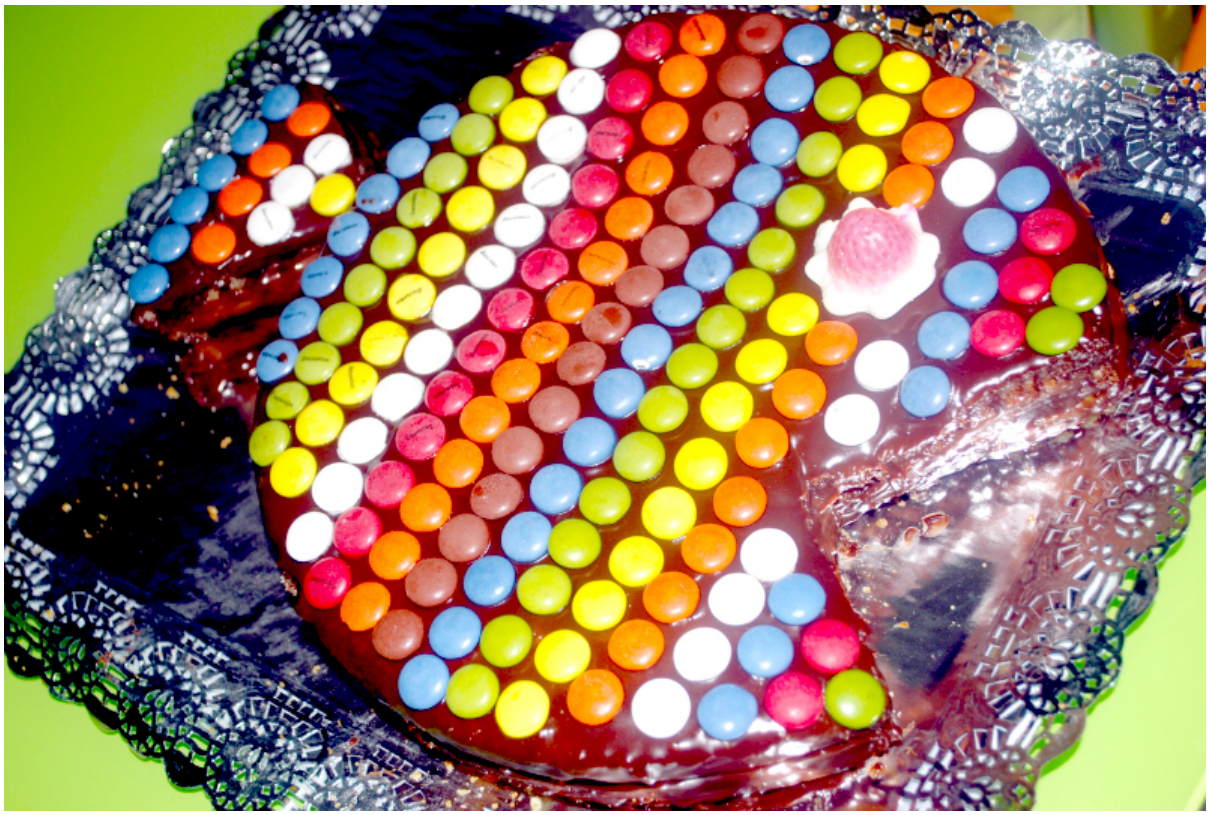
Relleno:
4.- En un bol batir la mantequilla en pomada con el azúcar.
5.- Cuando esté cremoso añadir los huevos de uno en uno y previamente batidos. No añadir el siguiente hasta estar bien integrado el anterior. Luego añadir el cacao tamizado y batir.

6.- Derretir los 150gr de chocolate en el microondas durante 1 minuto a media potencia. Ir viendo cómo queda y poner unos segundos mas hasta que esté bien cremoso. Añadir este chocolate a la masa y seguir batiendo.
Añadir por último la nata líquida y la esencia de chocolate si se pone y batir hasta que la mezcla se vea homogénea.
7.- Tras cocerse la base sacar del horno y volcar todo el batido anterior. Bajar el horno a 160ºC y cocinar de 45-60 minutos hasta que el relleno cuaje. Queda una crema espesa.
8.- Sacar del horno. Dejar enfriar y desmoldar quitando el cinturón del molde.

