

Arte artesanal en chocolates veganos y orgánicos de calidad

TALLER DE BOMBONERÍA DE AROMA FINO – EMEC2

INTRODUCCIÓN: HISTORIA BREVE DEL CACAO FINO DE AROMA

ORIGEN Y DESARROLLO DEL CACAO FINO DE AROMA

Regiones de origen

El cacao fino de aroma proviene de regiones específicas conocidas por la calidad de su cultivo y sabor excepcional.

Técnicas tradicionales

Se utilizan técnicas tradicionales para cultivar y procesar el cacao, preservando sus aromas y características únicas.



IMPORTANCIA EN LA CHOCOLATERÍA ARTESANAL

Cacao en chocolatería artesanal

El cacao artesanal aporta sabores complejos y únicos que mejoran la calidad del chocolate artesanal.

Perfil de sabor distintivo

Los perfiles de sabor complejos del cacao artesanal enriquecen la experiencia sensorial del consumidor.



CONEXIÓN CON LA TRADICIÓN Y CALIDAD

Cacao fino de aroma

El cacao fino de aroma destaca por su sabor y aroma únicos que reflejan la tradición ancestral.

Selección cuidadosa

La calidad superior se logra mediante una selección meticulosa del cacao en cada etapa del proceso.

Elaboración artesanal

Los productos se elaboran artesanalmente, combinando tradición con técnicas que preservan la calidad.

MATERIA PRIMA: SELECCIÓN Y TIPOS DE CACAO

TIPOS DE CACAO UTILIZADOS EN BOMBONERÍA

Cacaos finos de aroma

Los cacaos finos de aroma se utilizan por su sabor complejo y fragancia única en la bombonería artesanal.

Perfiles de sabor variados

Cada tipo de cacao aporta sabores y texturas diferentes que enriquecen la calidad del bombón final.



PORCENTAJE DE CACAO Y SU INFLUENCIA

Influencia del cacao en el sabor

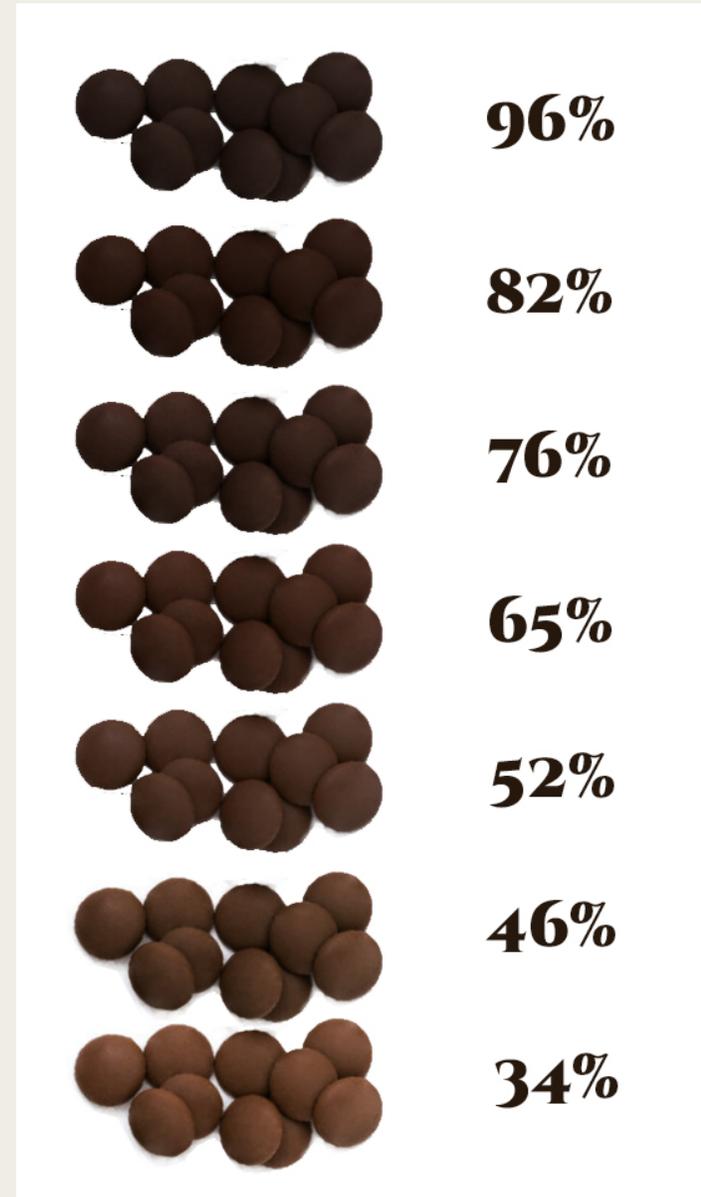
Un mayor porcentaje de cacao proporciona un sabor más intenso y profundo en el chocolate.

Textura y apariencia

El porcentaje de cacao afecta la textura y el aspecto del chocolate, haciéndolo más firme y brillante.

Beneficios antioxidantes

Los chocolates con alto contenido de cacao ofrecen mayores beneficios antioxidantes y saludables.



OPCIONES ORGÁNICAS Y VEGANAS

Demanda creciente

Las opciones orgánicas y veganas responden a una creciente preferencia por productos saludables y sostenibles.

Calidad y sabor

Estos productos mantienen la calidad y sabor sin comprometer sus beneficios nutricionales y ambientales.

BOMBONERÍA DE AROMA FINO: PRODUCTOS ELABORADOS



BOMBONES MACIZOS Y RELLENOS SENCILLOS

Bombones macizos

Los bombones macizos resaltan el sabor puro y natural del cacao fino sin rellenos ni sabores añadidos.

