

Jesús Camacho, primer chef español destacado en el calendario mundial Cercle V.

El chef del Restaurante Donaire destaca entre los 12 pasteleros del año 2023 con su creación 'Doré'

Valrhona, la reconocida marca de **chocolates de lujo**, ha anunciado que Jesús Camacho, el renombrado chef del Restaurante Donaire, ha sido seleccionado como el chef pastelero del mes de diciembre en el prestigioso calendario Cercle V 2023. Este [reconocimiento](#) posiciona a **Camacho y a España** en el mapa mundial de la pastelería de alta gama.

En un desafío global lanzado por Valrhona, [pasteleros](#) de todo el mundo fueron invitados a presentar sus creaciones más representativas utilizando los exquisitos chocolates de la marca. Entre miles de participantes, solo doce pasteleros, incluyendo a Jesús Camacho, fueron seleccionados para ser destacados mensualmente en el calendario Cercle V.



Jesús Camacho, primer chef español destacado en el calendario mundial Cercle de Valrhona

El chef Camacho, conocido por su innovación y creatividad en la pastelería, expresó su orgullo y gratitud por ser el único representante de España en esta plataforma internacional: “Es un honor formar parte de este selecto grupo de creadores pasteleros que exhiben propuestas de gran riqueza y excelencia”, afirmó.

La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada ‘Doré’, es una obra maestra culinaria. Combina chocolate negro Caranoa de Valrhona al 55% con plátano de Canarias, ruibarbo y una delicada mezcla de cinco especias chinas, culminando con una fina hoja de chocolate negro Guanaja de Valrhona al 70%, pintada en oro. Esta creación no solo resalta la versatilidad del chocolate Valrhona, sino que también refleja la habilidad artística y la innovación de Camacho.



La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada 'Doré', es una obra maestra culinaria.

El chef, con una trayectoria que incluye trabajar con el equipo de Jordi Roca en el Celler de Can Roca, ha fortalecido su posición como uno de los chefs pasteleros más prominentes de Canarias y de España. Desde principios de este año, Camacho lidera como jefe de cocina en el Restaurante Donaire, continuando con su destacada carrera en la gastronomía.

El reconocimiento de Jesús Camacho en el calendario Cercle V 2023 de Valrhona no solo celebra su excepcional talento y dedicación a la pastelería, sino que también pone de relieve la calidad y la sofisticación de los productos de Valrhona, elegidos por los mejores chefs del mundo.

Doré, la elección perfecta para esta Navidad

La propuesta de Camacho para esta Navidad, titulada 'Doré', es

una obra maestra culinaria. Combina chocolate negro Caranoa de Valrhona al 55% con plátano de Canarias, ruibarbo y una delicada mezcla de cinco especias chinas, culminando con una fina hoja de chocolate negro Guanaja de Valrhona al 70%, pintada en oro.

Esta creación no solo resalta la versatilidad del chocolate Valrhona, sino que también refleja la habilidad artística y la innovación de Camacho.

El chef, con una trayectoria que incluye trabajar con el equipo de Jordi Roca en el Celler de Can Roca, ha fortalecido su posición como uno de los chefs pasteleros más prominentes de Canarias y de España. Desde principios de este año, Camacho lidera como jefe de cocina en el Restaurante Donaire, continuando con su destacada carrera en la gastronomía.

Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

La historia de esta empresa extremeña nace hace ya más de 35 años fruto de la pasión de su fundador por el sector primario y agrícola de su región de

origen, Extremadura. En 1986, deciden incorporar a su actividad la elaboración y comercialización de higos secos y sus derivados. Exportan casi 1.500 toneladas de higos al año.

La gran mayoría de su producción está destinada al mercado internacional donde nos dicen tanto Aurelia Hernández como Elodie Vernay , que el reto que se han marcado es que *“cada día estamos esforzándonos para posicionarnos como referencia para la venta de [higos secos de España](#)”*.

En 2016, hemos plantado más de 220 hectáreas de **higueras ecológicas** en súper intensivo con objetivo de garantizar al cliente el volumen que necesita y la mejor calidad de producto todos los años. Nuestra empresa dispone de unas instalaciones amplias y modernas dedicadas exclusivamente a la actividad de los higos secos y sus derivados.