Top:
9.- Montar la nata y cuando esté casi montada añadir el azúcar glas. Terminar de batir. Extender encima de la tarta y adornar si se quiere con virutas de colores o cacao en polvo, figuras de chocolate… a nuestro gusto.

Tarta Pez TMX
Patricia Iglesias

Ya se que no soy muy original pero buscando una tarta simpática para el 5º cumpleaños de mi Martín encontré esta maravilla. No puedo poner una única referencia ya que fui picando de aquí y de allá... y también algo de producción propia claro. Fue un auténtico éxito ya que dejo boquiabierto al cumpleañero y no sobró ni la muestra. Espero que os guste.



Ingredientes:
Para el Bizcocho:
4 huevos
200 gr. de azúcar
300 gr. de harina repostería
1 sobre levadura Royal
1 yogurt de limón
120 ml. aceite de oliva

Crema pastelera (relleno):
3 huevos
500 gr. de leche
100 gr. de azúcar
50 gr. de maizena
1 cucharadita de azúcar vainillado

Cobertura:
200 gr. de chocolate de cobertura

200 gr. de nata 35%m.g
35 gr. mantequilla
un paquete de lacasitos (250g aprox)

Almíbar:
400 gr. de agua
210 gr. de azúcar
1 rama de canela
2 cortezas de limón

Preparación:
1.- **Se precalienta el horno a 200ºC y engrasamos un molde desmoldable redondo**.
2.- Empezamos preparando el bizcocho, ponemos todos los ingredientes del mismo en el vaso y **mezclamos 20 segundos en velocidad 5**, terminamos de envolver con la espátula.
3.-**Horneamos a 180º durante 30 ó 40 minutos** dependiendo del horno.
4.- Reservamos dejándolo enfriar en una rejilla.
5.- Nos disponemos a preparar el almíbar, introducimos en el vaso todos los ingredientes y ponemos **10 minutos, Varoma y velocidad 2**, nos debe de quedar muy clarito. Reservamos y dejamos enfriar.
6.- Ahora es el turno de la crema pastelera, introducimos en el vaso todos los ingredientes y **programamos 7 minutos 90º, velocidad 4**. Reservamos y tapamos con papel de film para que no reseque.
7.- Por último preparamos la cobertura, introducimos la nata y la mantequilla y programamos **2 minutos, 37º, velocidad 1**, añadimos el chocolate previamente triturado y volvemos a programar **2 minutos, 37º, velocidad 1.**
8.- Una vez frío el bizcocho **lo cortamos en 3 "rebanadas"** con un buen cuchillo (es decir en horizontal), lo **bañamos con el almíbar** a gusto de cada uno, **rellenamos las dos partes** con la crema pastelera y lo ponemos sobre una rejilla, **cortamos un triángulo en un lateral** (simulando la boca del pez), éste nos servirá para hacer de cola si ponemos el pico del triángulo pegado a la zona contraria en la que hicimos el corte.
9.- **Añadimos la cobertura de chocolate** a toda la tarta y nos disponemos a colocar los lacasitos, yo hice filas de colores, se alternan los distintos colores por toda la tarta y se coloca una gominola (o lo que uno prefiera) para que haga de ojo. Y listooooooooo.

Fuente:
Idea de presentación: “Magia en mi cocina”
Bizcocho y almíbar: “Velocidadcuchara.com”
Crema pastelera: Libro Básico thermomix

Tarta pez (versión 2)

Cristina Rubio

Ingredientes:
Para el bizcocho:
50 gr. maizena
3 cucharadas de cacao puro sin azúcar
100 gr. azúcar moreno
225 ml. agua fría
75 gr. mantequilla
75 ml. aceite de girasol
125 gr. chocolate
2 cucharaditas de extracto de vainilla
2 huevos grandes
125 gr. azúcar blanco
125 gr. harina
2 cucharaditas y media de levadura Royal

