



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA



FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CHOCOLATERÍA
CON ESPECIAS SALADAS EN RECETAS DE COCINA
EXPERIMENTAL.”**

**MONOGRAFÍA PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
“LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS”.**

TUTOR: Lcda. Marlene del Cisne Jaramillo Granda

AUTOR: María Caridad Peña Monsalve

Cuenca, Julio, 2015



Resumen

El fin de este proyecto es probar cómo un producto reconocido en repostería puede ser utilizado de diferentes maneras en platos de cocina salada tanto en sopas y ensaladas como platos fuertes. Busca a su vez demostrar que algunos tipos de chocolate pueden combinar bien con especias saladas, describiendo qué tipos de chocolates tienen más factibilidad al ser usados en cocina experimental y al mismo tiempo, encontrar un sabor nuevo.

Se intenta demostrar los múltiples usos que el chocolate, un producto reconocido mundialmente posee, no solo explicando qué es y cómo es su elaboración, sino también refiriéndonos de manera particular al proveniente de nuestro país.

Ecuador posee un chocolate de alta calidad, el cual ha ganado diferentes premios por ser considerado un 'Chocolate Premium', llegando a tener una demanda considerable en países extranjeros. Este proyecto utilizará el impecable sabor del chocolate añadiendo cinco diferentes especias; jengibre, nuez moscada, ají, orégano y semillas de mostaza con el fin de dar a conocer las características organolépticas de cada especia y mezclarlas con los diferentes tipos de chocolate, esperando diversificar el uso de éste en cocina salada.

Palabras claves: Chocolate, chocolate ecuatoriano, técnicas de chocolatería especias saladas, jengibre, orégano, semillas de mostaza, ají, nuez moscada.



Abstract

Chocolate can be flexible in use if you know how to use this product well. The mission of this project is to prove how such a well known ingredient in pastry could be used in different kinds of food such as soups, salads, and main dishes in salted cuisine next to a good taste. It was shown which chocolate gets along with the spices, and which one does not, describing the kind of chocolate that has more feasibility to be used in experimental cuisine; hoping to find a flavor that hasn't been tasted before.

This project consists on proving the multiple uses of chocolate being a product as known and recognized globally. It will show not only what chocolate is, or how enterprises produce it, but also the kind of chocolate that our country breeds, that nowadays is known worldwide.

Ecuador produces a high quality of chocolate; which has made it won several prizes for having a top quality called "Premium Chocolate". Creating a product that has a high value in foreign countries. This project will use the impeccable taste of chocolate adding five different spices, such as ginger, nutmeg, pepper, oregano, and mustard seeds. In order to show their own characteristics, and mixed with the different types of chocolate; attempting to develop a product with a different taste, and diversifying the use of it in salt cuisine.

Key words: chocolate, ecuadorian chocolate, chocolate techniques, spices, ginger, nutmeg, pepper, oregano, mustard seeds.



Tabla de contenido

Abstract.....	3
Introducción.....	6
Capítulo I.....	10
Chocolate	10
Chocolate Ecuatoriano.....	10
Elaboración.	16
Clasificación del chocolate:.....	18
Presentación de Técnicas de Chocolatería.....	22
Capítulo II.....	28
Espicias saladas y sus características organolépticas.....	28
2.1 Jengibre.....	28
2.2 Orégano.	31
2.3 Ají.....	33
2.4. Semillas de Mostaza.....	36
2.5. Nuez Moscada.....	37
Capítulo III.....	39
Aplicación de técnicas de chocolatería en especias saladas.....	39
3.1 Chocolate blanco con jengibre, y templado por sembrado.....	41
3.2 Chocolate blanco con orégano, en técnica de Ganache Francés.....	46
3.3 Chocolate blanco con ají, templado de baño maría invertido.....	49
3.4 Chocolate blanco con semillas de mostaza, en ganache alternativo.....	52
3.5 Chocolate blanco con nuez moscada en templado tableteado.....	56
3.6 Chocolate de leche con jengibre, ganache francés.....	60
3.7 Chocolate de leche con orégano, ganache alternativo.....	63
3.8 Chocolate de leche con ají, templado por sembrado.....	67
3.9 Chocolate de leche con semillas de mostaza, templado por baño maría invertido. ...	71
3.10 Chocolate de leche con nuez moscada, templado tableteado.....	74
3.11 Chocolate amargo con jengibre, templado por tableteado.....	78
3.12 Chocolate amargo con orégano, templado por sembrado.....	82
3.13 Chocolate amargo con ají ganache francés.....	85



3.14 Chocolate amargo con semillas de mostaza, templado por baño maría inverso.	89
3.15 Chocolate amargo con nuez moscada, ganache alternativo.....	93
Recetas chocolates y especias mediante técnicas.	99
Chocolate blanco:	99
Chocolate de leche:.....	109
Chocolate negro:.....	119
Capítulo IV.....	129
RECETARIO	129
4.1 Cerdo en salsa de chocolate blanco con semillas de mostaza.	129
4.2 Fettuccini con verduras y chocolate amargo de ají.	131
4.3 Pescado al horno en bechamel de chocolate blanco y jengibre.	133
4.4 Filet de lomo con chocolate negro y orégano.....	135
4.5 Pollo asado con puré de papas en chocolate negro con nuez moscada.	137
4.6 Ensalada de salmón con chocolate blanco y nuez moscada.	139
4.7 Cerdo relleno con salsa de chocolate de leche con orégano.	141
4.8 Pasta con lomo de res en salsa de champiñones y chocolate de leche con ají.....	143
4.9 Papas rostizadas con lomo de res y chocolate de leche y nuez moscada.....	145
4.10 Filetes de corvina braseada en chocolate de leche y jengibre.....	147
4.11 Pollo con tomate, crema y chocolate blanco con ají al horno.	149
4.12 Salmón asado relleno de chocolate blanco con orégano y vino blanco.	151
4.13 Cerdo en salsa de chocolate amargo con jengibre.	153
4.14 Sopa de frijol con chocolate amargo y semillas de mostaza.....	155
4.15 Ñoquis en salsa de chocolate con leche y semillas de mostaza.....	157
Conclusión.....	159
Recomendaciones.....	160
Bibliografía	¡Error! Marcador no definido.
Anexos.....	168



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

María Caridad Peña Monsalve autora de la tesis "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CHOCOLATERÍA CON ESPECIAS SALADAS EN RECETAS DE COCINA EXPERIMENTAL.", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora

Cuenca, 27 de julio de 2015

María Caridad Peña Monsalve
C.I.: 0103915997



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

María Caridad Peña Monsalve, autora de la tesis "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CHOCOLATERÍA CON ESPECIAS SALADAS EN RECETAS DE COCINA EXPERIMENTAL.", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 27 de julio de 2015

María Caridad Peña Monsalve
C.I.: 0103915997



Agradecimientos

Quiero agradecer a Dios, quien ha sido la fuerza y el guía de cada día de mi vida. De igual forma a mis padres y mis hermanas que han estado incondicionalmente a mi lado en cada una de las etapas de mi vida, y a todas aquellas personas que dejaron de lado sus responsabilidades para poder ayudarme en el transcurso de este proyecto. A mi tutora, Lcda. Marlene Jaramillo; también a mis profesores, ya que gracias a ellos he conseguido enriquecerme con el conocimiento necesario que supieron inculcarme para poder alcanzar cada una de mis metas en mi vida profesional.

Gracias de todo corazón ya que sin su ayuda y apoyo nada de esto sería posible.



Dedicatoria

Le dedico este proyecto a Dios ya que gracias a Él cada una de mis metas puede ser cumplida. A mis padres por ser mi fuerza y apoyo, enseñándome a seguir adelante con valores y educación buscando cumplir mis metas, a mis hermanas por estar a mi lado en cada uno de mis éxitos siendo mis amigas y consejeras.

Introducción

María Caridad Peña Monsalve



Este proyecto se basa en conocer los tipos de chocolates y materia prima que el Ecuador produce y posee desde épocas precolombinas, mostrando como un producto ecuatoriano es reconocido mundialmente por su elaboración y clasificación. Mostrando como el cultivo y producción del cacao ha aumentado en los últimos años ayudando económicamente al Ecuador. Se presenta las técnicas de chocolatería, información compartida por diferentes autores especializados en el tema. Se explica la elaboración del chocolate y cada una de las técnicas y temperaturas que deben poseer.

Este trabajo está dividido en cuatro capítulos. El primer capítulo trata acerca del chocolate ecuatoriano, se habla del tipo de chocolate que el Ecuador produce y vende al mercado mundial; explica cómo se elabora el chocolate, su clasificación y se presentan las técnicas de chocolatería a aplicar.

En el segundo capítulo de esta monografía se habla de las cinco especias y de sus características organolépticas. Al pasar al tercer capítulo se muestra la aplicación de las técnicas de chocolatería vistas anteriormente agregando las especias a cada chocolate.

El último capítulo de la monografía son recetas experimentales de cocina salada con los chocolates y especias, demostrando en varias recetas los diferentes usos del chocolate.



Capítulo I

Chocolate

Chocolate Ecuatoriano

El cacao es una planta que se encontró desde épocas precolombinas en nuestro país, sin embargo con el paso de los años la planta de cacao típica y nativa del Ecuador conocida como “Nacional” fue atacada por las enfermedades del cacao como la monilla y la escoba de bruja, un tipo de hongo que ataca a las ramas cacaoteras dejándolas secas. Se comenzó a mezclar las plantas cacaoteras extranjeras tratando de encontrar otra vez la planta “Nacional”. La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador (ANECACAO) han realizado un resumen de la historia del cacao en nuestro país, en el cual indican que las plantas al ser extranjeras no daban la misma calidad de fruto como la que daba la “Nacional”, por lo tanto comenzaron a buscar mezclas de las plantas para así poder encontrar el ADN ancestral que poseía un mejor sabor que el que se encontraba plantando las semillas extranjeras.

Poco a poco el cacao comienza a ser reconocido internacionalmente y no es hasta la década de 1890 que el Ecuador se vuelve uno de los mayores exportadores de cacao mundial, creando un motor económico nacional. En la Primera Guerra Mundial bajó su producción de un 30% al 37%. En la década de los 40 según Costa Aventura, el Ecuador vuelve a plantar árboles extranjeros uniéndolos al “Nacional” atacando así a las enfermedades del cacao, perfeccionando el cacao dando, paso a la nueva planta y



fruto conocido como “Cacao Arriba” que para los productores significa “Cacao Ecuatoriano” siendo uno de los más finos del mundo. También agrega datos del censo agropecuario ecuatoriano mostrando la siembra de cacao en el país, el cual abarca aproximadamente 500.000 hectáreas. (Ruta del Cacao)



Foto: Caridad Peña

La comercialización de este producto es tanto externa como interna, siendo distribuido como chocolate, grano y demás preparaciones alimenticias. Brindando al país un ingreso económico reconocido por el Banco Central Ecuatoriano (BCE), por ser una de las mayores comercializaciones no petroleras. El chocolate en los últimos años ha ayudado económicamente al país logrando que empresas chocolateras se enfoquen en mantener lo artesanal en cuanto a su procedimiento y pre-elaboración. La siembra, cosecha y secado del cacao darán como producto final una materia prima completamente biológica.

María Caridad Peña Monsalve



El cacao ecuatoriano llegó a ser tan reconocido, que algunos países europeos de fama chocolatera como Francia, España, Holanda, Alemania, Bélgica, e Italia lo utilizaban en su producción. Incluso una de las empresas europeas nombró a su chocolate “Ecuador” por la calidad del producto. Las conocidas marcas como *After Eight*, *Ferrero Rocher* o *Lindt*, tenían como ingrediente, el cacao ecuatoriano. (Carla Maldonado 21-23)

Con el transcurso de los años la producción chocolatera del país busca tener una alta calidad en cuanto a la comercialización del chocolate ecuatoriano. El creador de Pacari, Santiago Peralta cuenta cómo ha ido buscando alrededor de todo el país cada tipo de cacao, y muestra que dependiendo de donde se encuentre la planta esta absorberá todo lo que la rodea, según Peralta el cacao ecuatoriano contiene del 60 a 70 % de la genética mundial del cacao.(24 horas)

Euromonitor International, es la organización independiente que provee estrategias de marketing mundial; quienes crean una data y analizan cientos de productos y servicios alrededor del mundo, dando un acceso real a los cambios del consumo mundial de cualquiera de estos productos. Esta organización mundialmente busca marcas Premium de chocolate. Ecuador llega a ser el 7mo país productor de cacao aportando con un 3% de fruto mundial; sin embargo el producto que este país ofrece es considerado uno de los mejores a nivel mundial, entregando un cacao fino o aroma, cuenta Tristán Argüelles en la página Ehow Español.

Euromonitor International dice: “el consumo de chocolate se ha vuelto más variado y frecuente en este país, dada a una oferta de producción más amplia y con sabores más sofisticados... haciendo que los productos Premium estén en demanda.”



Innovando a las empresas ecuatorianas de chocolatería para que se enfoquen en brindar chocolates Premium y chocolates de marca única en el mundo.

Los productores de chocolate ecuatoriano que forman parte de la Asociación de Chocolateros del Ecuador son quienes desean posicionar con mayor fuerza el chocolate fino nacional, según la revista Líderes.

Esta Asociación de chocolateros del Ecuador; está liderada por PROECUADOR, conformado por empresas como: BLK Corporation (Caoni); Chocoart Cía. Ltda. Ecuartesanal S.A., Fine & Flavor S.A (Valdivia Chocolate), Hoja Verde Cía. Ltda., Asociación Kallari y SKSFARMS Cía. Ltda. (Pacari). Con el fin de posicionar sus productos internacionalmente.

El país posee especialistas en fabricación de chocolate, como por ejemplo la empresa Pacari quienes utilizan ingredientes 100% orgánicos y nacionales. Ganando en el 2013 el International Chocolate Awards, con cinco medallas de oro y una de plata, demostrando su calidad internacionalmente. Santiago Peralta creador de la compañía, buscó por todo el país los sabores auténticos del chocolate ecuatoriano, logrando por dos años consecutivos ser nombrado el mejor chocolate mundial. Pacari mantiene la producción artesanal del chocolate. Se busca conservar el sabor natural del cacao; esta compañía ha acumulado 37 medallas de oro y de plata en el Chocolate Awards, y es calificado como el único chocolate biodinámica del mundo. Esta empresa no solo se ha mantenido nacionalmente sino que hoy en día es considerado como el mejor chocolate siendo exportado a 30 países principalmente europeos. Incluso se ha encontrado comentarios realizados por la famosa estadounidense Oprah Winfrey y Michelle Obama a quienes les ha gustado este chocolate.



La página Líderes.ec cuenta que las exportaciones del cacao y sus derivados han subido notablemente cada año a partir del 2010 (423 millones a 582 millones de USD), sin que el Ecuador sea un gran consumidor de chocolate nacional. Según líderes "... En este rubro, según información del Banco Central del Ecuador (BCE) se incluyen el cacao en grano; pasta de cacao; manteca; grasa y aceite de cacao; preparaciones en barras; los demás chocolates; rellenos; entre otros." Demostrado por el BCE que la producción chocolatera ha aumentado un 9.8% más, en el transcurso del 2013 al 2014.

Una de las empresas más antiguas de nuestro país es "La Universal" en su historia relata que desde su apertura en 1889, buscan vender chocolates, caramelos ecuatorianos, desde 1911 esta empresa se ha encargado de repartir por el país los productos que aún permanecen como los "huevitos" de chocolate o los "manichos" además de cocoa en polvo. Esta empresa en 1927 comienza a exportar sus productos a Latinoamérica. Aún en la crisis del 2000, cuando cierra sus puertas y las vuelve a abrir en el 2006 su propósito es mantener el posicionamiento en el mercado después de 125 años de trabajo.

El chocolate por muchos años ha sido considerado como un alimento de los dioses o muchos se refieren al cacao como las semillas o pepitas de oro; es importante que los gastrónomos o personas a quienes les interesen este producto ecuatoriano, lleguen a conocer su calidad. Muchas de las empresas ya existentes han demostrado que el Ecuador tiene el mejor chocolate, por la calidad y conocimiento necesario como para llevar al país a lo más alto sobre un producto que es reconocido en países desarrollados.



Finalmente, la calidad de la “pepita de oro” ecuatoriana ha dado al país la innovación de crear un derivado del cacao de alta calidad, para consumo interno y externo; no solo en tabletas de chocolate sino también agregando diversos productos como: chocolate en polvo con especias, bombones, frutos cubiertos de chocolate, y demás derivados. Haciendo que las empresas artesanales y macro empresas chocolateras, sean tomadas en cuenta por el público ecuatoriano y extranjero por la calidad y sabor de sus productos.



Foto: Camila Monsalve y Caridad Peña



1.2. Elaboración de Chocolate y su clasificación.

Elaboración.

Para la elaboración del chocolate es importante saber el porcentaje de granos de cacao que debe tener. Para considerarse chocolate tendrá como mínimo un 40% de sus ingredientes en sólidos de cacao (lo que el grano de cacao contiene). Si un chocolate muestra el porcentaje de cacao mayor a 40 tendremos un chocolate más áspero y oscuro. Este valor se toma en cuenta entre la pasta de cacao y los ingredientes adicionados como el azúcar, leche, manteca de cacao, sabores, etc.

Un producto elaborado a base de cacao no necesariamente es un chocolate final; existen diferentes tipos de chocolate, su clasificación se reconoce por la cantidad de manteca de cacao que poseen y la pasta de cacao que llevan dentro.

Previamente mencionado la pasta de cacao es el ingrediente que determinará, color, amargura, y resultado final; todos los tipos de chocolate lo contienen salvo uno, el chocolate blanco; en el cual encontramos manteca de cacao como suplemento de este ingrediente.

Para conseguir la pasta de cacao este se tritura hasta conseguir “nibs” que son pedazos de cacao pequeños los cuales ya están separados de la cascara, y pasa por un licuado para poder conseguir que estos se derritan obteniendo así una pasta o licor de cacao.

La manteca de cacao conocida también como “grasa de cacao” ayuda en la fluidez del chocolate; en algunos chocolates se debe añadir más “grasa” ya que no poseen la cantidad necesaria de pasta de cacao, como en el chocolate blanco o de leche, en



cuanto al chocolate amargo, este no posee mucha cantidad extra de este producto ya que contiene un alto contenido de pasta de cacao. (L. F. Karl Schumacher 44-48)

Después de conseguir el licor o pasta de cacao, se mezcla la manteca de cacao, (leche, azúcar) llegando al “refinado” lo que a base de máquinas hace que la pasta suba por medio de cinco cilindros convirtiéndola en polvo al momento de llegar a la parte superior haciendo que tenga un diámetro de 0.02mm, que la lengua humana ya no siente al momento de probar.

