



ASISTENCIA TÉCNICA AL PROGRAMA
“ACCESO AL EMPLEO A TRAVÉS DE LA MEJORA DE LAS HABILIDADES LABORALES Y EL
FOMENTO EMPRESARIAL EN HONDURAS” (EURO EMPLEO)
LA/2019/412-746

Cadena de Valor del Cacao y Chocolate: Propuesta de nuevos productos

MCP10: APOYO AL SENPRENDE PARA EL FORTALECIMIENTO DE CADENAS DE VALOR
GENERADORAS DE AUTOEMPLOS Y EMPLEOS DE CALIDAD EN HONDURAS

Noviembre de 2020

Juan Antonio Pliego Quintos

Asistencia Técnica implementada por:

IDOM  **involas**



Este documento fue realizado con la contribución de la Unión Europea. Su contenido es exclusiva responsabilidad de sus autores y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.



GUIA N°001

DARK CHOCOLATE O CHOCOLATE OSCURO 65% CACAO

Definición

Chocolate para mesa semiamargo El chocolate para mesa semiamargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 30% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 15% de manteca de cacao y del 14% de extracto seco magro de cacao).

Chocolate para mesa amargo El chocolate para mesa amargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 40% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 22% de manteca de cacao y del 18% de extracto seco magro de cacao).

Características del producto

- Lo caracteriza su alto contenido de cacao (superior al 60%), mientras mayor sea esta concentración, es menor su contenido de azúcar.
- En muchos de los casos presenta una intensidad fuerte en sus sabores, esto a su vez están asociados al origen, variedad del grano de cacao y el proceso de transformación.
- Presentaciones en barras que pueden variar de los 50 a 100 g
- Color marrón, su intensidad va estar sujeta al a variedad de cacao, nivel de tueste y concentración de cacao en la barra de chocolate
- En la actualidad confieren un valor adicional a la barra de chocolate, cuando se establece el origen h}y aspectos ligados a responsabilidad social y certificación orgánica.
- El uso de la lectina solo es sugerente cumpliendo l abor de em

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal



Ingredientes

- Masa de cacao (526 g)
- Manteca de cacao (124)
- Azúcar blanca (347 g)
- Lecitina de soya (3 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca y masa de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la masa de cacao y agregar por partes el azúcar.
- Finalmente se agrega la manteca de cacao o puede ser agregado al final del proceso de refinamiento.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones), dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 50 a 55°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 28 a 29°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 31 a 32°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a un temperatura ambiental de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.



- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°002

MILK CHOCOLATE O CHOCOLATE DE LECHE 45% CACAO

Definición

El chocolate de cobertura con leche contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse.

Características del producto

- La definición es sencilla, ya que el chocolate con leche es, así de simple, el tipo de chocolate al que a los característicos ingredientes de este producto se le ha añadido leche.
- **El chocolate con leche** es un dulce de chocolate sólido que contiene cacao, azúcar y leche. El chocolate con leche, la forma más popular de chocolate en muchos países, se vendía originalmente únicamente como barra de chocolate, pero ahora está disponible en una variedad de formas.
- Un buen chocolate de leche se caracteriza por su sabor leche sin perder la identidad del grano de cacao. La variedad y concentración del cacao otorgaran al carácter del chocolate.
- Valor nutricional

Tipo de chocolate	Energía (kcal/100g)	Grasas (g/100g)	Grasas saturadas (g/100g)	Azúcares (g/100g)
Chocolate con leche	534	31	18	54



Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Masa de cacao (230 g)
- Manteca de cacao (220 g)
- Leche entera en polvo (230 g)
- Leche descremada polvo (40 g)
- Lecitina de soya (5 g)
- Azúcar (275 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca y masa de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la masa de cacao y agregar por Leche en polvo entera, dejando correr por 20 minutos
- Posteriormente se agrega el azúcar y la leche descremada en polvo. Cabe indicar que la manteca se aplicara en fracciones intercalando la carga del azúcar y la leche descremada en polvo.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones)
- Dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas, en este tiempo deberá agregarse la lecitina de soya.



- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 45 a 50°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 27 a 28°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 30 a 31°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°003

CHOCOLATE BLANCO 34.5% CACAO

Definición

El chocolate blanco deberá contener, en extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo de grasa de leche entre el 2,5% y el 3,5% según lo aplique la autoridad competente de acuerdo con la legislación aplicable). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse. Cuando la autoridad competente lo exija, se puede definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

Características del producto

- Es un producto elaborado con manteca de cacao, azúcar y materias sólidas de la leche.
- La calidad de este producto es determinada por la calidad de la manteca y la leche en polvo.
- El sabor característico de un buen chocolate blanco se caracteriza por su nota a leche y su toque a vainilla.
- Valor nutricional

Tipo de chocolate	Energía (kcal/100g)	Grasas (g/100g)	Grasas saturadas (g/100g)	Azúcares (g/100g)
Chocolate blanco	566	33	20	56

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza



- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Manteca de cacao (345 g)
- Leche entera en polvo (180 g)
- Leche descremada polvo (140 g)
- Lecitina de soya (5 g)
- Azúcar (329.7 g)
- Extracto de vainilla (0.3 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la manteca de cacao y agregar por Leche en polvo entera, dejando correr por 20 minutos
- Posteriormente se agregar el azúcar y la leche descremada en polvo en forma intercalada que facilite la carga sin estrés de la máquina.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones)
- Dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas, en este tiempo deberá agregarse la lecitina de soya.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 40°C)



- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 26 a 27°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 28 a 29°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°004

CHOCOLATE BLANCO SABORIZADO – CHOCOLATE RUBIO

Definición

Es relativamente nuevo: el chocolate rubio ni siquiera fue descubierto (¡accidentalmente, además!) Hasta 2006 por los fabricantes de chocolate en Valrhona . Para hacerlo, los chocolateros asan chips de chocolate blanco (hechos de granos de cacao, azúcar y sólidos de leche) a una temperatura entre 200 ° F y 275 ° F y lo revuelven constantemente para evitar que se quemé. El calor le da al chocolate un agradable color café con leche y le da un perfil de sabor totalmente nuevo. Después de que se derrita, puede volver a templarse y convertirse en chocolate duro y recibir el mismo tratamiento que sus primos negros, con leche o blancos.

Características del producto

- Es un producto elaborado con manteca de cacao, azúcar y materias sólidas de la leche.
- La calidad de este producto es determinada por la calidad de la manteca y la leche en polvo caramelizada.
- El sabor y color característico de un buen chocolate rubio se caracteriza por la calidad de la leche caramelizada, sin embargo se puede considerar emplear un 2 a 3 % de masa de cacao.
- Valor nutricional

alores típicos	por 100g	por 1/5 barra (20g)	Ingesta de referencia (adulto)
Energía kJ	2485	497	8400kJ /
Energía kcal	597	119	2000 kcal
Grasa	41,7 g	8,3 g	70g



de los cuales se satura	25,4 g	5,1 g	20g
Carbohidrato	49,1 g	9,8 g	
de los cuales azúcares	49,0 g	9,8 g	90g
Fibra	<0,1 g	<0,1 g	
Proteína	6,3 g	1,3 g	
Sal	0,30 g	0,05 g	6g

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Manteca de cacao (355 g)
- Leche caramelizada en polvo (215 g)
- Leche descremada polvo (105 g)
- Lecitina de soya (5 g)



- Azúcar (320 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la manteca de cacao y agregar por Leche en polvo caramelizada, dejando correr por 20 minutos
- Posteriormente se agregar el azúcar y la leche descremada en polvo en forma intercalada que facilite la carga sin estrés de la máquina.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones)
- Dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas, en este tiempo deberá agregarse la lecitina de soya.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 40°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 26 a 27°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 28 a 29°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.



Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°005

CHOCOLATE OSCURO 60% CACAO LIBRE AZUCAR

Definición

Cumple las regulaciones como todo chocolate, sin embargo, se reemplaza el azúcar de caña, por azúcares alternativos como la miel, azúcar de flor de coco, agave, xilitol, malitol, Isomalt, Stevia entre otros. La característica de estos azúcares es bajo nivel de índice glicémico.

