

******* PRESENTACIÓN JESSICA DÉNIZ, JESSITARTAS *******

Soy Jessica Déniz, diseñadora de tartas de las Islas Canarias (España), aunque ya llevo la mitad de mi vida residiendo en Madrid, donde, desde hace siete años, he dado rienda suelta a la IMAGINACIÓN para conseguir hacer realidad originales sorpresas hechas dulce! Mi especialidad son la TARTAS REALISTAS EN TRES DIMENSIONES y, cómo no, los JESSICHUPS! Pequeños y graciosos bocados de riquísimo bizcocho cubiertos de una deliciosa capa de chocolate y, lo mejor de todo, decorados con las FORMAS MÁS DIVERTIDAS y los PERSONAJES MÁS SIMPÁTICOS!

A lo largo de mi trayectoria como diseñadora de tartas, he trabajado duro y he aprendido, de la mano de reconocidos cake designers internacionales, para conocer el mayor abanico de técnicas y poder emplearlas en mis creaciones, según requiera cada diseño, hasta lograr poner en pie, hasta el momento, todo lo que me han solicitado. Eso sí, no sin antes darle infinitas vueltas a la cabeza o dibujar bocetos hasta dar con la estructura que se ajuste al diseño deseado.

Y si de algo me ha servido investigar, probar una y otra vez, ensayo y error, ha sido no sólo para armarme de paciencia y saber que las cosas bien hechas requieren de su tiempo, sino para conseguir dar con las claves de los INDOMABLES CAKE POPS y lograr dar forma a divertidos JESSICHUPS a prueba de esas BOLITAS+PALITOS tan REBELDES y que a veces, tanto se nos resisten! Peo eso ya es historia!

Durante estos 7 años he elaborado Jessichups y Jessitartas de todo tipo: personajes de dibujos animados, animalitos domésticos, de granja, de mar, de selva, del desierto... enamoradizas princesitas, aventureros piratas, abstractos y un largo etcétera... Desde que comencé, afortunadamente no he parado de dar forma a base de varillas, cuchillo, chocolate fondant y sprinkles, a Jessichups y Jessitartas de todo tipo. Muchas de ellas han formado parte de bonitas sorpresas en varias cadenas españolas de televisión, otras, han arrancado preciosas sonrisas de puertas adentro, en cumpleaños familiares y de amigos... y en todas ellas, pongo siempre la misma PROFESIONALIDAD, ILUSIÓN Y CARIÑO. Todo mi empeño en que la

dulce sorpresa refleje siempre EL ENTUSIASMO con el que realizaron el bonito encargo.

Por eso, te invito a que conozcas conmigo todas las claves para elaborar simpáticos bocados de bizcocho y chocolate y, lo mejor de todo, elaborados sin moverte de casa, en tu propia cocina y con tus propias manos! ¡YA TENGO EL CHOCOLATE LISTO! ¡TE ESPERO!

***** PRESENTACIÓN DEL CURSO *****

¿Quieres aprender a elaborar estos simpáticos Jessichups? Divertidas y deliciosas bolitas de bizcocho cubiertas de ¡riquísimos chocolates de colores!

Con confetti de azúcar, sprinkles de distintas formas y tamaños, caramelos, golosinas o nubes de colores y... ¡mucho ilusión!

Hacer formas graciosas, unas sencillas... otras más complejas, pero ¡igualmente realizables! Únicamente tienes que sentarte ante la pantalla de tu ordenador o descargar un completo PDF con todas las recetas, materiales, con cada paso a paso, y lo conseguirás hacer ¡con tus propias manos!

Sólo necesitas: unas gotitas de entusiasmo, una pizca de ilusión y ganas de divertirse...lo mezclamos todo bien y... ¡ya lo tienes! Dulces cake pops convertidos en simpáticos Jessichups con los que sorprenderás no sólo por los diseños, sino ¡por el intenso sabor de cada bocado!

