



# ORIO BALAGUER

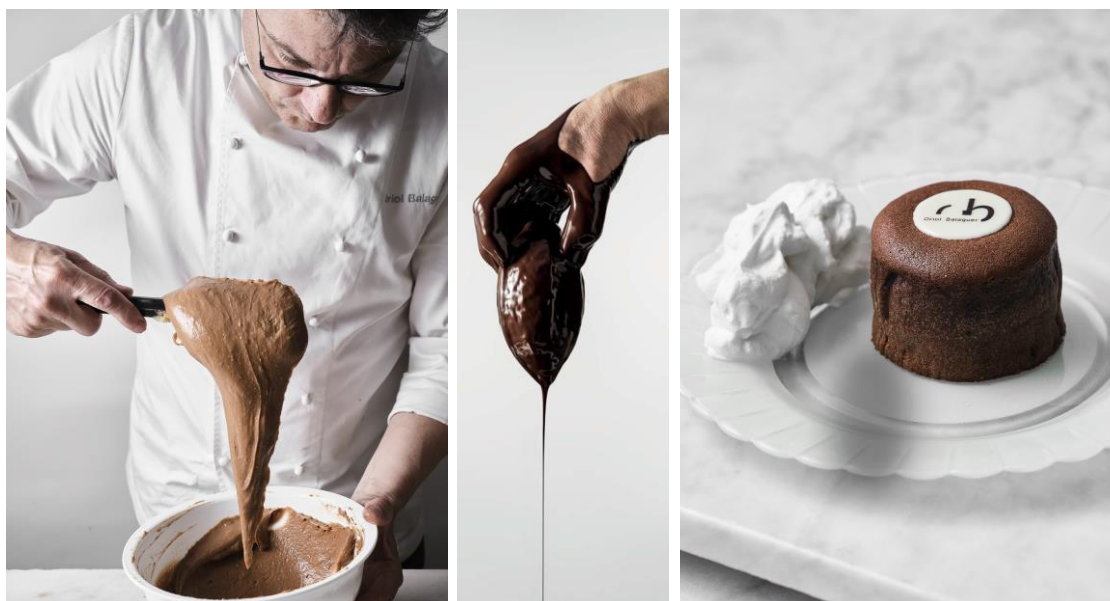
## OH LA LA CHOCOLAT



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



A la venta desde el 28 de febrero de 2024



# ORIO BALAGUER

## OH LA LA CHOCOLAT

Con fotografías de Joan Pujol-Creus

***El nuevo libro del pastelero Oriol Balaguer, reconocido como uno de los mejores del mundo, está dedicado íntegramente a una de las grandes pasiones humanas, el chocolate.***

Oriol Balaguer ha decidido en esta ocasión dedicar un libro monográficamente a una de sus especialidades, el chocolate, que es además una de las grandes pasiones humanas. A través de una selección de recetas, explora todas sus maneras distintas de preparación, para disfrutar del chocolate de manera distinta y en múltiples formatos.

La cocina dulce de Oriol Balaguer, reconocida internacionalmente, fusiona suavidad con textura y sabor, todo un placer exquisito para el paladar y con un perfecto equilibrio entre sabor y forma.

Este libro está dirigido tanto a aficionados como a profesionales, con toda la técnica necesaria, pero explicada de manera accesible y práctica a la vez, para preparar en casa las recetas más deliciosamente irresistibles.



«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»

## Magdalenas de chocolate

Comparte alguna, .no?

### UNIDADES

20 magdalenas

### INGREDIENTES

1 huevo  
85 g de azúcar  
125 g de leche  
15 g de agua de azahar  
50 g de aceite de oliva virgen  
85 g de harina floja  
5 g de cacao en polvo  
7 g de impulsor  
25 g de chocolate negro 70 %  
1 ralladura de naranja  
1 ralladura de limón  
c/s de chips de chocolate  
c/s de azúcar glas

### UTENSILIOS

Batidora, colador, manga pastelera y moldes de magdalenas

1. Batir el huevo con el azúcar hasta obtener una masa muy esponjosa y blanquecina.
2. Incorporar los líquidos y las ralladuras y agregar la harina con el impulsor tamizados.
3. Finalmente, incorporar el chocolate fundido y caliente y mezclar hasta obtener una masa lisa y homogénea. Reposar la masa durante 1 hora.
4. Verter en los moldes con la ayuda de una manga pastelera hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad.
5. Colocar en la superficie chips de chocolate y azúcar glas. Hornear a 170 °C durante unos 12 minutos para moldes de unos 55 g.
6. Para saber si están antes de sacarlas del horno, introducir una brocheta de madera: debe salir limpia al retirarla.