Para el “conchado” existen varias fases. En la primera, el índice de humedad de la pasta baja un 1% eliminando la amargura no deseable del futuro chocolate, logrando así extender una fina partícula de manteca de cacao. La cual llega a la segunda etapa donde el conchado se vuelve líquido buscando una pasta más homogénea. Al tener un batido ininterrumpido y a la fricción que se crea, la pasta pasa de ser grumosa a líquida.

Seguido viene el templado y moldeado del chocolate, dando así como características brillo y untuosidad brindando una mayor calidad al producto final. Como ingredientes finales o extras tenemos el azúcar, lecitina, (emulsionante que hace que el chocolate se vierta con más fluidez) leche en polvo, especias etc. (L.F. Karl Schumacher 44-46)

Existen una gran variedad de tipos de chocolate y cada uno depende de la cantidad de porcentaje de pasta de cacao que contenga, e incluso de los aderezos que se los puede agregar como frutos secos, o esencia de chocolate.



Clasificación del chocolate:

- **Chocolate de cobertura:** Esta variedad de chocolate se diferencia del chocolate negro gracias a la alta cantidad de manteca de cacao logrando un producto más fluido. Siendo uno de los insumos principales en para la confitería, o en los servicios de catering; por su facilidad al derretirse, su acabado de brillo y sabor a chocolate.

En el mercado se encuentran diferentes tipos de chocolates de cobertura, los cuales vemos según tres simples indicaciones y no solo por los conocidos nombres; semi-amargo, refinadamente amargo, o suavemente áspero; sino por el cacao, el azúcar, y el contenido de grasa, mostrando en las fundas las formulas de cobertura que poseen, ej. 60/40/38.

Para poder explicar la formula se entiende que el primer número (60) se refiere al cacao, el segundo (40) al azúcar y el tercero (38) al contenido graso de la cobertura. Si el cacao supera el 60% es extra amargo, al momento de exponer una cobertura de leche el valor del cacao cambia a de “60” a “36”, el del azúcar de “40” a “42”, pero la materia grasa se mantiene igual (38), se mantiene igual porque eso refleja la cantidad de fluidez que tiene el producto. Al ser una cobertura mientras más fluidez mejor.

Para una mejor conservación se sugiere evitar aromas extraños. Mantenerlo en un lugar frio y seco podrá durar unos 15 meses para la cobertura oscura; la cobertura blanca o de leche suelen ser más delicadas en cuanto al tiempo de



vida por lo tanto podrán conservarse 10 meses. (L. F. Karl Schumacher 48-49)



Foto: Camila Monsalve y Caridad Peña

- **Chocolate de repostería:** Este chocolate a diferencia del de cobertura y del chocolate en barra contiene grasa vegetal en lugar de manteca de cacao, puede o no necesitar ser templado, y se utiliza principalmente para decoraciones.



Foto: Camila Monsalve y Caridad Peña

- **Chocolate negro:** Esta variedad de chocolate puede o no llevar azúcar en sus ingredientes, posee una gran cantidad de manteca de cacao, y de pasta de cacao; para que un chocolate sea llamado chocolate debe tener como mínimo 35% de pasta pura de cacao, este chocolate negro o “amargo”, es uno de los



más sanos en cuanto a tipos de chocolate, no posee leche y puede o no contener azúcar.

Cuando tiene buena calidad es de color rojizo, brillante y es suave. Este tipo de chocolate puede contener un 50% de sólidos de cacao, refiriéndose a todo lo que el grano de cacao molido contiene, y 50% de manteca de cacao siendo el que se lo conoce sin azúcar. (Everest 108)



Foto: Camila Monsalve y Caridad Peña

- **Chocolate con leche:** Es un tipo de chocolate con menor proporción de pasta de cacao, al cual se le adiciona leche azúcar y saborizantes en algunos casos. Su sabor final no llega a ser tan intenso como el chocolate negro. Este tipo de chocolate puede llegar a contener un 15% de chocolate negro o amargo y un 85% es de azúcar, lecitina, vainilla y sólidos de leche. (Ángel 317)
- **Chocolate semidulce:** Este tipo de chocolate se encuentra: de leche y los negros, contiene un 35% de chocolate amargo y el resto de su composición se basa en azúcares, lecitina y vainilla. (317)



- **Chocolate blanco:** Muchas personas consideran a este producto como chocolate, sin embargo el chocolate conocido como blanco no posee pasta de cacao por lo tanto no se llama chocolate en sí. Éste, está elaborado exclusivamente con manteca de cacao, lleva azúcar leche y vainilla. Se lo conoce también como chocolate de repostería; para saber la calidad de este producto dependemos de su color si es muy blanco, significa que posee aditivos como grasas vegetales las cuales harán que su calidad descienda y si su color es marfil sabremos que es de mejor calidad. (317)



Foto: Camila Monsalve y Caridad Peña

- **Sucedáneos del chocolate:** A estos productos se les sustituye por completo la manteca de cacao por grasa vegetal y para ser considerado un sucedáneo debe poseer al menos el 5% de grasa vegetal en su interior. (317)
- **Cacao en polvo:** Es polvo de cacao, puede o no contener azúcar, y contiene harina o fécula de trigo pero en su totalidad debe contener al menos 32% de cacao magro para ser considerado como cacao o sustituto de chocolate. (317)



Presentación de Técnicas de Chocolatería

Después del proceso de conchado, el chocolate se mantiene en unos depósitos que hacen que se mantenga en movimiento y a una temperatura de 45 a 50 °C evitando así que la manteca de cacao se deposite; ya que la manteca de cacao contiene varias grasas que se funden y se solidifican a diferentes temperaturas, es necesario cuando este se utilice templarlo. De esta manera se estabilizarán las grasas del chocolate aportando mayor brillo y asegurando su mejor solidificación y dando un mejor “crack” al momento de romperse. (L. F. Karl Schumacher 52,53)

Cada tipo de chocolate tiene su propia temperatura de templado, y existen diferentes tipos de templado ya que puede llegar a ser un proceso complicado, cada chocolate debe llegar a tener la temperatura exacta caso contrario no servida el templado y se sabrá al momento del uso en lo crujiente que esté y el brillo que dé. (Bernardo Celaya 32)

Las Temperaturas de Cada Chocolate:

- **Amargo y Semi amargo:** 45 y 50°C
- **Leche:** 42 y 45°C
- **Blanco:** 40 y 42°C



Temperaturas del templado.

Tipo de chocolate	Temperatura	Bajar a °C	Temp templado
Amargo/ semi-amargo	45-50°C	28°C	31 a 32°C
Leche	42-45°C	27°C	30 °C
Blanco	40-42°C	26°C	29°C

Gráfico 1 Autor: Bernardo Celaya y Érica Battcock en Técnicas puras de chocolatería

Lo que conocemos como templar, es la acción por la cual un chocolate se disuelve para llegar a una temperatura precisa, bajándola y volviéndola a subir para poder acomodar los cristales de la manteca de cacao. Pero deben llegar a las temperaturas indicadas y como mínimo a 33°C que es cuando la manteca se fusiona.

Es importante saber que algunos tipos de chocolate o de cobertura pueden no necesitar un templado.

Para cada templado debemos mantener la temperatura indicada en la parte superior, hay diferentes maneras de derretir el chocolate. Podemos hacerlo mediante el microondas o por baño María, si vamos a utilizar el microondas es necesario que sea por poco tiempo dependiendo de la cantidad de chocolate que



vayamos a templar puede ser de 10 a 20 segundos y cada que el tiempo se acabe es necesario sacarlo y removerlo, aun si sigue sólido, no es bueno poner tiempo en el microondas hasta que comience a derretirse ya que en ese transcurso depende de 2 segundos en quemarse, repetimos este procedimiento hasta que el chocolate este derretido y se mantenga a la temperatura indicada; cuando el chocolate se quema se vuelve poroso y se solidifica, en el chocolate blanco es más fácil darse cuenta cuando se está quemando ya que comienzan a aparecer unos puntos negros.

Otra manera de mantener la temperatura regulada es por medio de un baño María, pero para que esto tampoco queme al chocolate la temperatura del agua debe ser menor a 60°C y el agua preferiblemente no debe tocar el recipiente que lo sostiene ya que debe calentarse solamente con vapor, siendo un vapor muy suave, son técnicas de cocina que toman tiempo pero mantienen la temperatura del chocolate. (Bernardo Celaya 39)

Para comenzar cualquier tipo de técnica de templado debemos saber que para templar el chocolate se tomará una parte del chocolate derretido para así poder subir y bajar la temperatura.

Para saber si un chocolate está bien templado debemos ver que tan rápido se seca y debe tener un brillo homogéneo. (L. F. Karl Schumacher 53)

➤ **1ra técnica de templado: Marmoleado o Tableteado.**

Es una técnica realizada en mármol, porque este material tiene la propiedad de mantener la temperatura entre 8 y 12 °C. (Bernardo Celaya 33)



Una vez derretido, vertemos sobre el mármol $\frac{2}{3}$ del chocolate, prefiriendo volcar mayor cantidad de chocolate para poder bajar la temperatura y volverla a subir sin dificultad, paleteamos; refiriéndonos a realizar una fina capa de chocolate a la cual se le bajará la temperatura rápidamente, levantar este nuevo chocolate semi-frío e incorporarlo al recipiente con el resto del chocolate.

En caso de no alcanzar la temperatura deseada y es más baja se puede incluir mas chocolate disuelto.

➤ **2da técnica de chocolatería: Templado por método de sembrado o vacunación**

Es un método más sencillo, del total del chocolate que queremos templar se toma dos tercios ya derretido por cualquier métodos anteriormente mencionado y para este tipo de templado se debe picar el tercio que nos falta, y se agrega poco a poco conforme se disuelva ya sí conseguiremos la baja de temperatura hasta que espese que los trozos se disuelvan.

Se calienta hasta que vuelva a conseguir la temperatura deseada. (Bernardo Celaya 37) (L. F. Karl Schumacher 53)

➤ **3ra técnica de chocolatería: Templado por baño María Inverso.**

Esta técnica se realiza por medio de enfriamiento del recipiente que contiene el chocolate derretido, sobre otra fuente que contenga agua con hielo, se remueve rápidamente hasta que la temperatura haya bajado completamente a los grados deseados; retirar del hielo y agregar chocolate disuelto para que la temperatura se restablezca.



➤ **4ta técnica de chocolatería: Templado por método de fusión en grandes cantidades.**

Esta técnica es mediante un aparato para templar con precisión ya que al ser cantidades grandes existen muchas dificultades al momento de templar porción por porción.

➤ **5ta técnica de chocolatería: Ganache Francés.**

El ganache es una mezcla que contiene grasa (o cualquier derivado lácteo) y chocolate, la diferencia de este tipo de ganache al ganache alternativo es la manera elaborarlos.

No se puede utilizar un medio que contenga agua ya que el chocolate con este producto se corta y no hay manera de recuperarlo.

Muchas recetas contienen crema, chocolate y algunas incluyen glucosa la cual ayuda a dar un cuerpo mas elástico y si se agregan polvos ayuda a evitar cristalizaciones, sin embargo esta puede ser opcional, si vamos a utilizar el medio graso que por lo general seria crema y chocolate deben tener 1 parte de grasa por 2 de chocolate, para ganar dureza.

Otra manera es que al 100 de la grasa se le quita el 2% y se agrega esa misma cantidad de glucosa.

Para esta técnica se lleva a hervor el medio graso (si se hace con glucosa, también se disuelve) y picamos el chocolate, una vez que hierva volvamos sobre el chocolate y revolvemos esperando que se disuelva y comience a espesar.



➤ **6ta técnica de chocolatería: Ganache Alternativo**

Esta técnica es templar el chocolate, llevándolo a la temperatura indicada dependiendo del chocolate; hervir el medio graso o cualquier producto lácteo y se mezcla con rapidez. Con este método tenemos una perfecta cristalización de las mantecas de cacao y tomará cuerpo con mayor rapidez, como con cualquier tipo de chocolate bien templado.

Nota: Aparte de las técnicas del chocolate; para facilitar este trabajo, los utensilios de cocina necesarios o útiles al momento de realizar el templado, son los termómetros, microondas, ollas de baño maría, mármol y paletas. (Bernardo Celaya 26-27)



Capítulo II

Espicias saladas y sus características organolépticas

2.1 Jengibre



Foto: Caridad Peña y Camila Monsalve

El jengibre es originario de Asia y se utiliza especialmente en la comida, fue fray Tomás Berlanga quien lo trajo al continente esta especia en el siglo XVI, sin embargo con el transcurso de los años esta planta encontró facilidad de crecimiento en el país, sobre todo en la parte costera teniendo como productores principales a Esmeraldas, San Lorenzo y otras provincias costeras.

Aunque el jengibre ecuatoriano no es tan reconocido mundialmente como el jamaquino, el país ha logrado exportar en el año 2009-2010, diez toneladas de jengibre al país vecino Colombia y a las Antillas Holandesas, según datos del Banco Central Ecuatoriano (BCE). (Jengibre, el tubérculo que aporta salud y sabor.)



El jengibre ha sido conocido por sus propiedades medicinales, siendo utilizado en remedios caseros, por su nivel de toxicidad, y su valor nutricional, se lo puede encontrar en el mercado de diferentes maneras; fresco, seco, y en polvo.

Al momento de hablar de las propiedades organolépticas de esta especia, se encuentra una gran variedad de cualidades a favor en cuanto a la salud. El jengibre es conocido por sus beneficios de eliminar las náuseas matutinas en el período del embarazo, tiene un gran uso casero dando infusiones de la raíz para dolores estomacales, vómitos, y nauseas. En el ámbito médico puede ser consumido de 1 a 4 gr. diarios.

Contiene una cualidad anti cancerígena, según un estudio que fue realizado en la universidad de Michigan, también ayuda a dilatar los vasos sanguíneos del cerebro evitando migrañas, aunque muchas personas dicen que ayuda a bajar de peso, la universidad de Maastricht de Holanda demostró que el jengibre tiene propiedades de aceleración del metabolismo, generando calor en el organismo dando sentido de satisfacción quitando la ansiedad de comer, otra propiedad de esta especia muestra que es buena contra la artritis, la planta es igual de eficaz que los medicamentos que combaten con esta enfermedad, la clínica Mayo afirma como el jengibre ayuda contra los cólicos menstruales en las mujeres, el jengibre ayuda a reducir el colesterol, y es uno de los grandes antioxidantes, pudiendo utilizarse hasta en productos de belleza, suavizando y reformando la piel. (Los diez beneficios del jengibre)



El rizoma¹ no solo se utiliza para soluciones medicinales, en cuanto a su uso alimenticio el jengibre es uno de los alimentos reconocidos en diferentes países, convirtiéndose en un agente saborizante al momento de realizar platillos.

Como ya fue mencionado previamente existen diferentes maneras de encontrar jengibre hoy en día en las tiendas o supermercados. El jengibre en polvo tiene un sabor mucho más fuerte y picante que el fresco ya que se potencia su sabor. (Green 221, 222)

Tenemos el jengibre fresco; que es el rizoma en su estado natural, es conseguirlo y utilizarlo después de ser cosechado y en seguida comercializado.

El jengibre seco; es un jengibre deshidratado que solo necesita hidratación para su previo uso.

También encontramos el jengibre en polvo el cual tiene un sabor potencializado, sin embargo existen diversas maneras de encontrar este producto a más de estas tres ya mencionadas tenemos el jengibre encurtido el cual se conserva en vinagre y especialmente se lo utiliza para el sushi, jengibre caramelizado principalmente para repostería y así mismo el jengibre en conserva. (Botanica Online, usos Culinarios del Jengibre)

¹ Tallo subterráneo propio de una planta.



2.2 Orégano.



Foto: Caridad Peña y Camila Monsalve

El orégano es una planta que puede ser utilizada tanto seca como fresca, existen diversos tipos de orégano; como griego, mexicano, y de hojas pequeñas, esta hierba se utiliza y es conocida principalmente por la analogía que tiene con las pizzas y el tomate. (Teubner 24, 25)

Según historiadores esta hierba fue encontrada por los egipcios y griegos, pero fueron los 2do quienes le dieron mayor importancia en cuanto a usos reconocidos en la época. Con el tiempo se han ido realizando estudios acerca de los beneficios que el orégano puede ser utilizado como medicina casera para combatir ciertas dolencias.

Las investigaciones han dado como resultado que el orégano combate desde acné, hasta calmar los nervios. Esto demuestra que esta hierba posee propiedades antifungisivas, combatiendo hongos; eliminando bacterias, siendo un medicamento contra la conjuntivitis, favorece la actividad digestiva, disminuyendo el ácido gástrico del estómago; reduce cólicos menstruales; retarda el envejecimiento de la



piel; eliminando las células muertas de la piel por su gran cantidad de antioxidantes; disminuye la formación de células cancerígenas, y posee vitaminas que ayudan a prevenir el estrés. (Propiedades y virtudes del orégano)

Un estudio realizado en la universidad de Penn State en Estados Unidos demostró que: “si agregas un par de cucharaditas de especias antioxidantes, podrás reducir la respuesta negativa de tu cuerpo al consumir alimentos altos en grasa” entre las especias antioxidantes está el orégano. (Algunas especias pueden combatir el efecto de alimentos altos en grasas)

En el país el orégano crece en zonas altas como la sierra sin embargo también se da en zonas de la costa pero mientras sea una zona templada mejor. La exportación de esta hierba no tiene un número significativo para la economía ecuatoriana, sin embargo es un producto que se comercializa con mayor fuerza internamente en el país. (Folleco y Tenemaza 14-16)

En cuanto al punto de vista gastronómico en el Ecuador el orégano es una hierba que se ha utilizado desde hace mucho tiempo, dando con su fuerte aroma y sabor un exquisito gusto al momento de degustar platos que lo contienen. Demostrando que aunque no produzcamos en grandes cantidades esta especia si la consumimos.