¿Quieres elaborar Jessichups y ACABAR CON LA REBELDÍA de las bolitas de delicioso bizcocho unidas a un palito? ¡ÉSTE ES TU CURSO! Jessichups! La nueva era de los cake pops! Aquí lo tienes, a tu alcance, un AMPLIO CURSO donde tendrás todo lo necesario para elaborar tanto diseños como surgen ¡de tu imaginación! ¡DISFRÚTALO!

Ahora, HOBBYLOO se convierte en la Plataforma en la que puedes aprender, muy de cerca, con todo lujo de detalles, paso a paso, todas esas TÉCNICAS Y TRUCOS QUE YO HE IDO DESCUBRIENDO A BASE DE PRUEBAS A LO LARGO DE 7 AÑOS. Un COMPLETÍSIMO CURSO con el que tendrás la posibilidad de aprender a ELABORAR DIVERTIDOS JESSICHUPS y tendrás a mano las CLAVES para que los que LOS ELABORES TÚ MISMA/O, CON TUS PROPIAS MANOS Y EN TU PROPIA COCINA. ¡Serán un éxito!

Un curso que te DESVELA TODOS LOS ENTRESIJOS, los OBSTÁCULOS o los posibles fallos, y te demostramos que TAMBIÉN TIENEN ARREGLO!

Materiales, recetas, ingredientes imprescindibles, errores a evitar, "accidentes" que arreglar, trucos para lograr hacer tus propios diseños... TODO, lo tienes aquí, en el curso que he preparado para tí, AL DETALLE, en HOBBYLOO.

TE ESPERO CON EL HORNO ENCENDIDO Y EL CHOCOLATE LISTO! ¡NO HABRÁ JESSICHUP QUE SE NOS RESISTA! ¡ÉSTE ES TU CURSO!

SECCIONES DE LA GRABACIÓN:

> CAPÍTULO 1: MATERIALES

** Para hacer unas 20 bolitas:

- 500 gramos bizcocho (ya sea de chocolate o al gusto, según requisitos del diseño)
- CREMA: 140 gramos ganaché chocolate negro (1:2) o de chocolate blanco (1:3) o 100 gramos crema queso (30 gr queso+70 gr azúcar glas)
- Chocolates coloreados (según diseños)

** **Instrumental:**

- Bowl (para hacer la mezcla si no se tiene robot de cocina)
- Palitos
- Soporte para ponerlos a secar
- Recipientes aptos microondas (donde derretir los chocolates de colores)

- Espátulas de pastelero pequeñas o cuchillos de punta redonda.
- Báscula
- Punzón (o palillos)
- Bisturí (o cuchillo pequeño bien afilado)
- Pinceles

- Sprinkles (corazones de colores, bolitas negras, rojas y rosa, caramelos con forma de estrella, otros con forma de gota y de color amarillo y naranja, palitos rectos tipo pretzel, bolitas de colores perlados, pastillas de chocolate (tipo smarties) grandes y pequeñas de color amarillo y blanco, bolitas blancas de anís)
- Ojos (pastillitas blancas, rotulador negro, glasa negra o bolitas pequeñas negras tipo semillas amapola)
- Nubes de golosina (según diseño, en este caso rojas con forma similar a la de un cono)

- Fondant (necesitaremos negro y amarillo)
- Mini rodillo
- Cortadores circulares de unos 3 cm y 10 cm de diámetro.
- Boquilla
- Servilleta

NOTA: SIEMPRE EXISTE LA OPCIÓN DE ELABORAR EN FONDANT AQUELLOS CARAMELOS O BOLITAS QUE NO ENCONTREMOS EN NUESTRAS TIENDAS DE GOLOSINAS. Podemos hacer ojos con fondant blanco, moñitos, estrellas, etc...