\*Aconsejo dejar reposar la masa 12 horas a 4 °C.

## Selva negra

¡El festival esta garantizado!

### UNIDADES

Un pastel para 8 personas

### INGREDIENTES

#### Bizcocho de chocolate

85 g de mantequilla  
25 g de azúcar moreno  
110 g de chocolate negro 70 %  
5 yemas de huevo (100 g)  
45 g de harina floja  
10 g de cacao en polvo  
35 g de polvo de almendra  
3 g de impulsor  
5 claras de huevo (155 g)  
60 g de azúcar

#### Jarabe

100 g de jarabe de las amareñas  
en almíbar  
100 g de jarabe TPT  
25 g de kirsch

#### Virutas de chocolate

100 g de chocolate negro 70 % cacao



### Varios

Amareñas en almíbar Orto  
Mediterráneo  
Nata para montar 35 % MG

### UTENSILIOS

Cazo, batidora, bol, espátula, varillas, molde para bizcocho y pincel

### Para el bizcocho

1. Batir ligeramente la mantequilla con el azúcar moreno, incorporando progresivamente el chocolate fundido a unos 40 °C.
2. Añadir las yemas en tres veces y reservar el batido, que ha de tener una textura lisa, brillante y elástica.
3. Montar las claras y el azúcar a punto de nieve.
4. Mezclar los dos batidos con delicadeza.
5. Finalmente, incorporar los sólidos con suavidad y tamizados.
6. Verter en un molde de bizcochos de 16 cm de diámetro untado y enharinado o en un molde de silicona. Hornear a 180 °C unos 18 minutos. Enfriar y cortar en 4 pisos.

### Para el empanado

1. Mezclar y reservar en frío.

### Para las virutas

1. El proceso para hacerlas es el mismo que hemos utilizado para la zanahoria, pero sin poner el dedo en el triángulo /rasqueta, de manera que el chocolate se enrollará solo formando pequeñas virutas.

### Montaje

1. Para trabajar cómodamente, utilizar un soporte ligeramente más pequeño que el tamaño del bizcocho.
2. Colocar un primer piso de bizcocho empanado con el jarabe, extender una capa de nata montada al 10 % de azúcar y colocar las amareñas.
3. Repetir esta operación dos veces más.
4. Para finalizar, cubrir la superficie de la tarta con la nata restante y las virutas de chocolate.
5. Dejar reposar la Selva Negra unas horas en el frigorífico antes de su degustación.

## Pan de chocolate

Ponle cariño y pasión y hablale al pan:  
¡te saldra mas rico!

### UNIDADES

2 panes

### INGREDIENTES

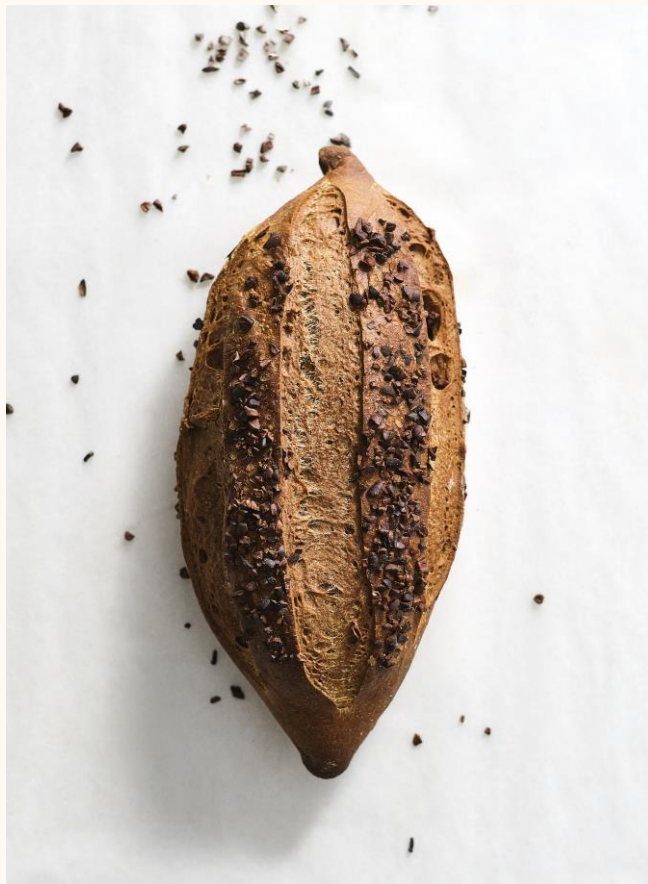
400 g de harina panificable  
250 g de agua de botella  
3 g de levadura  
5 g de sal  
50 g de masa madre  
70 g de chocolate negro 70 %