2.3 Ají



Foto: Ana Paulina Monsalve

El ají fue reconocido por Cristóbal Colón y los conquistadores al descubrir el nuevo mundo, llamando su atención al ver como remarcaba el sabor de los alimentos y su uso como moneda al igual que el cacao, sin embargo no es muy fácil especificar su verdadero lugar de origen ya que se encuentra por todo el continente americano, siendo utilizado por los aztecas hasta llegar a los incas. (Azcoytia, Carlos)

Han existido estudios que buscan el inicio de esta planta agrícola, que mostraban por lo general su inicio en América central sobre todo en zonas tropicales; pero desde algún tiempo el arqueólogo Scott Raymond de la universidad Calgary de Canadá, encontró muestras de este cultivo en tierras bajas de Latino América. Comenzó con una búsqueda del almidón de los granos y entre los siete sitios más antiguos se encuentra nuestro país, siendo el más antiguo encontrado teniendo un estimado de 6.100 años. (El ají nació en Ecuador)



El Ecuador tiene un clima apto para la agricultura y no podía faltar el cultivo de este producto el cual hasta llega a ser exportado por nuestro país, incluso llegó a ser exportado a la tierra misma del ají (refiriéndonos a México), por la empresa Proají que se encuentra en Santo Domingo de los Tsachilas fundada hace más de 20 años, teniendo una venta no solo interna sino externa. Tomando en cuenta que el 10% de su producción es consumida por el país y el 90% es exportada. (EL buen picante no solo está en México, el ají ecuatoriano se exporta)

Proají es una empresa que se encuentra en nuestro país, desde 1993, y tiene como principales mercados a diversos países tales como; EEUU, México, Alemania, Reino Unido, teniendo como proveedores varias provincias costeras, si bien es una empresa de origen venezolano, que en los años 90 llegó a nuestro país no se puede negar el avance económico que ha incluido a las pequeñas productoras de ají del Ecuador. (Proají se picó las ventas a países de 4 continentes)

Según Gisella Álvarez redactora del Tiempo Colombia cuenta que el ají a más de ser un saborizante en los alimentos es bueno para la salud ya que posee una gran cantidad de vitamina C, ayudando al organismo a combatir congestiones especialmente nasales y gripe, otro de sus beneficios es que tiene propiedades anti cancerígenas, y ayuda al cuerpo a quemar calorías. (Álvarez Gisella)

En el mercado podemos encontrar diferentes tipos de ajíes, dependiendo del tipo de picor que este pueda brindar existe una escala llamada “Scoville”² la cual fue desarrollada en 1912. El ají posee en sus propiedades un componente químico denominado Capsaicina el cual estimula sus propiedades en el organismo humano.

² Escala desarrollada por Wilburn Scoville para reconocer el picor de los ajíes.



Esta escala indica la cantidad de este químico en el fruto del ají. La manera de saber el valor en la escala depende de cuantas veces el extracto fue diluido en agua azucarada hasta que este químico ó el sabor picante no se detecte en la solución.
(Ecured conocimiento con todos y para todos)

Por lo general en el Ecuador los ciudadanos acostumbran más a consumir este producto en salsas elaboradas con tomate de árbol. El picor del ají se encuentra en sus semillas y en la membrana interna del fruto mismo, si bien no es un país caracterizado por comer las cosas picantes como México, cuando es momento de comidas típicas nunca falta la salsa de ají para todo tipo de comida.



2.4. Semillas de Mostaza



Foto: Caridad Peña y Camila Monsalve

La mostaza es uno de los productos que al elaborarlo o usarlo en pasta no posee ninguna caloría, pero no es bueno utilizarlo en grandes cantidades ya que contiene propiedades irritantes los cuales hacen que tenga su sabor y aroma fuerte. Se los utiliza también para ayudar en la estimulación sanguínea, y también aliviando dolores reumáticos. (Botánica Online, “La mostaza”)

Las semillas de mostaza poseen muchas más características que solo ayudar a dar sabor a un plato, según Raul Mannise, ecólogo, permacultor y ex estudiante de medicina, este producto es bueno para los dolores de garganta, poseen cualidades anti cancerígenas, combaten el asma (uso externo), relajante muscular (disuelto en agua), para quemaduras leves, y no posee calorías por cual aportara sabor sin hacernos engordar. (Raul Mannise)

Una de las grandes empresas que abastecen internamente este producto al país es la reconocida marca Nestlé, por medio de su marca Maggi.



2.5. Nuez Moscada



Foto: Caridad Peña y Camila Monsalve

La nuez moscada es conocida por este nombre no, por ser una nuez sino por su núcleo. Es originaria de Indonesia en las islas Moluca. En el Ecuador encontramos este fruto sobre todo en zonas tropicales, sin embargo las mejores variedades de nuez moscada se encuentran en la India Occidental e Indonesia. Hoy día en el mercado se la puede encontrar entera o en polvo, por lo general cuando se la compra así tiende a perder un poco su aroma. Tiene grandes usos dentro de la cocina ya que combina con varios platos sin embargo si una persona consume más de 7,5 gr de nuez moscada puede producirse efectos tóxicos dentro del organismo. (La Nuez Moscada)

Al ser una especia con diversos sabores se debe utilizar con moderación en la cocina. Esta especia por lo general se utiliza más en la cocina europea e india.

La nuez moscada ha sido utilizada desde los romanos como incienso y mientras se iba expandiendo su dominio fueron encontrando diferentes usos como por ejemplo en la India se la utilizaba con fines medicinales para disminuir la fiebre, ayuda para la digestión, y fuerte alucinógeno por su alta toxicidad. Por lo cual hoy en día el uso

María Caridad Peña Monsalve



de esta plata esta desaconsejada por los médicos, ya que contiene más de 20 propiedades sedantes, sin embargo también posee características que relajan la musculatura, otras que ayudan a la gastritis, vómitos, diarrea o incluso falta de apetito ya que su aroma ayuda a estimular la digestión abriendo el apetito. Un uso que se le da en cuanto a la industria es como antibacteriano, su aceite esencial funciona como jabón y cosméticos, también se lo utiliza para tratar caries, o aceites lubricantes. (Botánica Online “Características de la nuez moscada”)

Uno de los grandes distribuidores del país de este producto es “Consortio Alimenc” quienes funcionan en Quito desde 1999, y poseen marcas reconocidas internacionalmente como “McCormick” una de las marcas que posee nuez moscada de alta calidad.

Según un reporte de Eva Rodríguez Braña (Investigadora española); el 40 a 45% de la producción mundial es para fines industriales su 25 a 35% a fines culinarios y un 25% se emplea como esencias y del 1 al 2% se la emplea entera. (Braña)

Mediante las estadísticas del INEC del 2012 con el propósito de saber la posición estadística de un producto en el país, este producto se encuentra en la elaboración de especias, salsa y condimentos como C1079.31 (INEC)

La provincia del oro es una de las provincias con mayor desarrollo de la industria entre las cuales podemos encontrar la producción y elaboración de salsas y condimentos preparados con nuez moscada. (Agenda para la transformación productiva territorial.).



Capítulo III

Aplicación de técnicas de chocolatería en especias saladas.

Cada chocolate tiene su propio sabor. En este capítulo se utilizan los tres tipos de chocolates más conocidos como: el amargo, leche y blanco, a los cuales se tratan con las técnicas de chocolatería agregando cada una de las especias establecidas en el capítulo anterior.

Existen quince puntos, para poder hablar de cada una de las técnicas, los sabores, e incluso hasta la experiencia de quienes degustaron el producto. Algunas especias tienen un sabor fuerte por lo que pueden dar a un sabor marcado al momento de trabajar con un producto como el chocolate.

Ya que el chocolate es un producto sensible al agua y a la mayoría de ingredientes que lo “tocan”; se efectuó un experimento con dos de los chocolates al momento de agregarles la especie salada.

Se realizó una degustación de cada uno de los chocolates a cuatro personas que conocen de cocina en la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, brindando una prueba de validación de cada chocolate en cuanto a su sabor, uso, textura, y cantidad de especia.

Cada muestra de chocolate presentada fue sometida a una degustación en base a la siguiente encuesta.



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE :

ESPECIA:

Apreciación del chocolate en boca:

- | | | | |
|-------|------------|-------|--------------|
| _____ | 1. Malo | _____ | 4. Muy Bueno |
| _____ | 2. Regular | _____ | 5. Excelente |
| _____ | 3. Bueno | | |

Sabor del chocolate

- | | | | |
|-------|------------|-------|--------------|
| _____ | 1. Malo | _____ | 4. Muy Bueno |
| _____ | 2. Regular | _____ | 5. Excelente |
| _____ | 3. Bueno | | |

Cantidad de especia en el chocolate

Poca _____ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia

- | | | | |
|-------|------------|-------|--------------|
| _____ | 1. Malo | _____ | 4. Muy Bueno |
| _____ | 2. Regular | _____ | 5. Excelente |
| _____ | 3. Bueno | | |

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?

SI _____ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?

SI _____ NO _____

OBSERVACIONES:



3.1 Chocolate blanco con jengibre, y templado por sembrado.

El chocolate blanco tiene un sabor suave, por lo que al elaborar esta mezcla con un sabor fuerte como el del jengibre se puede encontrar un contraste de sabores. Sin embargo se divide en dos partes el chocolate, derritiendo el chocolate quince segundos en el microondas para suavizarlo, una vez suave se pasa a un recipiente sobre una olla con agua caliente, haciendo que el recipiente se caliente solo por el vapor de agua que este desprende, hasta llegar a la temperatura máxima del chocolate. En este caso se utilizó el método de sembrado y se incluyó una parte del chocolate cortada en pedazos para lograr enfriarlo.

Al momento de agregar el jengibre fresco cortado, éste no se logró obtener un sabor a jengibre, por lo tanto se intenta poner un poco de jengibre rallado, sin embargo al momento de mezclar todo el chocolate se cortó y solidificó, dejando como opción agregar la especie en polvo a cualquier tipo de chocolate.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Después de haber templado el chocolate se agregó el sabor (jengibre en polvo), comenzamos agregando $\frac{1}{4}$ de cucharadita a cada uno hasta obtener poco a poco el sabor de la especia agregada sin que sea muy fuerte ni muy suave. A esta mezcla se agrega media cucharadita ya que $\frac{1}{4}$ no es suficiente para saborizar el chocolate y aún se mantiene un sabor tenue del jengibre.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Cuando se prueba esta mezcla lo que primero se siente es el dulzor del chocolate blanco y su cualidad cremosa, conforme pasa en la boca se siente el sabor marcado del jengibre llegando a ser una mezcla agradable al paladar.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

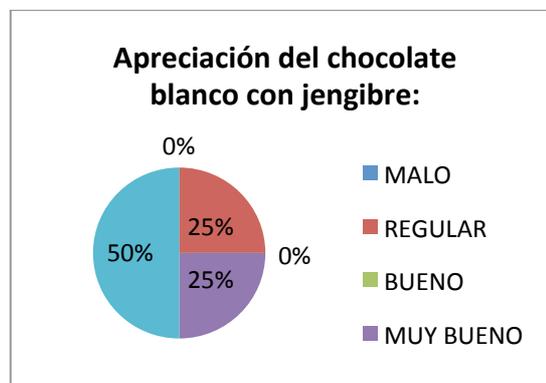


Gráfico 2 **Apreciación chocolate blanco con jengibre**

La mayoría de degustadores encuentran excelente este producto llegando a calificarlo como muy bueno y regular, dejando como observación el tener cuidado del tipo de chocolate que se utiliza.

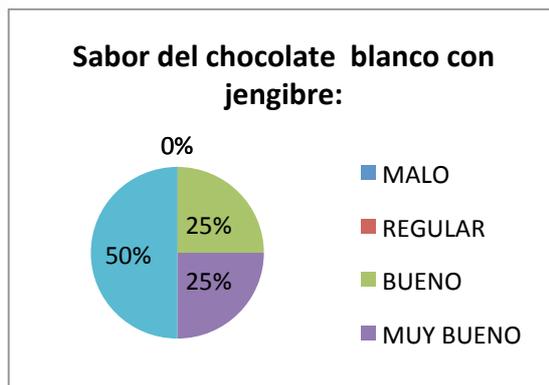


Gráfico 3 Sabor del chocolate blanco con jengibre

En cuanto al sabor del chocolate sigue siendo “excelente” lo predominante y se aprecia en la boca.

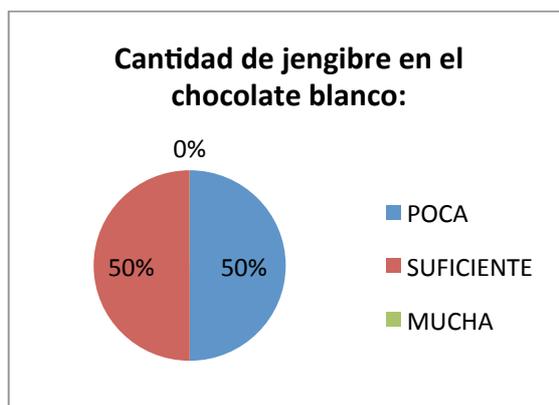


Gráfico 4 Cantidad de jengibre en chocolate blanco

Se sugiere agregar mayor cantidad de jengibre para el uso estimado de este producto, sin embargo el 50% de la audiencia lo considera suficiente.

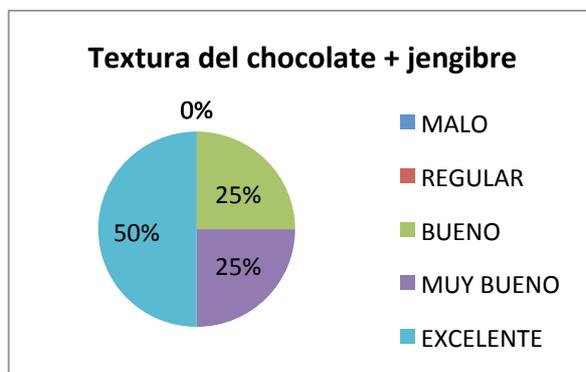




Gráfico 5 Textura chocolate blanco y jengibre

La mezcla entre chocolate y jengibre logró obtener una buena acogida siendo excelente su mayor puntaje.



Gráfico 6 Uso chocolate blanco y jengibre

La mayoría de los degustadores utilizaría en cocina este producto. Sugieren cambios de chocolate e infusionar en almíbar la especia.



Gráfico 7 Agrado chocolate blanco y jengibre

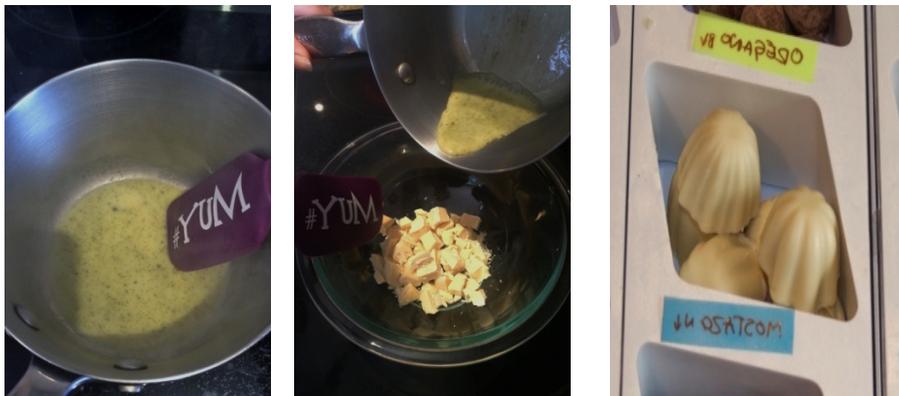
Así mismo un 75% mostro agrado a la propuesta de chocolate. Demostrando que puede llegar a ser factible en el mercado de cocina, y se sugiere venta al público.



3.2 Chocolate blanco con orégano, en técnica de Ganache Francés.

Entre la mayoría de las mezclas esta puede llegar a ser una de las más peculiares, ya que inclusive se llega a diferenciar del resto de chocolates por la leve adopción de color verde al chocolate blanco, esto es simplemente por la técnica que ha sido utilizada.

Para el ganache se realizó una pequeña infusión con $\frac{1}{4}$ de cucharada de orégano en la crema y la glucosa. La vertemos sobre el chocolate blanco previamente picado, y mezclamos hasta obtener una masa homogénea, sin embargo el chocolate blanco es mucho más débil que el chocolate negro o de leche, es por eso que fue necesario agregar una cantidad extra de chocolate para que este ganache pueda tener la fuerza, y untuosidad necesaria que lo compone.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

El sabor del orégano llega a ser un poco más fuerte y a diferencia del resto de mezclas realizadas con el chocolate no se siente completamente el sabor natural de chocolate a comparación de la especia. Se utilizó principalmente orégano en polvo ya que al agregar orégano seco este se vuelve incomodo al ingerir y no brinda el sabor de la especia. En esta técnica especial de ganache o inclusive en el ganache

María Caridad Peña Monsalve



alternativo se puede infundir el orégano fresco con la crema y se lo remueve antes de agregarlo al chocolate.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

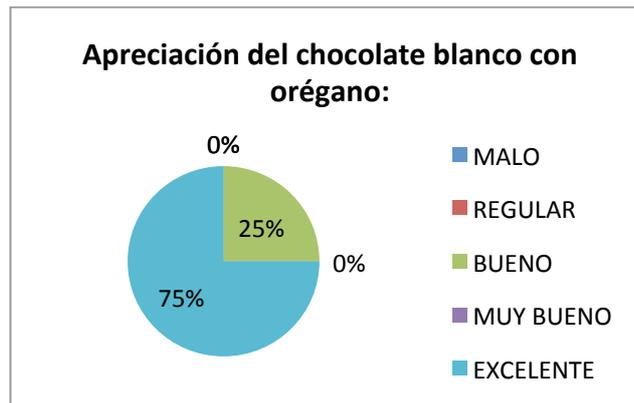


Gráfico 8 Apreciación chocolate blanco y orégano

Fue un producto con gran acogida, la mayoría de los degustadores siente el chocolate y no la especie como predominante, teniendo un buen sabor.

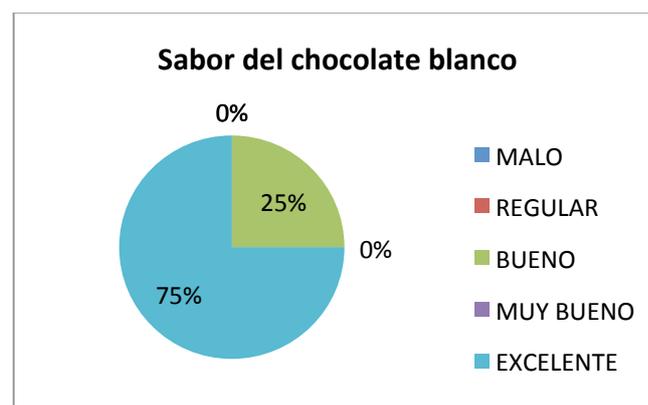


Gráfico 9 Sabor chocolate blanco y orégano

El 75% llega saborear el chocolate en sí, sin embargo el 25% siente sabor a manteca vegetal sugiriendo cambio de chocolate.