> CAPÍTULO 2: LOS CHOCOLATES

Utilizaremos diferentes tipos de chocolates (en pastillas, en tableta, en láminas y en trozos). El OBJETIVO es llevar a cabo una COMPARACIÓN entre todos ellos para que cada persona utilice los que más les gusten, los que mejor se adapten a su diseños, y también CÓMO TRATARLOS, CÓMO ATEMPERARLOS Y HACERLOS MÁS MANEJABLES con distintos ingredientes grasos que nos permitirán convertirlos en más líquidos si fuera necesario. Es un capítulo muy práctico y recomendable.

Además, aprenderemos a conseguir CHOCOLATE DE UN NEGRO INTENSO a partir del chocolate de tableta para derretir que encontramos en cualquier supermercado.

Así, necesitaremos chocolates de estos colores:

- Amarillo
- Blanco
- Azul
- Verde
- Negro

Y estos tipos de chocolates:

- PASTILLAS (tipo Candy Melts)
- TABLETA (blanco y chocolate negro o con leche) + colorantes en gel (de esta forma haremos negro, pero comprobaremos el por qué utilizar en gel y nunca en polvo)
- TROZOS (Prager, de momento han dejado de distribuirlos, pero en www.exclusivasdae.com tienen buenas alternativas)

**** Formas de ATEMPERARLOS y hacerlos MÁS LÍQUIDOS:**

- Baño maría o microondas: Beneficios y perjuicios:

a) MICROONDAS: más rápido pero si te pasas de tiempo puedes QUEMAR el chocolate

b) BAÑO MARÍA: más lento, no se quema nunca, mucho cuidado con que caiga agua pq estropea.

1. MANTECA DE CACAO (en escamas o crema tipo Crisco)
2. Aceite de oliva (un poquito)

>> Posibles perjuicios: si se abusa pueden manar gotitas de aceite

- Pastillas (mejor al baño maría, en micro puede solidificarse)
- Tableta (microondas o baño maría) + (es líquido, no requiere añadidos)
- Trozos (tampoco requieren añadidos, son muy líquidos, quizá necesitan DOBLE CAPA)

> NOTA: siempre ir añadiendo la manteca o aceite poco a poco e ir probando

**** CAPÍTULO 3: JESSICHUPS BÁSICOS:**

- APRENDEREMOS A ELABORAR JESSICHUPS DESDE EL PRINCIPIO, ES DECIR, DESDE CÓMO ELABORAR LAS BOLITAS HASTA TRUCOS PARA EVITAR QUE SE

DESPRENDAN DEL PALITO, Y LOGRAREMOS HACER SIMPÁTICOS DISEÑOS UTILIZANDO EL CHOCOLATE Y SPRINKLES!

1. Pollitos y gallinitas (choco amarillo y blanco, corazones de colores y muñecos de gengibre en sprinkles)
2. Abstractos (con Churretoncillos) o con sprinkles y otras cositas como mariposas o estrellas) Chocolate azul intenso.
3. Ositos de peluche y sin peluche (punzón/palillo, ojos pastillas blancas, smarties azules, naranja y amarillo y dos corazones azules con un confetti redondo azul para hacer pajarita) Chocolate blanco y azul.

**** CAPÍTULO 4: JESSICHUPS INTERMEDIOS:**

- IREMOS UN PASO MÁS ALLÁ EN LOS DISEÑOS. DAREMOS LAS CLAVES PARA CONSEGUIR QUE NADIE QUEDE INDIFERENTE ANTE NUESTROS DULCES Y SIMPÁTICOS BOCADOS DE BIZCOCHO Y CHOCOLATE. APRENDEREMOS A ELABORAR JESSICHUPS COMPUESTOS POR VARIAS BOLITAS DE BIZCOCHO U OTROS PERSONAJES MÁS ELABORADOS APORTÁNDOLES EXPRESIÓN!

