Christmas Candy Chocolates. Preparando la Navidad.

Desde que soy blogger, mi adicción a Twitter, Instagram o Facebook va en aumento y hace que el tiempo que pudiera dedicar a ver televisión se haya reducido en un 90%.

Aún así lo he visto, he visto el anuncio del bar de Antonio, ese que nos recuerda que está aquí la navidad.

Austero, en sintonía con los tiempos que corren, y no exento de polémica por el origen de su autoría, la historia que nos cuenta, logra tocarnos la fibra y nos invita a más de una reflexión; entre ellas la de si realmente hay gente tan generosa.

Yo quiero pensar que sí, y que no hace falta que se dé un acontecimiento tan llamativo, como el de ganar una lotería, para que los ciudadanos de a pié demuestren su grado de solidaridad.

Continúan soplando aires difíciles para muchos hogares, pero la inercia del

calendario les obligará a impostar una sonrisa y celebrar las pascuas haciendo magia y malabares con mínimos o nulos ingresos, porque lo más probable es que ellos no reciban ningún premio extra.

Es en momentos así en los que me siento indecentemente privilegiada y casi culpable por tener el tiempo y los ingredientes que me permiten ofreceros recetas con las que agasajar a los vuestros.

El mundo debería ser más justo (pienso) y si a nivel global no nos corresponde, sí que podemos y debemos, desde nuestro entorno mas cercano, contribuir para conseguir que así sea.

Seamos Antonio pero…no sólo en navidad.

Y ahora la receta; unas «Christmas Candy Chocolates», pequeñas chocolatinas navideñas que, como no podía ser de otro modo, están llenas de alegría y color, tal como quiero que sean las próximas navidades para todos vosotros.

Espero que os gusten.

Besos.

Elaboración

Esta será una receta en dos versiones. Una en chocolate puro, sin gluten, apta por tanto para celiacos y otra con chocolate blanco para aquellos a los que les gusten los chocolates más suaves.
Si no quieres hacer las dos versiones, elige la que más te guste.

Ingredientes para las dos:

– 200 gr. de Chocolate Valor Puro Postres (sin gluten).
– 200 gr. De Chocolate Blanco (usa uno especial para postres o que sea de buena calidad, con alta proporción de cacao).
– 25 gr. de Pistachos pelados.
– 25 gr. de Avellanas tostadas.
– 50 gr. de Frutas Confitadas (que sean deshidratadas para que no mojen el chocolate).

Paso a Paso

Antes de fundir los chocolates vamos a picar las frutas confitadas y los frutos

secos en trocitos muy pequeños y los vamos a reservar hasta el momento de decorar los chocolates.

De Chocolate Negro (sin Gluten)

Ingredientes:

– 200 gr. de Chocolate Valor Puro Postres (puedes usar otra marca pero esta es muy rica).

– Frutas Confitadas (Arándanos, Fresas y Batata) cortadas en trocitos muy pequeños.

– Nueces Tostadas y Pistachos picados en trocitos.

Material Extra:

– Papel vegetal para horno.

– Decomax de Lékué o un biberón o manga pastelera con boquilla redonda pequeña.

Paso a Paso

Troceamos el chocolate y lo derretimos en el microondas. Para evitar que se te pase, ve calentándolo en periodos de 25 segundos a temperatura media, removiéndolo con ayuda de una espátula o cuchara después de cada vez que lo calientes, hasta tener el chocolate totalmente derretido.

Cuanto tengas el chocolate listo, lo pones en el Decomax con una boquilla redonda pequeña y lo cierras (si no tienes el Decomax, puedes usar un biberón o una manga pastelera). Coloca el papel vegetal sobre una superficie totalmente lisa y ve dejando caer el chocolate formando esferas del tamaño que quieras hasta terminar todo el chocolate. Si lo haces con el decomax y si ves que deja de salir chocolate, es porque se habrá quedado pegado a las paredes del dosificador; ábrelo y empuja el chocolate hacia la boquilla del Decomax para aprovecharlo todo.

A continuación y antes de que se empiece a enfriar y endurecer el chocolate, ve colocando las frutas confitadas y los frutos secos sobre cada uno de ellos, como

indica la foto.

Deja enfriar y cuando esté totalmente endurecido podrás despegar los chocolates del papel con gran facilidad.

Deliciosos!!!!!

De Chocolate Blanco

Vamos a repetir los mismos pasos que con el chocolate negro.

