

Descubre el proceso creativo y artesanal del chocolate único

# TALLER DE TABLILLAS DE CHOCOLATE ARTESANAL



DE LA SEMILLA A LA TAZA

# PROGRAMA DEL TALLER

- Bienvenida y objetivos del taller
- Introducción a las tablillas de chocolate artesanal
- Selección y catación de semillas de cacao
- Costeo y formulación del chocolate artesanal
- Molido y elaboración de pasta de cacao
- Infusionado y moldeo de tablillas
- Catación básica de chocolate en tablilla
- Cierre y llamado a seguir aprendiendo con EMEC2

# BIENVENIDA Y OBJETIVOS DEL TALLER

# PRESENTACIÓN BREVE DEL FACILITADOR Y PARTICIPANTES



## **Presentación de Participantes**

Los participantes comparten sus experiencias y motivaciones para crear conexiones y un ambiente de aprendizaje.



## **Fomento del Ambiente Colaborativo**

El espacio promueve la colaboración y el aprendizaje mutuo para enriquecer la experiencia del taller.

# EXPECTATIVAS Y METAS DEL TALLER



## Claridad en objetivos

Establecer metas claras es fundamental para guiar el desarrollo del taller y medir el éxito de los participantes.



## Participación activa

Fomentar el compromiso y la participación activa para maximizar el aprendizaje y beneficio del taller.



## Resultados colaborativos

Trabajar juntos para lograr resultados que beneficien a todos los participantes y mejoren la experiencia colectiva.

# IMPORTANCIA DEL CHOCOLATE ARTESANAL

## **Promoción de la Calidad**

El chocolate artesanal destaca por su producción cuidadosa que garantiza alta calidad y sabor superior en cada pieza.

## **Respeto por el Origen del Cacao**

Se valoran las fuentes sostenibles y el cultivo ético del cacao, apoyando a productores locales y su legado cultural.

## **Innovación en Sabores**

El chocolate artesanal explora nuevos sabores y combinaciones creativas que diferencian el producto del chocolate industrial.



# INTRODUCCIÓN A LAS TABLILLAS DE CHOCOLATE ARTESANAL

# ¿QUÉ ES UNA TABLILLA DE CHOCOLATE?



## **Chocolate artesanal**

el chocolate de tablilla es un producto artesanal y ancestral hecho de cacao, azúcar, canela y otras especias, que tradicionalmente se moldea en forma de tablillas redondas, Es una bebida reconfortante para consumir caliente, a menudo acompañada de platillos típicos como pupusas y tamales, y se considera un orgullo nacional y una fuente de ingresos para muchas familias.



## **Sabores infusionados**

Puede contener sabores infusionados que realzan la experiencia sensorial del chocolate.



## **Ingredientes seleccionados**

Elaborada con ingredientes cuidadosamente seleccionados para garantizar calidad y sabor excepcionales.

# DIFERENCIA ENTRE CHOCOLATE INDUSTRIAL Y ARTESANAL

## **Chocolate Industrial Procesado**

El chocolate industrial es altamente procesado y contiene ingredientes añadidos para conservación y sabor.

## **Chocolate Artesanal Puro**

El chocolate artesanal se caracteriza por su pureza, ingredientes naturales y personalización en su elaboración.



# EJEMPLOS DE INFUSIONADO: ESPECIAS, FRUTAS Y SABORES

## **Infusión con especias**

Las especias añaden profundidad y complejidad a las tablillas, creando sabores intensos y aromáticos.

## **Infusión con frutas**

Las frutas aportan frescura y dulzura natural, realzando las experiencias gustativas con notas frutales vibrantes.

## **Sabores naturales variados**

Otros sabores naturales complementan las tablillas, ofreciendo combinaciones únicas y sorprendentes.



# SELECCIÓN Y CATACIÓN DE SEMILLAS DE CACAO

# CARACTERÍSTICAS DE UNA BUENA SEMILLA



## **Aroma y Fragancia**

El aroma de las semillas de cacao es crucial para un chocolate de alta calidad, aportando sabores complejos y agradables.



## **Tamaño Adecuado**

Las semillas deben tener un tamaño uniforme para asegurar un procesamiento y tostado homogéneo.



## **Frescura de la Semilla**

La conservación de la semilla es fundamental para evitar sabores desagradables y preservar la calidad del chocolate.



# PROCESO DE SELECCIÓN Y LIMPIEZA

## Selección de semillas

Se identifican y escogen las semillas de mejor calidad para garantizar un buen rendimiento en la siembra.

## Eliminación de impurezas

Se eliminan elementos no deseados como polvo, piedras y semillas dañadas para mantener la pureza.

