



INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA

BOMBONERÍA



NIVEL: FORMACION BASICA

VENEZUELA, 2001



INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
SECTORIAL INCE TURISMO
GERENCIA DE FORMACION PROFESIONAL
UNIDAD DE TECNOLOGIA EDUCATIVA

BOMBONERÍA



**NIVEL: FORMACION BASICA
MODO: HABILITACION**

Caracas, Septiembre 2001

Dirección General de INCE Turismo

Coronel (Ej) Glenn Sherman Brathwaite

Gerencia de Formación Profesional de INCE Turismo

Lic. Ada Rizzo Rizzo

Unidad de Tecnología Educativa

Lic. María Xiomara García

Asesoría Técnica

Lic. Encarnación Barreto

Especialistas en Contenido

Héctor Talavera

Pastelero de Primera en Repostería Fina

Colaboradores en la Validación

Carlos Rondón

Sub Chef Pastelero

Hotel Caracas Hilton

Jacinto Ortega

Chef Pastelero

Radisson Plaza Eurobuilding Caracas

Antonieta Natera

Jefe de Pastelería

Hotel President

Analista Integral

T.S.U. Lucía Torrealba

Analista Productor de Medios

José Gerardo León Plaza

Transcriptora

Isabel López

Coordinación Técnica Estructural

División de Recursos para el Aprendizaje

Coordinación General

Gerencia General de Formación Profesional

Gerencia de Tecnología Educativa

Primera Edición 2.001

Copyright INCE

CONTENIDO

- ¿Qué es INCE TURISMO?	
- Presentación	
- Introducción	
- Objetivo	
- Unidad I –Elaboración de Bombones en Molde	
- Reseña Histórica del Chocolate	13
- Chocolate	14
- Tipos de Chocolate	15
- Elaboración de Bombones en Molde	18
- Unidad II – Elaboración de Bombones sin Molde	
- Elaboración de Bombones sin Molde	29
- Unidad III – Elaborar Figuras Decorativas en Chocolate	
- Elaborar Figuras Decorativas en Chocolate	37
- Virutas y Abanicos de Chocolate	38
- Figuras Hiladas de Chocolate	40
- Cisne de Chocolate	41
- Bibliografía	43

¿QUÉ ES EL INCE TURISMO?

El Instituto de Capacitación Turística INCE TURISMO, es una Asociación Civil sin fines de lucro, constituida mediante documento firmado el 23 de Septiembre de 1976, por la Corporación de Turismo de Venezuela, CORPOTURISMO y el Instituto Nacional de Cooperación Educativa, INCE; para la formación, adiestramiento y especialización de los Recursos Humanos que requiere el país en las áreas del Turismo y la Hotelería. Dicho documento fué debidamente protocolizado e insertado en el libro de registros correspondientes el 9 de Noviembre de 1976

¿QUÉ HACEMOS?

El INCE TURISMO desarrolla programas de formación, capacitación, adiestramiento y especialización a través de un Sistema de Formación Profesional al servicio de la Hotelería y el Turismo en Venezuela.

NUESTRA MISIÓN

Ejecutar en concordancia con el INCE RECTOR, bajo la tutela del Estado y la participación de Patronos y Trabajadores, las acciones necesarias para alcanzar una formación y capacitación continua de la fuerza laboral, complementando la educación recibida en el sistema formal.

Ofrecer asesoramiento técnico a empresas e instituciones públicas y privadas vinculadas a la Hotelería y al Turismo.

Promover la Actividad Turística y la incorporación de nuestros egresados al mercado laboral

PRESENTACIÓN

Apreciado participante: Este manual es el resultado del esfuerzo de un equipo que ha trabajado arduamente con el fin de ayudarle a formarse en el oficio que ha seleccionado.

El contenido se ajusta a un programa de estudio diseñado según los requerimientos del oficio; pero deseáramos que, además, investigue en otras fuentes para incrementar los conocimientos adquiridos.