1. Patito (chocolate amarillo, corazones amarillo y naranja, pico pastilla caramelito rosa)
2. Princesa (chocolates blanco, fondant amarillo, estrella de caramelo amarilla (o de fondant)
3. Muñeco de nieve (choco blanco, nariz de caramelo en forma de gota color naranjas (se puede hacer con fondant o también sustituyéndola por una judía de gominola naranja), ojos pastillas blancas, palos pretzels, rotulador negro o glasa negra o semillas de amapola)

**** CAPÍTULO 5: JESSICHUPS AVANZADOS:**

- APRENDEREMOS A ELABORAR JESSICHUPS CON FORMAS MÁS COMPLEJAS EN LOS QUE NO SÓLO UTILIZAREMOS CHOCOLATE Y SPRINKLES O

CARAMELOS, SINO QUE DAREMOS FORMA A PARTES DEL DISEÑO CON FONDANT Y UTILIZAREMOS COLORANTES EN POLVO MATES PARA APORTAR SOMBRAS.

1. Loro (chocolate verde intenso, fondant amarillo y blanco, color dust verde mate, amarillo y rojo, boquilla circular por ambos lados, rotulador negro, azul y naranja, colorantes en polvo mate verde intenso, amarillo y rojo)

2. Kokeshi (chocolate azul intenso, colorante metalizado dorado, fondant negro para el pelo, y cortador redondo de unos 3cm. regaliz, anillo caramelo, rotulador negro, zapatos sprinkles, colorante rosa para hacerle colorete)

3. Geisha (opción sólo cabeza y opción vestido hecho con una nube roja en forma de cono). Chocolate blanco, Fondant negro, cortador circular de unos 10 cm de diámetro para pelo, caramelos con forma de hormiga amarilla (si no se encuentran se puede elaborar simplemente una especie de palito con fondant amarillo, bolitas negras de gominola, bolita roja pequeña de caramelo, colorante en polvo rosa para marcarle coloretes, rotulador negro para hacerle los ojos, rotulador rojo para pintarle la boca.

RECETAS: Necesitaremos 500 gramos de bizcocho y 140 gramos de ganache de chocolate para obtener unas 20 bolitas.

***** BIZCOCHO DE CHOCOLATE RIQUÍSIMO, SENCILLÍSIMO Y RAPIDÍSIMO:**

INGREDIENTES:

- 400 gr de harina
- 300 gr de azúcar
- 80 gr de cacao sin azúcares añadidos

- 250 ml de agua o de café (según gustos)
- 250 ml de leche entera
- 180 ml de aceite de girasol

- Una cucharadita (de las de café) de vainilla
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de levadura en polvo

ELABORACIÓN:

- ** Precalentar el horno 10 minutos y dejarlo a 170 grados centígrados.
- ** Engrasar un molde (sugiero molde de unos 10 cm de diámetro para que el bizcocho suba, en vez de expandirse sobre una base demasiado amplia, y así tenga bastante miga).

1. Mezclar todos los ingredientes secos (harina, azúcar, cacao, sal y levadura)

2. Mezclar todos los ingredientes líquidos (agua o café, leche, aceite de girasol y vainilla)

3. Si tienen robot de cocina pueden unir ambas mezclas y batir hasta que se obtenga una masa homogénea. En caso de que se haga con varillas, ya sean manuales o eléctricas, se añade de forma gradual la mezcla de ingredientes sólidos a la mezcla de ingredientes líquidos.

4. Verter sobre el molde y hornear a 170 grados centígrados durante unos 45 minutos. Como siempre, estar pendiente del bizcocho porque cada horno es un mundo, por lo que puede cocer antes o después nuestro bizcocho. Recomiendo pinchar el bizcocho a los 35 minutos de horneado porque hay ocasiones, según el horno, en los que está listo ¡antes de lo que esperamos!

NOTA: DEJAR ENFRIAR Y A LA NEVERA! SIEMPRE SALEN MEJOR SI EL BIZCOCHO PASA AL MENOS UN DÍA ¡AL FRESQUITO DEL FRIGORÍFICO!

