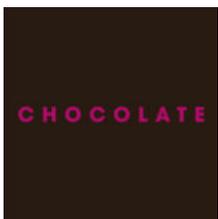


THERMOMIX

SEPTIEMBRE 2021 WWW.THERMOMIXPANAMA.COM

Chocolate





[Libro en Cookidoo International](#)

Nata de trufa

 fácil  15min  8h 15min  1 receta completa

INGREDIENTES

500 g de nata (35% de grasa)

75 g de azúcar

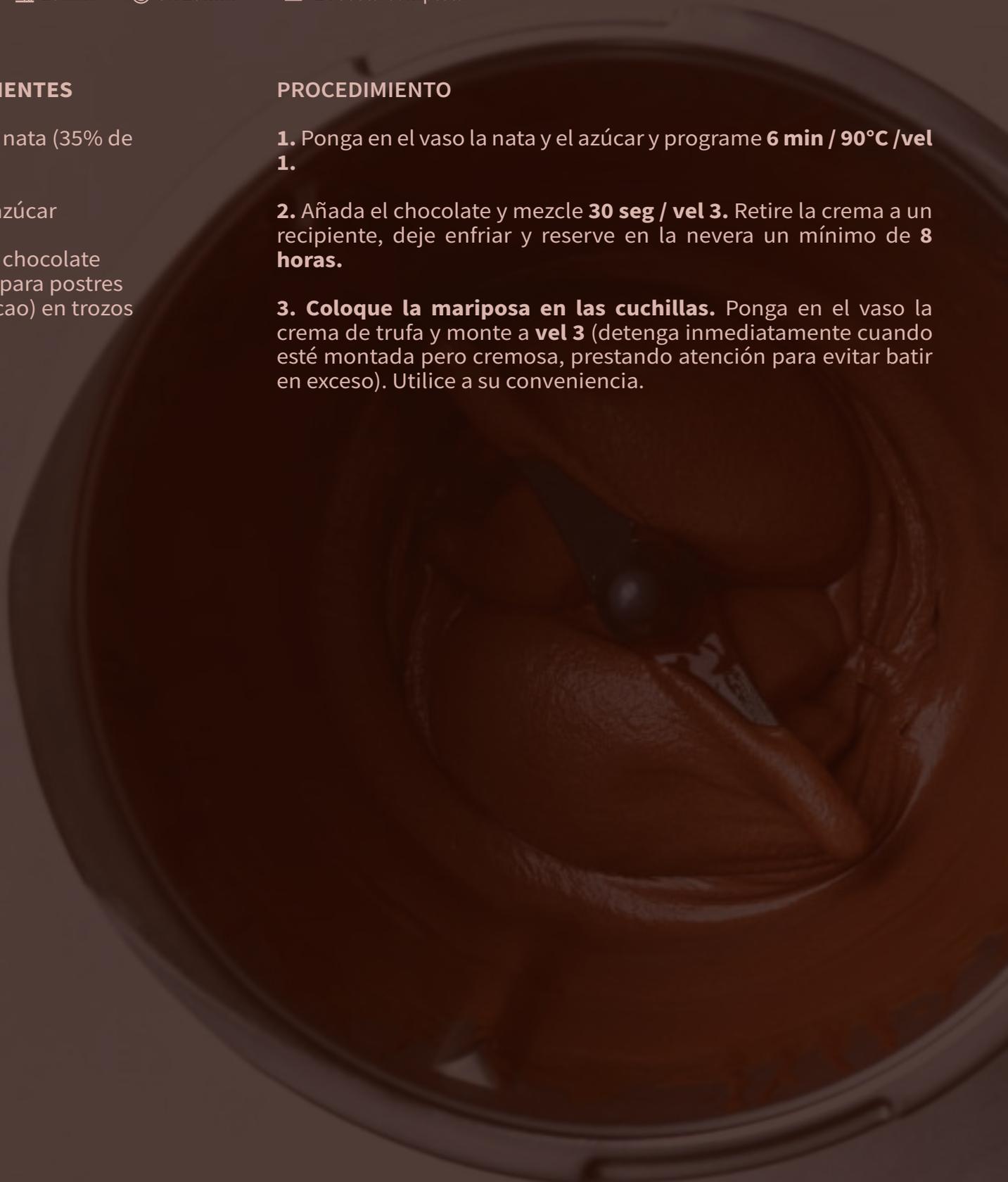
200 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos

PROCEDIMIENTO

1. Ponga en el vaso la nata y el azúcar y programe **6 min / 90°C / vel 1**.

2. Añada el chocolate y mezcle **30 seg / vel 3**. Retire la crema a un recipiente, deje enfriar y reserve en la nevera un mínimo de **8 horas**.

3. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso la crema de trufa y monte a **vel 3** (detenga inmediatamente cuando esté montada pero cremosa, prestando atención para evitar batir en exceso). Utilice a su conveniencia.