Esperamos que aproveche al máximo la oportunidad que el INCE le brinda de convertirse en un trabajador altamente capacitado, que responda ampliamente, a las exigencias de su área laboral y se constituya en un ejemplo a seguir en su futuro desempeño.

INTRODUCCIÓN

Este Manual de Instrucción, fue realizado con la finalidad de ofrecer a los participantes información específica de EL CHOCOLATE; elemento fundamental en la preparación de bombones; cuyo proceso de transformación da lugar a verdaderas y novedosas piezas de arte.

Se encuentra en el mercado, una gran variedad de barras de chocolate, siendo el más usado el Bitter “amargo”, por su sabor semi seco y color atractivo pudiéndose trabajar con mucha facilidad y ligereza por la gran nobleza que representa. Existen también otros tipos de chocolates tales como: Extrabitter (Extra amargo), chocolate con leche, chocolate blanco, chocolate en polvo con o sin azúcar, cacao en polvo, gotas de chocolate y la lluvia o granillo en chocolate, el cual se usa para lograr bonitos y ricos acabados en la elaboración de piezas en el arte del azúcar y la pastelería fina. Se cuenta además con la manteca de cacao, producto extraído de la misma semilla del cacao en el proceso de depuración del chocolate, en su primera fase. Este producto tiene la propiedad de estabilizar el chocolate dándole brillo, textura y dureza.

La manteca de cacao tiene gran importancia en el proceso de templado del chocolate, pues gracias a ella se puede nivelar el grado de pastosidad y dureza de las piezas que se realizan; logrando así que perdure y se mantenga firme y estable a los diferentes cambios ambientales.

Ante las diversas propiedades y gran utilidad de este producto, el INCE TURISMO consideró necesario realizar este estudio, para ofrecer al pastelero; una especialización en esta área de gran demanda en el mercado.

OBJETIVO

Proporcionar a los Participantes los conocimientos prácticos para elaborar Bombones y Figuras Decorativas en chocolate, siguiendo los procedimientos establecidos y las normas de seguridad e higiene.

UNIDAD I - ELABORACIÓN DE BOMBONES EN MOLDES

RESEÑA HISTÓRICA DEL CHOCOLATE

Desde Tiempo Inmemorial, el árbol del cacao, crece en estado natural en las regiones de América Central. Sin duda alguna, los Mayas fueron los primeros en utilizar los granos de cacao para preparar bebidas achocolatadas. El cacao se produce en muchos países, situados en su mayoría en torno al ecuador, aunque el 80% de la producción mundial procede únicamente de seis países, de los cuales cuatro se encuentran en África Oriental (Costa del Marfil, Ghana, Camerún y Nigeria, que produce el 52% del total).

Existen tres especies de árbol del cacao como lo son el criollo, el forastero (del cual se extrae el 70% de la producción total), y el trinitario.

El criollo, es el mejor y él más apreciado de los cacaos. Estas tres variedades son muy frágiles; requieren de un clima cálido y húmedo, aunque son muy sensibles al viento, al sol, enfermedades y los parásitos.

El proceso, que empieza con los granos en el mismo árbol, hasta llegar a nuestra mesa, es uno de los mas complicados que existen, requieren operaciones concretas y que exigen gran precisión y una atención constante, pero ello permite obtener, partiendo de un sencillo grano un producto consistente y de un sabor agradable y tentador.

El chocolate llegó a Europa a principios del siglo XVI. Lo trajeron a España, en 1520, ciertos monjes, según algunos eruditos, o los expedicionarios de

Pedro Alvarado, según otros. En 1594, el florentino Antonio Carletti, regresando de América lo llevó a Italia, y en Francia la exótica golosina se conoció con la ocasión de la boda de Ana de Austria, hija de Felipe III con Luis XIV, fue muy aficionada al chocolate, que le preparaba al gusto español su doncella llamada la Molina, la cual la acompañó a la corte de Versalles. De aquella pequeña sarmentosa y poco atractiva reina, se dice en las Memorias de Mademoiselle de Montpensier que “tenía los dientes negros y cariados porque comía constantemente chocolate”

Madame de Sévigné alaba sus virtudes en una de sus cartas: “Tomé anteayer chocolate para digerir mi comida antes de una buena cena; lo tomé ayer para alimentarme y poder ayunar esta noche ¿La razón por qué lo encuentro tan agradable? Es que actúa según la intención de quien lo come”.