***** GANACHÉ DE CHOCOLATE NEGRO ***** Proporción 1:2 (Por 500 gr de bizcocho necesitamos unos 140 gr de ganache)

- 50 ml de nata (al menos 35% de grasa)
- 100 gr de chocolate, en tableta (al menos 53% de cacao)

ELABORACIÓN:

1. Tener troceado el chocolate
2. Calentar la nata hasta que hierva y en ese momento retirarla del fuego
3. Añadir los trocitos de chocolate y comenzar a remover. Podemos esperar un minutito antes de remover para que se derritan un poco y luego remover con varillas o tenedor hasta que esté totalmente integrado
4. Dejar enfriar hasta que quede como una pasta

NOTA: NO ESPERAR DEMASIADO PARA REMOVER PORQUE SI LA NATA SE VA ENFRIANDO SIN QUE EL CHOCOLATE SE HAYA DERRETIDO GRACIAS AL CALOR, PODRÍAN QUEDAR GRUMOS DE CHOCOLATE Y NO NOS INTERESA PORQUE PODRÍAN PRODUCIR BULTITOS EN LOS JESSICHUPS.

****** BIZCOCHO MSC (MADEIRA SPONGE CAKE) ***** (de vainilla, limón, fresa,... a elección)

INGREDIENTES:

- 2 huevos medianos
- 200 gr harina
- 200 gr azúcar blanquilla
- 200 gr mantequilla
- 1 cucharada de levadura en polvo

ELABORACIÓN:

- Precalentar horno a 170 grados centígrados
- Engrasar un molde de unos 20 cm de diámetro (se puede usar cualquier molde, sólo que siempre es mejor que no sean demasiado grandes para esta cantidad de masa porque lo que nos interesa es que suba y tener bastante miga)

1. Batir los huevos y el azúcar hasta que obtengamos una mezcla esponjosa
2. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente
3. Añadir la harina de forma gradual (siempre mejor si está tamizada)
4. Añadir la levadura, mezclar hasta que quede todo incorporado y al molde!
Y de ahí al horno!
5. Hornear a 160 grados durante nos 50 minutos. Como siempre, el tiempo es aproximado. Hay ocasiones, según el horno, en que aumenta o disminuye el tiempo que tarda el bizcocho en estar listo! A partir de los 45 minutos ya podemos pincharlo para comprobar cómo va la cocción.

NOTA: NOTA: DEJAR ENFRIAR Y A LA NEVERA! SIEMPRE SALEN MEJOR SI EL BIZCOCHO PASA AL MENOS UN DÍA ¡AL FRESQUITO DEL FRIGORÍFICO!

CREMAS QUE LE VAN MUY BIEN A ESTOS BIZCOCHOS:

***** GANACHÉ DE CHOCOLATE BLANCO ****** Proporción 1:3

INGREDIENTES:

- 50 ml de nata
- 150 gr de chocolate blanco (en tableta)

* En esta receta nos sale algo más de ganache blanco de lo que requerimos para los 500 gramos de bizcocho que vamos a utilizar para sacar unas 20 bolitas, pero así nos sobra por si el bizcocho pide más crema o si no, se puede congelar!

ELABORACIÓN: es la misma que la de chocolate negro

- Trocear el chocolate blanco
- Calentar la nata justo hasta que hierva y retirar del fuego
- Echar el chocolate blanco, previamente troceado, y remover hasta que se funda por completo. Es importante tenerlo ya troceado para evitar que la nata se vaya enfriando y que no logre derretir del todo el chocolate y se queden grumitos que no deseamos porque podrían generar bultitos en el diseño final que no queremos!

***** CREMA DE QUESO PARA UNTAR ******

INGREDIENTES:

- 70 gr de queso en crema
- 150 gr de azúcar glas

ELABORACIÓN: es muy sencilla.