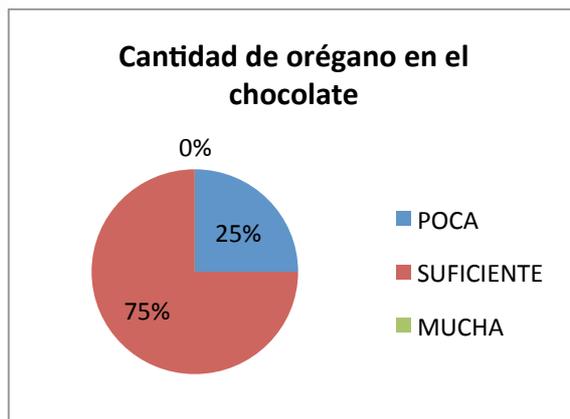


Gráfico 10 Cantidad orégano en chocolate blanco

La especia según las personas encuestadas es suficiente para el fin de esta propuesta.

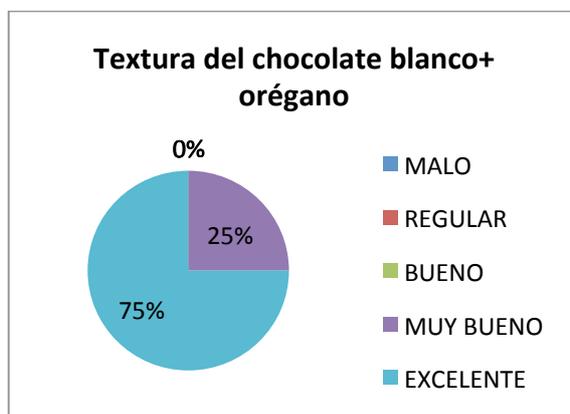


Gráfico 11 Textura chocolate blanco y orégano

La mayoría encontró que esta mezcla es satisfactoria al paladar y un pequeño porcentaje lo encontró muy bueno.

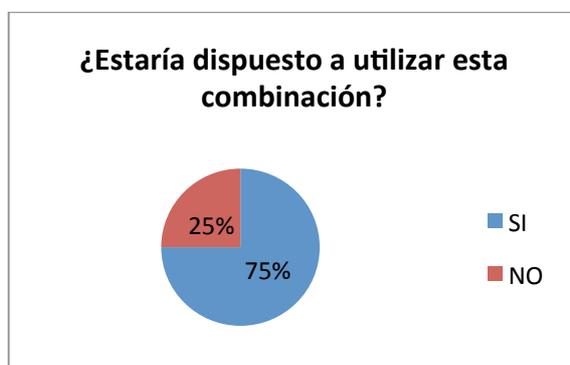




Gráfico 12 Uso de chocolate blanco y orégano

El chocolate blanco con orégano llega a ser un buen producto ya que 75% si lo utilizaría en cocina.



Gráfico 13 Agrado chocolate blanco y orégano

El chocolate blanco con orégano logró una gran acogida siendo del agrado a los degustadores.

3.3 Chocolate blanco con ají, templado de baño maría invertido.

Cuando se realiza el templado, sobre todo el de baño maría se debe tener mucho cuidado en no dejar caer una sola gota de agua al chocolate ya que esta causaría el fin del chocolate que estamos utilizando. Haciendo que se vuelva una masa dura sin poder volverla a recuperar.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco



Al no ser un producto que se disuelve completamente ya que el que fue utilizado no es un ají completamente pulverizado se llega a obtener un poco de grumos propiamente del ají.

A éste se le agregó $\frac{1}{2}$ cucharada de ají en polvo, ya posee un sabor picante, este chocolate comienza siendo suave y cremoso para al final sentir la fuerza del ají y su picor. Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

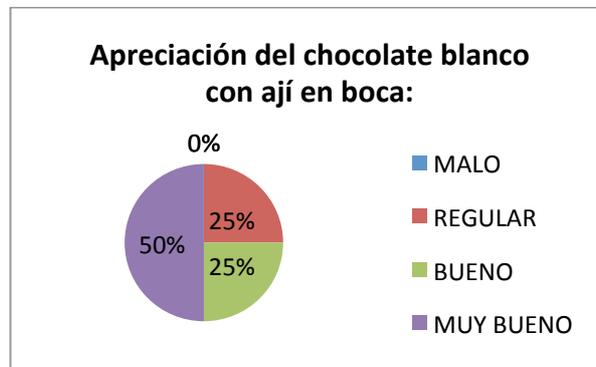


Gráfico 14 Apreciación chocolate blanco y ají

Llegó a tener una buena acogida por el picor más no por el sabor a ají, se sugirió elaborar nuestro propio polvo de ají en lugar de comprar el ya hecho.

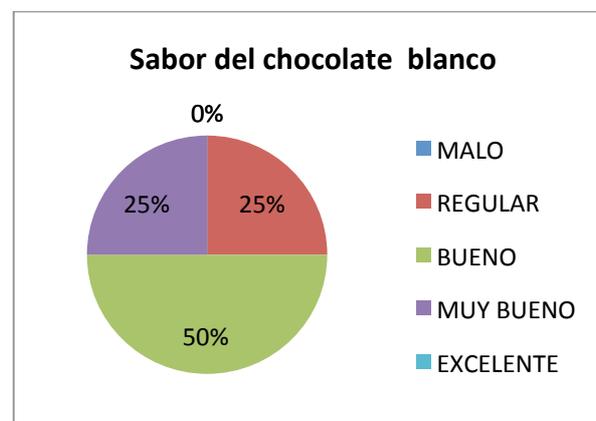


Gráfico 15 Sabor chocolate blanco



Esta mezcla de chocolate obtuvo un puntaje de “bueno” como mayoritario. Pero se sugiere encontrar un chocolate de mejor calidad.

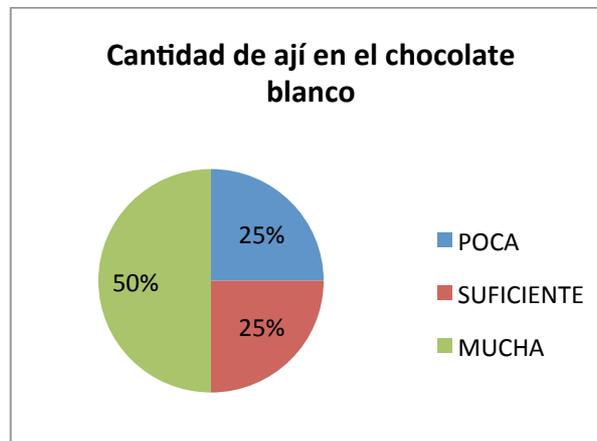


Gráfico 16 Cantidad ají en chocolate blanco

El cuadro muestra que se exageró en cuanto a la cantidad de ají haciéndolo casi imposible de consumir por su picor, se sugiere ver la manera de agregar más sabor a ají que su picor.

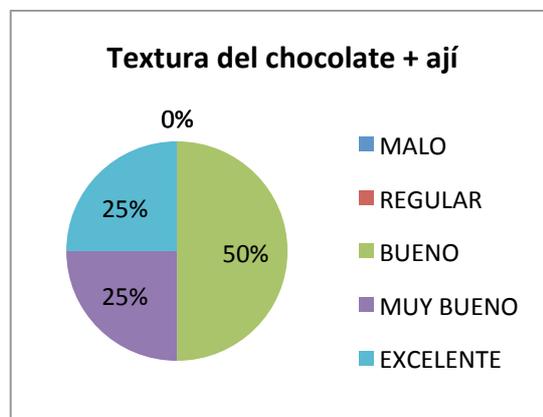


Gráfico 17 Textura chocolate blanco y ají

La textura del chocolate y el ají en polvo fue mayoritario el “bueno”, sin embargo se sugiere realizar en las recetas con polvo propio de ají, intentando dar el sabor y el picor.



Gráfico 18 Uso chocolate blanco y ají

El chocolate blanco con ají obtuvo una pequeña acogida, y concluye en no ser utilizado por conocedores de Gastronomía en el área de cocina.

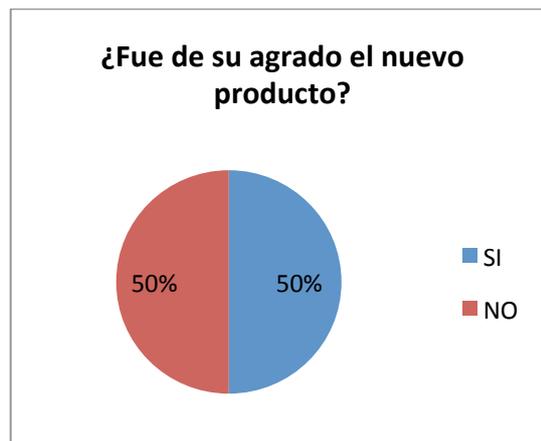


Gráfico 19 Agrado chocolate blanco y ají

La mitad del público tuvo agrado a este producto y la otra mitad no lo disfrutó.

3.4 Chocolate blanco con semillas de mostaza, en ganache alternativo.

El ganache alternativo se necesita templar el chocolate para luego volcarlo sobre la crema.

Al tener semillas de mostaza y no mostaza en pasta, el sabor de estas llega a ser mucho más suaves haciendo que se utilice una mayor cantidad de especia que el



resto de los chocolates. El chocolate blanco no tiene un sabor muy fuerte pero aun así se colocó media cucharada de semillas de mostaza en polvo, sin embargo es uno de los chocolates con menos sabor a la especia agregada. Si se desea se puede ir agregando una mayor cantidad de polvo en busca de un sabor más fuerte.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Cada uno de los sentidos juegan un papel importante al momento de experimentar, al momento de degustar una mezcla como esta puede no sonar nada placentera, sin embargo llegó a sorprender a la mayoría de los degustadores, ya que no es de un sabor desagradable, es simplemente no conocido.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

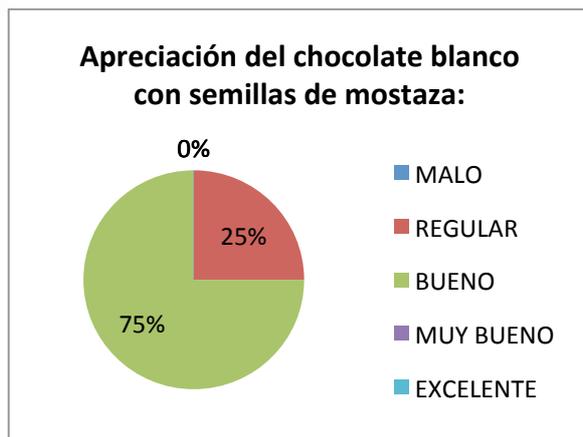


Gráfico 20 **Apreciación chocolate blanco y s. mostaza**

La mayoría de la audiencia siente el chocolate con su sabor propio y lo encontró “bueno”. Sugiriendo cambio de chocolate.

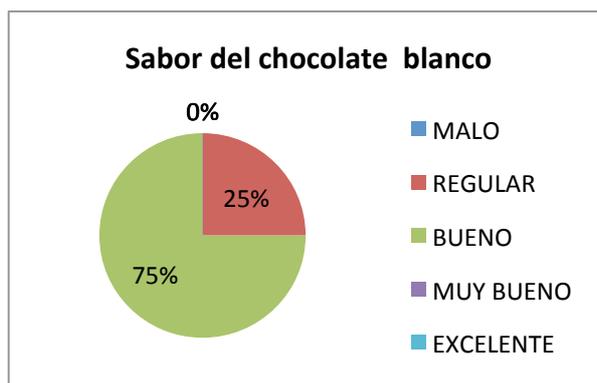


Gráfico 21 **Sabor chocolate blanco y s. mostaza**

Este gráfico muestra que la mayoría halla que el producto es un chocolate agradable.

El 25% considera que sabe a chocolate sucedáneo, sugiriendo un cambio.

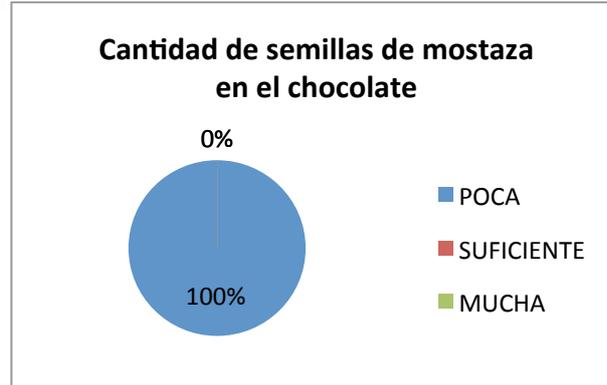


Gráfico 22 Cantidad de s. mostaza en el chocolate

Si bien la mostaza en grano posee un sabor completamente distinto a la mostaza en pasta puede llegar a apreciar el sabor de las semillas en el chocolate, aún falta incorporar más especia para poder sentirla mejor.

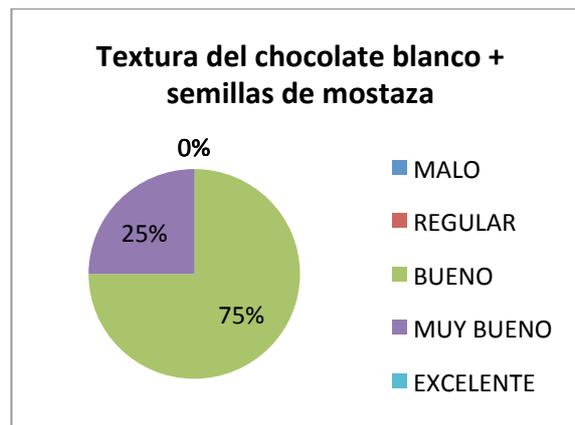


Gráfico 23 Textura chocolate blanco y s. mostaza

La mayoría de la audiencia encontró “bueno” al producto de la propuesta. Sugiriendo mejoras en ambos ingredientes.

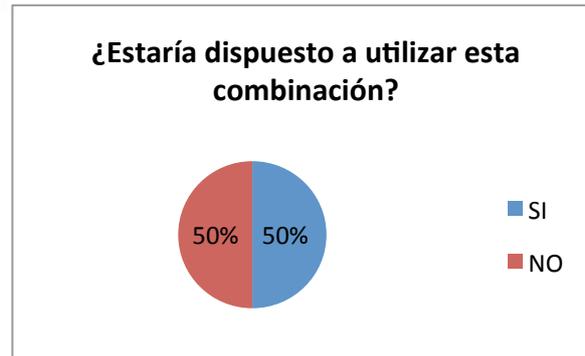


Gráfico 24 Uso de chocolate blanco y s. mostaza

La mitad de la audiencia que degustó este producto utilizaría el chocolate blanco con semillas de mostaza en cocina.



Gráfico 25 Agrado de chocolate blanco y s. mostaza

Un 75% de las personas encontraron agradable el chocolate blanco con semillas de mostaza.

3.5 Chocolate blanco con nuez moscada en templado tableteado.

Se realiza el templado en mármol, llegando a la temperatura indicada de cada chocolate. El chocolate blanco tiene una gran cantidad de cacao lo que hace que se endurezca un poco más rápido que los otros al comenzar a enfriarse teniendo que ser trabajado con mayor velocidad.



Cuando se aprecia el olor de la nuez moscada, se puede llegar a pensar en una salsa blanca o bechamel, el chocolate logró tener un claro sabor a nuez moscada siendo apreciado primero por el dulzor del chocolate y al final quedando el sabor de la nuez moscada.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

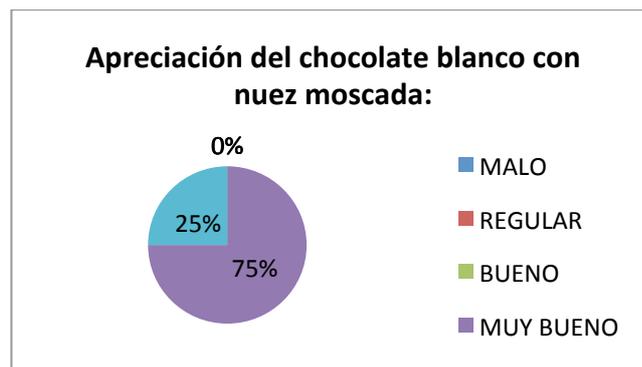


Gráfico 26 **Apreciación chocolate blanco y nuez moscada**

El 75% del público encuentra un muy buen sabor del chocolate al momento de degustarlo.

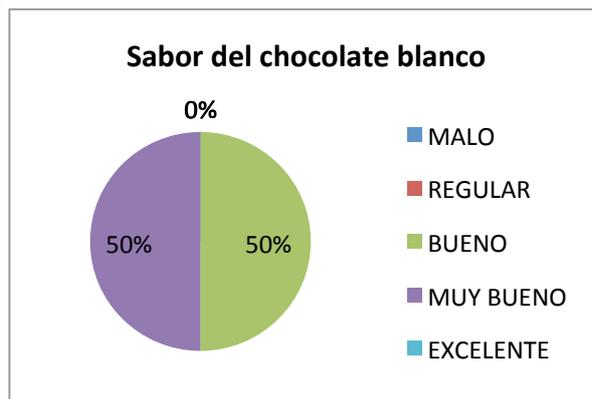


Gráfico 27 Sabor chocolate blanco y nuez moscada

La mitad de los degustadores sienten el sabor del chocolate entre bueno y muy bueno. Pero sugiriendo cambio de chocolate a uno de mejor calidad.

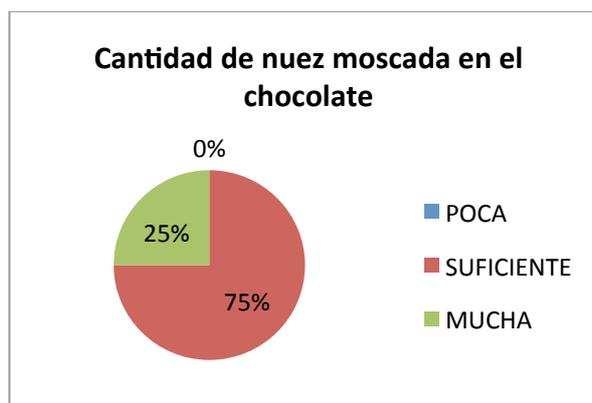


Gráfico 28 Cantidad nuez moscada en chocolate blanco

Se agregó la cantidad necesaria de nuez moscada para el fin de la propuesta. Sin sugerencias.

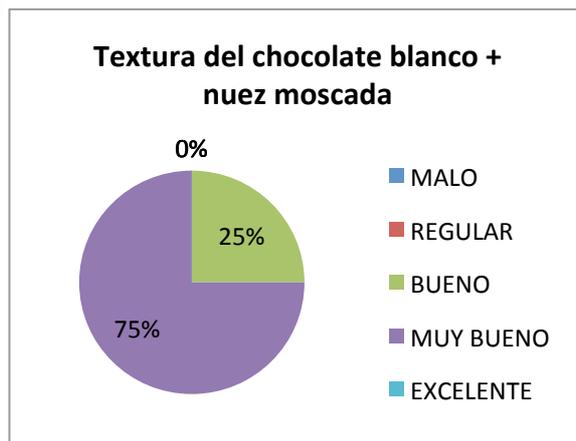


Gráfico 29 Textura chocolate blanco y nuez moscada

A un 75% del público le agrado calificando como “muy bueno” a esta nueva propuesta de chocolate y nuez moscada.