Para la ganache de chocolate:
200 gr. chocolate
200 ml. nata

Para decocar:
2 paquetes de lacasitos

Preparación:
1.- **Precalentamos el horno a 180ºC.**
2.-En el vaso de la Thermomix ponemos la Maizena, el cacao, el azúcar moreno y el agua. **Programamos 5 minutos, 100º, velocidad 3 y medio.**
3.- Incorporamos el chocolate a trocitos junto con la mantequilla. Programamos **velocidad 4 sin temperatura** hasta que el chocolate se derrita y se forme una crema.
4.- Añadimos el aceite, la vainilla y el primer huevo. Mezclamos **en velocidad 3 sin programar tiempo e incorporamos el segundo huevo, después el azúcar blanco**, comprobando que los ingredientes están bien integrados.
5.- Tamizamos la harina junto con la levadura y lo incorporamos a nuestra masa batiendo a **velocidad 3 solo unos segundos**. Terminamos de integrar todo con una espátula.
6.- Volcamos la masa al molde engrasado. Horneamos 35-40 minutos.

Preparación del ganache de chocolate:
1.- Calentamos la nata en un cazo sin dejar que llegue a hervir.
2.- Cuando esté caliente, retiramos el cazo del fuego e incorporamos el chocolate partido en trozos. Removemos hasta que el chocolate se derrita y se forme una crema.Dejamos templar.

Montaje:
1.- Una vez que el bizcocho ha enfriado y tenemos la ganache preparada, con un cuchillo bien afilado, alisamos la superficie y cortamos un trozo de bizcocho que será la cola.
2.- Ponemos el cuerpo y la cola del pez sobre una rejilla y cubrimos toda la superficie con la ganache, incluidos los laterales.
3.- Esperamos un poco a que la ganache se enfríe y justo antes de solidificarse del todo, pasamos con mucho cuidado las dos partes del pez a la bandeja de servir. Colocamos con mucho cuidado la cola junto al cuerpo y lo pegamos con otro poco de chocolate.
4.- Una vez formado nuestro pez, empezamos a pegar los lacasitos.

Podeis dejarlo tal cual o bien antes del montaje, rellenar con Nutella, mermelada o algun butterswiss, eso depende de lo golosos que seáis....;-)

Fuente: http://pasenydegusten.blogspot.com/

Tarta Sacher

Rosa Ardá **"VelocidadCuchara.com"**
http://www.velocidadcuchara.com

La Tarta Sacher, una receta que nació en Viena (Austria), delicioso sus planchas de bizcocho, su rellenos con mermelada de albaricoque y su cobertura de chocolate.
Espero que os suméis a preparar estas tartas y que nos dejéis vuestras fotos y variaciones en el grupo o en mi correo rosa@velocidadcuchara.com.
Graciasssssss a todosssss, una vez más por participar en los Retos para que podamos recopilar tantas recetas.
¿Os guardo un cachito????

Ingredientes:
Bizcocho:
6 claras de huevo
40gr de azúcar
1 pellizco de sal
200gr de chocolate fondant
120gr de mantequilla
150gr de azúcar
6 yemas de huevo
120gr de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
50gr de coñac

Relleno:
400gr aprox de mermelada de albaricoque

Cobertura:
150gr de chocolate fondant
50gr de mantequilla
50gr de agua

Preparación:
1.- **Precalienta el horno a 180ºC**
2.- Coloca la mariposa en las cuchillas y agrega al vaso las claras, el azúcar, la sal y mezcla **4 minutos en velocidad 4**. Reserva en un bol y **retira la mariposa**.
3.- Sin lavar el vaso, añade el chocolate y **trocéalo 5 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
4.- Agrega la mantequilla y el azúcar y **programa 4 minutos, 37º, velocidad 2**. Comprueba que está todo bien fundido y con la espátula rebaña bien las paredes del vaso.
5.- **Programa velocidad 4 sin tiempo ni temperatura y ve incorporando el coñac y las yemas de una en una a través del bocal**.
6.- Añade la harina y la levadura. Programa **10 segundos en velocidad 2 y medio** y termina de envolver con la espátula agregando el merengue reservado. Mezcla con cuidado.
7.- **Vierte la mezcla en un molde de 22cm de diámetro engrasado y hornea 45 minutos**. Saca y deja enfriar sobre una rejilla.