- Tamizar el azúcar para evitar grumos

- Sólo tenemos que mezclar ambos ingredientes con ayuda de unas varillas manuales o eléctricas, y en caso de no tener ninguna de las dos, se pueden mezclar con un tenedor.

***** PREGUNTAS FRECUENTES *****

1. ¿QUÉ ES UN JESSICHUP?

Se trata de una bolita de bizcocho (del sabor que se prefiera) elaborada con bizcocho desmigado mezclado con una crema, que puede ser una ganache de chocolate o una crema de queso con azúcar glas. También se puede mezclar con alguna buttercream, pero no es muy recomendable en lugares demasiado cálidos.

2. ¿CUÁNTO SE SUELE TARDAR EN ELABORAR UN JESSICHUP?

Depende de si es básico, intermedio o avanzado. Una vez y tenemos las bolitas bien frías y sólidas, se puede tardar unos 3 minutos en elaborar uno básico, unos 5 minutos en hacer uno intermedio y hasta 15 minutos en lograr el diseño de un Jessichup elaborado. Estos tiempos son aproximados, cada Jessichup es un mundo y podemos tardar más o menos en función del diseño, la temperatura ambiente, etc...

3. ¿QUÉ TIPO DE CHOCOLATES EXISTEN Y CUÁLES SON MÁS RECOMENDABLES?

Existen varios tipos de chocolates: los hay en forma de pastillitas, en forma de tableta, en trozos o en láminas.

Todos se pueden comprar por Internet, por lo que nos va a resultar muy fácil conseguirlos y que los entreguen a domicilio.

Las marcas que suelo utilizar son los conocidos Candy Melts (pastillas), los chocolates de Prager o chocolates de repostería para derretir de Nestlé o Valor e incluso algunos en láminas de marca blanca.

Las pastillas son algo más espesas que el resto, pero existen diferentes ingredientes grasos, mantecas, en distintos formatos, con los que podemos hacer los chocolates más líquidos, como gotitas de manteca de cacao, en escamas como los Paramount Crystals, en crema como la manteca vegetal

tipo Crisco o el aceite de oliva. Siempre hay que echar poco a poco e ir probando hasta que dar con la consistencia del chocolate que nos interese.

4. ¿QUÉ ERRORES PRINCIPALES HAY QUE EVITAR?

- Presionar mucho el bizcocho cuando estamos dando forma a la bolita, ya que el bizcocho, una vez cubierto, tiende a asentarse y expandirse un poquito, pero lo suficiente como para quebrar el chocolate. Dar forma a las bolitas

sin presionarlas ni mucho ni poco, lo justo para que cojan la forma.

- Bañar las bolitas sin que estén lo suficientemente frías y sólidas. Se requiere que pasen en la nevera mínimo una hora. Yo prefiero incluso dejarlas de un día para otro y cuando las sacas compruebas que están bien duritas. Si hay prisa podrían meterlas unos 15-20 minutos en el congelador, pero yo lo haría de forma excepcional porque el frío

del congelador con el contraste del calor del chocolate puede provocar grietas en el chocolate ¡tan sólo unos minutos después de haberlos cubierto!

- Siempre hay que sumergir la bolita de bizcocho al completo en el chocolate, y siempre cubriendo también parte del palito que la sostiene, así logramos que la bolita quede bien sujeta ya que si no, es más fácil que se desprenda porque no tiene de dónde sostenerse.

5. ¿POR QUÉ SE DESPRENDEN O SE ESCURREN DEL PALITO?

Puede ser por varias cosas:

- Porque el bizcocho o la crema utilizados sean muy grasos, por eso recomiendo que las recetas sean lo menos grasas posible.

- Porque no hayamos dejado enfriar las bolitas de bizcocho lo suficiente. Lo recomendable es que estén varias horas enfriándose en el frigorífico.

- Porque no hemos sumergido la bolita en el chocolate hasta cubrir un poquito del palito y entonces no tiene suficiente base para mantenerse.

