



CHOCOLATE A LA TAZA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 20 min

Ingredientes

Leche: 1 litro
Chocolate fondant: 200 gr
Leche fría: 40 cc (opcional)
Harina de maíz: 1 cucharada rasa (opcional)
Mantequilla: 25 gr (opcional)



Preparación

1. Poner el litro de leche en una cazuela y calentar hasta que comience a hervir.
2. Echar de golpe el chocolate fondant troceado y mezclar.
3. Cocer durante 15 a 20 minutos sin que llegue a hervir, mezclando y girando siempre en el mismo sentido hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Si se desea espesar el chocolate, diluir una cucharada rasa de harina de maíz en los 40 cc de leche fría.
5. Añadir la harina de maíz diluida poco a poco a la cazuela, girando siempre en el mismo sentido y sin que hierva.
6. Una vez el chocolate tenga la densidad deseada, separar la cazuela del fuego.
7. Añadir la mantequilla troceada mezclando, siempre en el mismo sentido, hasta que sea totalmente absorbida. No es necesario calentar en este paso.
8. Servir el chocolate caliente momentos antes de tomarlo.

Notas

- *El chocolate fondant es un chocolate sin leche, adecuado para cremas y coberturas.*
- *Al mezclar, se debe girar siempre en el mismo sentido, preferiblemente con una cuchara de madera de mango largo.*
- *Es fundamental que el chocolate no hierva para evitar la formación de grumos.*
- *La mantequilla aporta una textura muy suave al resultado final.*
- *Se suele acompañar con churros, bizcocho o galletas.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Chocolate a la taza	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.