Montaje:
- Desmolda el bizcocho sobre una rejilla, si el bizcocho hace montañita en el centro, puedes darle la vuelta para que esa parte se aplaste y el bizcocho quede perfecto. Cuando te sale montaña en el centro suele deberse a que el calor del horno está alto. Si el bizcocho se hunde en el centro es que el calor del horno es demasiado bajo.
- Divide el bizcocho en dos capas, para ello puedes marcar la mitad de la altura con la ayuda de unos palillos o hacerlo a ojo con el cuchillo. Hay utensilios para cortar tartas y que queden perfectas. Pero para hacer una tarta de vez en cuando no es necesario.
- Unta el bizcocho inferior con la mitad de la mermelada de albaricoque. Si ves que la mermelada está muy densa y te cuesta untarla, puedes calentarla un poco en el microondas.
- Pon la siguiente capa y termina de untar con el resto de la mermelada.

Cobertura:
1.- Pon en el vaso el chocolate y trocéalos **15 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
2.- Agrega el agua y **programa 4 minutos, 37º, velocidad 2**.
3.- Incorpora la mantequilla y vuelve a **programar 4 minutos, 37º y velocidad 2**. Comprueba que queda una mezcla homogénea y vierte sobre la Tarta Sacher.
4.- Una vez terminada la tarta introdúcela en la nevera para que el chocolate se ponga durito. Puedes hacer letras, yo para ello he usado un decopen lleno de chocolate que he fundido al baño maría.

¡Que la disfrutes!

Tarta tres chocolates

Debbie´s "Swetie Baker"
http://sweetiebaker.blogspot.com/

Ingredientes:
Para la base:
Un paquete de galletas Maria
60 gr. de mantequilla/margarina
Un chorrito de leche
Para las capas de chocolate:
750 ml de nata líquida (250ml para cada capa)
750 ml de leche entera (250 ml para cada capa)
115 gr. de azúcar (75 gr para el chocolate negro y 40 para el chocolate con leche)
150 gr. de chocolate negro
150 gr. de chocolate con leche
150 gr. de chocolate blanco
3 sobres de cuajada (uno para cada capa)

Preparación:
1.-Primero debemos preparar el molde. Lo mejor es usar uno de esos que son desmontables por al lado para que al quitarlo del recipiente nos quede mucho mejor.
2.- Hacemos la capa de galleta para la base. Deshacemos al microondas la mantequilla y la incorporamos en un bol junto al paquete de galletas María totalmente machacadas (lo mejor es hacerlo con un turmix, mucho más rápido y más fino). Podemos añadir un chorrito de leche para que sea más fácil unir toda la masa. Una vez preparada rellenamos toda la base cubriéndola por completo con la ayuda de los dedos o un tenedor.
3.- Lo guardamos en la nevera y empezamos a elaborar las capas de chocolate. En un cazo a fuego medio incorporamos 250 ml de leche, 250 ml de nata, un sobre de cuajada, 150 g de chocolate (empezamos por el negro) y azúcar (75 g para el negro, 40 para el chocolate con leche y nada de azúcar para el blanco).
4.- Ponemos al fuego cada chocolate hasta que espese, sacamos de la nevera el molde y ponemos la primera capa (a poder ser con un cucharón vertiéndola poco a poco) y lo dejamos de nuevo en la nevera. Hacemos la siguiente capa y antes de echarla por encima con un tenedor rallamos la superficie sin apretar para que se peguen bien. Y así hasta la última.
5.- Finalmente, lo dejamos en la nevera al menos 6 horas, preferiblemente toda la noche. Podemos decorar a nuestro gusto con chocolate rallado, con cacao en polvo...

Espero que les guste la receta y se animen a probarla.

