

CAPACITACIÓN: ELABORACIÓN DE TABLILLAS DE CHOCOLATE



CHOCOLAB



TABLILLAS DE CHOCOLATE

- EXPLORAREMOS DOS PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE TABLILLAS DE CHOCOLATE:
- 1. PROCESO ARTESANAL SALVADOREÑO TRADICIONAL.
- 2. PROCESO MEJORADO SEGÚN EMEC2 Y CHOCOLAB.
- INCLUIREMOS DATOS HISTÓRICOS, CULTURALES Y TÉCNICAS PARA OPTIMIZAR LOS MÉTODOS.



HISTORIA DEL CHOCOLATE SALVADOREÑO



- El cacao ha sido parte de la cultura salvadoreña desde tiempos precolombinos.
- Se usaba como moneda, bebida ceremonial y alimento sagrado.
- El chocolate artesanal salvadoreño es famoso por su sabor único y sus métodos tradicionales.
- Las tablillas son una forma popular de consumir chocolate en bebidas calientes.

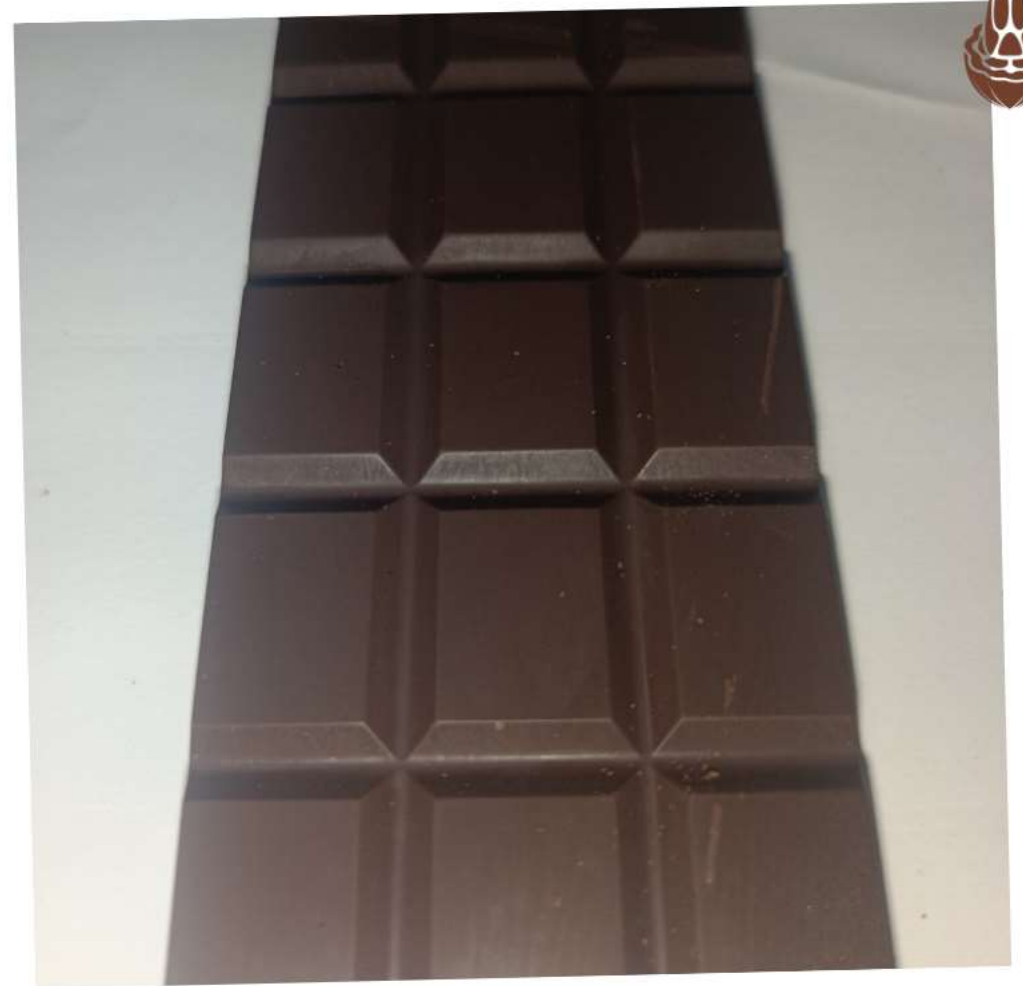
PROCESO TRADICIONAL SALVADOREÑO

1. SELECCIÓN DE GRANOS DE CACAO DE CALIDAD.
2. TOSTADO MANUAL EN COMALES O SARTENES, DESARROLLANDO SABORES Y AROMAS.
3. PELADO MANUAL PARA OBTENER NIBS CACAO.
4. MOLIENDA EN METATE O MOLINO, MOLINO DE NIXTAMAL, MEZCLANDO CON AZÚCAR Y ESPECIAS AL GUSTO.
5. FORMACIÓN DE TABLILLAS MANUALMENTE O USANDO MOLDES RÚSTICOS.
6. SECADO A TEMPERATURA AMBIENTE Y EMPAQUE TRADICIONAL.



PROCESO MODERNO SEGÚN EMEC2 / CHOCOLAB

1. CATA Y SELECCIÓN DE GRANOS DE CACAO DE CALIDAD.
2. MEDICIÓN DE HUMEDAD Y PLANIFICACIÓN DEL TOSTADO.
3. TOSTADO CONTROLADO PARA DESARROLLAR PERFILES DE SABOR.
4. DESCASCARILLADO Y SEPARACIÓN DE CÁSCARA Y NIBS.
5. MOLIENDA PARA OBTENER PASTA DE CACAO CON FINURA DESEADA.
6. MADURACIÓN DE LA PASTA POR 1-2 MESES PARA SABORES COMPLEJOS.
