

Recetas con Gluhwein-Choco-Matagalpa

Chocomatagalpa Gluhwein

Como BATIDO Caliente (240mL = 8oz.fl.):

1. Batimos la leche o el agua caliente con 3 cucharadas de cacao Chocomatagalpa Gluhwein
2. Raspar el Chocolate Viena 72% Cacao encima y servir.

Como BATIDO Frío (240mL = 8oz.fl.):

1. Batimos la leche con 3 cucharadas de cacao Chocomatagalpa Gluhwein
2. Almacenar en la refrigeradora por un par de horas para que largue, luego volver a batir.

*Opcionalmente puede prepararlo en caliente y luego dejarlo enfriar tapado en la refrigeradora.

3. Raspar el Chocolate Viena 72% Cacao encima y servir.



Glühwein Schokolade

Esquina de los Cafés

*Schokolade 92% Cacao mit Kräutern
**Cocoa Whole Beans

Chocolate 1862
Indian & Persian Spices

'Chocolate 1862' is using Organic Cocoa Beans from Matagalpa, Nicaragua. Made by hand using Natural ingredients and Persian and Indian herbs harvested in Jinotega and Matagalpa: Cardamom, Cloves, Ginger, Nutmeg, and Cinnamon. We use Whole Beans.

'Chocolate 1862' is made of Premium Selected Cocoa Beans roasted, prepared and packed by EsquinaDeLosCafes. Produce from Origin. / Made in Matagalpa.

EsquinaDeLosCafes

Peso: **200g (7oz)**
registro sanitario #16015

Direct Deal
is fair

Galletas de Navidad

1. una pizca de sal
2. Bate el huevo y añádelo a la mezcla. Después, agrega la mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta tener una masa homogénea.
3. Amasa con las manos.
4. Haz una bola con la masa, cúbreala con papel film y déjala reposar en el frigorífico 1 hora.
5. Espolvorea un poco de harina en una superficie lisa y coloca la masa encima. Estírala con un rodillo hasta tener medio centímetro de espesor.
6. Corta la masa con moldes con motivos navideños y colócalos sobre una bandeja forrada con papel de horno.
7. Introduce en el horno precalentado a 180°C durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas. Retíralas del horno y deja enfriar antes de servir.
8. Cuando las galletas estén frías, decora con el chocolate y el glaseado.

Salame de Chocolate (con extra: licor y frutos secos)

para 8 porciones (frutas y 2 cucharadas de licor juntas aparte)

Agregue 21 gramos (0.75 oz) azúcar a la 1 ½ barra de mantequilla (170g) (batidora de mano),

Agregue 1 huevo entero y mezcle bien, luego agregue 1 yema y mezcle.

Derrita en fuego lento 1 tableta de 100 gramos de Chocolate Viena 72% Cacao y mezcle bien.

Agregue 3 cucharadas de Chocomatagalpa Gluhwein.

Agregue el licor que prefiera (amaretto, ron, whisky) y mezcle con las galletas, frutos secos y nueces si prefiere.

Ponga todos los ingredientes para mezclar con la base de mantequilla.

Ponga todo en papel y enrolle como un cilindro, pongalo en el frigorífico (congelador).

Una vez listo desenrolle sobre papel aluminio y enrolle de nuevo para cortar en rodajas.

Listo!

Pastelitos - Bizcocho del Medio Oriente:



Choco-Matagalpa

Esquina de los Cafés

'Choco-Matagalpa' es una receta original. Una tradición escondida en Matagalpa. Fina combinación de especias, cereales y cacao. Especial para bebida caliente o fría. Su uso se extiende a repostería. Siga nuestras recetas en www.EsquinaDeLosCafes.com/recipes

'Choco-Matagalpa' is made of Premium Selected Cocoa Beans roasted, prepared and packed by EsquinaDeLosCafes. Produce from Origin. / Made in Matagalpa.

20 unidades

Tome 1 paquete de Chocomatagalpa Gluhwein (200 gramos)

150 g de mantequilla

16 g de levadura (1/2 onza)

2 cucharadas de miel

160 ml de leche (5oz fluidas)

Coloca en un bol el Chocomatagalpa Gluhwein y la levadura.

Mezcla bien. Añade la mantequilla fundida y la leche. Mezcla con una varilla.

Incorpora la miel y los huevos y sigue removiendo hasta que los ingredientes queden bien integrados.