Además, tenemos cámaras frigoríficas de 2000m² que nos permiten guardar el producto en condiciones óptimas durante todo el año y poder así ofrecer un producto de calidad a los clientes en cualquier época del año.



Y me añaden que *“basamos nuestra producción en una precisa selección de la materia prima y una posterior elaboración bajo estrictas normas a través de procesos que cumplen con los estándares, requisitos legales y reglamentaciones vigentes de*

los protocolos IFS y BRC (nivel A)".

Protagonista el higo

Comercializan fundamentalmente los higos secos de la variedad «Calabacita». Tienen un tamaño pequeño (alrededor de 110-140 unidades por kilo). Tienen una pulpa abundante, son tiernos, muy dulces y su piel es muy fina.

Esta fruta es secada al sol, *"nuestros **higos** son 100% naturales, sin SO₂ añadido. La nueva temporada comenzó a finales de agosto, por lo que tenemos casi dos meses antes de la llegada de los **higos turcos**, que son nuestra competencia, pero nosotros apostamos por los higos españoles, no porque sean más baratos que los turcos, es que tienen un sabor diferente que a nosotras nos gusta más"*.



También elaboran **higos secos** enharinados con harina de **arroz** certificada sin gluten a granel en cajas genéricas blancas de 5 y 10 kilos. Dentro de nuestra extensa variedad de este

producto y otros , buscamos lo que el consumidor busca en cada momento para satisfacer a todos los **paladares**, gustos y costumbres, y estilos así hemos puesto en el mercado “*higos secos ecológicos*” a granel en caja genérica blanca de 5 y 10 kilos, pero también los elaboramos en bolsas de 250 gramos, igualmente han sacado y puesto en el mercado **higos secos** recubiertos de una fina capa de delicioso **chocolate** con **leche** que permite conservar el sabor del higo.



Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

Además, han quitado el pedúnculo de los higos para que sea más agradable al consumirlos, y lo presentan en bolsas de 250 gramos.

Frutos secos con chocolate

Estas extremeñas comercializan en bolsas de 200 gramos nueces recubiertas de una fina capa de delicioso chocolate con **leche** que permite conservar el sabor de la nuez. Lo mismo para las almendras, así como con pistachos. También elaboran un **bombón de higo** relleno con una crema de avellanas y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Este **bombón de higo** es muy especial porque está relleno con un sorprendente **praliné** crujiente hecho a base de **avellanas**, **almendras** y **galleta** y recubierto de auténtico **chocolate negro**. Otro de los **bombones** que preparan esta uno de higo está vez

relleno con una crema de pistacho al 70% y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Todos estos productos están elaborados, nos dicen Elodie y Aurelia, con mucha delicadeza y respetando el proceso artesanal para que el consumidor disfrute de ellos y le resulte agradable al **paladar**.

Taco de madera y clavos: chocolate con leche, piña- clavos, castaña y café

By Jesús Camacho

Mousse ligera chocolate con leche 36%:

- 250 gr. Leche
- 390 gr. Chocolate con leche 36%
- 500 gr. Nata 35% MG
- 8 gr. Hojas de gelatina

Confitura de piña y clavo:

- 350 gr Puré de piña
- 150 gr Piña del hierro
- 50 gr Azúcar invertido
- 50 gr Azúcar
- 8 unidades clavos de olor
- 10 gr Pectina NH

Brownie de chocolate 70%:

- 173 gr. Huevo
- 230 gr. Azúcar
- 220 gr. Mantequilla
- 135 gr. Chocolate negro 70%
- 142 gr. Nueces tostadas
- 1,3 gr. Sal

Crema de castañas:

- 150 gr. Puré de castañas
- 200 gr. Pasta de castañas confitadas
- 80 gr. Nata 35% MG Azúcar
- 50 gr. Azúcar
- 40 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena

Helado de café:

- 540 gr. Leche
- 170 gr. Nata
- 47 gr. Leche desnatada en polvo
- 175 gr. Azúcar
- 9 gr. Estabilizante para cremas
- 60 gr. Café de Agaete en granos

Crumble de Cacao:

- 200 gr. Harina de almendras
- 180 gr. Harina
- 20 gr. Cacao en polvo
- 200 gr. Mantequilla

- 200 gr. Azúcar Moscavado

Elaboración:

Lo primero que debemos hacer es atemperar [chocolate negro](#) y por una parte encamisar moldes rectangulares y por otra parte rellenaremos pequeños cilindros de plástico, luego dispondremos de una boquilla de papel con el chocolate haremos pequeñas gotas para formar la cabeza de los clavos. Una vez cristalizado terminamos uniendo nuestros falsos clavos y pintándolos de color plato.