Tiramissú de turrón

Ana Sevilla **"La Juani de Ana Sevilla"**
http://lajuani-anasevilla.blogspot.com

Ingredientes:
Almíbar:
100 gr. azúcar
100 gr. agua
Bizcocho:
3 huevos
130 gr. azúcar
120 gr. nata líquida (cocinar o montar)
120 gr. aceite girasol
220 gr harina
1 sobre levadura en polvo Royal
200 gr. chocolate fondant fundido
Crema de turrón:
3 huevos
pizca sal
5 gotitas limón
40 gr. azúcar
200 gr. leche
200 gr. nata líquida montar
1 tableta turrón jijona (300 gr)

Preparación:
1.- **Almíbar:** agua y azúcar al vaso, **2 minutos, varoma, velocidad 1. Reservar.**
2.- **Bizcocho:** Precalentar el horno a 180º.
3.- Sin lavar el vaso , colocar la mariposa, huevos y azúcar, **3 minutos, 37º, velocidad 3-1/2.** Otros **3 minutos sin temperatura a la misma velocidad**.
4.- Añadir la nata y el aceite, **5 segundos en velocidad 4.**
5.- Harina y levadura, 20 seg. vel.3.
6.- Agregar el chocolate fundido en el microondas o al baño maría, y mezclar 10 seg. vel3.
7.- Volcar la mezcla en un molde desmontable, engrasado y enharinado y hornear de 40 a 45 minutos. dejar enfriar y desmoldar.
8- **Crema de turrón:** Aclarar muy bien el vaso, colocar la mariposa, claras, sal y gotitas de limón, 3 min, 50º, vel.4. Otros 3 min, sin temp. misma velocidad. Reservar.
9.- Sin lavar el vaso y sin mariposa, yemas, azúcar, leche, nata y turrón en trozos, 8 min. 90º, vel.4.
10.- Dejar templar un poco y unir a las claras con movimientos envolventes, colocar un film sobre la superficie para que no cree costra y llevar a la nevera.
11.- Montaje: Cortar en dos discos el bizcocho, almibarar uno, extender una capa de la crema, tapar , almibarar y extender el resto de la crema de turrón por la superficie. Llevar unas horas a la nevera.
Desmoldar y adornar a gustos. Yo he hecho flores de chocolate.

Tortilla de chocolate, de *Juan Mari Arzak*

Ana Sánchez

Ingredientes por persona:
1 huevo
25 gramos de azúcar (yo he puesto apenas 20 gramos)
25 gramos de chocolate de 72% cacao
2 gramos de cacao tipo Valor (media cucharilla de postre)

Elaboración con thermomix:
1.- Poner la mariposa y echar al vaso el huevo, el azúcar y el cacao, y **batir 1 minuto en velocidad 3.**
2.- Mientras tanto, echar una gota de aceite de girasol en una sartén antiadherente y poner a fuego fuerte.
3.- Cuando la sartén esté caliente, añadir la mezcla del vaso y cuajar un poco, removiendo con una espátula de silicona.
4.- Cuando esté casi cuajada, añadir el chocolate del 72% cacao cortado a trozos con la mano. Si quieres que quede con una forma más apetecible, poner un molde de acero inoxidable en la sartén y meter dentro la tortilla con ayuda de la espátula.
5.- Terminar de cuajar y servir caliente.

Elaboración tradicional:
1.- Batir en un bol o plato hondo el huevo, el azúcar y el cacao con una barilla hasta que el azúcar esté integrado.
2.- El resto de pasos igual que con thermomix.

Nota: Se puede acompañar con fruta, nata, sirope, mermelada... lo que os apetezca. Es contundente y para chocoadictos y cacaodependientes, no apto para poco chocolateros. Podría servir para postre de una comida o cena ligera, y yo lo veo ideal para una merienda y sorprender a los más pequeños de la casa.

Hacer esta receta lleva apenas 5 minutos, pero hay que tener en cuenta dos cosas:

a) Poner en remojo inmediatamente el vaso de la thermomix o el plato donde hayamos batido los huevos con el azúcar, porque se queda pegajosísimo.
b) El chocolate es mejor cortarlo a mano y añadirlo en el último momento a la tortilla, así queda tipo coulant, con trocitos de chocolate fundido.

El propio *Juan Mari Arzak* dice lo siguiente:
"Esta tortilla es una creación de mi hija Elena. Ella se negaba a dar por buena una exquisita tortilla de chocolate, de la que era autora, porque no le parecía estética.