Rellenos sencillos

Los rellenos sencillos complementan el cacao natural con sabores delicados que no opacan su esencia original.



ENFOQUE EN TÉCNICAS ARTESANALES Y NATURALES

Técnicas tradicionales

El taller se centra en el uso de métodos artesanales para preservar la calidad y autenticidad del producto.

Ingredientes naturales

Se emplean ingredientes naturales para garantizar un producto saludable y con sabor auténtico.

Producto final saludable

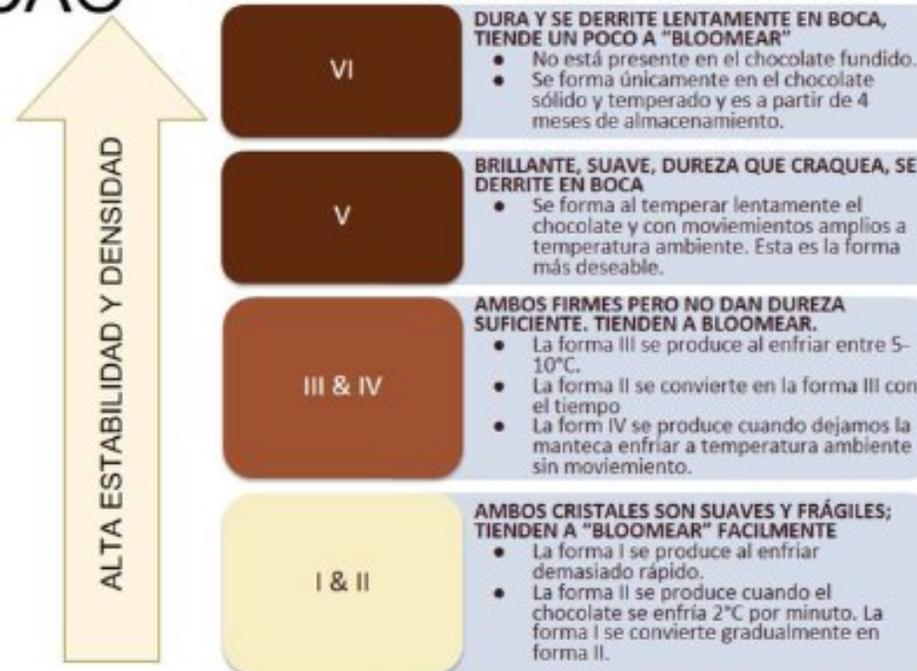
El resultado es un producto estético, saludable y con un sabor genuino que refleja la tradición.



CRISTALIZACION DEL CHOCOLATE



CRISTALIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO



CRISTALIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

Cada uno de los cristales se funde a diferente temperatura:

Forma 6 – Se funde a 36°C- estable: se forma después de un largo periodo de tiempo (meses), no podemos tener control sobre él.

Forma 5 – Se funde a 34°C- estable

Forma 4 – Se funde a 27°C - inestable

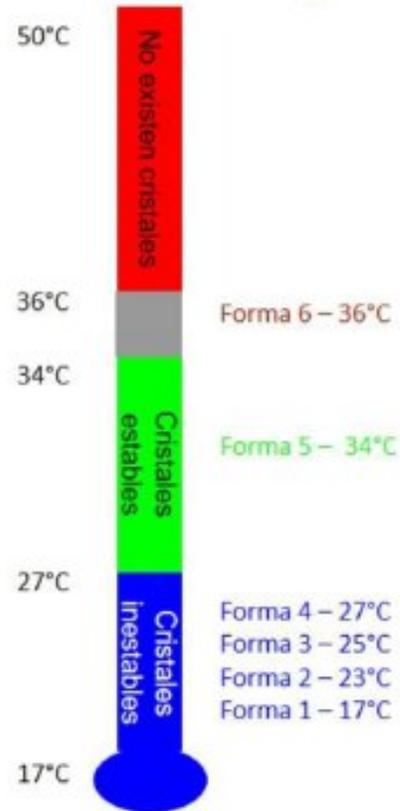
Forma 3 – Se funde a 25°C - inestable

Forma 2 – Se funde a 23°C - inestable

Forma 1 – Se funde a 17°C - inestable

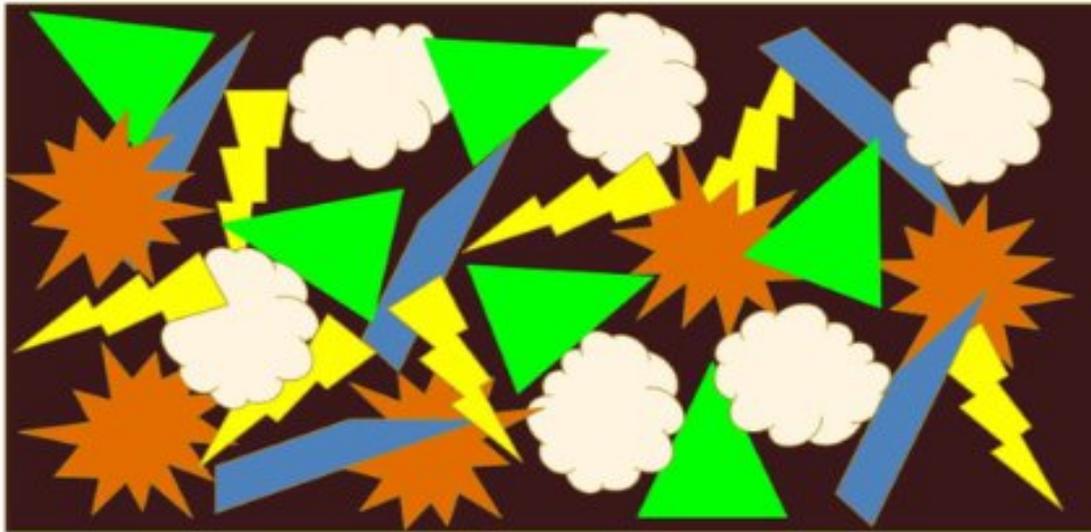
CRISTALIZACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

Rangos de temperatura de cristalización



CRISTALIZACIÓN SIN CONTROLAR

De los seis cristales que existen, cuatro son inestables.
Esto quiere decir que no pueden formar una red
uniforme y estable.