7. PREPARACIÓN, MEZCLA DE INGREDIENTES Y MOLDEADO.
8. REFRIGERACIÓN, DESMOLDE Y EMPAQUE PROFESIONAL.



COMPARACIÓN DE PROCESOS



TRADICIONAL:

- MÉTODOS MANUALES Y HERRAMIENTAS SIMPLES.
- ENFOQUE EN TÉCNICAS CULTURALES Y SABOR RÚSTICO.



EMEC2 / CHOCOLAB:

- USO DE MAQUINARIA PARA CONSISTENCIA Y CALIDAD.
- PROCESOS ESTANDARIZADOS PARA MEJORAR EL PERFIL DE SABOR.

**AMBOS HONRAN LA TRADICIÓN, PERO
MODERNIZAN PARA SATISFACER DIFERENTES
MERCADOS.**



BENEFICIOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE



- RICO EN ANTIOXIDANTES QUE MEJORAN LA SALUD CARDIOVASCULAR.
- ESTIMULA LA PRODUCCIÓN DE ENDORFINAS, MEJORANDO EL ESTADO DE ÁNIMO.
- FUENTE DE MINERALES ESENCIALES COMO MAGNESIO Y HIERRO.
- APOYA EL COMERCIO JUSTO Y LA ECONOMÍA LOCAL CUANDO SE PRODUCE ARTESANALMENTE.



OPTIMIZACIÓN DE TÉCNICAS ARTESANALES

1. Mantener una selección rigurosa de granos de calidad.
2. Experimentar con tiempos y temperaturas de tostado para nuevos perfiles de sabor.
3. Usar moldes estándar para mejor presentación.
4. Incluir empaques sostenibles que resalten el valor artesanal.

CONCLUSIÓN

- EL CHOCOLATE ARTESANAL SALVADOREÑO COMBINA HISTORIA, CULTURA Y SABOR.
- LOS PROCESOS MODERNOS COMO LOS DE EMEC2 / CHOCOLAB MEJORAN LA CALIDAD Y EFICIENCIA.
- AMBOS MÉTODOS TIENEN UN LUGAR IMPORTANTE EN EL MERCADO Y EN LA PRESERVACIÓN DE TRADICIONES.
- ¡SIGAMOS COMPARTIENDO LA RIQUEZA DEL CACAO SALVADOREÑO!



CONTACTO

EMEC2, DERIVADOS DE CACO Y ++

 CARRETERA PANAMERICANA KM
57 APASTEPEQUE, SAN VICENTE
NORTE, SAN VICENTE

 71188391

 EMEC2.SOPORTE@GMAIL.COM





¡MUCHAS GRACIAS!