En España, el chocolate alcanzó su mayor difusión en los siglos XVIII y XIX. Tanto en la Corte como en los Salones en las tertulias burguesas o entre el pueblo, el chocolate fue una bebida y un alimento de consumo natural. (Enciclopedia Salvat de la Cocina Pág. 676).

CHOCOLATE

Se denomina chocolate al producto que se obtiene de los granos de cacao molidos, siendo esta una mezcla espesa, oscuro, de textura suave, sabor intenso y un sutil aroma.

Su color oscuro se debe al proceso de tostado y posterior descascarillado, su textura al contenido de la manteca de cacao que lo compone y su agradable sabor, al proceso de endulzamiento obtenido a través de su procesamiento industrial.

Es una pasta de granos de cacao con azúcar. Los granos (almendras), seleccionados tostados para incrementar su aroma, se trituran luego. Así se obtiene una pasta a la que se le añade azúcar refinada (Enciclopedia Salvat de la Cocina pág. 676).

Tipos de Chocolates

Existe en el mercado una variedad de chocolates con los cuales podemos realizar bellos trabajos; jugando con los colores, sabores y texturas de cada uno de ellos, podemos lograr deliciosas combinaciones y sabores al momento de complacer nuestro paladar.

Entre los más comunes encontramos:

Bitter, Extra bitter, chocolate con leche y blanco.

BITTER

Se denomina también “de lujo” o “Continental”, por tener un alto contenido de cacao sólido (75% de agua), con muy poco o nada de azúcar. Su intenso aroma y sabor así como su fuerte color, hacen de este chocolate el ingrediente ideal en tortas y pasteles.

EXTRA BITTER

Se denomina extra bitter por su sabor amargo y seco, su oscuro color predomina sobre los demás chocolates, tiene una apariencia áspera debido a la falta total de azúcar en su composición.

CHOCOLATE CON LECHE

Este tipo de chocolate contiene leche en polvo o condensada y generalmente en torno a un 20% de cacao sólido. Su sabor es dulce y suave. Aunque este tipo de chocolate es el mas popular por ser consumido en tabletas, es menos adecuado que el negro para ser fundido a la taza o para cocinar.

CHOCOLATE BLANCO

Este tipo de chocolate no contiene cacao sólido, el sabor a chocolate se lo da el uso de la manteca de cacao. Es dulce y está considerado como el chocolate de mejor calidad, es bastante suave y sabroso. El chocolate blanco debe disolverse con cuidado, ya que no conserva el color con tanta facilidad.



Atemperado del Chocolate

Se llama atemperado al proceso de batido que se da al chocolate a temperatura moderada utilizando una paleta de madera hasta endurecerlo. Gracias a este proceso, se da brillo y adquiere una consistencia cremosa y apetecible, ideal para la elaboración de bombones y Genoise, lográndose una mayor resistencia a los posibles cambios bruscos de temperatura ambiental.

Ingredientes:

200 grs. de Chocolate.

50 grs. de manteca de cacao.

PROCESO PARA EL ATEMPERADO

Los pasos a seguir para llevar a cabo el proceso de atemperado del chocolate, es el siguiente:

En una olla libre de grasa, se coloca el chocolate picado en pequeños trozos y la manteca de cacao.

Colocar la olla con el chocolate en Baño de María, teniendo mucho cuidado de que no le caiga agua.