Gráfico 30 Uso de chocolate blanco y nuez moscada

Así mismo el 75% si utilizaría el chocolate con nuez moscada en cocina.



Gráfico 31 Agrado en chocolate blanco y nuez moscada

La mayoría de la audiencia encontró agrado en la nueva propuesta de chocolate y nuez moscada.

3.6 Chocolate de leche con jengibre, ganache francés.

El chocolate de leche es uno de los preferidos, por su dulzura y sabor a chocolate. Al momento de realizar el ganache se realizó una infusión del jengibre con la crema en la olla, esto ayudó a conseguir un mejor sabor de la especia al momento de mezclar con el chocolate.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

María Caridad Peña Monsalve



Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia-
dio como resultado lo siguiente:

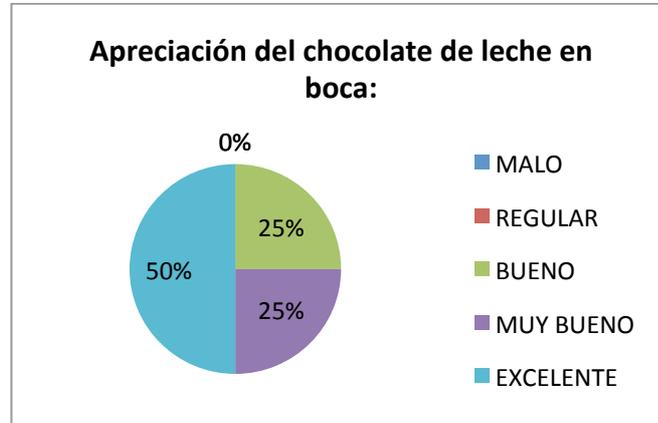


Gráfico 32 Apreciación chocolate leche y jengibre

La mitad de nuestra audiencia encontró “excelente” en cuanto a la apreciación del chocolate al momento de ingerirlo.

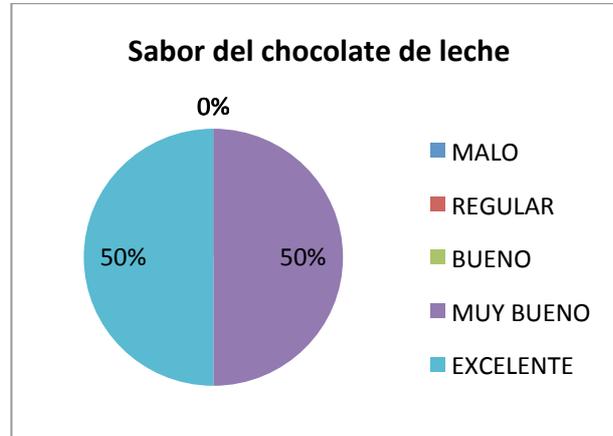


Gráfico 33 Sabor chocolate de leche y jengibre

La calidad del chocolate de leche fue calificada entre muy bueno y excelente.

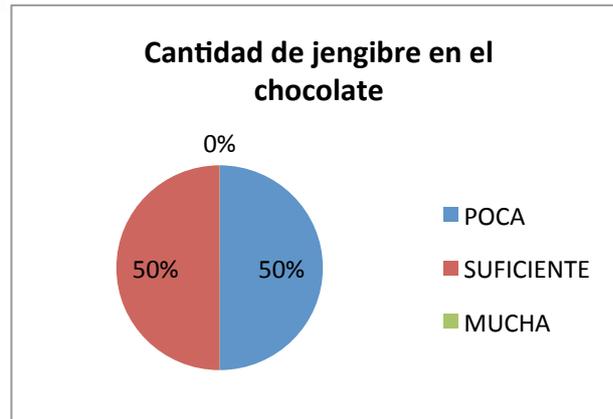


Gráfico 34 Cantidad de jengibre en chocolate de leche

Si bien la mitad de los degustadores califica como muy poca la cantidad de jengibre otra mitad la siente como suficiente.

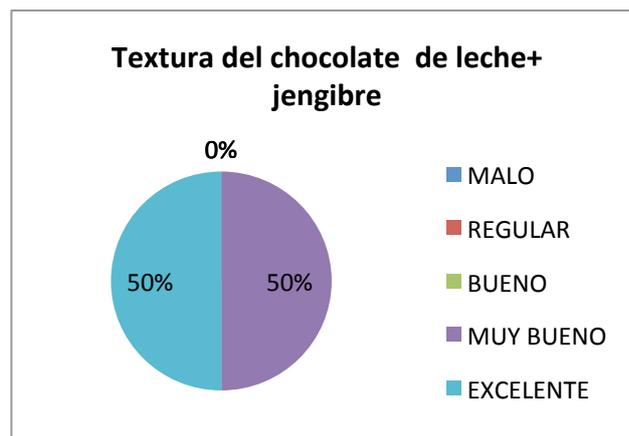


Gráfico 35 TExtura chocolate de leche y jengibre

Logró ser uno de los chocolates con mejor acogida como producto completo, las calificaciones fueron como excelente a muy bueno, demostrando que el chocolate de leche con jengibre puede ser vendido en el mercado.

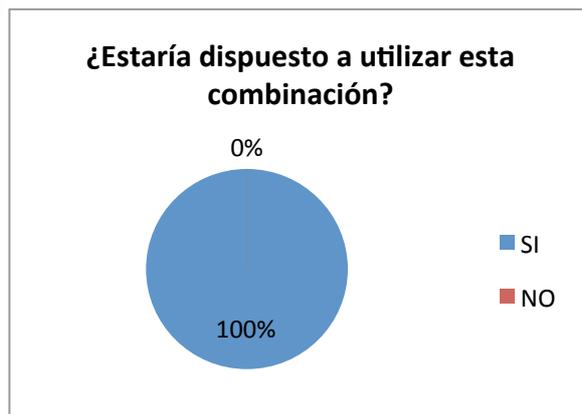


Gráfico 36 Uso de chocolate de leche y jengibre

El 100% de nuestra audiencia si utilizaría este producto fuera y dentro de cocina. Demostrando que el chocolate de leche y jengibre tiene buena acogida por los degustadores.



Gráfico 37 Agrado chocolate de leche y jengibre

Al 100% de nuestros degustadores les agradó esta variedad de chocolate. Sugiriendo su venta al público.

3.7 Chocolate de leche con orégano, ganache alternativo.

El orégano es conocido por ser una especia típicamente italiana y cuando se ofrecen ideas de unir una especia tan reconocida por ser utilizada en mezclas de



queso y pastas puede crear cierta duda en cuanto a mezclarla con chocolate, y aun si es de leche.

Para esta mezcla se hizo un ganache alternativo templando el chocolate por medio de sembrado y después agregando la crema con la glucosa. Después, una infusión en la crema con el orégano obteniendo su mayor sabor.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

No es desagradable al gusto, por lo contrario su sabor pasa delicadamente, pero dando el sabor de orégano.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

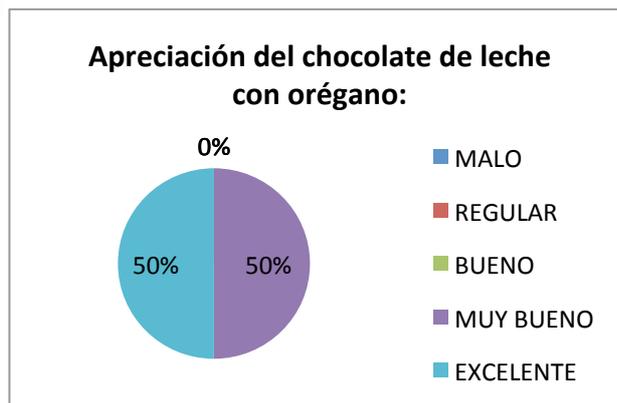


Gráfico 38 Apreciación chocolate de leche y orégano

La mitad del público encontró entre excelente y muy bueno en cuanto a la apreciación del chocolate al momento de ingerirlo.

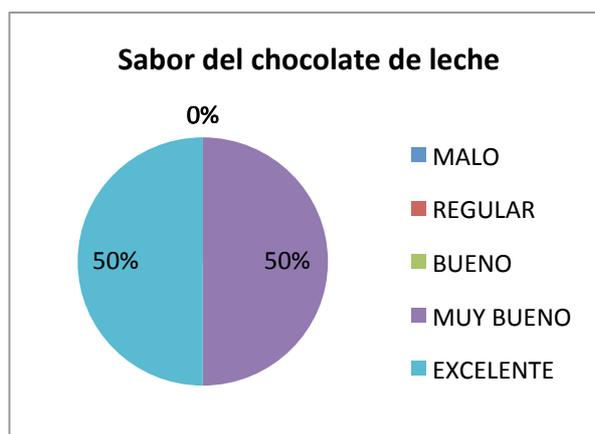


Gráfico 39 Sabor chocolate de leche y orégano

La calidad del chocolate fue calificada por la mitad de los degustadores como muy bueno y la otra mitad como excelente.

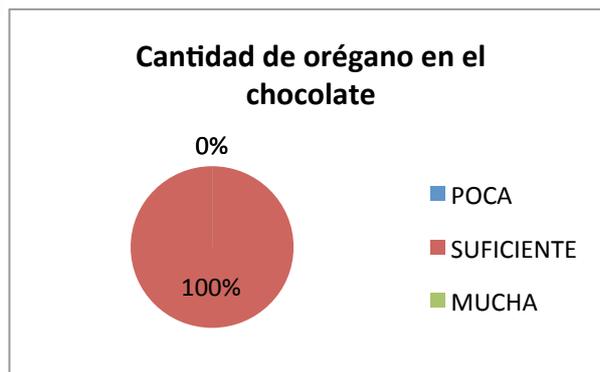


Gráfico 40 Cantidad de orégano en chocolate de leche

El 100% de los degustadores encontraron que la cantidad de especia añadida es suficiente para el fin de la propuesta.

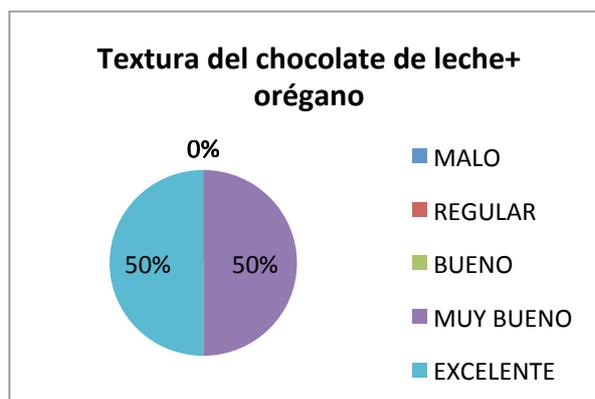


Gráfico 41 Textura chocolate de leche y orégano

El producto final está calificado entre excelente y muy bueno. Sin ninguna sugerencia acerca de mejoras.

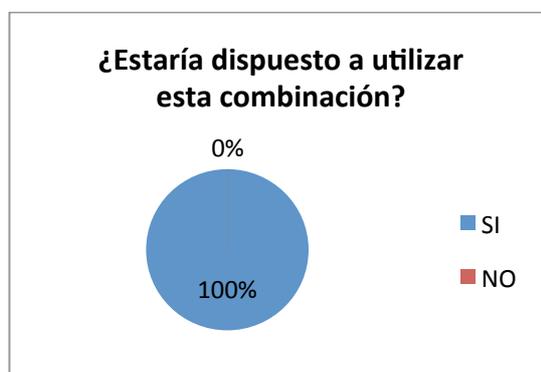




Gráfico 42 Uso de chocolate de leche y orégano

El 100% de los degustadores si utilizaría el chocolate de leche con orégano dentro de cocina.



Gráfico 43 Agrado de chocolate de leche y orégano

El 100% de los degustadores encontró un gran agrado al apreciar este chocolate de leche y orégano.

3.8 Chocolate de leche con ají, templado por sembrado.

Para esta elaboración se utilizó la técnica de sembrado la cual consiste en derretir una parte del chocolate y bajar su temperatura con chocolate troceado hasta que quede en la temperatura indicada.

El chocolate de leche no absorbe tan fácilmente los sabores como el chocolate blanco o negro, por lo que se usó mayor cantidad de ají que en el resto de recetas.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Si se utiliza ají en polvo este no brindará el sabor de la especia, se sentirá solo el picante del ají pero no su sabor. Para sentir el ají se puede desaguar el ají varias veces para eliminar su picor secarlo al horno y elaborar un polvo de ají e incorporarlo al chocolate.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

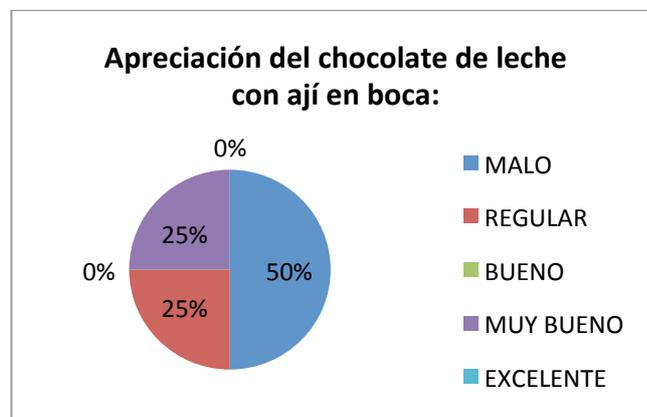


Gráfico 44 **Apreciación de chocolate de leche y ají**

A la mayoría de los degustadores no les agradó este producto calificándolo como “malo”, un 25% lo encontró en muy bueno y regular.

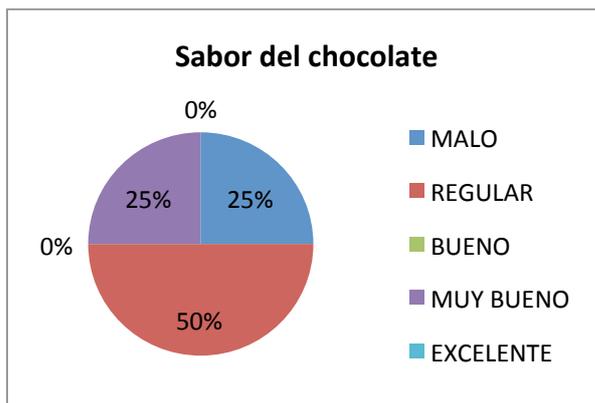


Gráfico 45 Sabor chocolate de leche y ají

El chocolate fue calificado como regular en esta demostración, siendo esta calificación la de la mayoría de la gente.

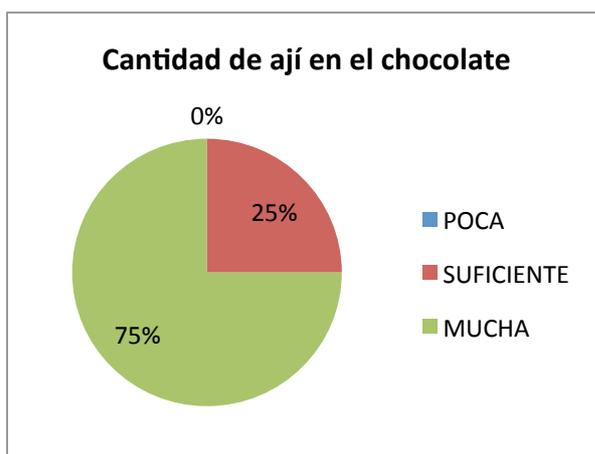


Gráfico 46 cantidad de ají en el chocolate

Un 75% de la audiencia mencionó que había mucha cantidad de especia y picor en el chocolate y un pequeño porcentaje lo califico como suficiente. Sugiriendo elaborar un ají propio y no comprar el existente.

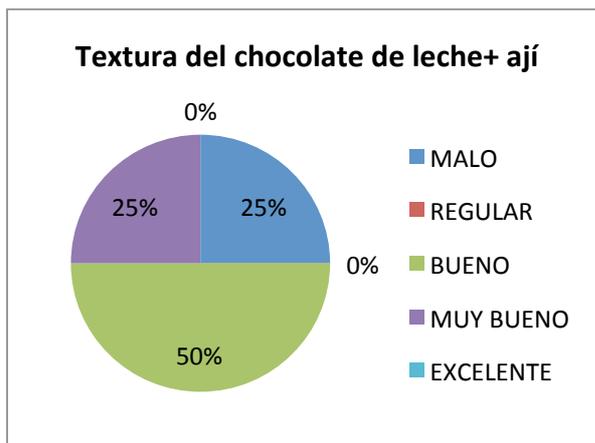


Gráfico 47 Textura de chocolate de leche y ají

La mezcla de la especia y el chocolate fue calificada por un 50% como bueno, 25 % lo calificó como malo y el otro como muy bueno.



Gráfico 48 Uso de chocolate de leche y ají

El 75% del público no utilizaría este producto en cocina ni fuera de ella, por exceso de picor, y falta de sabor a ají.



Gráfico 49 Agrado chocolate de leche y ají

Un 75% no encontró agradable esta variedad de chocolate, por la cantidad de ají.

3.9 Chocolate de leche con semillas de mostaza, templado por baño maría invertido.

Cuando se utiliza la especie de mostaza, mucha gente espera tener el sabor de la pasta de mostaza que todos conocemos sin embargo, debemos saber que las semillas y la pasta no poseen el mismo sabor en cuanto a su uso si bien son lo mismo.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco



El chocolate de leche posee un sabor dulce y cremoso, haciendo más complicado agregar el sabor a chocolate, se puede mejorar tostando las semillas y molerlas para agregar al chocolate así se dará el sabor de la mostaza sin tener que utilizarla en exceso, aportando el picor de esta especia.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

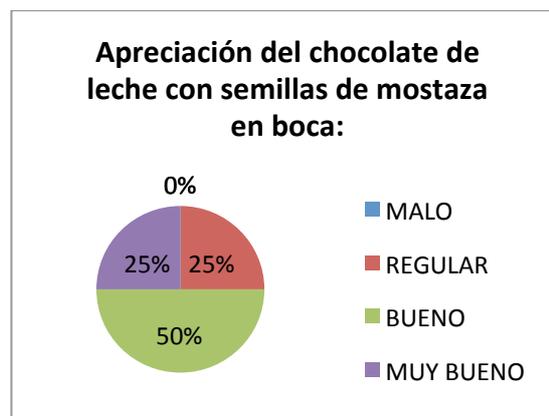


Gráfico 50 Apreciación chocolate de leche y s. mostaza

Este chocolate en la apreciación en boca fue calificado por la mitad de los degustadores como bueno la otra mitad lo calificó como regular y muy bueno, dejando para mejorar este producto.