Para la mousse haremos una [ganache](#) con la leche, el chocolate y las hojas de gelatina, luego semi montamos la nata y mezclamos todo de forma envolvente. Rellenamos los moldes rectangulares hasta la mitad.

Para la confitura calentamos el puré de piña con la piña en dados, luego añadimos la pectina y el azúcar en forma de lluvia y agitamos fuerte para que no cree grumos. Dejar enfriar e insertar en los moldes con la mousse.

Para el [brownie](#) fundimos la mantequilla con el chocolate, una vez hecho este paso mezclar con los demás ingredientes y hornear a 180 grados 10 min. Una vez frío cortar más del diámetro del molde rectangular y terminar hasta arriba nuestro taco.

Para la crema poner a hervir la nata con el puré, la crema de castañas, el azúcar y la maicena, dejar hervir unos 3 min apartar del fuego y añadir la mantequilla fría cortada en dados, emulsionar y alisar con la túrmix.

Para el helado tostar los granos de café 6 min a 180 grados añadir a la nata y dejar reposar 24h, luego mezclaremos todos los ingredientes llevamos a 85grados, colamos y dejamos madurar otras 24 h y mantecar.

Para el crumble mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una masa fina a continuación horneamos 150 grados 25 min. *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.*



Emplatado: *Desmoldamos los tacos de chocolate y con la ayuda de un cepillo de alambre lo rallaremos hasta darle un aspecto irregular y de madera luego en la parte superior con la ayuda de un clavo caliente haremos tres agujeros y colocamos tres de nuestros falsos clavos. Lo pondremos en la parte izquierda del plato, al lado derecho haremos una lágrima con la crema de castañas, encima un poco del Crumble de cacao y al momento de salir una quenelle de helado de café.*

Chocolate moro, del grano a la tableta

Fernando Moro Heredia, es un joven llerenense que, tras vivir en Nicaragua y aficionarse al chocolate, volvió a su pueblo con su pareja para abrir su tienda y obrador 'Chocolate Moro'. Bajo el lema 'Bean to bar', que significa del grano a la tableta, fabrica distintas variedades de chocolate negro a partir del grano de cacao, que procede de países como Nicaragua, Nueva Guinea, Venezuela o Madagascar.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

La idea surgió ante la dificultad de conseguir una tableta de calidad, por lo que empezamos a buscar el modo de producir [chocolate](#) en casa, nos comenta Fernando Moro Heredia, extremeño de nacimiento. Nuestras investigaciones nos llevaron, entre otros hallazgos, al movimiento ["bean to bar"](#) (del grano a la tableta) y nos mostraron a Nicaragua como uno de los pocos países del mundo catalogado como productor de cacao fino.

Desde entonces no hemos cesado de interesarnos por el mundo del cacao. Además de visitar fincas y cooperativas para conocer mejor el proceso de recogida, fermentación y secado, hemos ido evolucionando paso a paso en su proceso de elaboración. Desde tostarlo de mil maneras, a veces hasta demasiado, a pelar los granos con las manos y separar la cáscara con un secador.

La crisis sociopolítica ocurrida en Nicaragua en el 2018 nos hizo abandonar nuestro hogar establecido allí y regresar a Extremadura.



Chocolate moro, del grano a la tableta

En nuestros orígenes, comenzamos importando nuestra materia prima directamente desde Nicaragua y posteriormente hemos ido añadiendo cacao procedente de otros países catalogados como los mejores productores del mundo.

Lo elaboramos de un modo totalmente artesanal, sin procesos químicos y manteniendo las técnicas aprendidas de primera mano en el país centroamericano.

El inicio del 2021 ha sido muy duro para todos debido a las restricciones de movimientos y las cancelaciones de numerosos eventos, como ferias y mercados. Tenemos puestas las expectativas de cara a la próxima campaña de octubre a abril dónde esperemos que hayamos vuelto a la normalidad y se puedan realizar eventos dónde dar a conocer nuestros productos, me comenta este chocolatero extremeño.

