

## Desde mi cocina (III): Pezones de Venus

2010-02-08 12:48:35



### Ingredientes:

225 g. de chocolate negro

300 ml. De nata

### Para napar:

100 g. de chocolate negro

50 g. de chocolate blanco

Cuenta la historia, aunque mejor sería decir, una versión de la historia, que Antonio Salieri, ese personaje contemporáneo de Mozart que ha sido descrito como un mísero malvado en la película "Amadeus", era un hombre siniestro entregado voluntariamente a la castidad. Dicen que uno de sus pocos placeres y pecados, era la gula y especialmente la pasión por estos pequeños dulces de chocolate que se llaman pezones de Venus.

Si nos fijamos, en la excelente película "Amadeus", hay una escena en la que Salieri está junto a Constanza, la esposa de Mozart, intentando conseguir de ésta, algunas partituras del genio. Entre imágenes sutilmente explícitas de las partituras, que en un principio se ven en manos de Constanza y luego en manos de Salieri, se presenta la escena de un plato con estos famosos pezones de Venus, dejando suponer que el irresistible placer de estos bocaditos dulces, han actuado como seducción para la inocente Constanza.

La otra parte de la historia dice que Salieri era en realidad un excelente músico que nada tenía en contra de Amadeus Mozart y que muy al contrario de la imagen que se da en la película, de mediocre y envidioso, en realidad fue un gran maestro, profesor de Beethoven, de Schubert e incluso del hijo del propio Mozart.

Al parecer la mala imagen procede de cierta leyenda, perpetuada por la película, pero no de la realidad.

Actualmente se quiere rescatar su figura y hay una película en proyecto que de hacerse estaría a cargo de Depardieu. Dentro de esta misma campaña de rehabilitación, en las pastelerías del pueblo de Legnago, de donde era originario el personaje, ofrecen a los visitantes una grappa y un pezón de Venus, dedicando este gesto al compositor a quien parece que, esto sí sería cierto, le apasionaban estos pequeños bombones.



La clásica Venus de Botticelli.

Por otra parte, también hay toda una discusión en torno a si la imagen que aparece en la película corresponde a verdaderos pezones de Venus de chocolate, o a cierto dulce muy parecido en aspecto, pero que en realidad es

una castaña cubierta de chocolate y hasta incluso se dice que no era ni uno ni otro, sino un dulce moldeado en mazapán especialmente para la película, para lograr el aspecto mucho más semejante al pezón. En fin, como vemos, tienen su historia.

La receta que vamos a abordar, procede del libro de Joanne Harris, la autora de la novela Chocolatt.

La he experimentado personalmente y limando algunas dificultades para adaptarla, creo que el resultado lo tenemos asegurado. Eso sí, hay que tener paciencia, dar su tiempo de espera a cada fase y sobre todo, elaborarlos con el mismo mimo y sensibilidad con que luego deseamos sean degustados.

*Así se hacen:*

*Partimos el chocolate en trozos y lo fundimos al baño María. Recordemos que el agua debe estar caliente antes de que pongamos dentro el recipiente con el chocolate.*



*Las temperaturas son muy importantes para el trabajo con el chocolate, así que cuando abordamos una receta con indicaciones al respecto, nos conviene respetarlas al máximo, pues no es capricho que haya que mantener ciertas temperaturas para cada cosa.*

*Mientras se funde el chocolate, calentamos en un cazo a fuego lento la nata y la añadiremos al chocolate. Mezclaremos bien y dejaremos enfriar durante aproximadamente dos horas.*



*Al cabo de las dos horas, batimos la mezcla, montando bien hasta el punto de que se mantenga la forma que le demos.*

*Con una cuchara o manga pastelera, haremos sobre papel vegetal montoncitos en forma de pezón. Dejaremos enfriar en la nevera nuevamente.*

*Fundimos el chocolate de la cobertura al baño María y una vez cuajados los pezones, los bañaremos en el chocolate fundido. Esta es una operación que hay que hacer con cierta rapidez, para que el chocolate no se deshaga. Volvemos a dejar en frío para que solidifiquen totalmente.*

*Finalmente, fundimos el chocolate blanco al baño María y uno por uno, sumergiremos los pezones, solamente la punta, dentro del chocolate blanco.*

*Dejamos que cuajen y ya estarán listos para sorprender a los más delicados paladares.*



Cerrad los ojos al probarlos e intentar resumir en tres palabras, las sensaciones que esta degustación os produce.

¡Ah! Y no olvidéis contármelo.