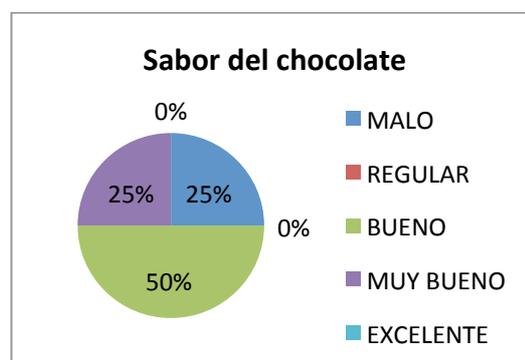


Gráfico 51 Sabor chocolate de leche y s. mostaza



Así mismo la mitad encontró el sabor del chocolate de leche bueno y la otra mitad muy bueno y malo. Siendo uno de los chocolates más dulces.

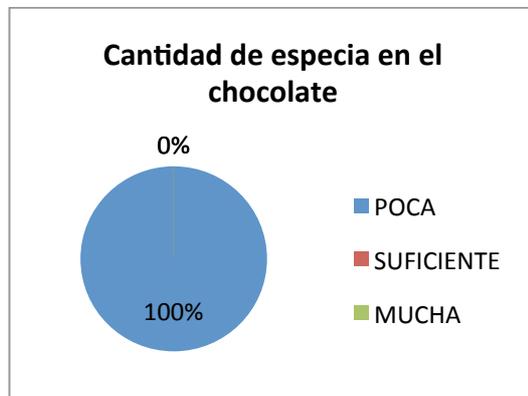


Gráfico 52 Cantidad chocolate de leche y s. mostaza

No se sintió la especia y el 100% del público lo calificó como insuficiente.

Proponiendo tostar las semillas o utilizar todo lo molido y no solo polvo.

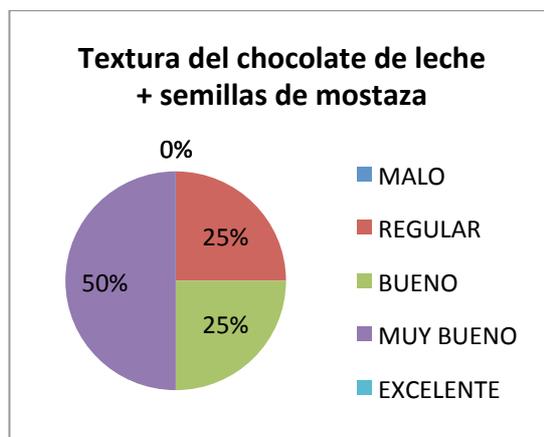


Gráfico 53 Textura chocolate de leche y s. mostaza

Aunque no se apreció completamente la especia el chocolate tuvo una calificación de muy bueno por la mitad de los degustadores, ya que la especia se siente al final de consumir el chocolate pero no se la aprecia demasiado.



Gráfico 54 Uso de chocolate de leche y s. mostaza

La mitad de nuestros degustadores si utilizaría este producto en cocina, mejorando el sabor de las semillas de mostaza.



Gráfico 55 Agrado chocolate de leche y s. mostaza

La mitad de la audiencia no encontró agradable esta nueva variedad de chocolate, se sugiere cambios en cuanto al uso de especia.

3.10 Chocolate de leche con nuez moscada, templado tableteado.

Esta mezcla muestra el dulzor del chocolate de leche y una pizca el picor de la nuez moscada, sin embargo esta especia se diferencia al momento de ingerir



este producto ya que la nuez moscada tiende un sabor fuerte en cuanto a sus características.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Se llevó a cabo el templado del chocolate y por último se agregó la especia, puede mostrar una textura granulada, por el aderezo al chocolate. Es de sabor placentero y de apreciación en la boca.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

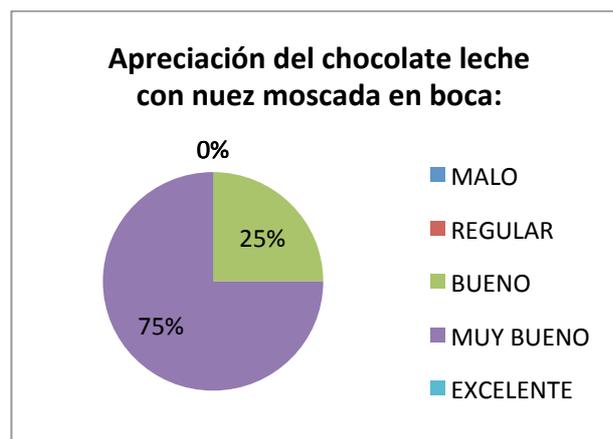


Gráfico 56 Apreciación chocolate de leche y nuez moscada



Un 75% de degustadores encontró muy buena la apreciación del chocolate en boca, al consumirlo.

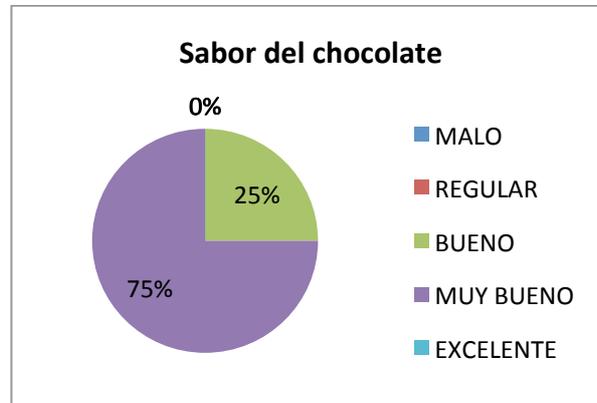


Gráfico 57 Sabor chocolate de leche y nuez moscada

El chocolate tuvo una buena acogida en cuanto a su sabor dando como resultado un “muy bueno” por parte del 75% de los degustadores.

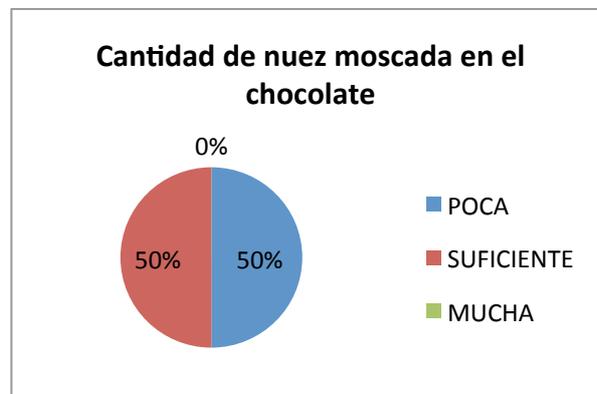


Gráfico 58 Cantidad nuez moscada en chocolate de leche

La mitad del público encontró que la cantidad de nuez moscada estaba de acuerdo a la propuesta mientras que la otra mitad piensa que es muy poca cantidad haciendo que la nuez moscada no se aprecie. Sugiriendo rayar la nuez moscada y no utilizar polvos.

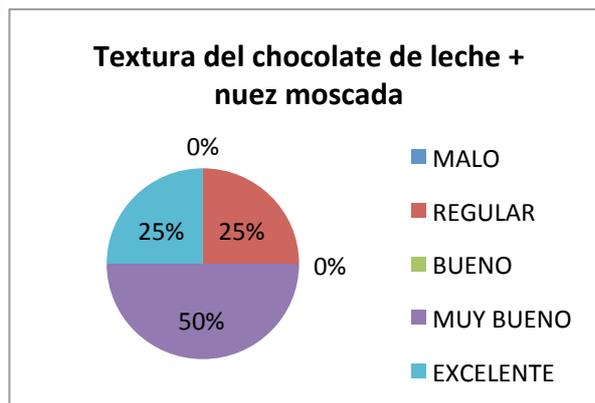


Gráfico 59 Textura chocolate de leche y nuez moscada

Los degustadores calificaron como muy bueno el producto final, un 25% como excelente y otro 25% como regular, calificando la nuez moscada y el chocolate de leche.

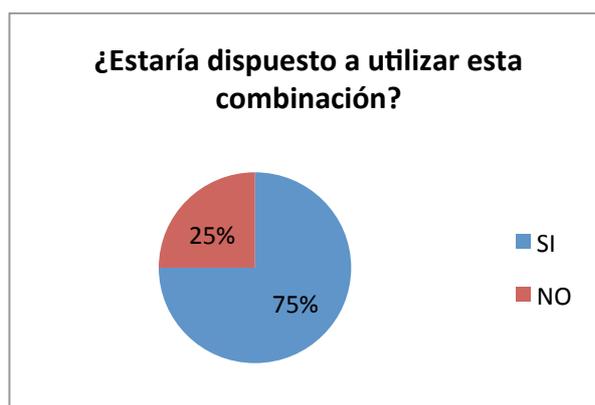


Gráfico 60 Uso chocolate de leche y nuez moscada

Un pequeño porcentaje no utilizaría este producto en cocina mientras que un 75% si lo utilizaría, para platos experimentales.



Gráfico 61 Agrado chocolate de leche y nuez moscada

El 75% del público encontró agrado en el producto ofrecido en esta propuesta. Sin dejar sugerencias.

3.11 Chocolate amargo con jengibre, templado por tableteado.

El chocolate amargo es reconocido en diferentes países al ser utilizado en recetas de cocina salada; este posee un sabor fuerte y debe ser combinado con sabores fuertes.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

El chocolate negro ostenta su amargura y enérgico sabor, primero se temple para posteriormente agregar el polvo de jengibre. Ya que las características de este



chocolate son ostentosas se colocó una mayor cantidad de jengibre para lograr sentir la esencia dentro del chocolate.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

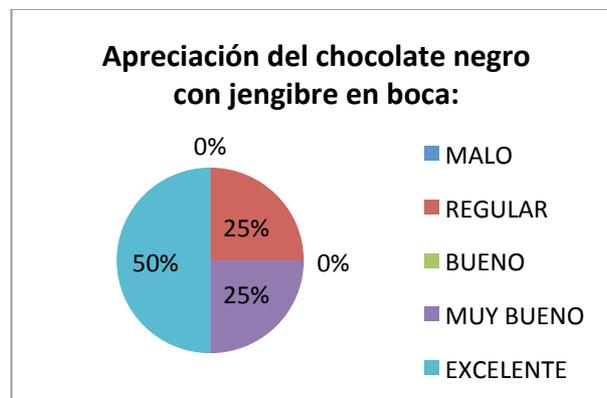


Gráfico 62 **Apreciación chocolate amargo con jengibre**

El 50% de degustadores encontró excelente este producto, mientras que un 25% lo marcó como regular y el otro 25% como muy bueno.

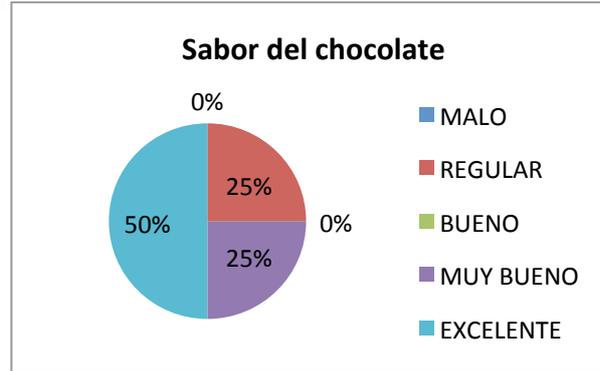


Gráfico 63 Sabor chocolate amargo con jengibre

El 50% de degustadores encontró excelente el sabor del chocolate, mientras que un 25% lo marco como regular y el otro 25% como muy bueno.

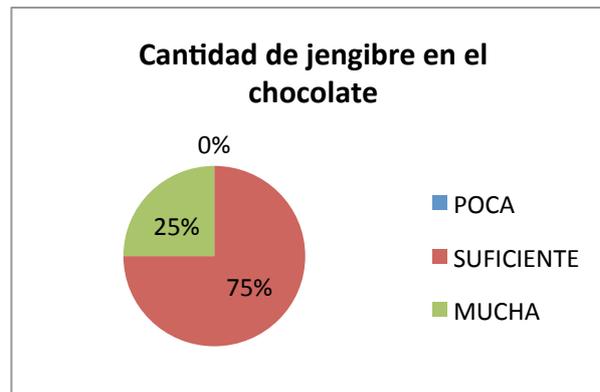


Gráfico 64 Cantidad jengibre en chocolate amargo

El gráfico muestra que el 75% de público encuentra como cantidad suficiente de jengibre, para el fin que tiene esta propuesta. Sugiriendo elaborar un polvo propio de jengibre.

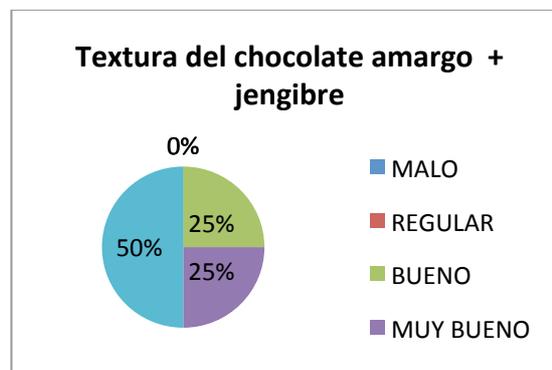




Gráfico 65 Textura chocolate amargo y jengibre

El 50% calificó como excelente a este producto calificando el sabor del jengibre y del chocolate, el otro 50% se divide entre bueno y muy bueno.



Gráfico 66 Uso chocolate amargo y jengibre

Más del 50% de degustadores están dispuestos a utilizar esta combinación de chocolate negro con jengibre en cocina. Y fuera de cocina como venta al público.



Gráfico 67 Agrado chocolate amargo y jengibre

El 75% calificó como agradable a este producto final, aprobando el jengibre en el chocolate amargo de 60% de cacao.



3.12 Chocolate amargo con orégano, templado por sembrado.

El chocolate amargo se usa en diferentes cocinas saladas, a este chocolate se lo temple por medio del método de sembrado. Una vez templado se agrega la especia en polvo.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Al momento de probar este chocolate se siente el fuerte sabor a chocolate negro, y conforme se derrite en la boca se aprecia el orégano, el chocolate negro al ser fuerte se debe agregar mayor cantidad de la especia que en el resto de chocolates, para llegar al fin necesario de esta propuesta.

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

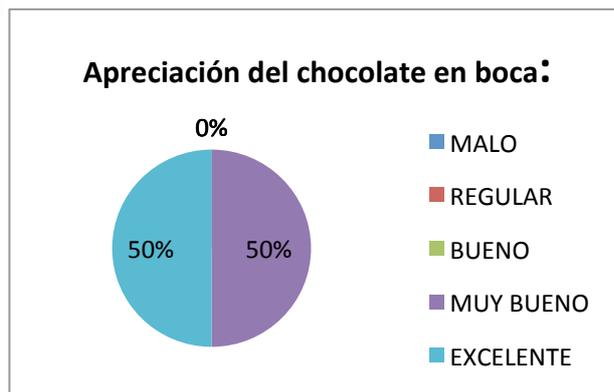


Gráfico 68 Apreciación chocolate amargo y orégano

La calificación proporcionada es de 50 y 50 entre muy bueno y excelente en cuanto a la apreciación en boca del chocolate.

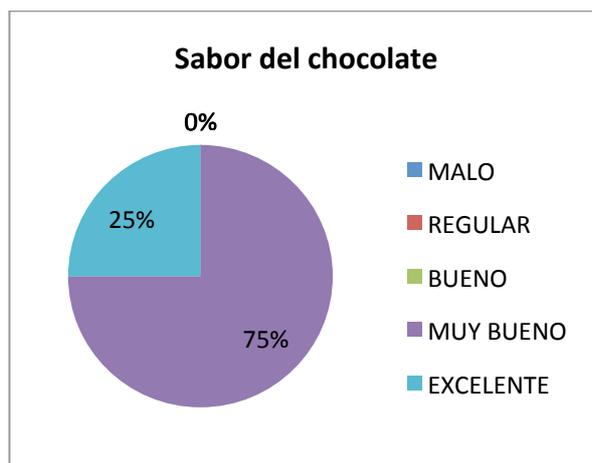


Gráfico 69 Sabor chocolate amargo y orégano

El 75% del público considero como muy bueno al sabor del chocolate amargo presentado, dando aprobación a este tipo de chocolate.

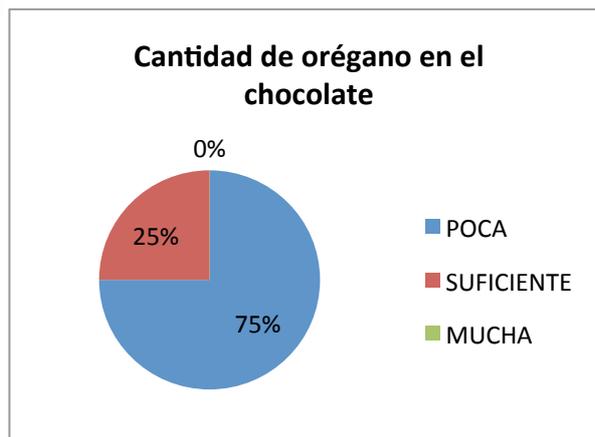


Gráfico 70 Cantidad orégano en chocolate amargo

El 25% del público estimó que existía suficiente cantidad de especia y el 75% lo marcó como “poco”.



Gráfico 71 Textura chocolate amargo y orégano

La totalidad de la audiencia señaló como muy buena la textura del chocolate y la especia juntas, dando como resultado un producto muy bueno para degustar.

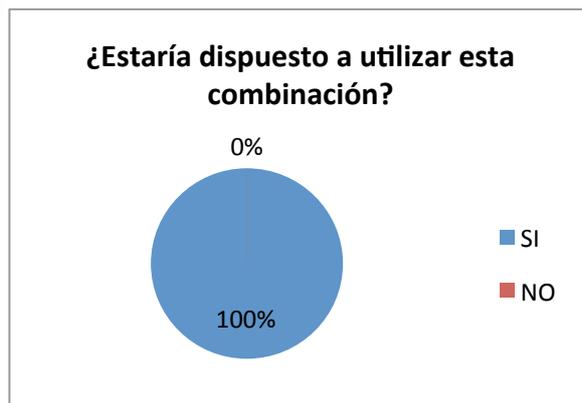


Gráfico 72 Uso chocolate amargo y orégano

En general el 100% del público si utilizaría este producto en cocina, o fuera de cocina, como venta al público.