Características del producto

- Se elaboran de alta de concentración de cacao para su consumo por personas en régimen alimentario, diabetes y consumidores de hábitos saludables.
- Su bajo nivel de contribución de azúcar en sangre lo presenta como un producto que puede ser consumido por diabéticos y personas en proceso de reducción de peso, recordemos que el azúcar de caña contribuye a incrementar los niveles de azúcar en sangre así como a la obesidad.
- A pesar del uso de azúcares alternativos no deben percibirse con sabores extraños o generar una sensación de efervescencia en boca o sabor metálico.

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Masa de cacao (420 g)
- Manteca de cacao (180 g)
- Isomalt (346.6 g)
- Lecitina de soya (3 g)



- Stevia 0.4 g

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca y masa de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la masa de cacao y agregar por partes el ISOMALT, intercalando con la manteca de cacao.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones), se agrega lecitina de soya y Stevia.
- Dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 50 a 55°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 28 a 29°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 31 a 32°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque



- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°006

HOT CHOCOLATE – CHOCOLATE CALIENTE 65% CACAO CHILI Y CANELA

Definición

El **chocolate caliente** o **chocolate a la taza** es una preparación que se hace extrayendo la manteca de la almendra del cacao y mezclándola con azúcar y harina de diferentes tipos de cereales, haciendo una pasta dulce que es soluble en agua o leche. Se acostumbra adicionar especias dulces como canela o clavos de olor.

Características del producto

El cacao caliente se prepara a partir de cacao en polvo. Agregar el polvo de cacao en leche tibia o agua hace que la bebida de cacao caliente. En caso de que el cacao en polvo no esté edulcorado, se le puede agregar azúcar. El cacao en polvo se obtiene del chocolate prensado. Al hacer polvo de cacao, la grasa, que también se llama manteca de cacao, se elimina de él, pero el sabor del chocolate permanece.

El chocolate caliente está hecho de chocolate derretido que viene en forma de barra. Añadir chocolate derretido en leche caliente hace que la bebida de chocolate caliente. El chocolate derretido viene en sabores a leche, dulce y semidulce. Este chocolate, también conocido como chocolate de panadería, no se come como una barra de chocolate con leche.

Información nutricional

Cantidad por porción

Calorías	449kcal	221 Calorías de la grasa
		% Cantidad diaria recomendada *
Grasas Totales	24.5g	38%
Carbohidratos Totales	45.7g	15%
Proteína	14g	28%

* El porcentaje diario está basado en una dieta de 2000 calorías



Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Masa de cacao (480.0 g)
- Manteca de cacao (170.0 g)
- Azúcar (336.2 g)
- Sal (0.5 g)
- Chili en polvo (1.0 g)
- Canela en polvo (1.8 g)
- Vainilla (0.5 g)
- Goma Xantana en polvo (2.0 g)
- Almidón de papa o maíz (5.0 g)
- Lecitina de soya (3.0 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca y pasta de cacao de en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la pasta de cacao y agregar la manteca de cacao.
- Luego adicionar el azúcar, chili, sal, canela y vainilla.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones), se agrega lecitina dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 2 horas.



- Luego tamizamos el chocolate y agregamos el almidón de papa y la goma xantana, con la ayuda de una espátula mezclar por espacio de unos 5 minutos.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 50 a 55°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 28 a 29°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 31 a 32°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o celofan por pieza de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate caliente



GUIA N°007

CHOCOLATE VEGANO DE LECHE 55% CACAO – SUGAR FREE

Definición

Los chocolates de menor calidad tienen una larga lista de ingredientes que, junto con rellenos baratos como almidón de alimentos y saborizantes artificiales, a menudo contienen leche, sólidos lácteos o grasa láctea.