Muffins

CHOCOLATE

Sabor a Chocolate
Vol 2

Libro en Cookidoo
International

Muffins tres chocolates

👤 fácil ⏱ 15min ⌚ 40min 🍷 9 unidades

INGREDIENTES

230 g de harina de fuerza

50 g de cacao puro en polvo

150 g de azúcar

1 sobre de levadura química en polvo

1 pellizco de sal

2 yogures griegos

80 g de aceite de girasol

2 huevos

40 g de leche

80 g de pepitas de chocolate

15 g de chocolate negro (en trozos de 1 cm)

15 g de chocolate con leche (en trozos de 1 cm)

15 g de chocolate blanco en trozos de 1 cm)

PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **180°C**.

2. Ponga en el vaso la harina, el cacao puro en polvo, el azúcar, la levadura y la sal y pulverice **10 seg / vel 10**. Retire del vaso y reserve.

3. Ponga en el vaso los yogures, el aceite, los huevos y la leche y mezcle **30 seg / vel 4**.

4. Añada la mezcla reservada y mezcle **10 seg / vel 4**.

5. Incorpore las pepitas de chocolate y mezcle con la espátula. Vierta la preparación en una manga pastelera y rellene 9 moldes para muffins. Reparta los 3 chocolates en trozos por la superficie de los muffins.

6. Hornee durante **25 min (180°C)**. Retire del horno, deje templar y sirva.



CHOCOLATE

Libro en Cookidoo
International

Fudge de chocolate y pistachos



fácil



10min



2h 10min



40 unidades

INGREDIENTES

250 g de chocolate
fondant para postres
(50% cacao) en trozos

200 g de leche
condensada

40 g de mantequilla

1 chorrito de vainilla
líquida

50 g de pistachos (sin
piel y sin sal)

PROCEDIMIENTO

1. Ponga en el vaso el chocolate y ralle **7 seg / vel 8**. Retire a un bol y reserve.

2. Ponga en el vaso la leche condensada, la mantequilla y la vainilla y programe **3 min / 60°C / vel 2**.

3. Añada el chocolate rallado reservado y mezcle **20 seg / vel 3**.

4. Incorpore los pistachos y mezcle **10 seg / vel 2**. Vierta la mezcla en un molde de cake forrado con film transparente. Con la espátula, reparta y alise la superficie y deje solidificar durante un mínimo de **2 horas**.

5. Corte en porciones de aprox. 3x3 cm y envase o sirva.





CHOCOLATE

Libro en Cookidoo
International

Bizcocho de chocolate y nueces

👤 fácil

🕒 15min

🕒 1h 40min

🍴 8 raciones

INGREDIENTES

130 g de mantequilla
(y 1 cucharada más
para untar el molde)

90 g de harina de
repostería (y 1
cucharada más para
espolvorear el molde)

130 g de chocolate
fondant para postres
(50% cacao) en trozos

3 huevos

130 g de azúcar

130 g de leche

½ sobre de levadura
química en polvo

150 g de nueces
peladas (100 g
troceadas a mano y 50
g en mitades para
decorar)

2 - 3 cucharadas de
azúcar glas

PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **180°C**. Unte con mantequilla y espolvoree con harina un molde desmontable de Ø 22 cm.

2. Ponga en el vaso el chocolate y ralle **15 seg / vel 10**. Retire del vaso y reserve.

3. Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y bata **3 min / 37°C / vel 4**
4. Después, bata **3 min / vel 4**.

4. Añada la mantequilla, la leche y el chocolate rallado reservado y mezcle **15 seg / vel 2**.

5. Incorpore la harina, la levadura y 100 g de nueces troceadas a mano. Mezcle **10 seg / vel 2** y termine de mezclar con la espátula. Vierta en el molde reservado.

6. Hornee durante **30 min (180°C)**. Retire del horno, deje templar y desmolde sobre una rejilla. Deje enfriar durante aprox. 1 hora. Espolvoree con azúcar glas, decore con 50 g de nueces en mitades y sirva.



CHOCOLATE

Libro en Cookidoo
International

Cookies brownie de chocolate

 fácil  30min  1h 15min  34 unidades

INGREDIENTES

50 g de harina de repostería

20 g de cacao puro en polvo

¼ de cucharadita de sal

1 cucharadita de levadura química en polvo (5 g)

