

Selva negra

Black Forest

Norma Gómez-García^a, Flor Viridiana Vega Serrano^b Víctor Issaí Naranjo Luna^c

Abstract:

Traditional German cake made up of 3 layers of chocolate genoise, hydrated with kirsch syrup, filled with black cherries and decorated with Chantilly cream. It is known for its sweet and intense cherry and chocolate aromatic notes. It is very popular in Germany and the rest of Europe, because black cherries are grown mainly in Germany and France, and Kirsch liqueur it's one of the favorites for making desserts.

Keywords:

Cake, chocolate, cherries, Chantilly and kirsh.

Resumen:

Pastel tradicional alemán conformado de 3 capas de *genoise* de chocolate, hidratado con almíbar de kirsh, relleno de cerezas negras y decorado con crema chantilly, se caracteriza por las notas dulces e intensas de las cerezas y el chocolate. Es muy popular en Alemania y el resto de Europa ya que las cerezas se cultivan principalmente en Alemania y Francia, y el licor de kirsh es de los favoritos para los postres.

Palabras Clave:

Pastel, chocolate, cerezas, chantilly y kirsh

Introducción

Clásico pastel alemán que combina sabores dulces y notas intensas; está conformado de 3 capas de *genoise* de chocolate oscuro, almíbar de kirsch, cerezas negras y crema de leche y chocolate semi amargo [1].

Las *genoise* es un bizcocho ligero y muy esponjoso que se elabora a base de huevo entero y azúcar batidos con aumento de temperatura empleando un baño maría hasta obtener una consistencia muy voluminosa, a la que se le agrega harina y mantequilla; suelen hidratarse generosamente de almíbar que es un jarabe en el punto de filamento y se aromatiza con kirsch que es un aguardiente de cerezas principalmente negras o acidas de las regiones de Alemania y Francia, que se dejan fermentando en toneles, dando un bouquet intenso y

sabor fino que resalta el sabor de las cerezas y el chocolate [1-3].

El tradicional relleno del pastel selva negra lleva: cerezas negras ya sean frescas o en conserva que se cultivan principalmente en la selva negra alemana y en Francia y con chantilly, que es de origen francés. Sus orígenes datan del siglo XIX, de las cocinas del castillo de Chantilly; Que consiste en montar crema de leche o nata, con azúcar y vainilla hasta obtener una consistencia voluminosa, semi sólida que permite darle distintas formas utilizando manga y ducas; además para el decorado se le agregan virutas de chocolate semi amargo y más cerezas [1-3].

Desarrollo

a Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, Email: norma_gomez@uaeh.edu.mx

b. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4695-2934> Email: flor_vega@uaeh.edu.mx

c Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0000-4083-0365> Email: victor_naranjo10022@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 22/01/2025, Fecha de aceptación: 25/04/2025, Fecha de publicación: 05/06/2025.

a) Nombre de la práctica: Selva negra

b) Objetivo:

Realizar la elaboración tradicional del pastel Selva Negra con el fin de preservar su valor cultural y gastronómico en el ámbito de la repostería europea.

c) Utensilios

Batidora, aro de 24cm, tapete de silicón, colador, bowls, termómetro, olla, espátula de silicón, cuchillo para pan, espátula acodada, manga, duya de estrella.

d) Insumos requeridos para su realización

En la tabla 1 se enlistan los ingredientes necesarios para la realización del producto selva negra

Tabla 1. Insumos para elaborar Selva negra

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Genoise de chocolate		
Huevo	0.250	Kg
Azúcar	0.100	kg
Harina de trigo	0.075	Kg
Fécula de maíz	0.025	Kg
Cocoa	0.025	kg
Mantequilla	0.040	Kg
Almíbar de kirsch		
Agua	0.150	Kg
Azúcar	0.200	Kg
Kirsch	0.030	Kg
Crema Chantilly		
Crema para batir	0.250	Kg
Azúcar glass	0.200	Kg
Extracto de vainilla	0.005	l
Montaje		
Cerezas	10.00	Pza
Chocolate semi amargo	0.050	Kg

e) Procedimiento

Mise en place

1. Cernir las harinas
2. Fundir la mantequilla

d) Preparación

Bizcocho de chocolate

1. En un bowl colocar el huevo y azúcar, llevar a baño maría hasta alcanzar 45°C
2. Batir con ayuda del globo hasta obtener una consistencia voluminosa conocido como punto listo.
3. Agregar los secos en forma de lluvia e integrarlos de forma envolvente con una espátula

4. Agregar la mantequilla fundida sin que este caliente.
5. Agregar en un molde o aro de 24 cm. O se puede dividir en 3 moldes del mismo tamaño.
6. Hornear a 180°C por entre 15 a 25 minutos.

Chantilly

1. Colocar en un bowl la crema, azúcar glas y extracto de vainilla. Batir hasta que deje de tener consistencia líquida y forme picos.

Almíbar

2. En un sartén colocar el agua y azúcar, calentar hasta alcanzar 110°C
3. Dejar enfriar y agregar el kirsch

Ensamblado

1. Cortar el bizcocho en 3 discos
2. Colocar el primer bizcocho, hidratar abundantemente de almíbar, colocar una capa de chantilly y mitades de cerezas; repetir el mismo procedimiento colocando encima otro bizcocho.
3. En la parte de arriba decorar con chantilly y agregar virutas de chocolate semi amargo.



Figura 1. Tarta tatin

Conclusión

Con el paso de los años el pastel selva negra se ha convertido en uno de los platillos más representativos de Alemania, ya que en su composición encontramos ingredientes que aluden a su gastronomía y cultura.

Referencias

- [1] Editores Larousse. *Gastronomie en español*. Barcelona: Larousse; 2019.
- [2] McGee H. *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Debate; 2014.
- [3] Institut Le Cordon Bleu. *Escuela de pastelería*. Barcelona: Larousse; 2020