Coloca la masa en una manga pastelera y extiende los moldes sobre una bandeja de horno.

Puede utilizar una bolsa cortando el extremo, o puede utilizar bandeja con moldes.

O para tipo pan puede poner toda la mezcla junta o en un molde para hornear.

CON FRUTA? (Manzana, banano, etc)

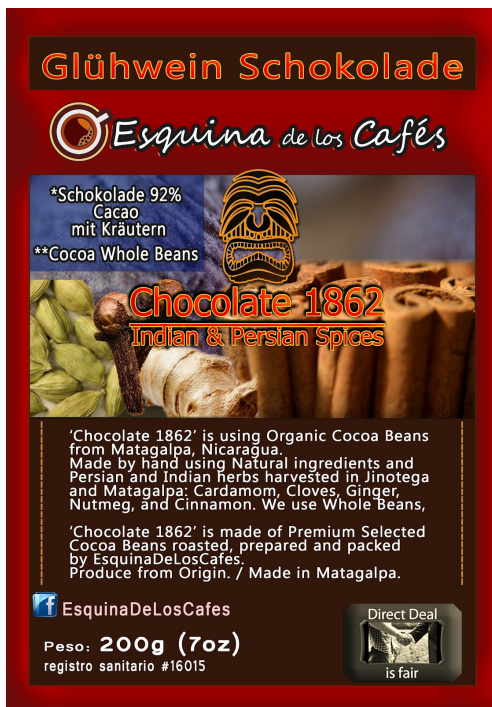
Córtala y repártela en los moldes.

Rellénalos (hasta la mitad) con la masa y hornéalos a 200°C durante 15 minutos.

Retira la bandeja del horno, deja que los bizcochitos se enfríen y espolvoréalos con azúcar glas.

Sirve los bizcochitos en una bandeja y decora con unas hojas de menta.

Torta Chocomatagalpa Gluhwein (Medio Oriente)



Ingredientes:

3 barras de mantequilla (340 gramos)

3 cucharaditas de extracto de vainilla

5 huevos

3 paquetes de Chocomatagalpa Gluhwein (600 gramos)

3 cucharaditas de polvo para hornear (Bicarbonato de Sodio)

0. Precaliente el horno a 350 F (175 C) grados y unte con mantequilla una fuente de 8 pulgadas. (20cm) (durante unos 20 minutos)

1. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa, luego mezcle las 3 cucharaditas de extracto de vainilla.

2. Agregue cada uno de los huevos, uno a la vez, batiendo bien antes de agregar el siguiente.

3. Mezclar 3 paquetes de Chocomatagalpa Gluhwein (21 oz = 600 gramos) y 3 cucharaditas de polvo de hornear en un tazón mediano y verter en la masa.

Plegándolo hasta que acabe de incorporarlo.

4. Vierta la masa en la sartén preparada y hornee hasta que la parte superior de la torta esté firme y un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente una 60 minutos.

No se limite a confiar en la prueba del palillo de dientes en este caso.

Asegúrate de que la parte superior también sea firme o terminarás con un pastel que no está bien cocido en el centro.

--- Mini Cakes ---: Chocomatagalpa Gluhwein Ginger Cinnamon

1 barras de mantequilla (113 gramos)

1 cucharaditas de extracto de vainilla

2 huevos

1 paquetes de Chocomatagalpa Gluhwein (600 gramos)

1 cucharaditas de polvo para hornear (Bicarboinato de Sodio)

0. Precaliente el horno a 350 F (175 C) grados y unte con mantequilla una fuente de 8 pulgadas. (20cm) (durante unos 20 minutos)

1. Bata la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa, luego mezcle 1 cucharadita de extracto de vainilla.

2. Agregue cada uno de los huevos, uno a la vez, batiendo bien antes de agregar el siguiente.

3. Mezclar 1 paquete de Chocomatagalpa Gluhwein (7 oz = 200 gramos) y 1 cucharaditas de polvo de hornear en un tazón mediano y verter en la masa.

Plegándolo hasta que acabe de incorporarlo.

4. Vierta la masa en la sartén preparada y hornee hasta que la parte superior de la torta esté firme y un palillo insertado en el centro salga limpio, aproximadamente una 60 minutos.

No se limite a confiar en la prueba del palillo de dientes en este caso.

Asegúrate de que la parte superior también sea firme o terminarás con un pastel que no está bien cocido en el centro.