Gráfico 73 Agrado chocolate margo y orégano

Así mismo la totalidad encontró como agradable esta nueva variedad de chocolate. Demostrando que el orégano puede utilizarse en el chocolate amargo de 60% cacao.

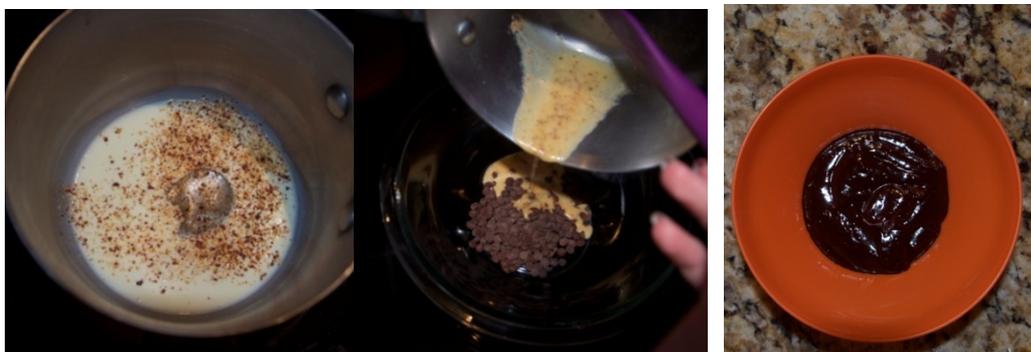
3.13 Chocolate amargo con ají ganache francés.

Este producto es conocido en la cultura gastronómica, países como México lo utilizan para su receta popular “mole poblano”. Sin embargo con el ají en polvo



se logra conseguir solo el picor en cuanto al chocolate pero no así el sabor al ají propio.

Se elaboró un ganache con la crema y se realizó una infusión del ají en polvo en la crema para después verterlo sobre el chocolate negro ó amargo, este es una de las mezclas que depende del sentido del gusto, sin embargo para una mejora podemos desaguar el ají secarlo y hacer nuestro propio polvo de ají.



Fotos: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

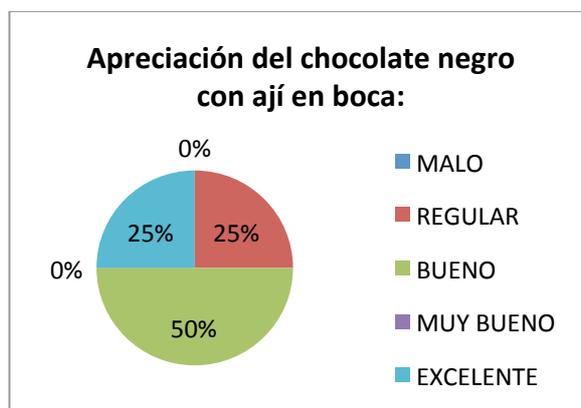


Gráfico 74 Apreciación chocolate amargo y ají



La mitad lo calificó como bueno, un cuarto como regular y el cuarto sobrante como excelente. Dando sugerencias en cuanto a la cantidad de ají y a la manera de mejorar el uso de ají en el chocolate.

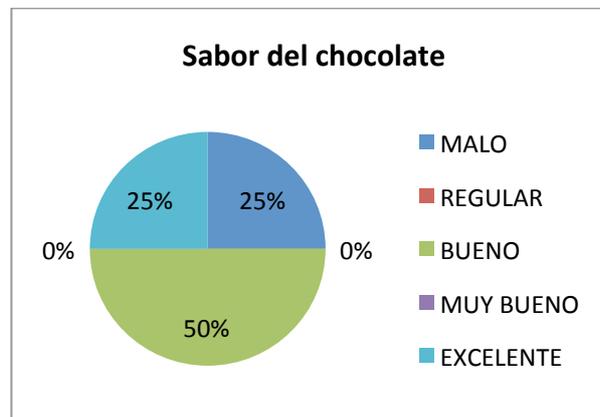


Gráfico 75 Sabor chocolate amargo y ají

De igual manera en cuanto al sabor del chocolate se lo calificó como bueno en un 50% calificándolo según el fin que tendrá en platos experimentales, un 25% lo calificó como malo por exceso de especia y el sobrante como excelente.

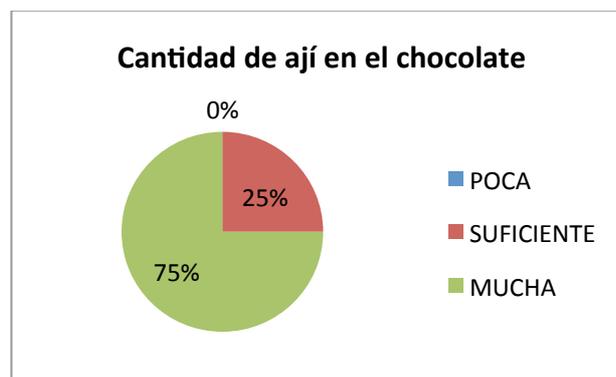


Gráfico 76 Cantidad de ají en chocolate amargo

Se consideró que existía mucha especia por parte del 75% de degustadores y el 25% como suficiente. Sugiriendo bajar la cantidad de especia.

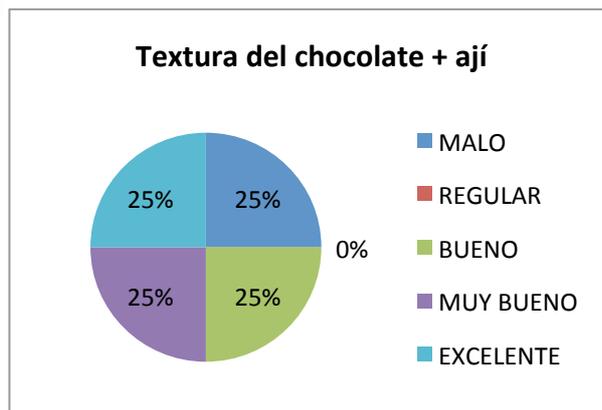


Gráfico 77 Textura chocolate amargo y ají

Un cuarto de degustadores lo calificó como excelente, otro cuarto como bueno, el tercero como malo y el último cuarto como muy bueno, dependiendo de la cantidad de picor se está acostumbrado a ingerir. Sin embargos e sugiere volver a calcular la cantidad de ají.



Gráfico 78 Uso chocolate amargo y ají

Tres cuartos de nuestra audiencia no estaría dispuesta a utilizar este producto en cocina, ni fuera de ella.



Gráfico 79 Agrado chocolate amargo y ají

Más de la mitad no encontró placentero esta variedad de chocolate, por la cantidad de picor que el ají provocó en boca.

3.14 Chocolate amargo con semillas de mostaza, templado por baño María inverso.

Se realizó la técnica de baño maría inverso con este chocolate, así mismo al finalizar se incorporó las semillas de mostaza molidas, se agregó una mayor cantidad que el resto de chocolates por ser este de un sabor fuerte y marcado en la boca.

Si bien no se puede agregar demasiada especia por el picor que causa al final de consumir el chocolate esta cantidad agregada se aprecia en la boca. Se debe tomar en cuenta que, la mostaza en pasta no es igual que la mostaza en semillas.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

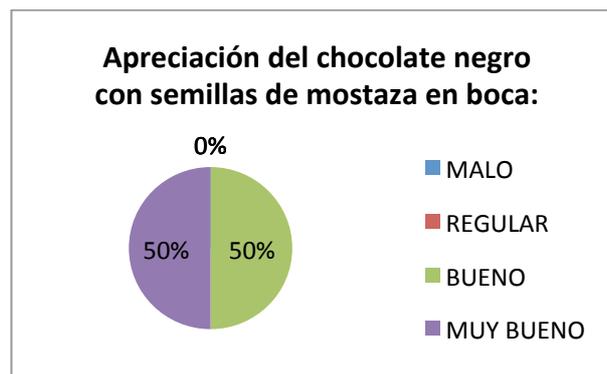


Gráfico 80 **Apreciación chocolate amargo y s. mostaza**

La mitad de la audiencia calificó como buena y muy buena la apreciación del chocolate en boca, pero no en sí mucho de las semillas sino hasta el final que se siente el picor.

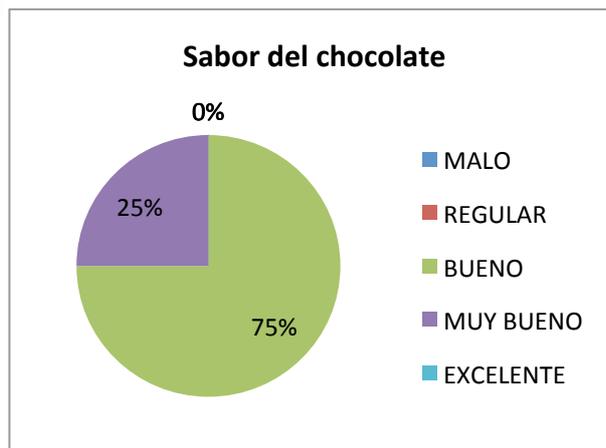


Gráfico 81 Sabor chocolate amargo y s. mostaza

En cuanto al sabor del chocolate en 75% del público lo califico como bueno y el sobrante como muy bueno.

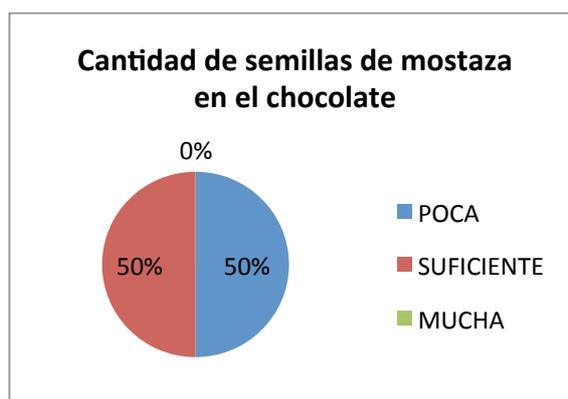


Gráfico 82 Cantidad s. mostaza en chocolate amargo

La especia fue calificada por la mitad como poca y la otra mitad como suficiente, utilizando el polvo cernido de las semillas, se sugieren mejoras en cuanto al uso del polvo.

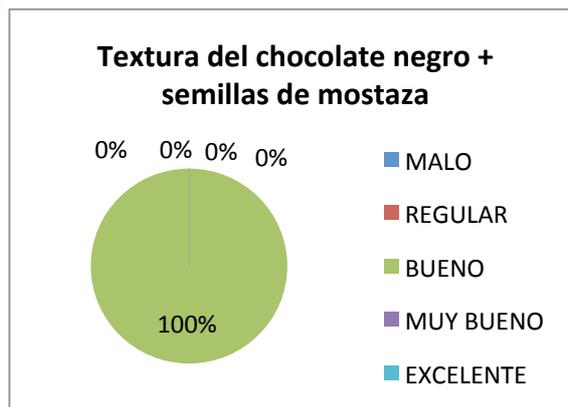


Gráfico 83 Textura chocolate amargo y s. mostaza

El 100% califico al producto final como bueno, el público sugiere mejorar en cuanto al uso de la semilla.



Gráfico 84 Uso chocolate amargo y s. mostaza

La mitad utilizaría este producto en cocina y la otra mitad no lo utilizaría, dado que no se reconoce fácilmente en boca la semilla de mostaza.



Gráfico 85 Agrado chocolate amargo y s. mostaza

El 75% encontró como placentero este producto marcándolo como agradable, pero sugieren mejoras en cuanto a dar sabor de la especia en el chocolate.

3.15 Chocolate amargo con nuez moscada, ganache alternativo.

La nuez moscada es de fuerte sabor, al igual que el chocolate amargo, y juntos son un sabor intenso pero agradable. Al ingerir este chocolate se sentirá primero el claro sabor a chocolate negro y a mitad de su consumo, se comienza a sentir la nuez moscada.

Es un chocolate con un agradable sabor, así mismo se tuvo que utilizar la nuez moscada en polvo y se infundiona en la crema antes de incorporarla al chocolate para un mejor sabor, previamente se templó el chocolate con baño maría inverso.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco

Según las encuestas a cada una de las preguntas acerca de este chocolate y especia dio como resultado lo siguiente:

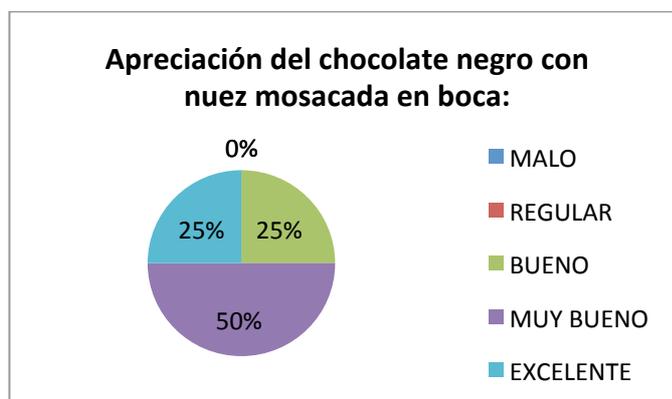


Gráfico 86 **Apreciación chocolate amargo y nuez moscada**

La mitad de la audiencia llegó a apreciar el chocolate en boca al momento de degustarlo.

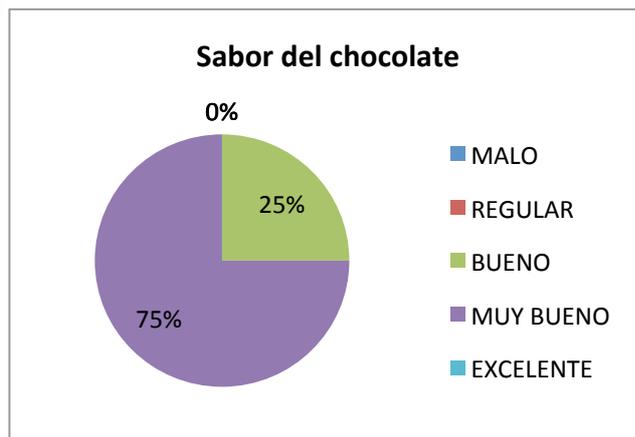


Gráfico 87 Sabor chocolate amargo y nuez moscada

Se encontró una buena calificación en cuanto al sabor del chocolate viendo que el 75% lo califica como “muy bueno”, demostrando que el chocolate utilizado de 60% de cacao Pacari es del agrado de la mayoría de audiencia.

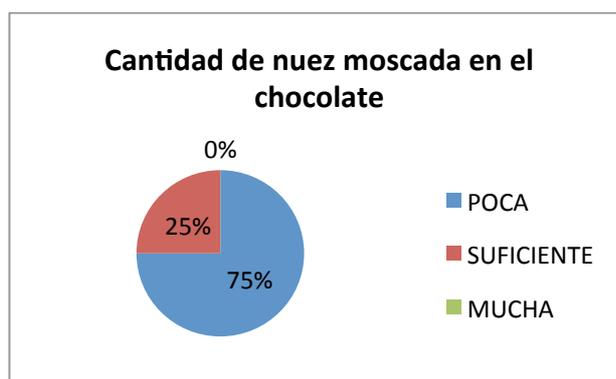


Gráfico 88 Cantidad nuez moscada en chocolate amargo

Un 25% califico como “suficiente” la cantidad de especia agregada al chocolate, el otro 75% lo calificó como “poco”, teniendo en cuenta que 6 gramos pueden llegar a ser suficientes.

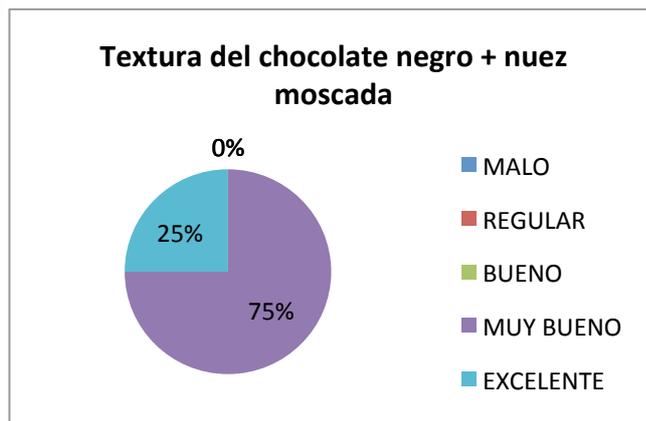


Gráfico 89 Textura chocolate amargo y nuez moscada

Un 75% calificó como “muy bueno” a este producto final, sin embargo se debe tener en cuenta el uso necesario de nuez moscada.

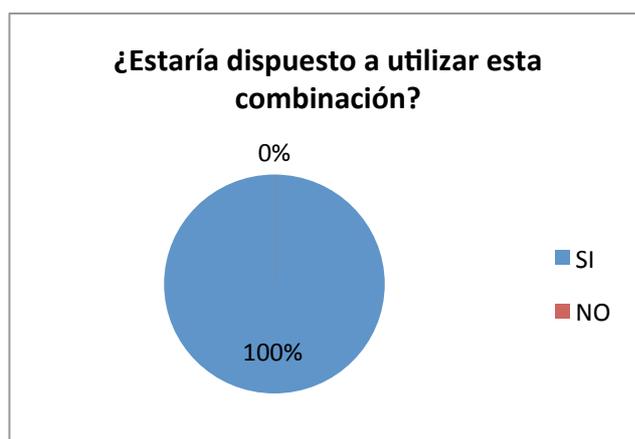


Gráfico 90 Uso chocolate amargo y nuez moscada

La totalidad de los degustadores utilizarían esta variedad de chocolate en cocina.

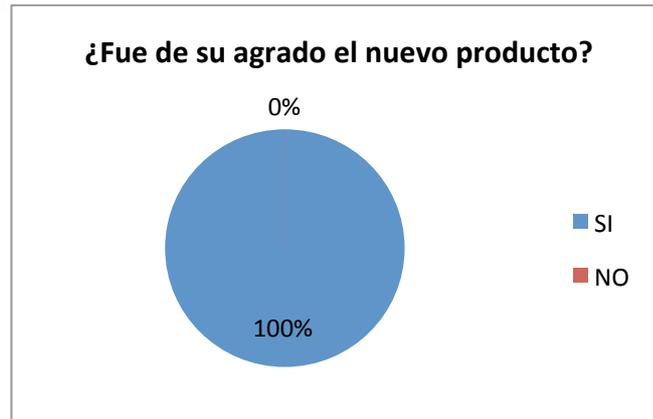


Gráfico 91 Agrado chocolate amargo y nuez moscada

El 100% del público encontró agrado en este nuevo producto, dando la posibilidad de ser un producto que pueda alcanzar varios mercados.