Características del producto

- Los productos veganos no deben incluir, sólidos de leche y suero.
- Entre los sustitutos de la leche de vaca se ubican, las leches de nueces, coco, arroz y avena.
- El chocolate oscuro como tal ya es vegano.
- En muchos de los casos los chocolates veganos pueden presentarse en opciones con azúcares alternativos y emplearse en dietas KETO.
- Los ingredientes serán simples: cacao, manteca de cacao, azúcar y ocasionalmente lecitina y, a veces, vainilla. Y eso es. Un chocolate de alta calidad en realidad tiene bastantes beneficios nutricionales, lo crea o no.

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Masa de cacao (300.0 g)
- Manteca de cacao (250.0 g)
- Leche de avena (161.1 g)



- Azúcar de flor de coco (280.0 g)
- Vainilla (3.0 g)
- Lecitina de soya (5.0 g)
- Tocoferol (Vitamina E) (0.3 g)
- Vitamina D (0.6 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Fundir la manteca y pasta de cacao de en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la pasta de cacao y agregar la manteca de cacao.
- Luego adicionar el azúcar de flor de coco, avena y vainilla.
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones), se agrega lecitina dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 2 horas.
- Luego tamizamos el chocolate y agregamos la vitamina D y E, mezclando con una espátula por espacio de unos 5 minutos.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 40°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 26 a 27°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 28 a 29°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.



- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- Chocolate cobertura
- Enrobing



GUIA N°008

CHOCOLATE UNTABLE DE MANI

Definición

El chocolate para untar es una pasta dulce con sabor a chocolate que se come principalmente untada en panes y tostadas o productos de granos similares como waffles, panqueques, muffins y pitas. Aunque sabe, huele y parece chocolate, no se solidifica, incluso a temperatura ambiente.

Características del producto

Aunque sabe, huele y parece chocolate, no se solidifica, incluso a temperatura ambiente. La pasta generalmente contiene cacao y aceite vegetal o de palma, y también es probable que contenga leche, azúcar y sabores adicionales. Algunas variedades incluyen nueces (por ejemplo, avellanas molidas) o miel. El chocolate para untar se vende normalmente en frascos de vidrio o tarrinas de plástico.

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal



Ingredientes

- Pasta de mani (256 g)
- Leche descremada en polvo (84 g)
- Leche entera en polvo (126.95 g)
- Extracto de vainilla (0.50 g)
- Azúcar blanca (274.0 g)
- Spreadable oil o aceite (185.0 g)
- Tocoferol (Vitamina E) (0.2 g)
- Glicerina alimentaria (5.0 g)
- Sirope de glucose (0.05 g)
- Goma Xantana (1g)
- Polvo Natural de cacao (57.9 g)
- Polvo alcalinizado de cacao (9.3 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.
- Iniciamos carga del refinador con la glicerina, aceite y leche caramelizada en polvo.
- Procedemos agregar lentamente el azúcar, la sal y la leche descremada.
- Dejamos refinar hasta lograr una partícula menor a los 20 micrones, tamizamos la crema, para agregar el oil blinder previamente fundido (menos de 70°C), removemos fuertemente hasta lograr que ingrese en la mezcla.
- Posteriormente se adiciona la goma xantana y el extracto de vainilla, agitando con una espátula por espacio de 5 min, para finalmente agregar la maltosa, agitamos nuevamente por un espacio de 5 a 10 min, para luego proceder



envasar el potes o recipientes de vidrio o plástico que previamente han sido desinfectados.

- Conservar el producto a temperatura de 20 a 25 °C

Empaque

- Recipientes de vidrio o plástico previamente desinfectados

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiental de 20 a 25 °C .

Aplicaciones

- Rellenos de chocolate
- Untable en galletas y pan.



GUIA N°009

CHOCOLATES PARA HORNO – CHOCOLATE OSCURO 52% CACAO

Definición

Son chocolates que toleran temperaturas de horneado, caracterizándose por su bajo contenido graso.

Características del producto

- Su contenido graso varia entre 30 a 34%
- Se pueden encontrar en opciones gotas, obleas o palitos.
- Se pueden usar en la fabricación de pastelería y panadería.

