



# La experiencia del chocolate caliente

por  
Sol Gundaker

[www.solgundaker.com](http://www.solgundaker.com)

# Felices fiestas



En temporada navideña no puede faltar una de las bebidas más icónicas de la época: el chocolate caliente. Y prepararlo con chocobombas y marshmallows hechos en casa definitivamente lleva la experiencia a otro nivel.

En esta guía digital te enseñé el paso a paso para los más suavecitos marshmallows de vainilla, que vas a utilizar para rellenar chocobombas llenas de sabor.

Usá estas preparaciones para disfrutar con tus seres queridos o como regalos para esta navidad.  
¡Felices fiestas!

**Sol Gundaker**

desarrolladora de recetas, instructora de cocina



# Marshmallows

## Hechos en Casa



### Ingredientes

- 5 cdtas de gelatina granulada sin sabor.
- 1/4 taza de agua fría (para esponjar la gelatina)
- 2 tazas de azúcar granulado
- 1 taza de agua
- 1 cda de esencia de vainilla sin color
- 1/4 taza de azúcar en polvo
- 2 cdas de fécula de maíz

### Preparación

1. Colocar la gelatina en 1/4 de taza de agua fría y mezclar. Apartar por 10 minutos para que esponje.
2. Laminar con papel para hornear o "parchment" un molde cuadrado de 9x9" y rociarlo con aceite en spray. Apartar.
3. En una olla grande a fuego bajo, disolver el azúcar granulado en 1 taza de agua y llevar a ebullición suave. Agregar la gelatina previamente esponjada y revolver hasta que se disuelva (a partir de este momento no revolver más). Aumentar el fuego a medio y llevar a ebullición. Hervir por 15 minutos sin mezclar. Debe cuidar la olla en todo momento, ya que la mezcla puede subir y rebalsarse. Ajuste la temperatura conforme sea necesario para que esto no suceda.

Continúa en la siguiente página

# Marshmallows

## *Hechos en Casa*

### **Preparación**

- 4** Cuando hayan pasado los 15 minutos, quitar del fuego y verter en el tazón de una batidora eléctrica de pie ajustada con el batidor de globo, o en un tazón grande para usar con batidora de mano. CUIDADO: LA MEZCLA ESTÁ MUY CALIENTE Y HUMEANTE. Batir a velocidad media por 2 minutos. Añadir la esencia de vainilla y subir la velocidad. Batir a alta velocidad por 10 minutos hasta que la mezcla esté blanca, brillante y muy espesa.
- 5** Verter la mezcla de marshmallows en el molde preparado y nivelar rápidamente con una espátula. La mezcla estará muy pegajosa. y dejar reposar por 2 horas y 40 minutos.
- 6** Mezclar el azúcar en polvo con la fécula de maíz y espolvorear por toda la superficie de la mezcla de marshmallow reposada utilizando un tamiz. Espolvorear libremente también la mesa de trabajo y con ayuda del papel para hornear trasladarlos a la mesa. Cortar del tamaño deseado con un cuchillo filoso. Puede espolvorear con azúcar en polvo cuantas veces sea necesario para trabajar con facilidad.

---

### **Almacenamiento**

Almacenar en un recipiente con cierre hermético a temperatura ambiente por hasta 2 semanas. Pueden secarse con el tiempo.

# Paso a paso...



Llevar a ebullición el agua con la gelatina esponjada y el azúcar granulado.



Hervir por 15 minutos.



Batir por 10 minutos hasta que la mezcla esté blanca y espesa. Verter en el molde preparado,



Esparcir en una capa uniforme con una espátula de hule.



Dejar reposar por 2 horas y 40 minutos. Espolvorear con azúcar en polvo y fécula de maíz.



Cortar del tamaño deseado con un cuchillo filoso.



## **Sol Gundaker**

desarrolladora de recetas, instructora de cocina

# **Choco Bombas**

## **¿Qué son?**

Las bombas para chocolate caliente son esferas de chocolate sólido rellenas con mezcla de cocoa y muchos marshmallows (o en nuestro caso juno gigante!). Pueden contener sorpresas adicionales para dar un giro al sabor de tu chocolate caliente, como caramelos de leche o mentas.

Al verter leche súper caliente sobre ellas podrás ver como se derrite la esfera de chocolate, liberando todos esos deliciosos dulces.