Ingredientes:

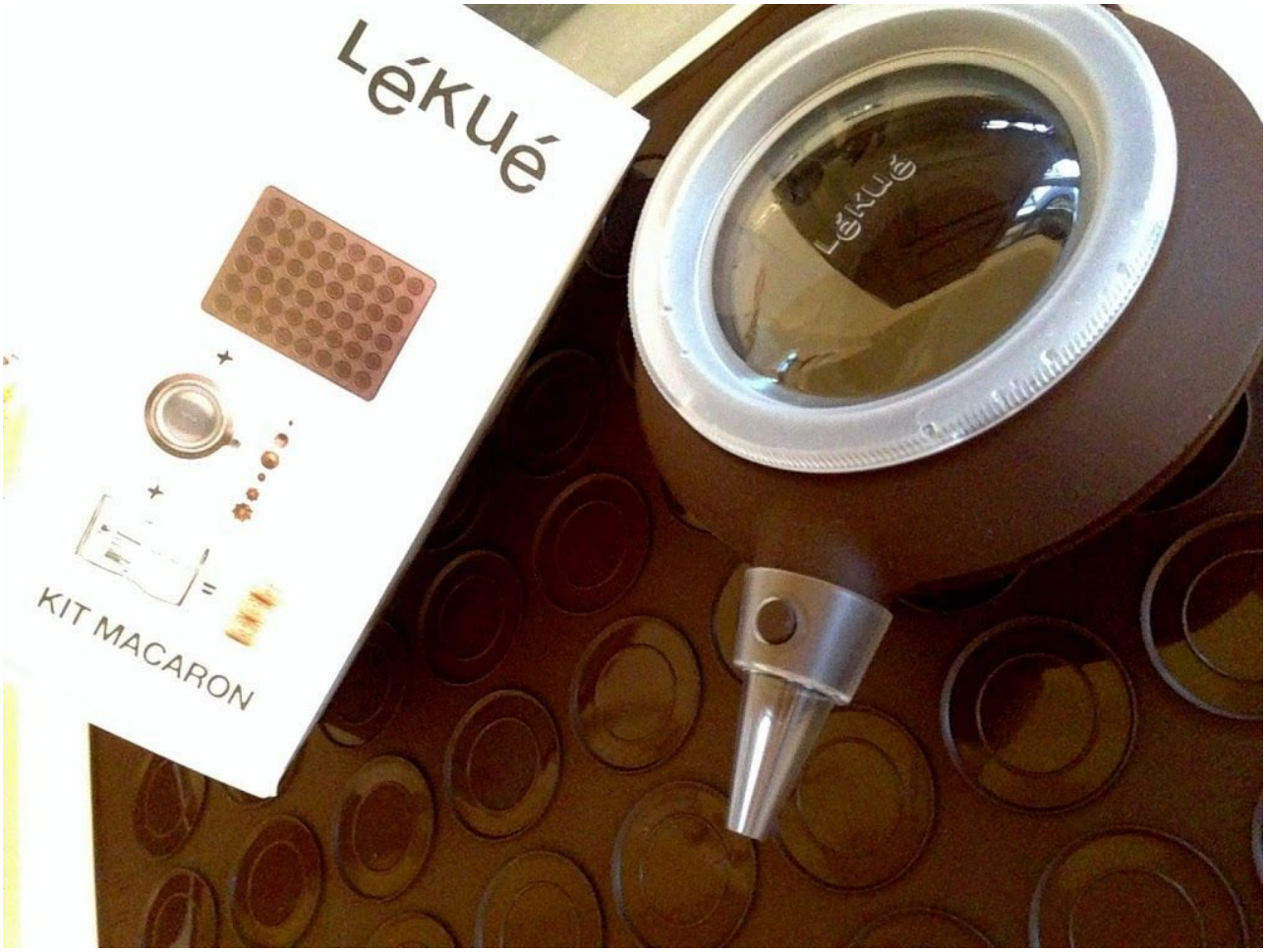
– 200 gr. de Chocolate Blanco (he usado el de la marca Bellarom del Lidl, que está muy rico).

– Frutas Confitadas (Arándanos, Fresas y Batata) cortadas en trocitos muy pequeños.

– Nueces Tostadas y Pistachos picados en trocitos.

Material Extra:

– Kit Macaron de Lékué (Tapete, Decomax y Boquilla Redonda Pequeña).
Si no tienes este kit, puedes hacerlos con una manga pastelera y sobre una superficie lisa cubierta con papel vegetal de horno.



Paso a Paso

Troceamos el chocolate y lo derretimos en el microondas. Para evitar que se te pase, ve calentándolo en periodos de 25 segundos a temperatura media, removiéndolo con ayuda de una espátula o cuchara después de cada vez que lo calientes, hasta tener el chocolate totalmente derretido.

Cuanto tengas el chocolate listo, lo pones en el Decomax con una boquilla redonda pequeña (si no tienes el Decomax, puedes usar un biberón o una manga pastelera), lo cierras y comienza a cubrir los círculos del tapete hasta la marca más pequeña. Si usas el Decomax y ves que deja de salir chocolate, será porque se quedó pegado en las paredes, ábrelo y empuja el chocolate hacia la boquilla del Decomax para aprovecharlo todo y termina de rellenar los círculos (los 200 gr. te darán para un tapete completo).

A continuación y antes de que se empiece a enfriar y endurecer el chocolate, ve colocando las frutas confitadas y los frutos secos sobre cada uno de ellos, como

indica la foto.

Deja enfriar y cuando esté totalmente endurecido podrás despegar los chocolates del tapete con gran facilidad.

Divinos!!!!

Christmas Candy Chocolates

Blanco o negro… cual prefieres???

Ya sé lo que quiero