150 g de chocolate fondant para postres (50% cacao), en trozos

30 g de mantequilla

150 g de azúcar

1 cucharadita de vainilla líquida

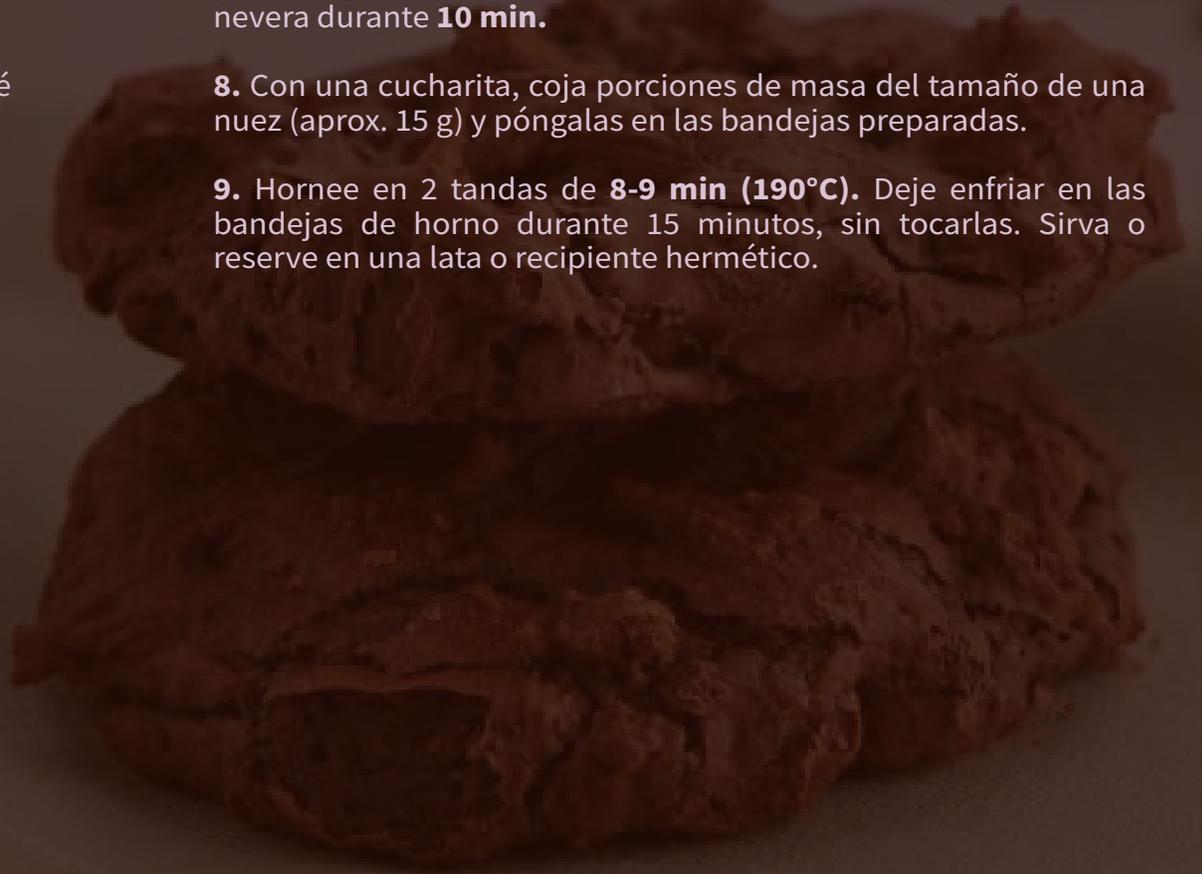
½ cucharadita de café soluble

2 huevos

100 g de pepitas de chocolate

PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **190°C**. Forre 2 bandejas de horno con papel de hornear y reserve.
2. Ponga en el vaso la harina, el cacao puro, la sal y la levadura y mezcle **10 seg / vel 6**. Retire a un bol y reserve.
3. Coloque un bol sobre la tapa del vaso y pese el chocolate. Añada la mantequilla y funda en el microondas a máxima potencia durante **30 seg**. Mezcle y repita la programación hasta que esté fundido y cremoso. Mientras tanto, siga con la receta.
4. **Coloque la mariposa en las cuchillas.** Ponga el azúcar, la vainilla, el café soluble y los huevos. Bata **5 min / 37°C / vel 3.5** y después, bata **5 min / vel 3.5**.
5. Añada el chocolate fundido y mezcle **20 seg / vel 3**.
6. Incorpore la mezcla de harina y cacao reservada, mezcle **8 seg / vel 2.5**. **Retire la mariposa.**
7. Agregue las perlas de chocolate y mezcle bien con la espátula para integrarlas en la masa. Retire del vaso a un bol y reserve en la nevera durante **10 min**.
8. Con una cucharita, coja porciones de masa del tamaño de una nuez (aprox. 15 g) y póngalas en las bandejas preparadas.
9. Hornee en 2 tandas de **8-9 min (190°C)**. Deje enfriar en las bandejas de horno durante 15 minutos, sin tocarlas. Sirva o reserve en una lata o recipiente hermético.