### Varios

Nibs de cacao

### UTENSILIOS

Batidora, gancho



- 1 Mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate, y amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- 2 Incorporar el chocolate troceado muy finamente, mezclar bien y dejar reposar la masa durante 1 hora y media aproximadamente a temperatura ambiente.
- 3 Dividir la masa en dos piezas y preformar. Dejar reposar la masa de nuevo una media hora.
- 4 Formar las piezas de pan en forma de haba de cacao, pulverizarlas con agua y rebozarlas con nibs de cacao. Reservarlas en el frigorífico hasta el día siguiente.
- 5 Fermentar unas 4 horas a 24 °C y hornear a 230 °C unos 25 minutos.
- 6 Los tiempos de fermentación dependen de muchos factores (receta, procesos, reposos), por lo que no siempre son aproximados.
- 7 Recordar que hay muchas maneras de fermentar el pan.  
Las largas fermentaciones a temperaturas suaves, 8-10-14 °C, son, para mí, uno de los sistemas preferidos, ya que aportan mejores aromas y textura al pan.
- 8 La temperatura de cocción y el tiempo también dependerá del tipo de horno que tengamos en casa.

## Copa Balaguer

Que no te vean, escondete al comer este postre.

### UNIDADES

8 vasos

### INGREDIENTES

#### Cremoso chocolate

150 g de leche

150 g de nata líquida 35 % MG

30 g de azúcar

60 g de yemas de huevo

130 g de chocolate negro 70 %

#### Para los vasos de choco

400 g de chocolate negro 70 %

#### Varios

Nata montada con un 8 % de azúcar

Perlas de chocolate

### UTENSILIOS

Cazo, varillas, espátula, colador



- 1 Llevar a ebullición la leche con la nata y el azúcar. Verter encima de las yemas mezclando enérgicamente.
- 2 Pasarlo por un colador encima del chocolate troceado y emulsionar con un túrmix hasta obtener una textura lisa y brillante.
- 3 Verter todo en un recipiente y taparlo con plástico transparente de cocina a contacto.
- 4 Dejarlo a temperatura ambiente hasta que tenga una temperatura de unos 28 °C. Verterlo en los vasos de chocolate hasta dos tercios de su capacidad y reservarlos en el frigorífico hasta que cuaje el cremoso.

### Para los vasos de chocolate

Si te atreves, sigue leyendo; si no, utiliza vasos de cristal para postres que tengas en casa :).

- 1 Fundir 300 g de chocolate al baño María o en el microondas.
- 2 Mientras, triturar los 100 g restantes en un túrmix hasta obtener un granillo fino. Si no disponemos de túrmix, picarlo con un cuchillo finamente.
- 3 Mezclar el chocolate fundido, que estará a unos 45 °C, con el chocolate triturado y remover con energía hasta que se disuelva por completo.  
En ese momento la temperatura del chocolate será de unos 30 °C, ideal para hacer los vasos de chocolate.

## Tarta de queso de chocolate blanco

Te aconsejo que no hagas el cheesecake... porque te tocara repetirlo cada semana...

### UNIDADES

2 tartas de 16 cm de diámetro  
por 4 cm de alto

### INGREDIENTES

200 g de queso tipo crema  
200 g de mascarpone  
170 g de queso Coulommiers  
70 g de yogur griego  
200 g de huevo  
180 g de azúcar  
½ vaina de vainilla  
70 g de nata líquida  
110 g de chocolate blanco

### UTENSILIOS

Cazo, varillas espátula, aros de  
acero inoxidable y papel vegetal



- 1 Infundir agua con el azúcar y la vainilla y dejar reposar durante 1 hora.
- 2 Romper los huevos y pasarlos por un colador. Verterlos progresivamente encima de los quesos.
- 3 Calentar la infusión y colarla encima del chocolate blanco fundido.
- 4 Añadir a la mezcla de quesos y huevos y trabajar con suavidad hasta obtener una textura homogénea.
- 5 Verter 600 g en cada aro, que habremos forrado previamente con papel vegetal.
- 6 Hornear a 240 °C unos 14 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en el frigorífico.