Una vez disuelto el chocolate y la manteca de cacao, retirarlos del baño de María y batir con paleta de madera hasta que empiece a perder todo ese calor que adquiere para su fundición.

Seguir batiendo hasta que el chocolate espese.

ELABORACIÓN DE BOMBONES EN MOLDES

Para elaborar bombones en moldes, se debe seguir el procedimiento que a continuación se especifica:

Con la ayuda de una cucharilla se toman pequeñas cantidades de chocolate templado y se colocan dentro de los moldes para bombones, teniendo cuidado de que estén bien limpios y secos.

Una vez llenos los moldes, es recomendable darles unos ligeros golpecitos para sacarles las posibles burbujas de aire que pudieran quedar entre las paredes del molde y el chocolate.

Colocar el molde con el chocolate en la nevera, para acelerar el proceso de endurecimiento y poder desmoldarse con mayor facilidad, las piezas de chocolate.

Para sacar los bombones, de los moldes se debe hacer con cuidado sobre la mesa de trabajo, aunque se despegan fácilmente porque se contraen con el frío

Relleno para los bombones en molde

A continuación, se señalan los diferentes tipos de rellenos para bombones.

RELLENO DE ALMENDRAS



Este tipo de relleno se elabora con los siguientes Ingredientes

100gr de almendras tostadas y pulverizadas.

1 lata de leche condensada.

50 grs. de azúcar.

¼ de litro de crema batida.

Licor de almendras al gusto.

El Procedimiento a seguir es el siguiente:

Unir las almendras tostadas y pulverizadas con la leche condensada.
Agregar el azúcar, el licor y por ultimo con movimientos envolventes, la crema batida.

RELLENO DE NUECES

Este relleno se prepara con los ingredientes que seguidamente se mencionan:

100 grs. de nueces peladas y trituradas.

1 lata de leche condensada.

50 grs. de azúcar.

¼ de litro de crema batida.

Licor de nueces.

*El procedimiento es igual al anterior.

RELLENO DE AVELLANAS

Los ingredientes a utilizarse, para su preparación, son:

100 grs. de avellanas molidas.

1 lata de leche condensada.

50 grs. de azúcar.

¼ de litro de crema batida

Licor de Avellana

*El procedimiento es igual a los anteriores.

CREMA PRALINÉ

Esta crema se elabora con base en los siguientes ingredientes:

30 grs. de nueces peladas.

30 grs. de avellanas peladas.

30 grs. de almendras peladas.

Caramelo: 1 taza de azúcar.

¼ de taza de agua.

Procedimiento:

Tostar ligeramente las nueces, almendras y avellanas.

Montar al fuego el agua y el azúcar hasta formar un caramelo dorado.

Dejar reposar el caramelo sobre una bandeja engrasada.

Moler los tres frutos secos y el caramelo.

Formar una crema un poco heterogénea.

Rellenar los moldes que deberán tener de antemano la primera capa de chocolate atemperado y frío.

RELLENO DE CHOCOLATE

En su elaboración se utilizan los siguientes ingredientes:

100 grs. de chocolate bitter.

100 grs. de crema de leche.

Procedimiento

En una olla colocar la crema de leche y llevar a fuego moderado, hasta que esté a punto de hervir.

Bajar del fuego y agregar el chocolate cortado en pequeños trozos.

Batir con paleta de madera hasta que enfríe y espese; para darle punto de crema.

Rellenar los bombones, con mucho cuidado.

Nota: Si la preparación llegara a quedar muy dura y gruesa, se puede volver a calentar para que el chocolate pierda un poco de cuerpo.

CREMA DE CAFÉ

En su elaboración se utilizan los ingredientes que se mencionan:

1 lata de leche condensada.

3 cucharadas razas de café instantáneo.

Procedimiento:

En una olla colocar la leche condensada y llevarla a fuego moderado, moviendo con paleta de madera para que no se pegue.

Agregar las tres cucharadas de café instantáneo y seguir revolviendo hasta disolver.

