

Choco cocas

by Daniel Jordà



CHOCOLATE ACADEMY



Harina con alma

La insuperable sencillez de su masa, la lucha entre lo crujiente y lo blando, el perfecto equilibrio entre alimentarse y disfrutar. Una coca, cuando se presenta en la mesa, dorada, brillante y chocolateada, no solo llena el estómago, sino también el corazón..

La coca tiene mil momentos para ser consumida: en festejos, celebraciones, eventos, en una verbena, para desayunar, en la merienda, con amigos, con la familia o solo. Esto, sumado a su versatilidad, desde el minimalismo de la receta básica de la masa hasta evolucionar a infinitas opciones más sofisticadas, hace que la coca sea un producto con un potencial increíble.

Este recetario, de la mano experta de **Daniel Jordà** no pretende ser un destino sino más bien un punto de partida. Daros algunas de sus recetas maestras, a partir de las cuales dejar volar la imaginación y sumergiros en este increíble universo de las cocas, en el que la harina y el chocolate se unen para crear productos con alma.

Love is in the bread

Tras esta filosofía basada en el amor y la devoción por su profesión, se encuentra el maestro panadero **Daniel Jordà**, creador en el 2007 de un proyecto único y muy personal: Panes Creativos.

Licenciado en Bellas Artes y tercera generación de panaderos, tras muchos años dedicado al mundo del arte que comparte con el trabajo diario en el obrador familiar, decide hacer de la panadería el banco de pruebas donde abocar todas esas ideas y creatividad generados durante todo ese tiempo.

Desde entonces Panes creativos, es un laboratorio de ideas y elabora todo tipo de panes destinados a un cliente exigente que busca propuestas de calidad diferenciadas por su sabor y creatividad. Es por ello, que ya son varios los restaurantes galardonados con estrella Michelin de toda la geografía española que confían en su saber hacer.

Sus arriesgados maridajes, la búsqueda de nuevos ingredientes más allá de las fronteras, nunca o poco usados en panadería, la apropiación de técnicas propias de la Alta Gastronomía para la elaboración de panes y la colaboración con grandes chefs para crear nuevos panes son características fundamentales del trabajo de **Daniel Jordà**.

Trabajo que le ha acabado convirtiendo en referencia en el sector de la panadería a nivel nacional e internacional.

También su savoir-faire en elaboraciones dulces como el Panettone le han conferido reconocimientos internacionales como el reciente galardón del Panettone World Championship.

Panes creativos

La tienda-obrador de Daniel Jordà, fiel a sus raíces, está situada en la plaza Garrigó nº 5 en la ciudad de Barcelona, en el distrito de Nou Barris.

Sin conciencia de ser una panadería, Panes Creativos se acerca más al concepto de Bread Lab trabajando con los mejores productos de proximidad, las harinas más especiales y al igual que los restaurantes haciendo panes de mercado o de temporada.

Siempre elaborando panes con un espíritu muy lúdico, con ganas de aprender en todos los procesos e ir con esto consiguiendo panes con más sabor y aromas más intensos, Daniel y su equipo trabajan con más de 15 tipos diferentes de harinas, pequeñas joyas que rescatan de productores que están recuperando harinas y semillas ya perdidas u olvidadas. Un trabajo lento y concienzudo que da libertad a las masas para que fermenten poco a poco y conseguir así panes mejores.

Si algo caracteriza los panes de Jordà es el riesgo y la pasión que le mueve a crearlos, siempre para que clientes grandes o pequeños, disfruten de una aventura gastronómica.

Más info en: www.panescreativos.com

Daniel Jordà

Índice

Masa de pan Pág 9



01 Coca de pan Pág 10
Masa de pan



02 Coca chocopan Pág 11
Masa de pan



Masa de brioche Pág 13



03 Coca Miss chocolate Pág 14
Masa de brioche



04 Coca Pentagrama Pág 15
Masa de brioche



05 Coca Trenzada Pág 16
Masa de brioche



06 Coca Selva Negra Pág 19
Masa de brioche rellena



07 Coca Estepa Pág 20
Masa de brioche rellena



08 Coca dulce corazón Pág 22
Masa de brioche rellena



09 Coca Pink panther Pág 23
Masa de brioche rellena



10 Coca de barras Pág 24
Masa de brioche rellena



11 Coca Vulcano Pág 27
Cocas de verbena con masa de brioche



12 Coca'n'roll Pág 28
Cocas de verbena con masa de brioche



13 Coca London años 70 Pág 29
Cocas de verbena con masa de brioche



Cocas con masa de pan

Hay diferentes hipótesis sobre su origen. Dicen que se empezó a realizar para aprovechar la temperatura más caliente del horno de leña antes de hornear el pan. Otras teorías dicen que apareció para aprovechar la masa de pan que no había subido correctamente. Sea como sea, en la magia de la simplicidad está su belleza. Permitiendo cubrir con los ingredientes que pueda imaginar, es un recurso excelente tanto para desayuno como merienda.



