

**POSTRES GOURMET HARRICKS- MAYCA FOOD SHOW 2025**

Por Chef Rebecca Bolaños Whitlock CPPC-WACS-BRITISH CULINARY FEDERATION-ANCHCR-  
La Chain des Rôtisseurs

**FOOD MANAGER- MAITRE ROSTISSEUR-  
Chef Pâtissier- Boulanger- Chef de Cuisine- Executive Chef**

**SHOTS TRIO DE CHOCOLATES HARRICKS**

**Mousse de Chocolate blanco:**

2/3 taza de chocolate blanco #111 HARRICKS

1 taza de leche condensada

1 cda de gelatina sin sabor

1/4 taza de agua

1 ½ taza de crema batida

Derretir el chocolate blanco en el microondas de 30 en 30 segundos o en baño María, combinar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en el agua y disolver en el microondas de 30 en 30 segundos hasta disolver. Incorporar a la mezcla de chocolate blanco hasta enfriar. Adicionar la crema batida. Verter en los vasitos en shots.

**Mousse de Chocolate Semi-amargo HARRICKS :**

2/3 taza de chocolate semi-amargo picado #121 Harricks

1 taza de leche condensada

1cda de gelatina sin sabor

1/4 taza de agua

1 ½ taza de crema batida

Derretir el chocolate en el microondas de 30 en 30 segundos o en baño María, combinar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en el agua y disolver en el microondas de 30 en 30 segundos hasta disolver. Incorporar a la mezcla de chocolate hasta enfriar. Adicionar la crema batida. Verter en los vasitos en shot.

**Mousse de Chocolate con leche HARRICKS:**

2/3 taza de chocolate con leche picado #118 HARRICKS

1 taza de leche condensada

1 cda de gelatina sin sabor

1/4 taza de agua

1 ½ taza de crema batida

Derretir el chocolate en el microondas de 30 en 30 segundos o en baño María, combinar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en el agua y disolver en el microondas de 30 en 30

segundos hasta disolver. Incorporar a la mezcla de chocolate hasta enfriar. Adicionar la crema batida. Verter en los vasitos de shot.

### SHOTS MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO HARRICKS Y FRESAS

#### **Mousse de Fresas:**

½ taza de agua

½ taza de azúcar

2 cdas de gelatina sin sabor

3 tazas de fresas picadas

1 lata de leche evaporada grande fría

¼ taza de azúcar en polvo

Colorante en gel rojo (opcional)

Crema Chantilly para decorar

Fresas tajadeadas para decorar

En una olla poner el agua y la gelatina. Luego agregar el azúcar y llevar a ebullición. Poner en la licuadora y agregar las fresas. Licuar y apartar.

En el tazón de la batidora poner la leche evaporada y batir hasta duplicar su volumen e incorporar el azúcar en polvo y lo licuado a baja velocidad. Agregar gotas de colorante rojo. Verter en copas o shots y llevar a refrigeración hasta cortar para verter la capa de mousse de chocolate blanco.

#### **Mousse de Chocolate blanco:**

2/3 taza de chocolate blanco #111 HARRICKS

1 taza de leche condensada

1 cda de gelatina sin sabor

1/4 taza de agua

1 ½ taza de crema batida

Derretir el chocolate blanco en el microondas de 30 en 30 segundos o en baño María, combinar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en el agua y disolver en el microondas de 30 en 30 segundos hasta disolver. Incorporar a la mezcla de chocolate blanco hasta enfriar. Adicionar la crema batida. Verter en los vasitos en shots.

### **Mousse de Chocolate HARRICKS**

Un buen Mousse de chocolate HARRICKS puede ser la firma de un exitoso restaurante. Se presenta en copas y usualmente no lleva gelatina como estabilizador.

300 gramos de chocolate semi-amargo #121 o #100 HARRICKS

45 gramos de mantequilla

Chef Rebecca Bolanos W

HARRICKS

MAYCA FOOD SHOW 2025

pág. 2

5 yemas de huevo  
2 cdas de agua  
4 cdas de azúcar  
5 claras de huevo  
1 taza de crema dulce batida  
1 cda de ron

Combine el chocolate en pedazos con la mantequilla y derrítalo en baño María.  
Batir las yemas de huevo con la mitad del agua y la mitad del azúcar sobre un baño María por aproximadamente 15 segundos y luego seguir batiendo hasta que enfríe totalmente.  
En otro tazón poner las claras de huevo con la otra mitad del azúcar y el agua sobre el baño María hasta obtener punto de nieve. Apartar del baño María y continuar batiendo hasta enfriar. Incorporar las yemas con las claras y agregar el chocolate derretido con la mantequilla y mover en forma envolvente.  
Finalmente incorporar la crema batida y el ron.  
Poner en una manga y llenar las copas. Decorar con crema chantilly y rallar chocolate encima.