*\*Dejar reposar 12 horas en  
el frigorífico antes de degustarlo.*



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Vivir es compartir

#### Antes que nada

#### Utensilios

### RECETAS

#### Recetas base

- /Praline de avellanas
- /Crema de caramelo o vainilla para untar
- /Bizcocho de cacao al micro
- /Bizcocho tortada
- /Atemperar chocolate
- /Masa de gelatina
- /Merengue suizo
- /Glasa muerta
- /Crema pastelera
- /Compota de frambuesa
- /Masa madre solida

#### Galletas

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

#### Meriendas

- /Crema de chocolate
- /Macarons de chocolate
- /Magdalenas de chocolate
- /Espirales de merengue y chocolate
- /Nubes de chocolate
- /Palmeritas
- /Tigres
- /San Nicolas
- /Dops
- /Minicruasanes

### Postres

- /Crater de chocolate y praline
- /Chocolate y frambuesa
- /Crema caramelizada de chocolate
- /Flan de queso y chocolate
- /Coulant de chocolate negro
- /Coulant de chocolate blanco y avellanas
- /Raviolis de mango
- /Copa Balaguer

### Pasteles

- /Pastel de chocolate
- /Tarta de chocolate
- /Tarta de queso de chocolate negro
- /Tarta de queso de chocolate blanco
- /Tronco de chocolate
- /Selva negra
- /Mousse de chocolate a cucharadas
- /Carlota de chocolate y manzana
- /Opera de chocolate y café

### Especialidades

- /Bunuelos de Gianduja
- /Mimosas de chocolate
- /Roscon de Reyes
- /Coca de San Juan
- /Lionesas de chocolate con crema montada
- /Estrellas de bizcocho de cacao
- /Pan de chocolate
- /Rocatonnes Balaguer
- /Rocas de Alicante
- /Panettone de chocolate «El perfume»
- /Chocolate a la taza

### Bocados

- /Trufas de ron
- /Trufas de mojito
- /Trufas de frambuesa
- /Trufas de whisky
- /Naranjines
- /Trufas heladas
- /Tabletas XL de chocolate y frutos secos





**ORIO BALAGUER** es uno de los más reconocidos reposteros actuales. Ha ostentado el título de Mejor Pastelero de España durante muchos años, el de Mejor Postre del Mundo y el de Mejor Croissant de España. Este revolucionario de la gastronomía, el primer pastelero de la historia en formar parte de una partida dulce de un restaurante, cursó sus estudios en la Escuela de Pastelería de Barcelona. Posteriormente, se formó en diferentes negocios en España y en el extranjero. Durante siete años formó parte del staff de El Bulli junto a Ferran Adrià quien le ha definido como “uno de los profesionales más completos de la gastronomía”. Con sólo 21 años (1993) es distinguido como Mejor Maestro Pastelero Artesano Español. El año 2003 decidió dar un paso adelante y transmitir a través de la marca que lleva su nombre su talento creativo, su formidable energía y una actitud personal no exenta de espíritu crítico. Bajo una mirada inspirada en la arquitectura y la cultura del diseño, Oriol Balaguer ejecuta una gastronomía dulce que persigue depuradas técnicas artesanales y el equilibrio gustativo perfecto.



Inventor de nuevos placeres dulces, en muy pocos años ha creado un patrimonio culinario excepcional cuyo recetario conjuga innovación y calidad para responder a una clientela cada día más exigente. Actualmente, cuenta con pastelerías y chocolaterías en Madrid y Barcelona, siendo un gran referente, a nivel nacional e internacional, para el mundo de la gastronomía dulce. Es también autor de *Bake it simple* (Planeta Gastro)

## **Oh la la chocolat**

**Oriol Balaguer**

Planeta Gastro, 2024

19,5 x 25 cm

208 páginas

Cartoné

PVP c/IVA: 24,95 €

A la venta desde el 28 de febrero de 2024



**Para más información a prensa, imágenes, ejemplares y entrevistas:**

**Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro**

**Tel: 619 212 722**

**lescudero@planeta.es**

## ¿CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO? Ejemplos de páginas interiores

OH LA LA, CHOCOLATI / Postres

# Chocolate y frambuesa

Cierra los ojos, te recordará la mejor versión del clásico Sacher.