PRECRISTALIZACIÓN (~~TEMPERADO~~)

¿Qué es la precrystalización?

La precrystalización, también conocida como ~~temperado~~, es el proceso por el cual se introducen cristales estables al chocolate fundido. Al hacer esto, cuando el chocolate se enfría y solidifica, la mayoría de las moléculas de grasa toman esa misma forma estable. (Forma 5)

PRECRISTALIZACIÓN

Cuando utilizamos el término precristalización nos referimos al estado que tienen los cristales dentro del chocolate.

No sólo nos enfocamos en la temperatura sino tomamos en cuenta todos estos factores:

TIEMPO, TEMPERATURA Y MOVIMIENTO

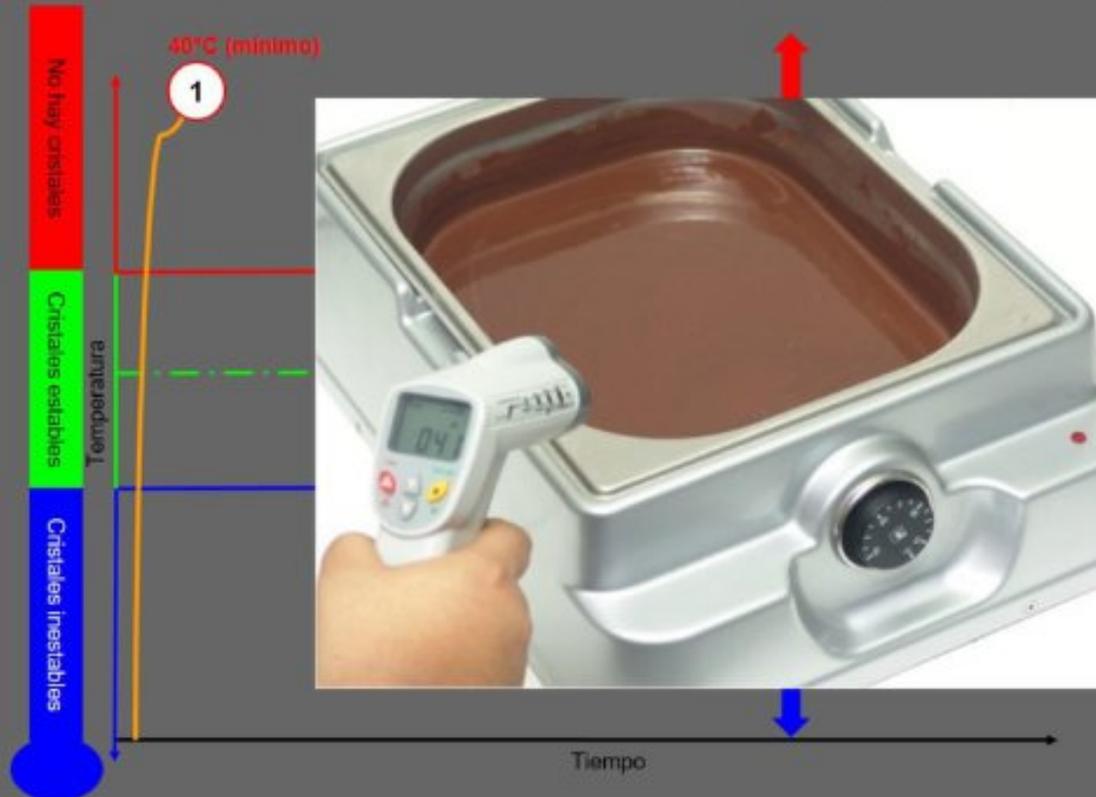
PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA

Paso 1:

Calentar el chocolate hasta que la manteca esté completamente fundida y que no exista ningún cristal

Chocolate oscuro	<ul style="list-style-type: none">•Max. = 50°C•Min. = 40°C
Chocolate con leche	<ul style="list-style-type: none">•Max. = 45°C (evita quemar sólidos de leche)•Min. = 40°C
Chocolate blanco	<ul style="list-style-type: none">•Max. = 40-45°C evita quemar sólidos de leche)•Min. = 40°C
Chocolate ruby	<ul style="list-style-type: none">•Max. = 40.5-45.5°C evita quemar sólidos de leche)•Min. = 40°C

PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA



PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA

Paso 2:

Enfriar el chocolate con movimiento

Chocolate
oscuro

- Bajar la temperatura a 28-29°C

Chocolate con
leche

- Bajar la temperatura a 27-28°C

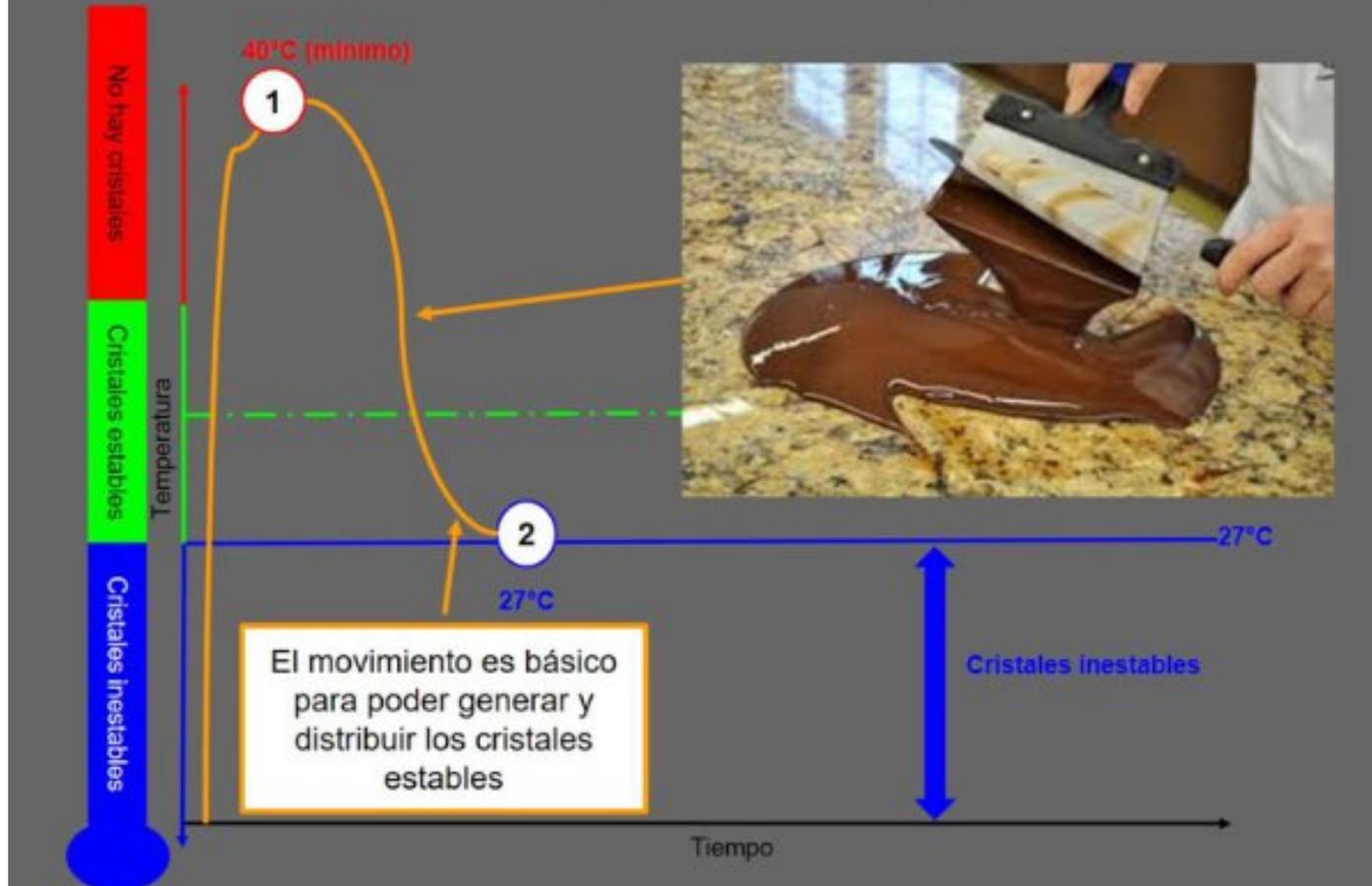
Chocolate
blanco

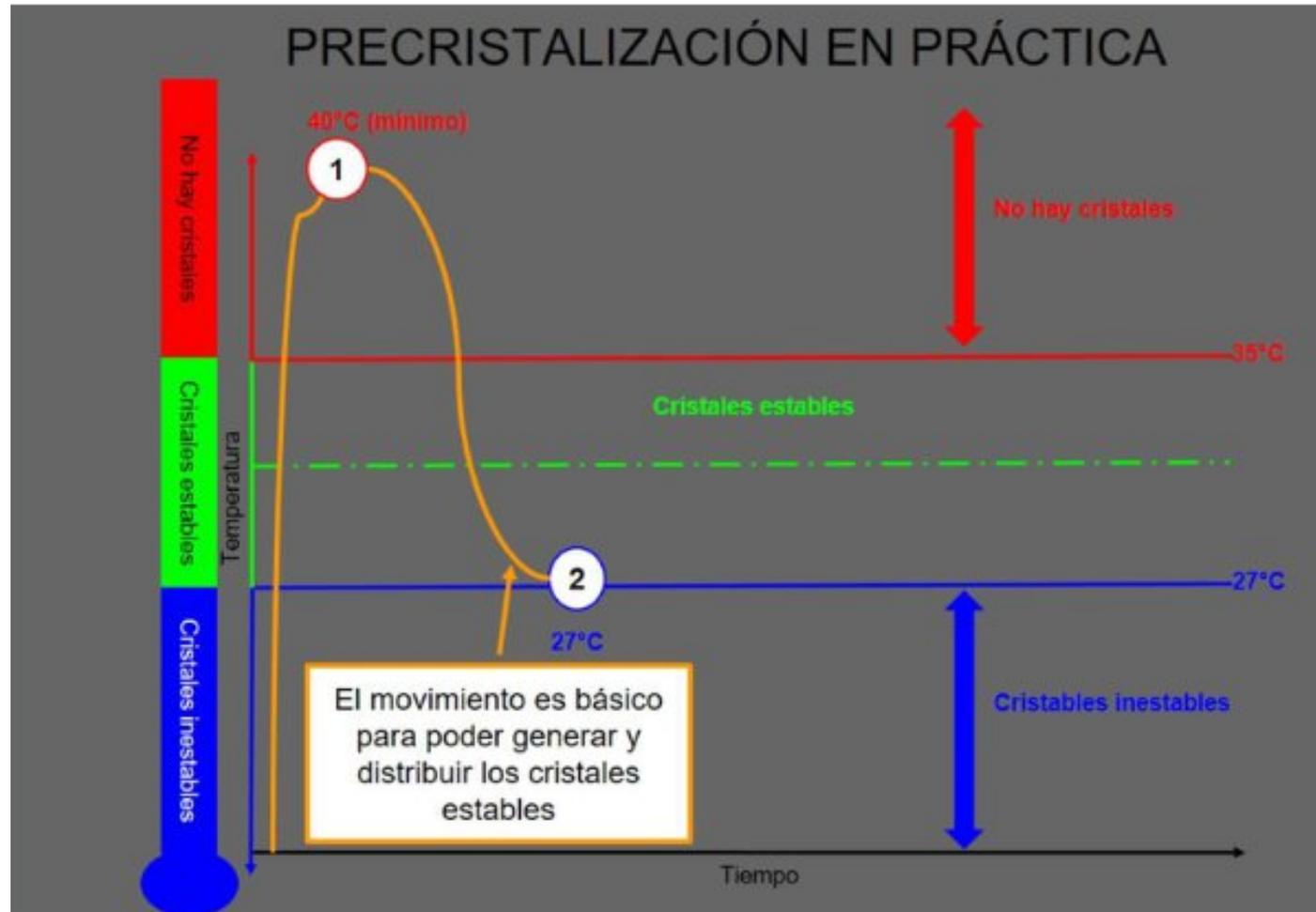
- Bajar la temperatura a 26-27°C

Chocolate