Pero yo, su padre, me empeñé en que la sacará así y gané la batalla. La tortilla figuró desde el principio en la carta con el explícito enunciado de ***"tortilla fea de chocolate"****".*

Realmente es un claro ejemplo de cómo lo importante en la cuestión culinaria no es solo la presentación o la estética. Que lo importante en las cosas del comer es sobre todo el gusto, el sabor. Si falla esto el adorno es un disfraz.

Y en la imposibilidad que tuvo Elena de mejorar la presentación de su tortilla de chocolate sin arruinar su delicioso sabor, prevaleció el preservarlo por encima de toda cuestión estética. Para evitar una crítica al llegar este plato a la mesa del comensal, nada mejor que el propio autor reconozca que siendo algo rico no es nada bello. Y adelantándose -a la más que probable crítica del comensal- llamando fea a la exquisita tortilla en cuestión, la bautizaron como tal: "fea" y así se denominó en la carta del restaurante Arzak. Una fea pero lo cierto que muy, pero que muy resultona. Ya que al comerlas te olvidas de su estética y te acuerdas de su delicado e intenso sabor a chocolate, del bueno.

Trenza a los tres chocolates TMX

Loli "Desde mi cocina con amor"
http://desdemicocinacon-amor.blogspot.com/

Ingredientes:
100 + 150 gr. de leche
20 gr. de levadura de panadería
400 gr. de harina de fuerza
1 huevo + 1 para pintar
1 sobre de azúcar avainillado
70 gr. de azúcar
pizca de sal
60 gr. de mantequilla
50 gr. de chocolate blanco
50 gr. de chocolate con leche
50 gr. de chocolate negro
150 gr. de harina de repostería
azúcar moreno y avellanas picadas para espolvorear

Preparación:
1.- Poner en el vaso 100 gramos de leche y **calentar 2 minutos, 50º, velocidad 1.**
2.- Echar la levadura y mezclar **unos segundos en velocidad 3** para deshacerla.
3. Añadir la harina de fuerza, azúcar (normal y avainillado), sal y 1 huevo. Mezclar **15 segundos en velocidad 6**.
4.- Incorporar la mantequilla troceada y **amasar 2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.
5.- Retirar la masa del vaso dejando éste lo mas limpio posible y **dividirla en 3 partes iguales y reservarla**.
6.- Sin necesidad de lavar el vaso poner el chocolate blanco, picar con golpes de turbo, añadir 50 gr. de leche y calentar **2 minutos, 50º, velocidad 2** (para fundir el chocolate).
7.- Incorporar al vaso una parte de la masa y 50 gr. de harina de repostería. **Amasar 1 minuto en velocidad Espiga** añadiendo por el bocal un poco mas de harina si fuera necesario. Formar una bola con la masa y reservarla en un bol cubierto con film hasta que duplique su volumen. Hacer lo mismo con los otros dos chocolates y las dos partes de masa que nos quedan.
8.- Una vez que hayan levado, desgasificar y estirar las masas formando un rulo de cada color. Hacer una trenza sobre la bandeja del horno, sellando bien los extremos para que no se abra durante el resto del proceso. Cubrir con un paño y dejar levar de nuevo hasta que doble su volumen.
9.- Pintar con huevo batido y espolvorear con azúcar moreno y las avellanas picadas.
10.- **Hornear a 180-190º durante unos 20 minutos** (pinchar para comprobar). Dejar enfriar antes de servir.

Nota: A la hora de hacer la masa todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente. No dejar que se haga demasiado en el horno porque si no, no quedará tan esponjosa como debería**.**

Trufas

Mª Dolors Reverte de Gea "Les receptes de la Dolors"
http://lesreceptesdeladolors.blogspot.com

En casa el chocolate nos encanta a todos, aunque mi preferido es el negro. Para mi las trufas son el postre por excelencia. Había probado multitud de recetas y ninguna me acababa de convencer, hasta que en un curso de cocina que hice con mi madre hace ya bastante tiempo, nos enseñaron la que hoy quiero compartir con vosotros. Es una receta muy sencilla y el resultado son las mejores trufas que he probado nunca.