**UNIDADES**  
4 pastelitos

**INGREDIENTES**  
Trufa Grand cru  
100 g de nata líquida 35 % MG  
10 g de amendo  
50 g de cobertura 70 %  
20 g de mantequilla

**Varios**  
Compota de frambuesas (ver página 44)  
Bizcocho cacao (ver página 162)  
Jazabe selva negra (ver página 128)  
Bizcocho microondas (ver página 32)  
Frambuesas frescas

**UTENSILIOS**  
Cazo, bol, espátula, rítmix y colador.


**Para la trufa de chocolate**

- Llevar a ebullición la nata con el invertido y verter encima de la cobertura y la mantequilla.
- Mezclar bien con lengua y emulsionar con un rítmix hasta obtener una textura lisa, brillante y elástica.
- Verter en un recipiente y tapar a contacto con plástico film.
- Dejar reposar a temperatura ambiente (unos 20 °C) un mínimo de 12 horas.

**Montaje**

Colocar un disco de unos 6 cm de diámetro de bizcocho plancha de cacao y empapado ligeramente con el jazabe selva negra. Disponer encima la trufa Grand cru con la ayuda de una cuchara y sin buscar ninguna forma en concreto. Añadir la compota de frambuesas bien fría y el bizcocho de cacao al micro y finalizar con unos toques de frambuesas frescas.

*\*Aconsejo que la trufa Grand cru no pase por nevera.*



98

OH LA LA, CHOCOLATI / Especialidades

# Lionesas de chocolate con crema montada

Una cosa os digo: vamos a llevarnos bien y coged solo una...

**UNIDADES**  
750 g, 30 unidades

**INGREDIENTES**  
Masa de lionesa  
125 g de leche  
125 g de agua  
125 g de mantequilla  
2 g de azúcar  
2 g de sal  
125 g de harina floja  
50 g de chocolate negro 70 % cacao  
5 insectos

**Trufa de chocolate**  
300 g de nata líquida 35 % MG  
20 g de azúcar  
100 g de chocolate 70 % cacao

**Varios**  
Polvo de avellanas (ver página 28)

**UTENSILIOS**  
Batidora, vainas, cazo, espátula y papel vegetal

**Para la masa de lionesa**

- Llevar a ebullición la leche con el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar en un cazo.
- Verter la harina tamizada.
- Mezclar bien hasta que explote el almidón y seguir removiendo hasta que la masa se despegue por completo del cazo. Incorporar el chocolate y mezclar hasta que se funda por completo.



158

159

OH LA LA, CHOCOLATI / Pasteles



134



OH LA LA, CHOCOLATI / Galletas

## Duquesas

No son príncipes, pero son duquesas artesanas. ©

### UNIDADES

10 galletas

### INGREDIENTES

#### Pasta brisa

100 g de azúcar glas  
250 g de harina floja con poca proteína  
25 g de polvo de almendras  
1 g de sal  
4 g de vainilla natural en polvo  
150 g de mantequilla  
1 huevo

#### Trufa 70 % de cacao

150 g de nata líquida 35 % MG  
30 g de mantequilla  
20 g de miel  
130 g de chocolate negro 70 %

### UTENSILIOS

Bol, cazo, espátula y papel vegetal

#### Para la pasta brisa

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

**2** Incorporar el huevo y mezclar sin trabajar la masa en exceso para obtener una textura arenosa.

**3** Extender la masa entre dos láminas de papel vegetal hasta obtener un grosor de medio centímetro aproximadamente y dejar reposar en el frigorífico durante 1 hora como mínimo.

**4** Pasado ese tiempo, cortar con el cortapastas círculos de unos 6 cm de diámetro y colocados en las latas de horno.

**5** Hornearlos a 155 °C unos 18-20 minutos hasta que la superficie esté dorada.

#### Para la trufa

**1** Llevar a ebullición la nata con la miel.

**2** Verter encima del chocolate y la mantequilla y emulsionar con un túrmix hasta obtener una textura lisa y brillante.

**3** Extender la trufa en un recipiente y dejar que empiece a bloquear, es decir, que endurezca hasta tener una textura de crema pasteleira.

**4** Escudillar la trufa con manga y boquilla lisa sobre la mitad de los círculos de pasta brisa y colocar otro círculo de pasta encima, presionando hasta que la trufa llegue a los bordes. Pasar las duquesas por rubo de cacao.

**5** Dejarlas reposar unas horas antes de degustarlas.

*\*Aconsejo disponer unas frambuesas frescas encima de la trufa antes de colocar el círculo de pasta brisa.*



64