ruby

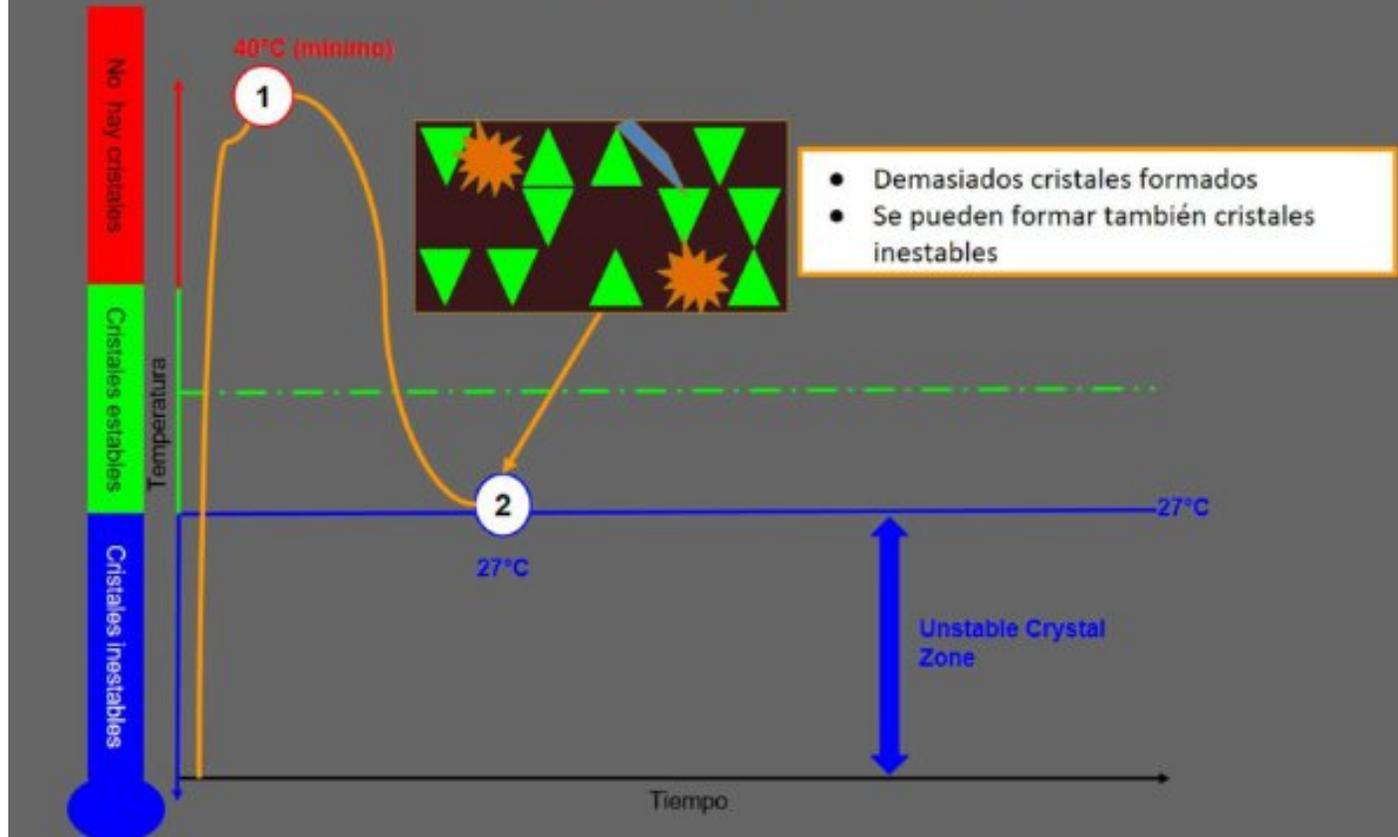
- Bajar la temperatura a 26.5-27.5°C

PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA





PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA

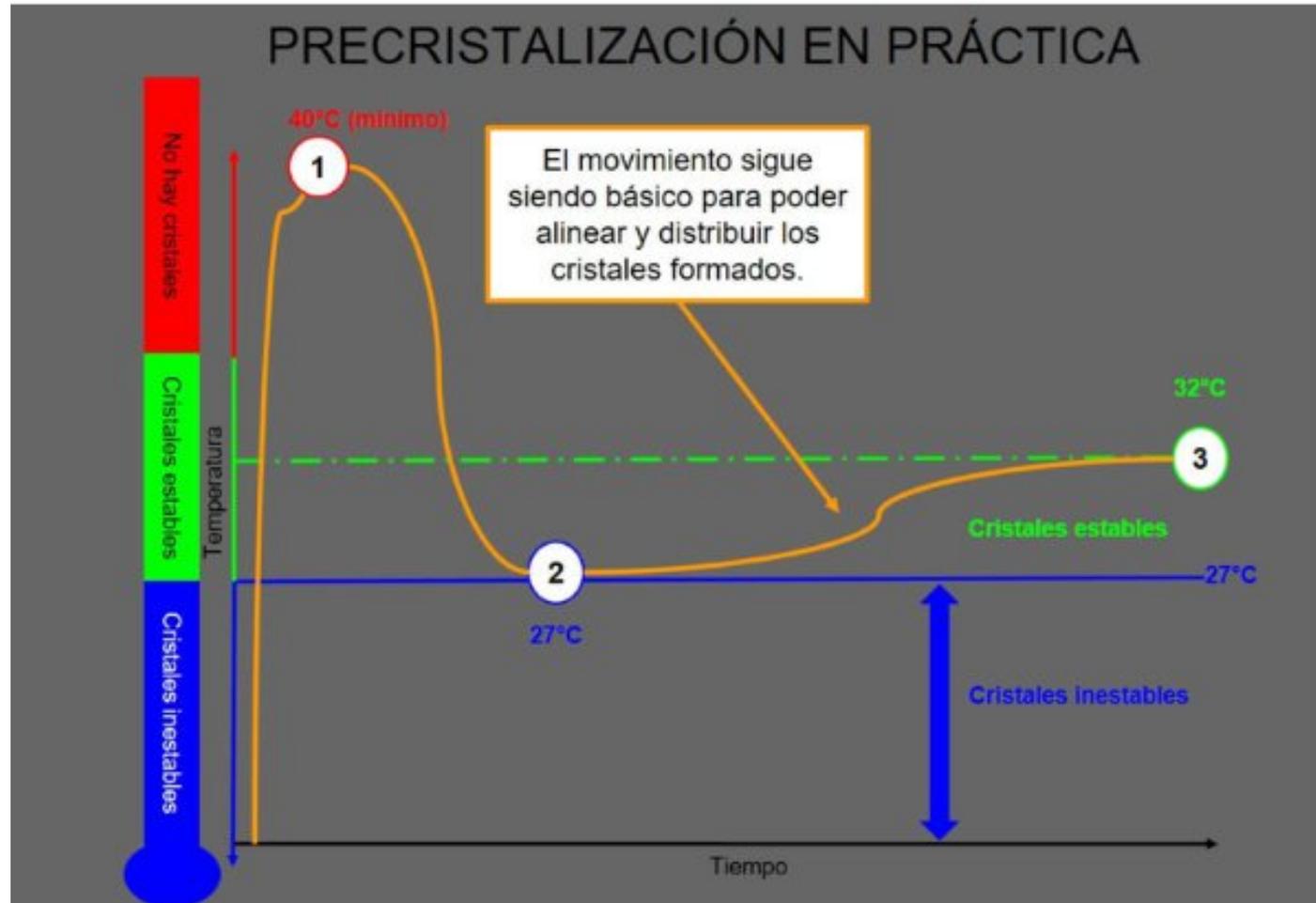


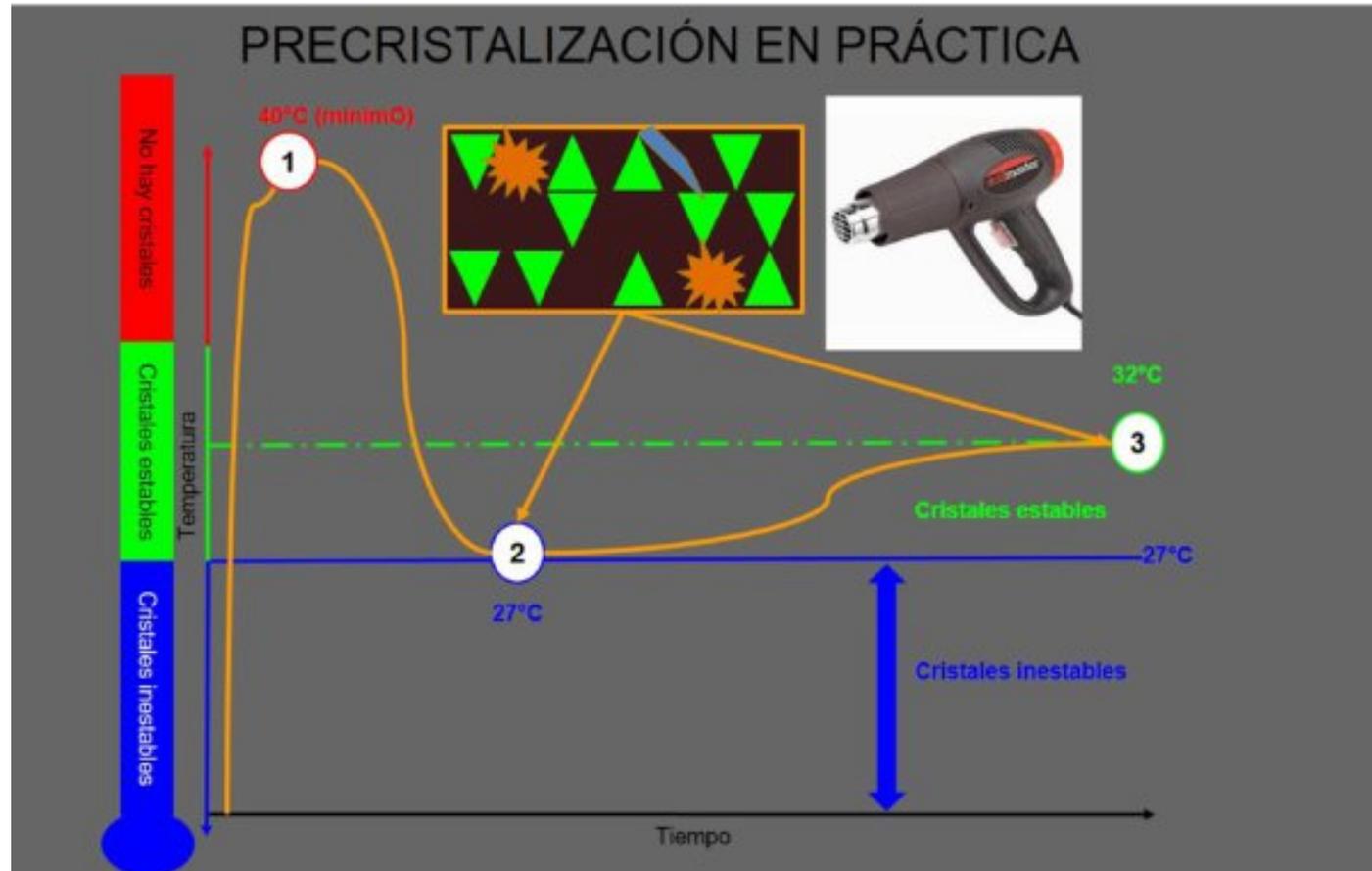
PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA

Paso 3:

Recalentar cuidadosamente el chocolate **con movimiento**

Chocolate oscuro	• 30 - 32°C
Chocolate con leche	• 29 - 30°C
Chocolate blanco	• 28 - 29°C
Chocolate ruby	• 28.5 – 29.5°C





PRECRISTALIZACIÓN EN PRÁCTICA

Paso 4:

Mantener temperatura, cristales y fluidez

Utilizar el chocolate para diferentes aplicaciones

Chocolate
oscuro

- Mantener a 30 - 32°C con la fluidez adecuada

Chocolate con
leche

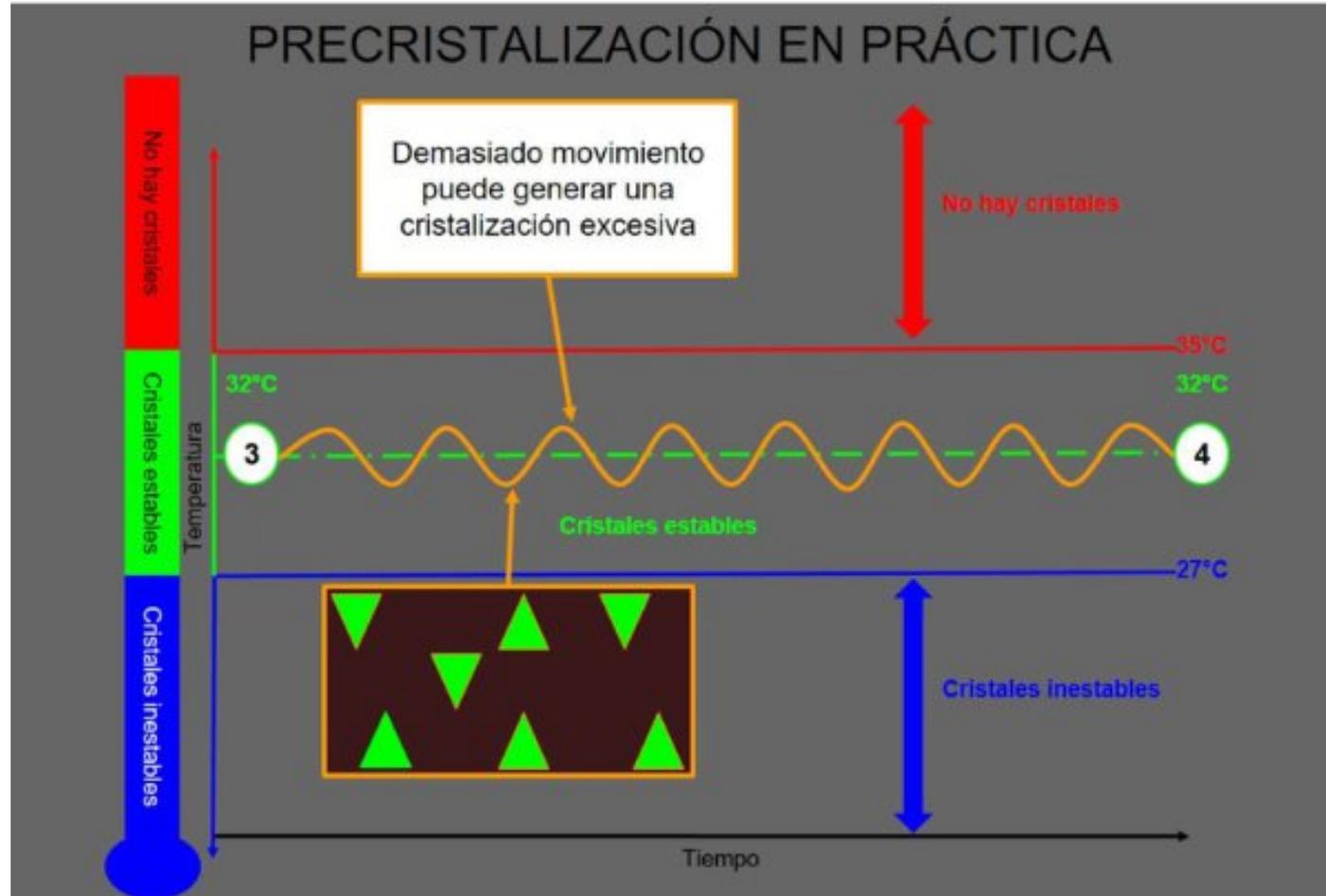
- Mantener a 29 - 30°C con la fluidez adecuada