Ingredientes:
200 gr. chocolate
200 cl nata para montar
50 gr. mantequilla
50 cl coñac
Virutas de chocolate

Preparación:
1.- Poner un cazo al fuego y deshacer el chocolate, la nata y el coñac.
2.- Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y añadir la mantequilla. Mezclar hasta que se derrita totalmente.
3.- Guardar en la nevera o en el congelador hasta que la masa endurezca.
4.- Colocar en un vaso virutas de chocolate, añadir una cucharada de la mezcla de trufa y hacer movimientos giratorios con la muñeca. Así conseguiremos una trufa redondita y totalmente cubierta de virutas de chocolate.
5.- Meter en el congelador.
6.- Servir heladas.

Nota: La masa de trufa empieza a deshacerse con bastante rapidez, así que habrá que hacer las bolas en diversas tandas, volviendo a meter la mezcla en la nevera.
También se pueden hacer las trufas con dos cucharas pequeñas y rebozarlas en cacao amargo.

Vasitos 3 chocolates TMX

Beatriz Castañer "Simplemente, mi cocina"
http://simplementemicocina.blogspot.com/

Ingredientes:
Base:
1 paquete de galletas María
Unos 75 gr. de mantequilla
Chocolates:
150 gr. de chocolate negro
150 gr. de chocolate con leche
150 gr. de chocolate blanco
150 gr. de azúcar
750 ml. de nata
750 ml. de leche
3 sobres de cuajada

Preparación con Thermomix:
1.- Buscad un hueco en la nevera porque es una receta de frío, y luego es un rollo cuando vas a meterla y te das cuenta de que... no cabe!
2.- (Si vais a hacerla en tarta, si en vasitos pasamos a punto 5) Ponemos en el vaso las galletas con la mantequilla troceada (preferiblemente a temperatura ambiente), **trituraremos a velocidad progresiva de 5 a 10 unos segundos**.
3.- Colocamos la masa de galletas enmantequilladas en la base de nuestro molde desmontable, chafándola con el revés de una chuchara, de forma que se quede lisa y lo más uniforme posible.
4.- La metemos en la nevera para que coja consistencia al enfriarse la mantequilla y se quede más compacta.
5.- Se pone en el vaso el chocolate negro**, lo trituramos un poco, velocidad 7-8 unos segundos.**
6.- Añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, y se **programa 7 minutos, 90º, velocidad 5.**
7.- Volcamos sobre la base de galleta o directamente en los vasitos. Metemos el molde otra vez en la nevera, para que cuaje más rápido (o los vasitos).
8.- Sin limpiar el vaso, se pone el chocolate con leche, **velocidad 7-8 unos segundos.**

9.- Añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, todo **7 minutos, 90º, velocidad 5,** se le echa por encima al negro, pero con cuidado (lo mejor es poner una chuchara cerca de la capa de chocolate negro y verter sobre esa cuchara la siguiente capa, para que no se agujeree). Otra vez a la nevera.
10.- Lavamos el vaso y ponemos el chocolate blanco, velocidad 7-8 unos segundos, añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, **todo 7 minutos, 90º, velocidad 5.** Y se vierte sobre las capas anteriores haciendo el truco de la cuchara también.
11.- **Se mete en la nevera, por lo menos 8 horas, lo mejor, hasta el día siguiente**.

Preparación Tradicional:
1.- Buscad un hueco en la nevera porque es una receta de frío, y luego es un rollo cuando vas a meterla y te das cuenta de que… no cabe!
2.- (Si vais a hacerla en tarta, si en vasitos pasamos a punto 5) Trituraremos las galletas con la mantequilla troceada y preferiblemente a temperatura ambiente, para que se deshaga más fácilmente.
3.- Colocamos la masa de galletas enmantequilladas en la base de nuestro molde desmontable, chafándola con el revés de una chuchara, de forma que se quede lisa y lo más uniforme posible.
4.- La metemos en la nevera para que coja consistencia al enfriarse la mantequilla y se quede más compacta.
5.- Ponemos en una olla el chocolate negro partido a trozos, lo derretimos un poco, añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, lo tendremos unos 10 minutos al fuego sin que llegue en ningún momento a hervir, y moviéndolo con una cuchara de madera.
6.- Se vuelca sobre la base de galleta o directamente en los vasitos. Metemos el molde otra vez en la nevera, para que cuaje más rápido (o los vasitos).
7.- Sin limpiar la olla, se pone el chocolate con leche, partido a trozos, lo derretimos un poco, añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, lo tendremos unos 10 minutos al fuego sin que llegue en ningún momento a hervir, y moviéndolo con una cuchara de madera.
8.- Lo volcaremos en el molde, pero con cuidado, lo mejor es poner una chuchara cerca de la capa de chocolate negro y verter sobre esa cuchara la siguiente capa, para que no se agujeree. Otra vez a la nevera.
9.- Se lava la olla y se pone el chocolate blanco, partido a trozos, lo derretimos un poco, añadimos 250 ml de leche, 250 ml de nata, 50 gr de azúcar y un sobre de cuajada, lo tendremos unos 10 minutos al fuego sin que llegue en ningún momento a hervir, y moviéndolo con una cuchara de madera.
10.- Se vierte sobre las capas anteriores haciendo el truco de la cuchara también.
11.- Se deja cuajar, metido en la nevera, hasta el día siguiente, o por lo menos 8 horas.