Materiales y equipos

- Refinador
- Balanza
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Ingredientes

- Masa de cacao (400 g)
- Manteca de cacao (120 g)
- Harina de panadera (60.0 g)
- Lecitina de soya (3.0 g)
- Vainilla (0.5 g)
- Azúcar (416.5 g)

Proceso

- Pesar los ingredientes según la receta.



- Fundir la manteca y masa de cacao en baño maría.
- Iniciar cargar en el refinador la masa de cacao y la mitad de la manteca de cacao.
- Agregar el azúcar, leche lentamente. Luego agregamos el remanente de manteca de cacao
- Una vez logrado el tamaño de partícula (18 a 20 micrones), agregar la lecitina.
- Dejar rotar el refinador sin presión por espacio mínimo de 4 horas.
- Colectamos el chocolate para tamizarlo, luego calentamos el chocolate en baño María (Temperatura de 50 A 55°C)
- Vertimos las 2/3 del chocolate en una mesa de acero inoxidable o mesa de mármol, enfriamos la masa del chocolate con la ayuda de las espátulas de metal hasta lograr una temperatura de 28 a 29°C, para luego integrarlo a la 1/3 reservada en el contenedor mezclando con la ayuda de la espátula de goma hasta lograr una temperatura final de 31 a 32°C.
- Moldear en moldes de policarbonato o silicona para luego colocar en la refrigeradora a una temperatura de 3 a 5 °C por un tiempo de 10 minutos o hasta visualizar la separación del chocolate del molde.
- Una vez desmoldado el chocolate reservar por un tiempo de 2 horas, a una temperatura ambiente de 16 a 18 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.
- Luego empacar en papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Empaque

- Se emplea doble empaque con la finalidad que afecte la humedad y los cambios bruscos de temperatura.
- Empleando papel aluminio bi-laminado o plástico, para luego colocar en caja individual por barra de chocolate.

Almacenamiento y despacho



- Temperatura ambiental de 18 a 20 °C y humedad relativa de 40 a 60 %.

Aplicaciones

- Chocolate en barra
- Rellenos de chocolate
- ChocoCHIP



GUIA N°010

LINEA COSMETICA- JABON DE CACAO

Definición

Las propiedades que contiene el jabón a base de cacao presentan las siguientes propiedades: Antioxidantes. Los flavonoides y polifenoles que contiene el cacao le dan a este producto un poder antienvjecimiento, el cual retrasa la aparición de líneas de expresión que son más notorias en el rostro, ayudando a la producción natural de colágeno.

Características del producto

Al incluir avena, esta receta de jabón de cacao casero se convierte en una de las más indicadas para pieles sensibles o con problemas como la psoriasis y el eccema. Así, este cereal es un gran calmante y junto con el aceite de coco y la manteca de cacao consiguen hidratar en profundidad la dermis y aliviar la resequedad y la irritación

Materiales y equipos

- Contenedores de metal
- Cocina eléctrica
- Espátulas de goma
- Espátulas de metal

Remueven celulas muertas, humecta la piel promueve la renovacion celular

Insumo requerido	Cantidad	N° recetas
		0.2
Glicerina base para jabon(gr)	100	20
Aceite de oliva (ml)	5	1
Aceite de almendra (ml)	5	1
Avena	5	1
polvo de cacao	5	1
Vitamina E (gr)	0.2	0.04



Ingredientes

- Glicerina base para jabón (100 g)
- Aceite de coco (5 g)
- Harina de almendra (5 g)
- Avena (5 g)
- Polvo de cacao (5 g)
- Vitamina E (0.2 g)

Proceso

- Derretir la glicerina base para jabón en condiciones de baño maría, así evitamos se quemé.
- Mientras, pesar los aceites y agregar a la glicerina una vez este líquida, mezclando.
- Añadir avena, polvo de cacao y vitamina E, mezclando de manera homogénea.
- Rellenar el molde, dejar secar, desmoldar y cortar en pastillas.

Empaque

- Emplea papel manteca o papel celofán cortado al molde del jabón.

Almacenamiento y despacho

- Temperatura ambiente y una humedad relativa menor al 70%

Aplicaciones

- Exfoliante, hidratante y regenerador de la piel-