CHOCOLATE ACADEMY



Masa de pan

Ingredientes

Receta base

1000 g Harina fuerza (P/L 0,4-0,6)
700 g Agua
50 g Aceite
20 g Sal
25 g Azúcar
5-10 g Levadura

Amasado

1. Ponemos todos los ingredientes en la amasadora con un 60% de agua. Mezclamos.
2. Vamos añadiendo poco a poco el agua restante.
3. Una vez amasado dejamos reposar en bloque hasta que doble el volumen (2 horas aprox).
4. Cortamos en piezas y dejamos que fermente otra vez (30-45 minutos).
5. Podemos decorar como coca de aceite o bien, podemos dejarla tal cual para decorar posteriormente con chocolate.
6. Cocción a 230°C-240°C durante 10 minutos.





Coca de pan

01

Coca de pan

Masa

Masa de pan



Ingredientes

Granulado chocolate Chocovic

Procedimiento

1. Una vez la masa haya fermentado, darle forma de coca larga.
2. Rociar con abundante aceite, marcar la coca con los dedos, con fuerza y añadir el granulado de chocolate.
3. Cocer en horno a 230°C-240°C por 10-12 minutos.



Coca de pan

02

Coca chocopan

Masa

Masa de pan



Ingredientes

Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®
 Cobertura Ice-Choc W2 Callebaut®
 Granulado chocolate Chocovic
 Chocrocks™ dorado metalizado Mona Lisa®

Procedimiento

1. Una vez amasado, dividir en bolas con el peso deseado (200g).
2. Dejar fermentar, que doble su volumen (1 hora).
3. Formar en forma de coca larga.
4. Poner en latas de coca larga.
5. Cuando haya doblado su volumen, tirar aceite de oliva por encima y apretar la superficie central para dejar nuestros dedos marcados en la coca.
6. Agregar un poco más de aceite.
7. Cocer a 230-240°C durante 12 minutos.
8. Dejar enfriar.
9. Para mejor practicidad en el obrador recomendamos congelar la coca y bañar y decorar las piezas congeladas según demanda.



También se puede acabar con un baño de chocolate Ice-choc blanco W2 y decorar con chocrocks metalizados bronce MonaLisa



Cocas con masa de brioche

Estrella sin duda de la pastelería francesa, donde tiene su origen, la masa de brioche nos ofrece tal infinidad de posibilidades que hará que nuestro obrador nunca quede sin ideas. Necesitaremos un poco de paciencia y trabajar con mimo, pero la recompensa que encontraremos en esta masa tierna y dulce no tiene igual.



CHOCOLATE ACADEMY



Masa de brioche

Ingredientes

Receta base

1.000 g Harina fuerza (P/L 0'5)
230 g Azúcar
20 g Sal
320 g Huevo
360 g Mantequilla
150 g Leche
50 g Levadura
La piel de 2 naranjas
10 g Canela
25 g Licor (Brandy o Ron)
400g MM o prefermento

Prefermento

250 g Harina panificable
150 g Agua
0,5 g Levadura

(Dejar fermentar 12 h en ambiente a 20-25°C o mínimo 24h en nevera)

Hoja de ruta

Procedimiento

1. Preparar MM o prefermento la noche anterior.
2. Mezclar en la máquina (harina + prefermento + huevo + 50% de la leche.
3. Ir añadiendo en 3-4 veces el azúcar junto con la sal.
4. Ir añadiendo poco a poco la leche restante, la levadura y cuando haya ido desarrollando el gluten, añadir después en varias veces la mantequilla.
5. Finalmente añadir los aromas, piel de naranja, licor y canela.
6. Dejar reposar en bloque hasta que doble su volumen

División

1. Cortar en piezas
2. Formar las piezas con o sin molde
3. Fermentación final
4. Decoración
5. Cocción a 170°C

*Tras el amasado hay la opción de reservar en la nevera hasta el día siguiente.

