

## **Delicias de chocolate: músicos, rocas, fruta escarchada con chocolate...**

---

El chocolate es un ingrediente que tiene infinidad de posibilidades. En esta lección daremos un repaso a algunas elaboraciones muy sencillas que pondrán la guinda de forma elegante a cualquier comida. Fundiremos tres coberturas diferentes: chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro, para hacer una serie de “delicias” o “locuras” de diferentes chocolates con las que conquistar a nuestros invitados. Para ello, mezclaremos frutos secos y frutas con el chocolate haciendo una especie de bombones llamados “músicos”, las clásicas “rocas”, y elaboraciones con frutas variadas o con hojas como la menta

### **Preparación**

---

Fundimos las coberturas al baño María o en el microondas. -Si las fundimos en baño María, no debe salpicar agua dentro de la cobertura para evitar que se engranille. -Si las fundimos en el microondas, lo hacemos con intervalos breves de 12 a 14 segundos, parando y removiendo constantemente para evitar que se queme la cobertura. Luego colocamos los chocolates fundidos en mangas pasteleras y procedemos a hacer las elaboraciones siguientes: Para hacer los “músicos”: Colocamos botones de cobertura sobre papel vegetal y les añadimos diversos ingredientes al gusto, en este caso: cerezas, piñones, avellanas y pistachos. Para hacer las “rocas”: Mezclamos la cobertura fundida con frutos secos triturados -o picados-, o con maíz inflado, por ejemplo. Una vez se hayan mesclado colocamos sobre papel vegetal y dejamos enfriar en nevera. Para las frutas con chocolate: Bañamos en la cobertura fundida tanto las frutas frescas –physalis en este caso- como las confitadas –naranja, por ejemplo- y dejamos enfriar. Para las hojas de menta con chocolate: Sobre una lámina de papel plástico colocamos botones de cobertura fundida y le agregamos la hoja de menta. Cubrimos con otra lámina de plástico y ejercemos una leve presión para darle la forma deseada. Dejamos enfriar.

### **Ingredientes**

---

Cobertura chocolate blanco

Cobertura de chocolate con leche

Cobertura chocolate negro

Para las diversas elaboraciones:

Cerezas deshidratadas

Piñones

Avellanas

Pistachos

### **Utensilios**

---

Ollas  
Boles (para baño María)  
Cuchillos  
Puntilla  
Pinzas  
Varillas  
Cucharas  
Mangas pasteleras  
Papel vegetal  
Placas o bandejas

## Instructor destacado

---



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**