## Aseguramiento de calidad

Solo se utilizan las semillas limpias y seleccionadas para asegurar el éxito del cultivo.

# CATACIÓN AROMÁTICA Y VISUAL DE SEMILLAS

## Evaluación del aroma

Analizar el aroma de las semillas permite detectar notas que indican calidad y potencial para chocolate artesanal.

## Inspección visual

Observar el aspecto visual de las semillas revela características como color y textura que afectan el sabor del chocolate.



# SELECCIÓN DE SEMILLA (PRACTICA)



- Ir a planta de procesamiento para la practica de selección de semilla

# COSTEO Y FORMULACIÓN DEL CHOCOLATE ARTESANAL

# FORMULACIÓN DE RECETAS SENCILLAS

## Creación de recetas básicas

Se enseñará cómo combinar ingredientes fundamentales para elaborar recetas sencillas y efectivas.

## Perfiles de sabor variados

Las combinaciones se enfocan en lograr distintos perfiles de sabor manteniendo la calidad.

## Calidad del chocolate artesanal

Se preserva la calidad esencial del chocolate artesanal en cada receta formulada.



Teobromina  
 $C_7H_8N_4O_2$

Si la Ciencia fuera como los dulces, la Química definitivamente sería el chocolate!

The image shows a molecular model of theobromine (C<sub>7</sub>H<sub>8</sub>N<sub>4</sub>O<sub>2</sub>) on a brown background. The model consists of several spheres connected by lines, representing the atoms in the molecule. The spheres are colored: red and white striped, dark brown, and light brown. The text is in a stylized, colorful font.

Form

## Supuestos de la formulación 3:1

3:1.

Materia prima (por tablilla 100 g):

Pasta de cacao (75 g) → \$0.74

Azúcar (25 g) → \$0.02

Procesos:

Maquila (molido) → \$0.15

Mano de obra directa → \$0.13

Empaque → \$0.50

Costos indirectos (energía, gas, agua, desgaste equipo)

→ \$0.10

Costo total estimado: \$1.64 por tablilla de 100 g

0 = \$0.07

ta):

5 = \$0.04

): \$0.30

# PRINCIPIOS BÁSICOS DE COSTEO

## Cálculo de costos de ingredientes

Es fundamental determinar el costo exacto de cada ingrediente para un chocolate artesanal rentable.

## Costos de procesos de producción

Calcular los costos asociados a cada etapa del proceso de elaboración garantiza la competitividad del producto.

# Costo estimado vs Costo real

## Tablilla 100 g (3:1)

Concepto	Costo estimado "básico"	Costo ajustado "real"
Materia prima (azúcar + cacao)	\$1.08	\$1.08
Mano de obra	\$0.13	\$0.13
Maquila / procesamiento	\$0.04	\$0.15
Empaque	\$0.50	\$0.50
Indirectos (energía, gas, desgaste equipos, agua)	\$0	\$0.28
<b>Costo total</b>	<b>\$1.33</b>	<b>\$1.64</b>

# EQUILIBRIO ENTRE SABOR Y CALIDAD

## **Balance de Ingredientes**

Es fundamental combinar ingredientes para lograr un sabor delicioso y una textura ideal en el chocolate.

## **Estándares de Calidad**

Cumplir con altos estándares garantiza un producto final consistente y delicioso para los consumidores.



# MOLIDO Y ELABORACIÓN DE PASTA DE CACAO



# ETAPAS DEL MOLIDO ARTESANAL

## **Trituración inicial**

La primera fase consiste en triturar las semillas de cacao para liberar sus componentes internos.

## **Obtención de textura fina**

Se logra una pasta homogénea y fina adecuada para la elaboración de productos de cacao.



# TEXTURA Y CONSISTENCIA IDEALES

## **Reconocimiento de textura**

Es fundamental identificar una textura homogénea y suave en la pasta de cacao para un manejo eficiente.

## **Consistencia óptima**

La consistencia debe ser ni muy líquida ni demasiado densa para potenciar el sabor y facilitar el proceso.



# TABLILLA 35% INFUSIONADA

*Manzanilla y Romero*



RINDE PARA 6 TAZAS

MANTENER EN REFRIGERACIÓN

 emec2  7118-8391

 contacto@emec2.com



## PREPARACIÓN DE LA PASTA PARA EL INFUSIONADO

### Preparación de la pasta base

Se debe preparar la pasta base con consistencia adecuada para facilitar la incorporación de ingredientes adicionales.

### Incorporación de ingredientes

Los ingredientes se añaden cuidadosamente para asegurar una mezcla homogénea durante el proceso de infusión.