Dejar enfriar y usar como relleno.

RELLENO DE LICOR

Los ingredientes a utilizarse son:

150 grs. de mazapán.

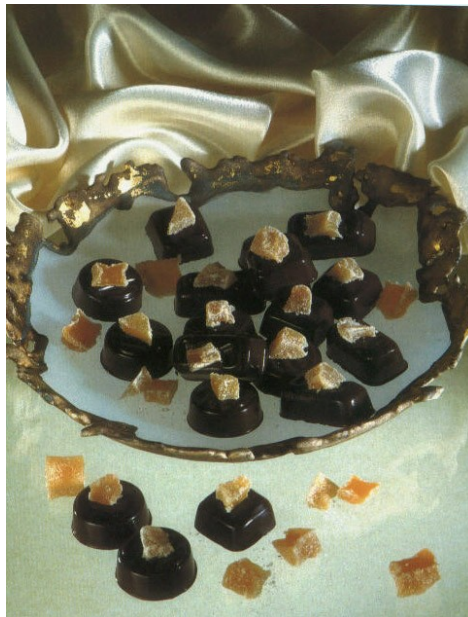
1 copita de licor al gusto.

Procedimiento

En la mesa de trabajo colocar el mazapán y trabajarlos con una espátula, agregándole el licor poco a poco, hasta darle punto de crema, la cual deberá

tener cuerpo y punto suficiente como para poder rellenar los bombones, sin que la humedad del relleno altere el color del chocolate o su textura.

Nota: Se recomienda usar licor para acondicionar el mazapán, nunca agua porque se fermenta.



El proceso para elaborar y rellenar bombones es un poco delicado, se recomienda tener de paciencia y delicadeza al momento de realizar esta práctica; se requieren moldes hondos para bombones, el relleno de su preferencia realizado con anticipación y chocolate atemperado.

Normas Generales

Colocar el chocolate atemperado dentro de los moldes para bombones.

Vaciar los moldes en la misma olla donde está el chocolate para que estos queden con una fina capa de chocolate.

Limpiar el exceso de chocolate de los moldes con la ayuda de una espátula o taroco.

Refrigerar los moldes por espacio de 10 minutos para que endurezca la primera capa de chocolate.

Transcurrido este tiempo, sacar los moldes de la nevera y colocar el relleno con mucho cuidado para no mover o romper el fondo.

Colocar chocolate por encima del relleno para sellarlo y así formar la base del bombón.

Volver a refrigerar hasta que endurezca el chocolate y se contraiga, despegándose solo del molde.

Para preservar los bombones en el refrigerador es preciso tomar algunas precauciones; pues el frío excesivo tiende a opacar el chocolate, formándose una mancha blancuzca que afea la presentación del mismo.

Para evitar este deterioro se recomienda colocar los bombones, una vez hechos, sobre una bandeja cubierta con papel parafinado; disponer los bombones en la bandeja por forma y tamaño; cubrirlos con otra capa de papel parafinado y repetir la operación. Guardarlos en la parte baja de la nevera, pues allí el frío no es tan fuerte y las piezas de chocolate se mantienen frescas y brillantes.

Se recomienda no colocar más de 2 capas de chocolate por bandeja, ya que el peso de las capas puede fracturar los chocolates inferiores, dañando así el trabajo realizado.

UNIDAD II

ELABORACIÓN DE BOMBONES SIN MOLDES

Este método es considerado el más artesanal de todos, pues son las manos de los que elaboran y decoran bombones las que darán forma y decorarán cada una de las piezas realizadas de una manera original y artística.

Para el desarrollo de esta técnica es necesario tener los conocimientos básicos del atemperado del chocolate y contar con los instrumentos necesarios para su fácil manipulación.

TRUFAS DE CHOCOLATE

Se denominan trufas a pequeñas bolitas de chocolate hechas a base de galletas, licor y frutos secos como almendras, avellanas o nueces.

