

ORIO BALAGUER

OH LA LA CHOCOLAT



Recetas
de chocolate
altamente
adictivas para
cocinar en casa
y enloquecer
de placer

ORIOI BALAGUER

OH LA LA CHOCOLAT



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor.
La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© de los textos: Oriol Balaguer, 2024

© de las fotografías de cubierta e interior: Joan Pujol-Creus

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Diseño y maquetación: Roser Orra (@twice_design)

Editorial Planeta, S. A., 2024

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

Primera edición: marzo de 2024

Depósito legal: B. 17.523-2023

ISBN: 978-84-08-28165-8

Impresión y encuadernación: Macrolibros

Printed in Spain - Impreso en España

El papel de este libro procede de bosques gestionados de forma sostenible y de fuentes controladas.



Sumario

Recetas

9/
Vivir es
compartir
—

13/
Antes
que nada
—

20/
Utensilios
—

27/
Recetas
base
—

49/
Galletas
—

67/
Meriendas
—

95/
Postres
—

115/
Pasteles
—

145/
Especiali-
dades
—

177/
Bocados
—



Vivir es compartir

Y yo comparto con vosotros
una de mis pasiones, el chocolate.

¡*Ob la la chocolat* finalmente ya está aquí! ¡Y esto me hace muy feliz por muchos motivos! El primero de todos es que soy un afortunado por la oportunidad de escribir este libro y que lo tengáis en vuestras manos. Lo cierto es que hacer un libro de gastronomía es muy gratificante y apasionante, y si a esto le añadimos que el tema principal es el chocolate, la felicidad es total.

Es el producto de mi infancia, lo que olía muchas veces en casa y por ello los recuerdos son muchísimos, las imágenes, los sentimientos, las emociones...

Posiblemente el chocolate sea nuestro producto estrella, pues gusta y enamora a prácticamente todo el mundo. Siempre que se pronuncia la palabra «chocolate» se te escapa una sonrisa, ahora mismo te está pasando, ¿verdad? Cuando este producto sale en una conversación en medio de la mesa, no sabes quién disfruta más, el emisor o los receptores. Es decir, no sabes si

disfrutas más hablando apasionadamente del chocolate o degustándolo. Por eso, este es el producto por excelencia de nuestro oficio.

Os voy a confesar una cosa, a lo largo de mi carrera, solo una persona me ha dicho que no le gustaba el chocolate. Si no recuerdo mal, hará unos diez años hice entrar a un padre con su hijo en el obrador de chocolate para que colocara el dedo en las máquinas de chocolate, donde hay una fuente desde la que cae chocolate líquido en forma de cascada, ese chocolate que genera la felicidad de cualquier niño, y su padre me dijo, sonriendo, «Déjalo, no le gusta». La sorpresa fue total, fue la primera vez desde que me dedico a este oficio que conocía a alguien que no le gustaba el chocolate. Si me lo vuelvo a encontrar le daremos *Ob la la chocolat*.

Este libro que tenéis en vuestras manos, es el trabajo de los últimos meses, un trabajo donde he disfrutado muchísimo. Siempre me lo paso

bien cuando estoy sumergido en este mundo tan maravilloso que es la gastronomía y si se trata del apasionante mundo del cacao y del chocolate todavía más, pues me transporta a la infancia viendo a mi padre trabajar el chocolate disfrutando como un niño. Esto es lo que me ha pasado también a mí mismo, y me sigue pasando, desde que me dedico a este universo de la pastelería y la chocolatería.

Todo lo que he hecho en este libro ha sido con una pasión tremenda, pero, sobre todo, con esa energía, felicidad y sonrisa que desprende un niño cuando abre una tableta de chocolate, pone el dedo en una crema de avellanas o come una mona de Pascua. Así de bien lo he pasado.

El libro está pensado para *amateurs*, es decir, para ti, para vosotros, para que os dejéis llevar por el chocolate y os sumerjáis en el mundo dulce. He intentado hacerlo fácil para que cada fin de semana os atreváis con una elaboración y la disfrutéis haciéndola y degustándola.

Encontraréis una gran variedad de recetas, desde galletas, bizcochos, postres, tartas, especialidades, trufas, pan y hasta *El perfume* (panettone) y todo bajo el hilo conductor del chocolate, ese producto mágico que hace feliz a pequeños y mayores, que genera energía positiva y nos hace sonreír.

Tenéis recetas para compartir y elaborar con vuestros amigos, para disfrutar con vuestros hijos en familia un sábado por la tarde, para dejar sin palabras a vuestros vecinos, para sorprender a vuestra pareja ese día mágico, para preparar ese dulce especial de una festividad.

He incluido, también, una receta para enojaros pues he añadido el panettone y os digo de antemano que es muy complejo, sobre todo si no eres profesional. Sin embargo, lo he querido

incluir para los más atrevidos, o simplemente para que veáis lo complejo que es y optéis por comprarlo en nuestras tiendas. :)

Deseo que lo disfrutéis igual que lo he hecho yo haciendo.