Chocolate
blanco

- Mantener a 28 - 29°C con la fluidez adecuada

Chocolate
ruby

- Mantener a 28.5 – 29.5°C con la fluidez adecuada



PASOS: FUNDIDO, CRISTALIZADO, MOLDEADO, SELLADO, DESMOLDE

Fundido del chocolate

El fundido es la etapa donde se derrite el chocolate para que pueda ser moldeado fácilmente.

cristalizado del chocolate

asegura que el chocolate cristalice correctamente para obtener brillo y textura ideal.

Moldeado y sellado

El moldeado da forma al chocolate y el sellado preserva su calidad y frescura.

Desmolde y presentación

El desmolde es la etapa final para presentar el chocolate listo para consumo.



INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN BOMBONERÍA

AUGE DE PRODUCTOS VEGANOS Y ORGÁNICOS

Crecimiento del mercado

El mercado de chocolates veganos y orgánicos está experimentando un crecimiento rápido a nivel global.

Consumidores conscientes

Los consumidores buscan productos saludables y sostenibles que respeten el medio ambiente.



USO DE INGREDIENTES LOCALES Y NATURALES

Frescura de ingredientes

Utilizar ingredientes locales asegura frescura y calidad en los platillos, mejorando su sabor y valor nutricional.

Desarrollo sostenible

El uso de productos locales favorece prácticas sostenibles que apoyan la economía y reducen la huella ambiental.

Identidad cultural

Incorporar ingredientes tradicionales fortalece la identidad cultural y mantiene vivas las tradiciones culinarias locales.



ADAPTACIÓN A NUEVAS DEMANDAS DEL CONSUMIDOR



Evolución de la bombonería artesanal

La bombonería artesanal se adapta para ofrecer productos que cumplen con las nuevas preferencias del consumidor moderno.



Productos con menos azúcar

Se desarrollan chocolates con menor contenido de azúcar para satisfacer demandas de opciones más saludables.



Certificaciones orgánicas

Se ofrecen productos con certificaciones orgánicas que garantizan ingredientes naturales y libres de aditivos.

BARRAS DE CHOCOLATE: CLÁSICAS Y CON INCLUSIONES NATURALES

VARIEDADES DE BARRAS CLÁSICAS Y ARTESANALES



Barras clásicas tradicionales

Las barras clásicas ofrecen perfiles de sabor tradicionales que son reconocidos y apreciados por su consistencia.

Barras artesanales innovadoras

Las barras artesanales exploran nuevas combinaciones y texturas, brindando experiencias de sabor únicas.

INCLUSIONES NATURALES: NUECES, FRUTAS Y SEMILLAS

Beneficios nutricionales

Nueces, frutas y semillas aportan nutrientes esenciales y energía saludable en las barras artesanales.

Sabor distintivo

Estas inclusiones naturales añaden sabores variados y deliciosos que mejoran la experiencia de consumo.

Atractivo visual

La mezcla de ingredientes crea un aspecto atractivo y artesanal en las barras de snack.



PRESENTACIÓN ATRACTIVA Y SALUDABLE

Estética cuidada

La presentación visual de las barras está cuidadosamente diseñada para ser atractiva y apetecible.

Enfoque en la salud

Los productos destacan por ser naturales y saludables, ideales para consumidores conscientes.

Consumidores exigentes

Se busca atraer a un público que valora la calidad y beneficios naturales en sus alimentos.



CIERRE: TIPS PARA EMPRENDER Y PREGUNTAS

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EMPRENDER EN BOMBONERÍA



Selección de materia prima

Elegir granos de cacao de calidad es esencial para lograr bombones artesanales de excelente sabor y textura.

Técnicas básicas de elaboración

Dominar técnicas como el templado y el moldeado garantiza bombones con acabado profesional y sabor óptimo.

Estrategias de marketing

Implementar marketing efectivo ayuda a posicionar la bombonería y atraer clientes en un mercado competitivo.

ESPACIO PARA RESOLUCIÓN DE DUDAS Y PARTICIPACIÓN

Fomento de preguntas

Se invita a los asistentes a plantear preguntas para aclarar conceptos y ampliar el conocimiento compartido.

Resolución de dudas

Este espacio permite resolver dudas y profundizar en los temas abordados para mejor comprensión.

Compartir experiencias

Los asistentes comparten experiencias personales que enriquecen el aprendizaje colectivo.



CONCLUSIÓN Y AGRADECIMIENTOS

Resumen del taller

Se presentaron fundamentos y técnicas para crear bombonería artesanal, orgánica y vegana de aroma fino.

Agradecimiento a participantes

Se agradece la atención y la participación activa de todos los asistentes al taller.