- Porque hace mucho calor y el bizcocho y su crema se han ablandado y el chocolate que la cubre no logra mantenerlo. En estos casos lo mejor es hacer un Jessichup invertido!

6. ¿QUÉ BIZCOCHOS Y CREMAS SON MÁS RECOMENDABLES PARA ELABORAR JESSICHUPS Y POR QUÉ?

Según mi experiencia, los bizcochos más recomendables son los más básicos, aquellos que no tienen un alto contenido en grasas, en aceites, y las cremas igual, aquellas elaboradas con una proporción más alta de chocolate que de nata y aquellas elaboradas con queso en crema. En épocas del año más frías también se pueden utilizar distintos tipos de cremas con una parte de mantequilla.

El hecho de evitar que sean muy grasos es porque al contacto con la temperatura ambiente pueden ablandarse y escurrirse por el palito.

7. ¿SE PUEDE USAR CUALQUIER TIPO DE PALITO?

En cuanto a tamaños, no hay problema, a mí me gustan más bien alargados, de unos 20 cm porque quedan mucho más llamativos, en cuanto a colores tampoco hay problema porque quedan preciosos, eso sí, tengan en cuenta que hay palitos de colores que en vez de ser de papel prensado blanco son de plástico, y si hace calor, tienen más probabilidades de escurrirse, pero no tiene por qué. Con los que hay que tener un poco más de cuidado en con palitos que sean huecos por dentro, ya que en caso de hacer calor tienen más posibilidades de escurrirse, pero mientras estén en ambiente fresco y seco no hay peligro!

8. ¿SE ESTROPEAN CON EL CALOR O CON EL FRÍO?

El frío los conserva de maravilla y el calor es su principal enemigo! Eso sí, lo que sucede con el frío de la nevera, por ejemplo, es que al sacarlos y tomar la temperatura ambiente hay probabilidad de que algunos se resquebrajen. Por eso lo más recomendable siempre es que la temperatura ambiente en la que los estemos elaborando sea más bien fresquita (yo suelo preferir llevar

jersey!) y así podemos dejarlos secando sin necesidad de nevera sin riesgo de que se rompan por el cambio de temperatura,

En cuanto al calor, evitarlo siempre. El bizcocho y su crema se ablandan y suelen resquebrajarse y provocar que se escurran por el palito porque no pueden mantenerse arriba. En estaciones o lugares donde hace mucho calor lo recomendable es hacerlos invertidos, así no se produce ningún problema!

9. ¿SE PUEDEN CONSERVAR EN EL FRIGORÍFICO O EN EL CONGELADOR? ¿CUÁNTO TIEMPO?

Sí, se pueden conservar perfectamente en el frigorífico y en el congelador. En el frigorífico una semana y en el congelador unos tres meses. El inconveniente ante el que podemos encontrarnos, como he mencionado anteriormente, es que al contacto con la temperatura ambiente, en caso de que sea muy cálida, corren el riesgo de resquebrajarse. Pero siempre pueden restaurarse! Aunque nuestro objetivo es que eso no sea necesario ya que tendríamos que invertir más tiempo en arreglarlos y lo suyo es lograr que no se estropeen una vez elaborados!

También hay chocolates, principalmente el negro de tableta, que al contacto con el frío puede blanquear un poquito, por eso este tipo de chocolate negro es recomendable cuando lo se va a cubrir con unas almendras o frutos secos picados.

10. ¿SE PUEDEN CONGELAR LAS BOLITAS DE BIZCOCHO SIN HABERLAS CUBIERTO DE CHOCOLATE?

Sí, se pueden congelar sin problema durante unos tres meses. Eso sí, lo recomendable es descongelarlas en el frigorífico, sin prisas, y así aminorar el intenso frío que les proporciona el congelador y que no nos viene bien a la hora de sumergirlos en chocolate caliente.