Nota:
- Cada vez que lo ponemos en la nevera lo haremos con mucho cuidado y después de un par de minutos sin mover el molde para que no se muevan las capas.
- Si la hacéis en vasitos no tendréis este problema, porque es imposible que se os muevan las capas, pero si es en tarta es importante que entre cada capa de chocolate, rallemos un poco la superficie, pero sin levantar trocitos, lo haremos con un tenedor, y nos servirá para que se queden fijas las capas, pegándose a la anterior y evitando que se nos vayan de paseo.

Volcán de Chocolate TMX

Marian y Marc Dalmau

Hola Rosa:
Esta receta la vimos en tu blog: **Velocidadcuchara.com**. Nos ha costado un poco cogerle el punto para que quede el chocolate fundido en el interior, pero todo y eso están buenísimas. Últimamente las hacemos día si día también...El volcán de chocolate, coulant, coulis... lo hemos acompañado con macarrones de chocolate de colores. El encargado de la foto es mi hijo Marc de 15 años, le apasiona la fotografía pero también la repostería, me ayuda en la elaboración de las recetas y colabora a la hora de comérselas.

Ingredientes para 12 unidades:
170 gr. de chocolate Fondant (cualquier marca)
170 gr. de mantequilla
3 huevos
3 yemas de huevo
70 gr. de azúcar
50 gr. de harina de repostería

Preparación:
1.- **Precalienta el horno a 250º. (arriba y abajo + turbo)**
2.- Pon en el vaso el chocolate en trozos grandes y tritúralo programando **20 segundos velocidad progresiva 5-10.**
3.- Incorpora la mantequilla y programa **3 minutos, 80º y velocidad 2.**
4.- Añade los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcla programando **30 segundos en velocidad 3.**
5.- Agrega la harina y programa **15 segundos, velocidad 3.**
6.- Coloca la mezcla en moldes individuales de magdalenas engrasados para que se desmolden con facilidad (hay que hacerlo cuando están calientes). Introduce en el centro del horno y **hornea durante 4-7 minutos** (depende del horno y del tipo de molde utilizado). Tiene que quedar hecho por fuera y el chocolate fundido por dentro,

es cuestión de ir practicando y encontrarle el punto; puedes servirlo acompañado de helado, nata, virutas de chocolate…..o simplemente solo, no quedará nada en el plato.

Enhorabuena a todas las personas que han colaborado desinteresadamente en este libro, a todos los seguidores del blog y a todos los compañeros blogueros gastronómicos que aparecen en las recetas con enlaces a sus blogs y a los que puedes acceder haciendo click sobre su nombre y sobre la dirección de su página.

Gracias a ***Grijalbo*** por premiar a 5 ganadores de este reto con 1 libro de su "Escuela de cocina" llamado ***"Recetas básicas de chocolate"*** que estoy segura que les hará disfrutar mucho más de la cocina y mi agradecimiento a Esther de *"Chocolatísimo"* por haber preparado unos regalos para el resto de premiados que les van a ayudar a endulzar un poco más la vida.

Tenemos 130 recetas geniales.
Un beso a todos

Rosa Ardá

VC
VelocidadCuchara.com