Para elaborar las trufas se utilizan como ingredientes:

625 grs de chocolate bitter

½ litro de crema de leche.

1 lata de leche condensada

Ron al gusto.

50 grs de mantequilla.

El Procedimiento se menciona a continuación:



Derretir el chocolate en baño de María.

En una olla, mezclar la crema de leche, el azúcar y la leche condensada y llevar al fuego hasta que hierva.

Retirar del fuego e incorporar el chocolate derretido, añadir el ron y la mantequilla, dejar enfriar.

Una vez fría, trabajar un poco la pasta para que quede esponjosa y dejarla reposar por varias horas.

Hacer las bolitas con las palmas de las manos y pasarlas por cacao en polvo o lluvia de chocolate.

BOMBONES DE MAZAPÁN CUBIERTOS CON CHOCOLATE

Estos bombones son de fácil y rápida elaboración, muy deliciosos y de brillante acabado.

Sus ingredientes son:

500 grs. de mazapán.

Cobertura de chocolate atemperada.

El Procedimiento se especifica seguidamente:

Formar bolitas de tamaño medio con mazapán y disponerlas sobre una rejilla con una bandeja de fondo.

Cubrir cada bolita con el chocolate atemperado, dejándolo escurrir a través de la rejilla.

Dejar secar un poco y con la ayuda de las pinzas para bombonería, colocarlas en capacillos.

Refrigerar por unos minutos.

BOMBONES DE CHERRY

Estos deliciosos bombones se ubican dentro de los más ricos y atractivos, por su proceso de elaboración. Su apariencia suave y esponjosa permite la combinación del sabor del chocolate blanco y negro y el crocante de las nueces, almendras o avellanas le dan un toque especial, que satisface el paladar.

Sus ingredientes son:

Cerezas Cherry.

Chocolate blanco atemperado.

Chocolate negro atemperado.

Nueces, almendras o avellanas trituradas.

Azúcar glass.

El Procedimiento a seguir se señala a continuación:

Secar con toalla absorbente el almíbar de las cerezas.

Bañar las cerezas con el chocolate blanco. Dejar endurecer.

Bañar nuevamente con el chocolate negro. Dejar endurecer.

Repetir el baño de chocolate de manera intercalada, hasta darle volumen y tamaño deseado.

Cuando el último baño de chocolate esté aún fresco, espolvorearle las nueces, almendras o avellanas trituradas.

Espolvorearle azúcar glass.

Colocar en capacillos.

SALCHICHÓN DE CHOCOLATE

Estos ricos bombones, utilizan como ingredientes:

2 tabletas de chocolates.

2 paquetes de galletas.

100 grs. de mantequilla.

1 lata de leche condensada.

El Procedimiento es el siguiente:

Derretir en Baño de María el chocolate y la mantequilla.

Una vez disueltos se le agrega la leche condensada y se revuelve por 5 min.

Dejar enfriar, triturar las galletas y mezclar con lo anterior.

Con este mezcla hacer rollos y envolverlos con papel de aluminio.

Refrigerar.

UNIDAD III

ELABORAR FIGURAS DECORATIVAS EN CHOCOLATE

Existe en el mercado, gran cantidad de excelentes productos hechos con chocolate, con este delicioso producto, se elaboran además, figuras decorativas; llegándose a preparar auténticas esculturas; por algo en el mundo entero se le reconoce como el manjar de los Dioses.



Virutas y Abanicos de Chocolate

Las técnicas empleadas para elaborar virutas y abanicos de chocolate, son muy sencillas se utilizan como elementos decorativos para tortas y pasteles, llegándose a crear diseños hermosos y especiales; verdaderas obras de artes de azúcar.

Es importante dominar la técnica de atemperado, pues constituye la base de los elementos decorativos; de allí en adelante, se despliega la creatividad y destreza manual.

Para preparar las Virutas de Chocolate; se requieren como utensilios una bandeja metálica plana y una espátula triangular.