### **Paletas de Cheesecake HARRICKS**

#### **Concha del cheesecake:**

2 tazas de galletas dulces molidas  
1 barra de margarina NUMAR  
Mezclar los ingredientes y colocarlo en un molde desarmable de 26 cm engrasado, presionando muy bien y llevar al horno a 350F por 10 minutos.

#### **Relleno del cheesecake:**

1000 gramos de queso crema  
1 ½ tazas de azúcar DONA MARIA especial  
6 huevos  
2 cdas de fécula de maíz  
1 cda de jugo de limón  
2 cditas de vainilla  
1 cda de ralladura de naranja o limón  
Batir el queso crema con el azúcar Dona Maria, adicionar los huevos uno a uno, luego agregar fécula de maíz, el jugo de limón, la vainilla y ralladura de naranja.

Verter la mezcla sobre la concha de galleta preparada. Hacer un baño maría y llevar al horno precalentado a 350F. Al ingresar el cheesecake al horno bajar la temperatura a 300F y hornear por 1 hora. Luego apagar el horno y dejar por una hora mas con la puerta del horno cerrada.

Al terminar el tiempo de horneado, sacar el cheesecake y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Llevar a refrigeración por 8 horas.

Luego marcar las porciones del cheesecake e insertar las paletas. Llevar a congelación por 3 horas.

Al cumplir el tiempo, cortar las porciones triangulares y sumergir en Chocolate #110 HARRICKS derretido (tenido con colorante rosado) y Chocolate #117 HARRICKS derretido colocados en vasos para poder sumerir los cheesecake sticks.

Decorar con lo siguiente:

Confitillo de colores

Colochos de chocolate Costarican cocoa products HARRICKS

Galletas oreo

Fresas

Moras

Caramelos

Chocolates en monedas Costarican cocoa Products

### **Chocolate Cheesecake HARRICKS**

#### **Concha de Chocolate:**

1 ½ tazas de galletas de chocolate molidas (cremitas, oreo, onix)

½ barra de margarina NUMAR o mantequilla

½ taza de nueces o almendras

Mezclar y poner en el molde de 9" o 23 cm engrasado con manteca. Hornear la concha por 8 minutos a 350 °F.

#### **Relleno de Chocolate:**

1 taza de chispas de chocolate HARRICKS

700 gramos de queso crema

1 taza de azúcar

3 cdas de cocoa amarga para repostería HARRICKS

4 huevos

2 cdas de fécula de maíz

¾ taza de crema dulce

2 cditas de vainilla

2 cdas de Kahlúa

Derretir el chocolate en baño María, o por cada 30 segundos en el microondas, hasta derretir. En el tazón de la batidora mezclar el queso crema con el azúcar, luego agregar la cocoa y fécula de maíz. Agregar los huevos, la crema dulce, vainilla y Kahlúa. Verter en el molde con la concha preparada.

Precalear el horno a 400°F y al introducir el cheesecake bajar el calor a 300°F por una hora.

Apague el horno y deje el cheesecake adentro sin abrir la puerta del horno por otra hora. Sacar y dejar enfriar. Cubrir con papel aluminio y refrigerar por lo menos 8 horas.

Desmoldar.

Decorar la orilla con crema chantilly y monedas de Chocolate HARRICKS

## Tiramisú HARRICKS

### Ingredientes:

6 yemas de huevo

1 ¼ taza de azúcar refinada

1 ¼ taza Mascarpone o 8 oz ó 220 gramos de queso crema, ¼ taza de natilla y 2 cdas de crema dulce (Cremarlo en la batidora, esto es sustituto de mascarpone)

1 cda de gelatina sin sabor diluida en ¼ taza de agua y calentada en el microondas por 30 segundos.

1 ¾ taza de crema batida y ½ taza más para decorar.

2 cajas de dedos de señora

1 1/3 taza de café corriente fuerte con una cucharada de Licor o Ron o Brandy.