Son súper divertidas y son una excelente opción de regalo. Empacalas sobre blondas de papel navideñas en una caja de repostería con ventanilla. ¡Son tan hermosas que vas a querer exhibirlas!

**Prep**

25 min

**Cocina**

5 min

**Porciones**

6 unidades

# Choco Bombas



## Ingredientes

- 22 oz (660 g) de chocolate semi dulce de buena calidad (que contenga manteca de cacao en sus ingredientes).
- 6 marshmallows grandes o 1 taza de mini marshmallows
- 6 caramelos de leche
- 6 cdas de cocoa pura 100% cacao en polvo.
- 3 cdas de azúcar moreno.
- 100 g de chocolate blanco

## Preparación del chocolate.

Para lograr que el chocolate permanezca en óptimas condiciones, debemos derretirlo sin sobrepasar los 90°F.

1. Picar el chocolate en trozos muy pequeños para facilitar el fundido. Si lo desea puede utilizar un rallador.
2. Colocar en un tazón apto para microondas y calentar por 30 segundos. Mezclar bien con una espátula de hule.
3. Calentar por 15 segundos y mezclar de nuevo.
4. Repetir este proceso de 15 en 15 segundos hasta que se hayan derretido CASI todos los trozos. Al continuar mezclando se desharán los trozos restantes.
5. Asegurarse de que los moldes de silicón estén limpios y secos. Con un pincel pintar una capa delgada de chocolate derretido en las esferas del molde asegurándose de llegar hasta el borde superior. Refrigerar por 5 minutos. Continúa...

---

## Utensilios especiales

Molde de esferas de silicón de 2.5 pulgadas de diámetro y pincel grande.

# Choco Bombas

*Con marshmallows y caramelo.*



## Preparación

6. Pintar una segunda capa de chocolate derretido sobre la primera, prestando especial atención a posibles orificios y al borde superior de la esfera. Refrigerar por 5 minutos.

7. En un tazón mediano, hacer una mezcla con la cocoa en polvo y el azúcar moreno.

8. Con cuidado, sacar del molde las medias esferas. Colocar 1.5 cucharadas de la mezcla de cocoa en media esfera. Añadir 1 marshmallow grande y un caramelo de leche.

9. Con la estufa o un soplete, calentar un objeto metálico liso, como la cuchilla de un cuchillo grande o una rasqueta metálica. Tomar otra media esfera y calentar el borde para derretirlo solo un poco y pegarla a la esfera rellena. Limpiar el excelso con la yema del dedo.

10. Picar el chocolate blanco, colocarlo en un tazón para microondas y fundirlo de 15 en 15 segundos, revolviendo en cada intervalo con una espátula de hule.

11. Colocarlo en una manga pastelera con boquilla redonda pequeña, o a una manga sin boquilla y cortar 2 mm de su punta. Hacer una decoración sobre la parte superior de la chocobomba.

12. Para consumir, colocar la chocobomba en una taza grande y verter leche muy caliente hasta que se liberen las sorpresas que contiene. Revolver con una cuchara y disfrutar.

---

## Para regalar

Colocar en blondas de papel navideñas y empacar en una caja de repostería con ventanilla, de 20 x 20 cm. Finalizar atando una cinta decorativa.

# Paso a paso...



**1** Picar el chocolate semi dulce en trozos muy pequeños.



**2** Derretir en el microondas en los tiempos indicados, revolviendo entre cada intervalo.



**3** Pintar una capa de chocolate en los moldes. Refrigerar 5 minutos y pintar una segunda capa. Refrigerar 5 minutos.



**4** Retirar del molde y rellenar con la mezcla de cocoa, marshmallows y caramelos.



**5** Calentar un objeto metálico y fundir el borde de la media esfera que irá en la parte superior. Completar la esfera.



**6** Derretir el chocolate blanco y decorar con ayuda de una manga pastelera.





## **Sol Gundaker**

desarrolladora de recetas, instructora de cocina

# **¡Gracias por participar de mis cursos!**

Mi meta es enseñarte cada día recetas más sofisticadas para que con ellas sorprendás a tus seres queridos e invitados. Mis cursos son creados con vos en mente, para que no solo adquirás cada vez más habilidades pasteleras, sino que pasés un rato increíble en tu cocina.