Los ingredientes básicos es el chocolate negro o blanco, atemperado.

Para su elaboración se sigue el procedimiento que se señala:

Extender un poco de chocolate atemperado con una espátula, sobre la bandeja de trabajo.

Refrigerar por algunos minutos, hasta que al colocar el dedo sobre el chocolate no se marque, ni deje huella.

Sacar la bandeja de la nevera y colocarla sobre la superficie de trabajo; ayudándose con la espátula triangular. Seguidamente formar virutas de chocolate, mediante movimientos cortos y rápidos, para hacer que el chocolate se enrolle sobre sí mismo, formando palitos. Colocarlas en otra bandeja con papel parafinado y refrigerar por unos minutos para que endurezca por completo.

Para preparar Abanicos de Chocolate se requiere como Utensilios: Una bandeja metálica plana, espátula triangular y cartucho o manga de papel parafinado. Se utiliza como ingredientes Chocolate negro ó blanco atemperado.

El Procedimiento se especifica, seguidamente:

Colocar la bandeja sobre la superficie de trabajo y verter la cobertura negra alisándola con la espátula triangular.

Coloque la cobertura blanca en un cartucho de papel parafinado y trazar líneas finas y regulares sobre la cubierta negra.

Guardar en la nevera por 15 minutos aproximadamente.

Transcurrido este tiempo, colocar la bandeja sobre la mesa de trabajo y con la ayuda de la espátula triangular y sujetando uno de los bordes del chocolate, con el dedo índice; formar abanicos, los cuales se colocarán en una bandeja con papel parafinado y se refrigerarán por unos minutos, para que se endurezca el chocolate por completo.

Figuras Hiladas de Chocolate

La técnica para elaborar figuras hiladas de chocolate es sencilla y delicada, permite poner de manifiesto la capacidad para realizar finas piezas y formas para la decoración de pasteles, tortas y todos aquellos platos dignos de la más alta presentación, al estilo francés.

Para la elaboración de estas piezas se requiere: Cobertura atemperada, cartucho o manga de papel parafinado, tijeras, bandeja metálica plana forrada con papel parafinado, patrón o plana de la figura a elaborar en chocolate, Nevera.

El procedimiento a seguir se menciona a continuación:

Colocar el chocolate o cobertura atemperada dentro del cartucho de papel parafinado.

Con la tijera cortar la punta lo más fino posible.

Colocar en el fondo de la bandeja el patrón o plana del diseño a realizar en chocolate.

Colocarle encima el papel parafinado.

Calcar la figura del patrón o plana con el cartucho de chocolate en forma de hilo.

Refrigerar por varias horas.

Cisne de Chocolate

Esta es una técnica muy fina y delicada cuando se elabora, se puede llegar a crear una figura armada y con volumen; imitando toda la belleza y sutileza natural de un cisne, en finos hilos de chocolate.

Los utensilios necesarios son: bandeja metálica plana, patrón del cisne y papel parafinado.

Como ingredientes se requiere básicamente el chocolate negro o blanco atemperado

El procedimiento a seguir se especifica a continuación:

Hacer un cartucho con papel parafinado y vaciarle el chocolate.

Colocar en el fondo de la bandeja el patrón o plana del cisne.

Colocar encima el papel parafinado y con el cartucho lleno de chocolate, ir copiando la figura con mucho cuidado.

Refrigerar por varios minutos.

Proceder al armado del cisne, pegando sus partes con puntos de chocolate atemperado.

Una vez armado, refrigerar por varias horas.

BIBLIOGRAFÍA

C. Gianola. Repostería Industrial. Editorial Paraninfo S.A.

Christine Mc Fadden. La gran Enciclopedia del Chocolate. Grupo Editorial Edipresse. Tomo II.

Enciclopedia Salvat de la Cocina, Pamplona (Colombia) Salvat S.A.
Ediciones 1977. Tomo III.

Michel Roux. La Pasión por los Postres. Ediciones Elfos.