MOULIE
CHOCOLATERIE

RECETARIO DE POSTRES

CUISINE



ÍNDICE

I. Mousse de chocolate con Croquant

II. Frutillas bañadas en chocolate

III. Palmeritas bañadas en chocolate

IV. Galletas bañadas en chocolate

V. Chocolate caliente



I. MOUSSE DE CHOCOLATE CON CROQUANT

Para 6 a 8 personas

INGREDIENTES

* 4 claras a temperatura ambiente
* 4 cucharadas de azúcar granulada
* 6 yemas
* 100 g de ***Disques de Chocolat Moulie***
* ***Chocolat Croquant Moulie*** para decorar

PREPARACIÓN

1. Batir las claras y 2 cucharadas de azúcar hasta que estén a punto nieve. Reservar.

2. Batir las yemas y 2 cucharadas de azúcar hasta que quede espumoso. Reservar.

3. Derretir ***Disques de Chocolat***, a baño maría o en intervalos cortos de microondas. Retirar del fuego y revolver unos segundos para bajar la temperatura.

4. Verter las yemas sobre el chocolate derretido y mezclar con suaves movimientos.

5. Agregar las claras a nieve e incorporar con movimientos envolventes hasta que esté mezclado.

6. Verter la mezcla en un molde grande y refrigerar entre 6 a 8 horas.

7. Servir en pocillos individuales intercalando las capas del mousse con crema.

8. Decorar con ***Chocolat Croquant***.



II. FRUTILLAS BAÑADAS CON CHOCOLATE

Para 4 a 6 personas

INGREDIENTES

- 10 frutillas medianas
- ***Disques de Chocolat Moulie***

PREPARACIÓN

1. Lavar las frutillas y secarlas completamente, sin retirar las hojas.

2. Derretir los ***Disquet de Chocolat*** a baja potencia en el microondas en varios intervalos, revolver hasta lograr la textura deseada. O bien, derretir a baño maría y revolver constantemente hasta lograr un chocolate suave y homogéneo.

3. Sumergir cada frutilla hasta la mitad en el chocolate y luego poner sobre una bandeja con papel mantequilla.

4. Dejar las frutillas secando sobre el papel mantequilla hasta que el chocolate esté duro. Si no se sirven de inmediato, mantener en el refrigerador por hasta 6 horas antes de servir.



III. PALMERITAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

Para 6 a 8 personas

INGREDIENTES

* 500 g de harina
* 10 g de sal
* 375 g de margarina
* 275 cc de agua
* 900 g de azúcar
* 100 g de ***Disques de Chocolat Moulie***
* ***Chocolat Croquant Moulie*** para decorar

PREPARACIÓN

1. Armar una corona de harina y agregar la sal y el agua en el centro.

2. Amasar hasta conseguir una mezcla suave y lisa. Dejar reposar por 30 minutos.

3. Estirar la masa y darle una vuelta doble (doble por la mitad y esa mitad por la mitad nuevamente). Dejar reposar entre 20 a 30 minutos. Volver a dar dos vueltas dobles más y deje reposar los mismos minutos por cada vuelta.

4. Espolvorear la mesa de trabajo con azúcar y estirar la masa pasando un rodillo por encima para conseguir que el azúcar se adhiera.

5. Doblar el hojaldre desde ambos lados hacia el centro tratando de dar tres vueltas por lado. Espolvorear con un poco más de azúcar y volver a pasar el rodillo.

6. Corte la tira de aproximadamente 1 cm de espesor. Cocinar en el horno medio por unos 15 minutos, voltear cuando estén doradas y volver a cocinar.

7. Agregue ***Disques de Chocolat*** fundido en la mitad de las palmeritas y ***Chocolat Croquant*** para decorar.



IV. GALLETAS BAÑADAS CON CHOCOLATE

Para 4 a 6 personas

INGREDIENTES

* 1 ½ tazas de harina sin polvos de hornear
* ½ taza de almidón de maíz
* ½ cucharadita de polvos de hornear
* 200 gr de mantequilla sin sal, blanda
* 3/4 taza de azúcar flor
* 100 g de ***Disques de Chocolat Moulie***

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno 180°C. Mezclar la harina con el almidón de maíz y polvos de hornear.

2. Batir la mantequilla, agregar la mezcla anterior de harina, almidón y polvos, y añadir también el resto de los ingredientes. Incorporar hasta tener una masa. Refrigerar tapada con alusa o bolsa por al menos 2 horas.

3. Espolvorear harina sobre la mesa de trabajo y estirar la masa con un rodillo.

4. Cortar círculos de unos 4 cm o del diámetro deseado, o también con cortadores de figuras y colocarlos en una lata enmantequillada o con papel mantequilla.

5. Hornear las galletas por 10 a 12 minutos hasta que estén levemente doradas. Dejar que enfríen antes de desmoldar.

7. Decorar con ***Disques de Chocolat*** fundido.

8. Acompaña las galletas con una taza de ***Chocolate Caliente Moulie***.



V. CHOCOLATE CALIENTE

Para 1 persona

INGREDIENTES

* 200 ml de leche
* 4 a 5 cucharadas de ***Chocolate Caliente Moulie***
* Azúcar al gusto
* 1 cucharada de mini marshmallows
* ½ cucharadita de esencia de vainilla (opcional)
* Cascara de naranja (opcional)

PREPARACIÓN

1. Hervir a fuego medio-alto la leche y la cascara de naranja, cuidar de no quemar.

2. Verter de 4 a 5 cucharadas de ***Chocolate Caliente Moulie*** en la leche caliente. Revolver continuamente hasta disolver por completo.

3. Añadir esencia de vainilla y azúcar a gusto.

4. Servir caliente.

5. Adornar con mini marshmallows.

CUISINE

Para complementar y crear una gran variedad de platos dulces como brownies, cupcakes, tortas y más.



DISQUES de CHOCOLAT

Monedas de chocolate leche 35% cacao.

CHOCOLATE CALIENTE

Bebida de chocolate en polvo. Especial para disfrutarlo en el invierno.

CHOCOLAT CROQUANT

Finas láminas de caramelo con chocolate de leche y almendras laminadas.

www.moulie.cl