Chocolatemente gracias

Gracias a todo mi equipo que lo ha hecho posible, y gracias a David Figueras por proponerme hacer el libro, y al crack de Joan Pujol-Creus por las largas sesiones de fotos llenas de adrenalina. Gracias también a Manoel Landmann y Leonardo Sorice, propietarios de la Fazenda Santa Luzia, en Ibirapitanga, Bahia, donde he pasado muchos y grandes momentos aprendiendo el apasionante mundo de las plantaciones de cacao.





Galletas

- / Flores de cacao
- / Cookies con chips de chocolate
- / Cookies de Gianduja y avellanas
- / Cookies de chocolate
- / Cookies con nueces pecán
- / Cristales de almendra y chocolate
- / Barritas power
- / Duquesas

Flores de cacao

Receta ideal para hacer con los niños y niñas el fin de semana.

UNIDADES

20 unidades

INGREDIENTES

100 g de azúcar glas

1 g de sal

150 g de mantequilla

50 g de huevo

25 g de polvo de almendra

200 g de harina floja

25 g de cacao en polvo

2 g de vainilla natural en polvo

2 g de jengibre

1 g de clavo

UTENSILIOS

Bol, espátula, molde de flores y papel vegetal

1 Mezclar todos los sólidos y agregar la mantequilla en dados y a temperatura ambiente.

** Antes de cortar las flores, enfriar la masa durante 1 hora en el frigorífico.*

2 Agregar los huevos y mezclar sin trabajar en exceso para obtener una estructura arenisca.

3 Extender la mezcla con un rodillo hasta obtener un grosor de 1 cm y cortar flores con el molde de flor.

4 Hornear a unos 155 °C unos 18 minutos.
Una vez frías las flores, espolvorearlas con azúcar glas.



Cookies con chips de chocolate

Escóndelas en el fondo del armario.
Solo es un consejo que te doy...

UNIDADES

10 galletas

INGREDIENTES

200 g de harina floja
135 g de avellanas
4 g de impulsor
170 g de azúcar moreno
170 g de chocolate en drops
1 g de sal
75 g de huevo
135 g de mantequilla

UTENSILIOS

Bol, papel vegetal y cuerna

1 Mezclar la harina con el impulsor y la sal, y tamizar.

2 Incorporar las avellanas troceadas y los drops de chocolate.

3 Añadir la mantequilla en dados y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

4 Hacer bolas de 80 g y colocarlas en una placa de horno, presionar hasta obtener unos círculos de unos 8 cm de diámetro.

5 Hornear a 160 °C durante 12-15 minutos.

** Antes de cortar las flores, enfriar la masa durante 1 hora en el frigorífico.*



Cookies de Gianduja y avellanas

Casi mejor que no las hagas, si no, ¡te las pedirán cada semana!

UNIDADES

10 galletas

INGREDIENTES

200 g de harina floja

135 g de avellanas

4 g de impulsor

170 g de azúcar moreno

170 g de Gianduja leche en dados

1 g de sal

75 g de huevo (1½ unidades)

135 g de mantequilla

VARIOS

Praliné de avellanas

Avellanas tostadas

Cristales de sal

Ralladura de lima

UTENSILIOS

Bol, papel vegetal y espátula

1 Mezclar la harina con el impulsor y la sal y tamizar. Incorporar las avellanas troceadas y la Gianduja en dados y congelada.

2 Añadir la mantequilla en dados y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

3 Hacer bolas de 80 g, colocarlas en una placa de horno y presionar hasta obtener círculos de unos 8 cm de diámetro.

4 Hornear a 160 °C durante 12-15 minutos.

5 Una vez frías, escudillar un poco de praliné de avellanas, encima de las cookies, colocar unas mitades de avellanas tostadas, unos toques de cristales de sal y ralladura de lima.

✂ La Gianduja es una mezcla de chocolate con leche y pasta de avellanas. Te aconsejo comprarla en tu pastelería de confianza.

**La Gianduja la incorporaremos congelada a la masa.*



Cookies de chocolate

Haz el doble, si no, ¡no llegarán a la mesa!

UNIDADES

10 galletas

INGREDIENTES

200 g de harina floja

28 g de cacao en polvo

4 g de impulsor

100 g de azúcar moreno

85 g de azúcar en grano

4 g sal

175 g de mantequilla

160 g de chocolate cobertura

70 % cacao

VARIOS

Chocolate negro 70 %

Nibs de chocolate

Cristales de sal

UTENSILIOS

Bol, papel vegetal y espátula

1 Trocear la cobertura hasta obtener un granillo y mezclar con todos los sólidos.

** Aconsejo rallar piel de naranja encima de las cookies antes de servir las.*

2 Añadir la mantequilla en dados y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

3 Hacer bolas de 75 g, colocarlas en una placa de horno y presionar hasta obtener unos círculos de unos 8 cm de diámetro.

4 Hornearlas a 160 °C unos 12-15 minutos.

Una vez frías decorarlas con chocolate negro atemperado (ver página 36), nibs de chocolate y cristales de sal.