El chocolate es un producto que todavía es desconocido para la

gran mayoría del público. El chocolate que conoce la inmensa mayoría es un chocolate de muy baja calidad. Poco a poco se va conociendo el chocolate “bean to bar” (del grano a la tableta), está teniendo muy buena aceptación, aunque todavía somos muy pocos en España realizando este tipo de chocolate. Se ha creado una asociación a nivel nacional para el fomento del chocolate del grano a la tableta [“Asociación para el Fomento del Chocolate «Bean to Bar» de Tueste Artesano en España”](#).

¿Qué es el “bean to bar”?

La expresión “*bean to bar*” designa una forma de hacer chocolate a pequeña escala. El término surgió en Estados Unidos en el 2007, como respuesta a la necesidad de recuperar los orígenes y los sabores reales del cacao, ya que cada cacao posee un sabor único.

En España se produce el primer chocolate “*bean to bar*” en el 2016. Actualmente hay un reducido pero creciente número de empresas dedicadas a realizar este tipo de chocolate.

Su elaboración implica al menos 10 procesos que incluyen: la selección -para eliminar las semillas defectuosas -, el tostado, la separación de la semilla de la cascarilla, la premolienda, la refinación, el conchado, el temperado, el moldeado y finalmente el empacado.



El chocolate es un producto que todavía es desconocido para la gran mayoría del público

Las particularidades del chocolate del “grano a la tableta”, para identificarlo es que en cada tableta se utiliza grano de un solo origen, cuya procedencia se especifica y nunca se mezcla con otra. Y se utilizan dos o tres ingredientes: granos de cacao, azúcar de caña y, en ocasiones un pequeño porcentaje de manteca de cacao.

Mis tabletas contienen un alto porcentaje de cacao, superior al 70 %. Y es importante que se elabore siempre siguiendo criterios éticos y sostenibles, manteniendo relación directa

con los productores y un pago justo por el precio del cacao.

El primer paso es, seleccionar los granos o habas en origen, pero igual de importante es asegurarse de que se trata de un cacao de calidad, cuyos **procesos de cultivo, recolección, fermentación y secado** hayan sido controlados meticulosamente.

La filosofía que mueve al movimiento *bean to bar* defiende un **control exhaustivo de todas las fases** de producción del **chocolate**, desde la selección de los **granos** en origen hasta el trabajo en **obrador** y su venta.

Buscamos la **máxima transparencia** y un esfuerzo por recuperar variedades de cacao antiguas y minoritarias, como los cacaos criollos y trinitarios, trabajando lo más directamente posible con los **agricultores** y fomentando unas condiciones de trabajo dignas, justas y sostenibles con el medio ambiente.

El buen chocolate

El concepto de esta fábrica de chocolates, pasa por que tras la pandemia que vivimos, más que nunca, debemos respetar el medioambiente y la biodiversidad de este planeta porque somos nosotros los culpables de alterarlo.

Fernando Moro, es de la opinión, *“que el cacao fino de aroma es una buena manera de mantener la biodiversidad de los países productores ya que se les paga un buen precio por el cacao y les motiva a conservar sus cultivos”*.

“Tenemos que empezar a tener conciencia del consumo responsable y preguntarnos de donde viene nuestro chocolate o cualquier producto que consumimos. Tenemos que evitar la explotación y las condiciones laborales que sufren los trabajadores, en muchos casos niños”.

Este **chocolatero** extremeño nos apunta lo siguiente sobre cómo elegir un buen **chocolate**, *“ si a la hora de comprar una botella de vino siempre tenemos en cuenta de qué bodega procede y dónde se ha cultivado y cosechado la uva, ¿por qué*

no elegir un chocolate con el mismo criterio?”

Hay que considerar varios **factores** para la elección de un buen **chocolate**. La primera es la especificación de la procedencia y del origen del grano de cacao. En segundo lugar es conocer los ingredientes que se utilizan básicamente tienen que figurar **granos de cacao**, azúcar de caña y manteca de **cacao**. Y es importante saber el porcentaje de cacao que contiene, yo recomiendo que sea alto, y por ultimo mis chocolates son éticos, es decir, expresan la relación directa con los productores, pago justo por el precio del **cacao**.