# INFUSIONADO Y MOLDEO DE TABLILLAS

# SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA INFUSIONAR

## **Ingredientes comunes para infusionar**

Se pueden añadir especias como canela, chile y vainilla para mejorar el sabor del chocolate.

## **Uso de frutas en el chocolate**

Frutas como naranja, frutos rojos y mango aportan sabores frescos y únicos al chocolate.

## **Creación de sabores únicos**

La combinación de especias y frutas permite crear combinaciones innovadoras y sorprendentes para los consumidores.





# TÉCNICAS SIMPLES DE MOLDEO

## Métodos prácticos de moldeo

Se enseñan técnicas sencillas para moldear tabillas usando herramientas básicas disponibles en casa.

## Producción artesanal accesible

Los métodos facilitan la creación artesanal, haciéndola accesible para principiantes y talleres pequeños.





## USO DE MOLDES Y CREATIVIDAD EN LA FORMA

### Selección de moldes variados

Elegir diferentes tipos de moldes permite crear formas únicas y adaptadas a cada diseño.

### Incentivar la creatividad

El uso de moldes fomenta la innovación y personalización en la creación de tabillitas.

### Personalización del producto

Las formas originales permiten que cada producto sea único y adaptado a necesidades específicas.

# CATACIÓN BÁSICA DE CHOCOLATE EN TABLILLA

# MÉTODO SENCILLO DE CATACIÓN

## Observación del chocolate

Analizar la apariencia y textura del chocolate para identificar calidad y características visuales importantes.

## Evaluación del aroma

Oler el chocolate para detectar sus fragancias y aromas característicos que definen su perfil sensorial.

## Prueba de sabor

Degustar el chocolate para evaluar sus sabores, textura en boca y calidad general del producto.



# RUEDA DE SABOR

## 5 ATRIBUTOS PRINCIPALES



# IDENTIFICACIÓN DE SABORES Y AROMAS

### Notas frutales en chocolate

El chocolate puede presentar matices frutales que enriquecen su sabor y aportan frescura y dulzura natural.

### Sabores especiados

Algunos chocolates tienen toques especiados que aportan complejidad y profundidad al perfil de sabor.

### Amargor en el chocolate

El amargor es un matiz característico de ciertos chocolates, ofreciendo un sabor intenso y equilibrado.

# COMPARACIÓN ENTRE VARIEDADES



## **Diversidad de orígenes**

Las tablillas de chocolate varían según el origen del cacao, influenciando su sabor y aroma únicos.



## **Proceso de elaboración**

El método de procesamiento impacta la textura y perfil sensorial final del chocolate.



## **Perfiles sensoriales**

Los sabores, aromas y texturas se analizan para comparar las variedades de chocolate.

# TÉCNICAS DE DESMOLDADO SIN DAÑAR LA TABLILLA

## **Cuidado en el desmoldado**

Es fundamental retirar las tablillas con delicadeza para evitar deformaciones y daños durante el proceso.

## **Preservación de la forma**

Mantener la forma original de la tablilla asegura su presentación y calidad artesanal.

## **Calidad artesanal garantizada**

El proceso cuidadoso de desmoldado contribuye a la excelencia y valor del producto final.





# IDEAS PARA EMPAQUES ARTESANALES

## **Opciones Creativas**

Propuestas innovadoras que destacan la autenticidad y belleza artesanal en los empaques.

## **Sostenibilidad**

Uso de materiales ecológicos que respetan el medio ambiente y promueven la sostenibilidad.

## **Resaltar el Valor Artesanal**

Diseños que reflejan la personalidad única y el valor del producto artesanal.

# DEGUSTACIÓN Y APRECIACIÓN EN TAZA

## **Degustación de chocolate**

La degustación permite apreciar el sabor único y la textura del chocolate artesanal en taza.

## **Experiencia gourmet**

Esta actividad completa la experiencia gourmet ofreciendo una conexión directa con el producto final.



# CIERRE Y LLAMADO A SEGUIR APRENDIENDO CON EMEC2



## AGRADECIMIENTOS Y RETROALIMENTACIÓN

### **Expresión de agradecimiento**

Agradecemos sinceramente el entusiasmo y la colaboración mostrados durante el taller.

### **Importancia de la retroalimentación**

La opinión de los participantes es clave para mejorar futuros talleres y experiencias formativas.

# CONCLUSIÓN

## **Proceso completo del chocolate**

El taller cubre desde la semilla hasta la creación de tablillas de chocolate artesanal.

## **Inspiración y creatividad**

La experiencia busca inspirar pasión y creatividad por el chocolate gourmet.