CHOCOLATE

Libro en Cookidoo
International

Chocolate fudge cake

🍴 medio 🕒 30min ⌚ 5h 45min 🍷 12 raciones

INGREDIENTES

Bizcocho

200 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
200 g de mantequilla en trozos (y algo más para pincelar)
100 g de agua
250 g de harina de repostería
2 cucharaditas de levadura química en polvo
25 g de cacao puro en polvo
180 g de azúcar moreno
3 huevos
80 g de crème fraîche

Frosting de chocolate y mantequilla

200 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
200 g de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos
200 g de azúcar glas

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

1. Precaliente el horno a **170°C**. Cubra con papel de hornear el fondo de un molde desmontable de Ø 20 cm. Pincele con mantequilla las paredes del molde y fórrelas con 2 tiras de papel de hornear, de modo que el papel sobresalga 3-4 cm del molde. Reserve.
2. Ponga el chocolate en el vaso y ralle **10 seg / vel 10**.
3. Añada la mantequilla y el agua y funda **2 min / 80°C / vel 1.5**.
4. Añada la harina, la levadura, el cacao, el azúcar, los huevos y la crème fraîche. Mezcle **20 seg / vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezcle **10 seg / vel 5**. Termine de mezclar con la espátula y vierta la mezcla en el molde reservado.
5. Hornee durante **60 min (170°C)**. Retire el bizcocho del horno, deje reposar **15 min** dentro del molde y luego desmolde sobre rejilla hasta que esté completamente frío (aprox. **4 horas**). Lave y seque el vaso.

Frosting de chocolate y mantequilla

1. Ponga el chocolate en el vaso y ralle **4 seg / vel 10**. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso y funda **2 min / 50°C / vel 1.5**.
2. **Coloque la mariposa en las cuchillas**. Añada la mantequilla y el azúcar glas y mezcle **30 seg / vel 3.5**. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso y mezcle **10 seg / vel 3.5**. Ponga 3 cucharadas de frosting en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.
3. Corte el bizcocho en 2 capas e inserte 1 palillo en el lateral de cada capa, de forma que estén en una misma línea vertical para que al montarlo se coloquen las capas exactamente en la misma posición y el montaje quede recto. Coloque la capa inferior sobre una bandeja, un plato plano o un soporte para tartas y extienda encima 2-3 cucharadas de frosting. Coloque la capa superior del bizcocho encima y cubra la superficie y los laterales con el frosting restante. Decore con la manga pastelera y reserve en la nevera hasta el momento de servir.



CHOCOLATE

Libro en Cookidoo
International

Brioche de chocolate y avellana

🍴 medio 🕒 20min ⌚ 2h 20min 🍴 12 raciones

INGREDIENTES

200 g de leche

100 g de azúcar

1 cucharadita de miel

100 g de mantequilla en trozos (y algo más para el molde)

1 huevo

1 chorrito de vainilla líquida

30 g de levadura prensada fresca o bien 1 sobre de levadura de panadería deshidratada (5 g)

500 g de harina de fuerza (y algo más para el molde)

2 pellizcos de sal

200 g de crema de cacao y avellanas

PROCEDIMIENTO

1. Ponga en el vaso la leche, el azúcar, la miel y la mantequilla y mezcle **1 min 30 seg / 37°C / vel 2**.

2. Añada el huevo, la vainilla y la levadura y mezcle **10 seg / vel 3**.

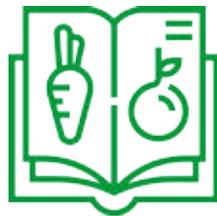
3. Agregue la harina y la sal y mezcle **15 seg / vel 6**. Después, amase **2 min / vel 7**. Deje reposar en el vaso hasta que doble su volumen (aprox. **30-40 min**).

4. Con la espátula, baje la masa hacia el fondo del vaso y amase **1 min / vel 7**. Retire la masa del vaso y forme una bola. Corte una porción de masa (aprox. 200-250 g), extiéndala con el rodillo y forre el interior de un molde desmontable (Ø 26 cm) previamente engrasado y enharinado. Extienda el resto de la masa en forma de rectángulo (aprox. 40x40 cm) y unte la superficie con la crema de cacao. Enrolle como si fuera un brazo de gitano y corte el rollo en 12 rodajas. Colóquelas dentro del molde, unas al lado de otras, dejando un pequeño espacio de separación para la subida. Deje reposar durante aprox. 1 hora cubierto con un paño hasta que doblen su volumen.

5. Precaliente el horno a **180°C**.

6. Hornee el brioche durante **25-30 min (180°C)**. Retire del horno, deje templar y sirva.



The Thermomix logo is displayed in a bold, green, sans-serif font. A small green sprig with three leaves is positioned above the letter 'i' in 'mix'.

Más recetas en:
Cookidoo.international
www.thermomixpanama.com
[@thermomixpty](https://twitter.com/thermomixpty)