Masa opcional para algunos de nuestros diseños



Masa base de chocolate y naranja

Cada 1000 g de harina de la receta:

300 g **Gotas chocolate Cori Chocovic**
250 g Naranja confitada



Masa base chocolate, naranja y cacao

Cada 1000 g de harina de la receta:

300 g **Gotas chocolate Cori Chocovic**
250 g Naranja confitada
50 g **Cacao en polvo Red Cameroon**



Masa base de capuccino

Cada 1000 g de harina de la receta:

40 - 50 g Café soluble





**Coca
de brioche**



**Coca
de brioche**

03

Coca Miss chocolate

Utensilios

Molde cuadrado

Masa

Masa de brioche de chocolate, naranja y cacao



Ver pág. 13

Ingredientes

Virutas de chocolate negro Mona Lisa®
Naranja confitada
Crispearls™ caramelo salado Mona Lisa®
Cobertura Ice-Choc 823 Callebaut®
o **Cobertura de chocolate con leche 823NV Callebaut®**

Paso a paso



• Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y hacer una pieza cuadrada o de la forma deseada.



• Una vez cocida a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
• Para una mejor operatividad, congelar las cocas y sacar según demanda.



• Bañar con ice-choc congelada y decorar con naranja confitada, virutas de chocolate y Crispearls™.



04

Coca Pentagrama

Utensilios

Molde cuadrado

Masa

Masa de brioche + masa capuccino



Ver pág. 13

Ingredientes

Virutas de chocolate negro Mona Lisa®
Crispearls™ caramelo salado Mona Lisa®
Sello Chocolate Mona Lisa®

Baño

Cobertura color y sabor Cappuccino Callebaut®

Paso a paso



• Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y dividir en dos partes iguales. Aromatizar con café una mitad. Formar 3 tiras de cada masa del tamaño del molde o de la pieza deseada y colocarlas en el molde o ponerlas juntas dando la forma deseada.



• Cocer a 170°C sin vapor durante unos 12-18min, dejar enfriar.



• Bañar con chocolate sabor capuccino y decorar con virutas de chocolate, crispearls™ caramelo y sello "chocolate"





**Coca
de brioche**

05

Coca Trenzada

Utensilios

Molde redondo

Masa

Trenza de masa brioche de chocolate y naranja + masa brioche de chocolate, naranja y cacao

Ver pág. 13



Paso a paso



• Coger dos piezas de masa (una de cada tipo: brioche choco, naranja y brioche + choco, naranja y cacao) del peso deseado de masa (aprox. 400g). Formar 3 tiras de cada masa del tamaño del molde o de la pieza deseada (aprox. 80g, 60g, 40g, 20g) y colocarlas en el molde formando una trenza.

• Cocer a 170°C sin vapor durante unos 12-18min, dejar enfriar.

• Para una mejor operatividad, congelar las cocas y sacar según demanda. Bañar congelada con ice-choc el lateral de la coca y decorar con mini-crispearls. Colocar el sello "chocolate" encima.

Ingredientes

Mini chocolate Crispearls™ Mona Lisa®
Sello Chocolate Mona Lisa®

Baño

Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®
Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®



Cocas con masa de brioche rellena

Y si ya la masa de brioche es un mundo, con los rellenos entraremos en una dimensión donde las recetas son infinitas. Ningún goloso que se precie podrá resistirse. Para cada deseo hay una tentación esperando. Dejémonos seducir.



CHOCOLATE ACADEMY



Coca de brioche rellena

06

Coca Selva Negra

Utensilios

Molde redondo

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja rellena de **Crema dell'artigiano Gold Callebaut®**

Ingredientes

Virutas de chocolate negro Mona Lisa®
Cacao en polvo Camerún rojo fuerte Van Houten
Sello Chocolate Mona Lisa®



Ver pág. 13

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y hacer dos piezas redondas o de la forma deseada.
- Dar forma a una de las piezas, rellenar por encima con la crema dell'artigiano gold horneable y tapar con la otra pieza de masa.



- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.



- Decorar con virutas de chocolate, cacao en polvo y sello "chocolate".





**Coca
de brioche
rellena**

07

Coca Estepa

Utensilios

Molde redondo

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja, rellena de Gianduja leche Callebaut®



Ver pág. 13

Ingredientes

Crocanti Avellanas Callebaut®
Naranja confitada
Láminas de chocolate negro Mona Lisa®

Baño

Cobertura Ice-Choc W2 Callebaut
o **Chocolate blanco W2 Callebaut**

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y hacer dos piezas redondas o de la forma deseada.
- Dar forma a una de las piezas, rellenar por encima con la gianduja cortada a dados y tapar con la otra pieza de masa.



- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.



- Bañar todavía congelada con ice-choc W2 y decorar con dados de naranja confitada, crocanti de avellana y rejilla de chocolate.





Coca de brioche rellena



Coca de brioche rellena

08

Coca dulce corazón

Utensilios

Molde ovalado

Masa

Masa brioche de chocolate, naranja y cacao, relleno de **Crema dell'artigiano Gold Callebaut®**



Ver pág. 13

Ingredientes

Crocanti Avellanas Callebaut®
Sello Chocolate Mona Lisa®
Láminas de chocolate negro Mona Lisa®
Crispearls™ caramelo salado Mona Lisa®

Baño

Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®
Cobertura de chocolate 811 Callebaut

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g - 600g) y hacer dos piezas de la forma deseada.
- Dar forma a una de las piezas, rellenar por encima con la crema dell'artigiano gold horneable y tapar con la otra pieza de masa.



- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.



- Bañar todavía congelada con ice-choc 811 y decorar con crocanti de avellana, crispearls caramelo, rejillas chocolate y sello "chocolate".



09

Coca Pink Panther

Utensilios

Molde cuadrado

Masa

Masa brioche rellena de **Crema dell'artigiano Gold Callebaut®**



Ver pág. 13

Ingredientes

Bastones de almendra caramelizados Chocovic®
Crispearls™ Ruby Mona Lisa®
Chocrocks™ metalizado nácar Mona Lisa®

Baño

Chocolate Ruby RB1 Callebaut®
Cobertura Ice-Choc Ruby RB1 Callebaut®

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y hacer dos piezas redondas o de la forma deseada.
- Dar forma a una de las piezas, rellenar por encima con la crema dell'artigiano gold horneable y tapar con la otra pieza de masa.



- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.



- Bañar todavía congelada con ice-choc Ruby y decorar con bastones de almendra, Crispearls Ruby y chocrocks metalizados nácar.





**Coca
de brioche
rellena**



10

Coca de barras

Utensilios

Molde cuadrado

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja +
masa brioche de chocolate, naranja y cacao
Relleno de **Crema dell'artigiano Nocciola Callebaut®**
o **Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®**



Ver pág. 13

Ingredientes

Mini chocolate Crispearls™ Mona Lisa®
Sello Chocolate Mona Lisa®

Baño

Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®
o **Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®**

Crema pastelera

Ingredientes

510 g Leche entera (1)
136 g Azúcar
170 g Leche entera (2)
128 g Yema de huevo
56 g Almidón de maíz

Preparación

1. Llevar a ebullición la leche (1) con el azúcar.
2. Aparte, mezclar la leche (2) con la yema y el almidón.
3. Escaldar esta mezcla con el primer conjunto, mezclar y cocer de nuevo hasta que espese la mezcla.
4. Verter la crema sobre una bandeja de acero inoxidable y tapar a piel. Enfríar, en abatidor, lo más rápido posible.
5. Una vez fría, conservar en nevera.
6. Para la crema de chocolate añadir 30g de crema dell'artigiano bitter por cada 100g de crema pastelera.

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g-600g) en dos mitades (una de masa brioche choco-naranja y otra de brioche choco-naranja-cacao). Formar tiras de cada masa del tamaño del molde o de la forma deseada y colocar alternadamente.



- Preparar crema pastelera. Dosificar con manga pastelera alternando los colores en las uniones de las tiras de masa.
- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.



- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.
- Bañar el lateral con ice-choc 811 y decorar con mini-crispearls y sello "chocolate".



Cocas de verbena con masa de brioche

Hay días en que los paladares se merecen algo especial. Cuando los días son largos y las noches cortas, la alegría se apodera de nuestros cuerpos y corazones. Es en ese momento que debemos celebrar la vida y no se nos ocurre ninguna manera mejor que con estas tres cocas.



CHOCOLATE ACADEMY



Coca brioche de verbena

11

Coca Vulcano

Utensilios

Molde redondo bajo de panettone

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja
Relleno de **Creme dell'artigiano Gold Callebaut®**



Ver pág. 13

Ingredientes

Bastones de almendra caramelizados Chocovic®
Naranja confitada
Relleno de Caramelo Callebaut®

Baño

Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®

Decoración

Chocrocks™ dorado metalizado Mona Lisa®

Paso a paso

- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y formar 8 bolas de 50g. Colocar una de las bolas aplanadas haciendo de base y el resto en círculo, dejando un hueco en el interior. Colocar un aro o flanera en el centro y cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Rellenar con una capa de caramelo y crema dell'artigiano gold y decorar con naranja confitada, bastones de almendra y chocrocks metalizados.