¼ cdita vainilla

Cocoa HARRICKS en polvo para decorar

Colochos de chocolate HARRICKS para decorar

### Procedimiento:

1. Mezclar en un tazón las yemas de huevo y el azúcar hasta que tome color amarillo limón.
2. Póngalo sobre una olla con agua hirviendo.
3. Reduzca el calor a low y cocine durante 8 a 10 minutos, moviendo constantemente.
4. Quítelo del fuego y deje enfriar.
5. Agregue el queso mascarpone o el sustituto y batir muy bien. Verter la gelatina sin sabor.
6. Vierta la crema CHANTILLY batida a la mezcla del huevo con movimientos envolventes.
7. Con una brocha pinte los dedos de señora con el café o sumérjalos en el café rápidamente y colóquelos en los vasitos de shot.
8. Vierta la mezcla del queso, y coloque de nuevo los dedos de señora. Repita.
9. Decore con la crema chantilly, la cocoa y los colochos de chocolate HARRICKS.

## Chocolate English Trifle

### Ingredientes de la base de Bizcochuelo:

3 huevos separados

3 cdas de leche

$\frac{3}{4}$  taza de azúcar victoria

$\frac{3}{4}$  taza de harina

1 cda de maicena

1  $\frac{1}{2}$  cditas polvo de hornear

$\frac{1}{4}$  cdita de sal

Batir las claras, agregar  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar poco a poco y apartar. Batir las yemas con la leche hasta que cambien de color y agregar el resto de la azúcar. Cernir los ingredientes secos y agregarlo al batido de las yemas, luego las claras en forma envolvente. Engrasar y enharinar un pyrex grande. Verter la mezcla y hornear a 350° por 15 a 20 minutos aproximadamente, o hasta verse un poco dorado. Punzar todo con un tenedor. Si no desea hacer el bizcochuelo puede usar dedos de señora.

### BAÑO DE JUGO Y LICOR:

Poner en un pichel todos los jugos de las frutas a utilizar como albaricoques, peras, uvas verdes y melocotones, y verter aprox. Tres tazas de jugo. Una taza de MALIBÚ ó brandy ó ron. Probar dependiendo del gusto.

### CUSTARD INGLES DE CHOCOLATE HARRICKS:

Poner en una olla, una lata de leche condensada, una lata de leche evaporada, una taza de agua y una caja de crema dulce, y poner a calentar. Al hervir agregar 3 cucharadas de fécula de maíz,  $\frac{1}{4}$  taza de cocoa amarga para repostería HARRICKS, diluidas en  $\frac{1}{2}$  taza de agua y 4 yemas. Revolver rápido y al primer hervor quitar del fuego. Agregar 1 cdita de vainilla.

### DECORACIÓN:

Batir crema chantilly y decorar el english trifle. Poner colochos de chocolate HARRICKS encima.

**QUEQUE DE CHOCOLATE HARRICKS**

Ingredientes:

2 tazas de harina

2/3 taza de cocoa amarga para repostería en polvo HARRICKS

4 huevos

1 cdita de vainilla

2 barras de margarina NUMAR

2 tazas de azúcar Victoria

1 cdita de polvo hornear

1 cdita de bicarbonato

1 2/3 taza de leche

Cernir los ingredientes secos. Poner en la batidora a baja velocidad la margarina con el azúcar, al mezclar agregar los huevos uno a uno. Luego agregar los ingredientes secos poco a poco alternando con la leche. Al final agregar vainilla.

Verter la mezcla en dos moldes de 9 pulgadas, engrasados, empapelados, vueltos a engrasar y enharinados. Precalentar el horno a 350F y hornear por 30 minutos aproximadamente. Al salir del horno enfriar y desmoldar.

**Almíbar:**

1/2 taza de azúcar

3/4 taza de agua

Hervir los ingredientes y humedecer las capas de queque. Luego rellenar y lustrar.

**Buttercream de Chocolate Base para Ganache:**

454 gramos de azúcar molida

2 barras de margarina

½ taza de cocoa amarga para repostería HARRICKS mezclado con ½ taza de agua

1/3 taza de leche condensada

1 cdita de vainilla

Batir la margarina con el azúcar molido y verter un poco de la leche condensada. Seguir batiendo hasta terminar los ingredientes y formar el buttercream para agregar la ganache.

**GANACHE DE CHOCOLATE HARRICKS**

250 gramos de chocolate semiamargo #121 HARRICKS

55 gramos de crema chantilly ambiente caliente

Derretir el chocolate según instrucciones y verter la crema chantilly ambiente hasta homogenizar. Mezclar luego con la base de butercream base.

[Chef Rebecca Bolanos W](#)

[HARRICKS](#)

[MAYCA FOOD SHOW 2025](#)

pág. 7