También se puede acabar con chocolate blanco W2 Callebaut y decorar con trozos de naranja confitada y chocrocks dorado metalizado MonaLisa





**Coca
brioche
de verbena**



**Coca
brioche
de verbena**

12

Coca'n'roll

Utensilios

Molde redondo

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja
+ rolls de cacao

Ingredientes

Crema dell'artigiano Gold Callebaut®



Ver pág. 13

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y dar forma redonda o de la forma deseada.
- Para dar forma a los rolls, coger una pieza de masa y partirla en dos. A una añadirle 50g/kg de harina de cacao en polvo para aromatizar. Enrollar las dos piezas y cortar transversalmente formando rolls bicolor.
- Colocar los rolls sobre la masa y rellenar los huecos con crema dell'artigiano gold horneable.

- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.
- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.



13

Coca London años 70

Utensilios

Molde redondo

Masa

Masa brioche de chocolate y naranja
+ rolls de cacao

Ingredientes

Crema dell'artigiano Gold Callebaut®

Baño

Chocolate Ruby RB1 Callebaut® o
Cobertura Ice-Choc Ruby RB1 Callebaut®

Decoración

Crispearls™ Ruby Mona Lisa®
Chocrocks bronze metalizado MonaLisa®



Ver pág. 13

Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g) y separar en dos partes. Dar forma redonda o de la forma deseada, colocar una parte en el fondo, rellenar con crema dell'artigiano gold horneable y tapar con la otra parte.

- Para dar forma a los rolls, coger una pieza de masa y partirla en dos. A una añadirle 50g/kg de harina de cacao en polvo para aromatizar. Enrollar las dos piezas y cortar muy fino transversalmente formando rolls bicolor.

- Colocar los rolls sobre la masa superior y cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.

- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda. Todavía congelada, bañar con ice-choc Ruby y decorar con Crispearls ruby.



Productos utilizados



Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®
811-E5-U71



Cobertura de chocolate con leche 823NV Callebaut®
823-E5-U71



Chocolate Ruby RB1 Callebaut®
CHR-R35RB1-E5-U70



Cobertura color y sabor Cappuccino Callebaut®
CAPPUCCINO-E5-U70



Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®
ICE-45-DNV-552



Cobertura Ice-Choc 823 Callebaut®
ICE-45-MNV-552



Cobertura Ice-Choc W2 Callebaut®
ICE-50-WNV-552



Cobertura Ice-Choc Ruby RB1 Callebaut®
ICE-43-RUBY-552



Crispearls™ caramelo salado Mona Lisa®
CHF-CC-CCRISE0-02B



Crispearls™ Ruby Mona Lisa®
CHR-CC-2CRISE0-02B



Láminas de chocolate negro Mona Lisa®
CHD-GD-19838E0-999



Virutas de chocolate negro Mona Lisa®
CHD-SV-22206E0-08B



Crema dell'artigiano Gold Callebaut®
FNN-Q8038-T06



Crema dell'artigiano Nocciola Callebaut®
N05-OH40-T06



Crema dell'artigiano Bitter Callebaut®
V21-OH35NV-T06



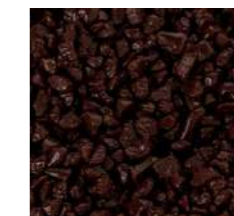
Relleno de Caramelo Callebaut®
FWF-Z6CARA-X10



Gotas Cori horneables Chocovic®
CHD-DR-90CORI-D38



Bastones de almendra caramelizados Chocovic®
PRN-HA50C2CV-T61



Granulado chocolate Chocovic®
CHD-GL-15G01E7-831



Gianduja leche Callebaut®
GIA-144



Crocanti avellanas Callebaut®
NAN-CR-HA3714-U11



Cacao en polvo CP Callebaut®
CP-E0-776



Cacao en Polvo Robust Red Cameroon Van Houten
DCP-20R118-VH-760





CHOCOLATE ACADEMY

Más información en
www.chocolate-academy.com

Ctra. Nacional 152a Km 71'3, 08503 Gurb, ES