Aunque cada una de las técnicas usadas da el resultado de un chocolate templado con un sabor especial, el fin de esta propuesta es llegar a utilizar cada una de estas mezclas de chocolate en cocina salada; haciendo que sea como un cubo de chocolate para cada receta implantada.

Para un mejor uso en cuanto a la cocina, se utilizó la técnica de ganache para que al momento de usarla ya tenga adherido un medio graso a la receta.



Foto: Caridad Peña y Claudia Carrasco



Recetas chocolates y especias mediante técnicas.

Cada una de estas recetas fue elaborada por la Sta. María Caridad Peña Monsalve con el fin de demostrar las técnicas de chocolatería.

Chocolate blanco:

RECETA: Chocolate blanco con jengibre en técnica de sembrado.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Un chocolate blanco.	Se debe tomar en consideración la cantidad del jengibre por el sabor fuerte y astringente que posee.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate blanco con jengibre en sembrado				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
70	Chocolate blanco	g.	70	100%	\$ 2,53	\$ 0,89
5	Jengibre	g.	5	100%	\$ 2,19	\$ 0,44
					TOTAL	\$ 1,33
CANT. PRODUCIDA		75 g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,17	
CANT. PORCIONES		8 u	DE:		9 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para este producto se realizó la técnica de sembrado. Debemos tener un cuarto del chocolate derretido cortado en mirepoix, y agregarlo cuando el resto del chocolate llegue a la temperatura deseada. Lo agregamos se derrite y agregamos la especia.</p>						



RECETA: Chocolate blanco con orégano en ganache francés		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate rallado	Chocolate blanco.	Tener cuidado al poner la especie en la crema y quemarla, también al momento de realizar el bombón no crear una capa gruesa de chocolate.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate blanco con orégano ganache francés				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
90	Chocolate blanco	g.	90	100%	\$ 2,53	\$ 1,14
5	Orégano	g.	5	100%	\$ 0,67	\$ 0,13
70	Crema	ml.	70	100%	\$ 1,31	\$ 0,18
					TOTAL	\$ 1,45
CANT. PRODUCIDA		165 g.		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,24	
CANT. PORCIONES		6 u		DE:	28 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
Calentar la crema e infusionar con la especia. Verter sobre el chocolate una vez hervida la crema. Mezclar y reservar al ambiente.						



RECETA: Chocolate Blanco con ají en baño maría invertido		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado mirepoix Ají en polvo	Chocolate blanco crocante con pedazos de ají.	Al momento de realizar este chocolate es mejor secar el ají y realizar un polvo propio para obtener su sabor mas que su picor. También se debe tener cuidado de que el chocolate haga contacto con el agua.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate blanco con ají en baño maría invertido				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate blanco	g.	70	100%	\$ 2,53	\$ 0,89
5	Ají	g.	5	100%	\$ 2,87	\$ 0,17
80	Agua	ml.	80	100%	0	\$ -
					TOTAL	\$ 1,06
CANT. PRODUCIDA		155 g.	COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,12	
CANT. PORCIONES		9 u	DE:		17 g.	

TÉCNICAS	FOTO
<p>Calentamos el 100% del chocolate que vamos a usar. Por separado tenemos un bowl mas grande con agua y hielos. Una vez en la temperatura indicada el recipiente con el chocolate caliente tomamos un medio del chocolate y lo ponemos sobre el bowl con hielos hasta que baje la temperatura. Reservamos.</p>	



RECETA: Chocolate blanco con semillas de mostaza técnica de ganache alternativo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Un chocolate blanco brillante.	Se puede utilizar mayor cantidad de chocolate porque las porciones son muy liquidas.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate blanco con semillas de mostaza ganache alternativo					FECHA: 15-04-2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST	PRECIO U.	PRECIO TOTA
90	Chocolate blanco	g.	90	100%	\$ 2,53	\$ 1,14
5	Semillas mostaza	g.	5	100%	\$ 1,50	\$ 0,28
80	Crema	ml.	80	100%	\$ 1,31	\$ 0,21
					TOTAL	\$ 1,63
CANT. PRODUCIDA		175	gr	COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,23
CANT. PORCIONES		7	u	DE:	25	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el chocolate y una vez en la temperatura necesaria, vertemos la mitad de este sobre el granito y lo esparcimos creando así el "tableteado".</p> <p>Devolvemos el chocolate al bowl con el resto del este caliente y una vez baja la temperatura reservamos.</p> <p>Calentamos la crema e infusinámos con la especia una vez hervida vertemos sobre el chocolate previamente templado.</p>						



RECETA: Chocolate blanco con nuez moscada en tableteado.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Chocolate blanco brillante.	La nuez moscada llega a tener un sabor fuerte, debemos percatarnos del picor final en cuanto a la cantidad usada.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate blanco con nuez moscada en tableteado				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate blanco	g.	70	100%	\$ 2,53	\$ 0,89
6	Nuez moscada	g.	6	100%	\$ 3,83	\$ 0,68
					TOTAL	\$ 1,57
CANT. PRODUCIDA		76 g.	COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,22	
CANT. PORCIONES		7 u	DE:		11 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
Calentamos el chocolate y una vez en la temperatura necesaria, vertemos la mitad de este sobre el granito y lo esparcimos creando así el "tableteado". Agregamos la especia.						



Chocolate de leche:

RECETA: Chocolate de leche con jengibre en ganache francés		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Chocolate brillante de leche.	No poner mucha especia porque se vuelve picante y pierde el gusto del dulzor de chocolate de leche.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate de leche con jengibre con ganache francés				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate de leche	g.	70	100%	\$ 1,85	\$ 1,30
5	Jengibre	g.	5	100%	\$ 2,19	\$ 0,44
80	Crema	ml.	80	100%	\$ 1,31	\$ 0,21
					TOTAL	\$ 1,95
CANT. PRODUCIDA		155 g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,28	
CANT. PORCIONES		7 u	DE:		22 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
Calentar la crema e infusionar con la especia. Verter sobre el chocolate una vez hervida la crema. Mezclar hasta que el chocolate se deshaga, y reservar al ambiente.						



RECETA: Chocolate de leche con orégano con ganache alternativo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Chocolate negro con cocoa .	Hay que tomar en cuenta que primero debemos templar bien el chocolate para agregar la crema con la especia.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de:	Chocolate de leche con orégano ganache alternativo			FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate de leche	g.	70	100%	\$ 1,85	\$ 1,30
5	Orégano	g.	5	100%	\$ 0,67	\$ 0,11
80	Crema	ml.	80	100%	\$ 1,31	\$ 0,21
					TOTAL	\$ 1,62
	CANT. PRODUCIDA	155 g.		COSTO POR PORCIÓN:	\$ 0,23	
	CANT. PORCIONES	7 u		DE:	22 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el chocolate y una vez en la temperatura necesaria, agregamos los pedacitos sobrantes del chocolate cortados en mirepoix creando así la técnica de "sembrado".</p> <p>Batimos hasta que esté caliente y se deshagan los pedazos de chocolate, reservamos.</p> <p>Calentamos la crema e infusinamos con la especia una vez hervida vertemos sobre el chocolate previamente templado.</p>						



RECETA: Chocolate de leche con ají templado por sembrado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Polvo de ají	Chocolate brillante.	Tomar en cuenta la cantidad de picor según la escala que cada persona resista.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate de leche con ají templado por sembrado				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate de leche	g.	70	100%	\$ 1,85	\$ 1,30
5	Ají	g.	5	100%	\$ 2,87	\$ 0,17
					TOTAL	\$ 1,47
	CANT. PRODUCIDA	75 g.		COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,18
	CANT. PORCIONES	8 u		DE:		9 g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para este producto se realizó la técnica de sembrado. Debemos tener un cuarto del chocolate derretido cortado en mirepoix, y agregarlo cuando el resto del chocolate llegue a la temperatura deseada. Lo agregamos se derrite y agregamos la especia.</p>						



Receta: Chocolate de leche con semillas de mostaza baño maría invertido		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Semillas mostaza molidas	Chocolate brillante con puntos amarillos.	El polvo de semillas de mostaza con el chocolate ya semi dulce se volvió un poco insípido por lo tanto puede ser necesario una mayor cantidad



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate de leche con semillas de mostaza baño maría invertido					FECHA: 15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTA
70	Chocolate de leche	g.	70	100%	\$ 1,85	\$ 1,30
10	Semillas de mostaza	g.	10	100%	\$ 1,50	\$ 0,56
					TOTAL	\$ 1,86
CANT. PRODUCIDA		80 g.	COSTO POR PORCION:		\$ 0,27	
CANT. PORCIONES		7 u	DE:		11 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el 100% del chocolate que vamos a usar. Por separado tenemos un bowl mas grande con agua y hielos. Una vez en la temperatura indicada el recipiente con el chocolate caliente tomamos un medio del chocolate y lo ponemos sobre el bowl con hielos hasta que baje la temperatura. Reservamos.</p>						



Receta: Chocolate de leche con nuez moscada tableado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Nuez moscada rallada.	Chocolate brillante.	La nuez moscada es de sabor fuerte por lo que no se debe exagerar en su adición al chocolate.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA							
Ficha técnica de: Chocolate de leche con nuez moscada tableteado				FECHA:		15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTA	
70	Chocolate de leche	g.	70	100%	\$ 1,85	\$	1,30
7	Nuez moscada	g.	7	100%	\$ 3,83	\$	0,79
						TOTAL	\$ 2,09
CANT. PRODUCIDA		77	gr	COSTO POR PORCION:		\$	0,35
CANT. PORCIONES		6	u	DE:	13	g.	
TÉCNICAS				FOTO			
<p>Calentamos el chocolate y una vez en la temperatura necesaria, vertemos la mitad de este sobre el granito y lo esparcimos creando así el "tableteado". Devolvemos el chocolate al bowl con el resto del este caliente y una vez baja la temperatura reservamos.</p>							



Chocolate negro:

RECETA: Chocolate negro con jengibre por tableteado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Chocolate brillante	Aún si ambos ingredientes poseen un fuerte sabor, se logrará sentir la cualidad de cada uno.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate negro con jengibre tableteado				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
1000	Chocolate negro	g.	150	100%	\$ 11,60	\$ 1,74
25	Jengibre	g.	8	100%	\$ 2,19	\$ 0,70
					TOTAL	\$ 2,44
CANT. PRODUCIDA		158	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,35
CANT. PORCIONES		7	u	DE:	23	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el chocolate y una vez en la temperatura necesaria, vertemos la mitad de este sobre el granito y lo esparcimos creando así el "tableteado". Devolvemos el chocolate al bowl con el resto del este caliente y una vez baja la temperatura reservamos.</p>						



RECETA: Chocolate negro con orégano por sembrado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix	Chocolate brillante sin grumos.	No posee un sabor desagradable pero se debe tener cuidado en agregar mucha especia caso contrario se pierde el gusto del chocolate.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate negro con orégano sembrado				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
1000	Chocolate negro	g.	190	100%	\$ 11,60	\$ 2,20
30	Orégano	g.	8	100%	\$ 0,67	\$ 0,18
					TOTAL	\$ 2,38
CANT. PRODUCIDA		198	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,26
CANT. PORCIONES		9	u	DE:	22	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para este producto se realizó la técnica de sembrado. Debemos tener un cuarto del chocolate derretido cortado en mirepoix, y agregarlo cuando el resto del chocolate llegue a la temperatura deseada. Lo agregamos se derrite y agregamos la especia.</p>						



RECETA: Chocolate negro con ají y ganache francés		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Polvo de ají	Bolitas de chocolate cubiertas de cacao sin grumos.	Tomar en cuenta la cantidad de picor que se agrega a la crema para su infusión.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate negro con ají ganache francés				FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
1000	Chocolate negro	g.	200	100%	\$ 11,60	\$ 2,32
85	Ají	g.	5	100%	\$ 2,87	\$ 0,17
500	Crema	ml.	80	100%	\$ 1,31	\$ 0,21
					TOTAL	\$ 2,70
CANT. PRODUCIDA		285 g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,34	
CANT. PORCIONES		8 u	DE:	36 g.		
TÉCNICAS				FOTO		
Calentar la crema e infusionar con la especia. Verter sobre el chocolate una vez hervida la crema. Mezclar hasta que el chocolate se deshaga, y reservar al ambiente.						



Receta: Chocolate negro con semillas de mostaza baño maría invertido		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Semillas mostaza molidas	Chocolate brillante.	Al ser un tipo de chocolate con fuerte sabor se agregó mayor cantidad de polvo.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Chocolate negro con semillas de mostaza baño maría invertido					FECHA: 15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
1000	Chocolate negro	g.	150	100%	\$ 11,60	\$ 1,74
27	Semillas mostaza	g.	15	100%	\$ 1,50	\$ 0,83
					TOTAL	\$ 2,57
CANT. PRODUCIDA		165 g.		COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,37
CANT. PORCIONES		7 u		DE:	24 g.	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el 100% del chocolate que vamos a usar. Por separado tenemos un bowl mas grande con agua y hielos. Una vez en la temperatura indicada el recipiente con el chocolate caliente tomamos un medio del chocolate y lo ponemos sobre el bowl con hielos hasta que baje la temperatura. Reservamos.</p>						



Receta: Chocolate negro con nuez moscada y ganache alternativo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate cortado en mirepoix Nuez moscada rallada.	Chocolate brillante.	La nuez moscada es de sabor fuerte por lo que da un sabor placentero con el chocolate amargo. Tener cuidado que el chocolate haga contacto con el agua



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de:	Chocolate negro con nuez moscada ganache alternativo			FECHA:	15/04/2015	
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
1000	Chocolate negro	g.	200	100%	\$ 11,60	\$ 2,32
34	Nuez moscada	g.	7	100%	\$ 3,83	\$ 0,79
500	Crema	ml.	80	100%	\$ 1,31	\$ 0,21
					TOTAL	\$ 3,32
CANT. PRODUCIDA		287	g.	COSTO POR PORCION:		\$ 0,37
CANT. PORCIONES		9	u	DE:	32	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Calentamos el 100% del chocolate que vamos a usar. Por separado tenemos un bowl mas grande con agua y hielos. Una vez en la temperatura indicada el recipiente con el chocolate caliente tomamos un medio del chocolate y lo ponemos sobre el bowl con hielos hasta que baje la temperatura. Calentar la crema e infusionar con la especia. Verter sobre el chocolate una vez hervida la crema. Mezclar hasta que el chocolate se deshaga, y reservar al ambiente.</p>						



Capítulo IV

RECETARIO

Cada una de estas recetas fue elaborada por la Sta. María Caridad Peña Monsalve. Así mismo para cada una de las recetas los chocolates con especias fueron elaborados a base de un ganache francés.

4.1 Cerdo en salsa de chocolate blanco con semillas de mostaza.

RECETA: Cerdo con salsa de chocolate blanco y semillas de mostaza		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Brócoli en rama Pimiento en juliana Cerdo fileteado Zanahoria en juliana	Tenemos tres slices de cerdo bañados en salsa, acompañados con verduras.	Se puede agregar en la salsa las semillas de mostaza enteras.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Cerdo en salsa de chocolate blanco con semillas de mostaza						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
200	Cerdo	g.	200	90%	\$ 6,07	\$ 1,68
50	Zanahoria	g.	50	85%	\$ 0,57	\$ 0,06
50	Brócoli	g.	50	70%	\$ 0,35	\$ 0,06
40	Pimiento rojo	g.	40	70%	\$ 0,79	\$ 0,30
50	Vino blanco	ml.	50	100%	\$ 5,80	\$ 0,29
30	Chocolate blanco	g.	30	100%	\$ 0,39	\$ 0,39
5	Sal	g.	5	100%	\$ 0,47	\$ -
10	Aceite oliva	ml.	10	100%	\$ 7,86	\$ 0,16
50	Crema	ml.	50	100%	\$ 1,31	\$ 0,07
					TOTAL	\$ 1,74
CANT. PRODUCIDA		485	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,74
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	485	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el cerdo en salsa de chocolate blanco, sazonamos los pedazos de cerdo con sal y pimienta. Estos los ponemos a cocinar en un sartén; ni bien estos están listos realizamos un deglass de esta grasa con un poco de vino blanco. Agregamos la crema de leche y el chocolate blanco con semillas de mostaza. Este plato fue acompañado por vegetales pochados frescos.</p>						



4.2 Fetuccini con verduras y chocolate amargo de ají.

RECETA: Fetuccini con verduras y chocolate amargo de ají.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zuquini en alumette Champiñones en small dice Esparragos en alumette Cebolla en mirepoix Ajo en mirepoix	Tenemos una pasta con verduras con un color chocolate suave decorada con tomates cherry	El chocolate amargo debe tener la cantidad necesaria de ají caso contrario pasa desapercibido en la receta.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Fetucchini con verduras y chocolate negro con ají						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
95	Fetucchini	g.	95	100%	\$ 4,60	1,74
92	Espárragos	g.	92	100%	\$ 3,09	1,12
43	Champiñones	g.	43	90%	\$ 0,88	0,16
99	Zuquini	g.	99	80%	\$ 0,88	0,17
100	Crema	ml.	100	100%	\$ 3,00	0,33
53	Cebolla	g.	53	80%	\$ 0,14	0,06
3	Ajo	g.	3	90%	\$ 1,15	0,01
15	Aceite	ml.	15	100%	\$ 3,25	2,44
34	Tomate cherry	g.	34	100%	\$ 1,58	0,16
30	Chocolate con ají	g.	30	100%	\$ 0,34	0,34
10	Sal y pimienta	g.	10	100%	\$ 0,47	-
					TOTAL	\$ 6,53
CANT. PRODUCIDA		574	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 3,27
CANT. PORCIONES		2	u	DE:	287	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinamos la pasta en aproximadamente siete minutos. Cortamos en mirepoix la cebolla y el ajo, en alumette el zuquini y espárragos, cortamos en small dice los champiñones.</p> <p>Realizamos un refrito con el ajo y la cebolla en aceite y agregamos el zuquini y los espárragos y por ultimo los champiñones.</p> <p>Agregamos la pasta previamente escurrida y vertemos la crema con el chocolate de ají mezclamos hasta que el cubo de chocolate se haya derretido completamente. Probamos la sal y se puede decorar con tomates cherry.</p>						



4.3 Pescado al horno en bechamel de chocolate blanco y jengibre.

RECETA: Corvina en salsa blanca de chocolate blanco con jengibre		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Corvina limia Papa majada Pimientos en medium dice Brócoli en rama	Tenemos un filete de corvina con verduras pochadas y tres cuadrados de puré de papa con pimiento rojo con la salsa blanca de chocolate.	La corvina es mejor si la compramos ya deshuesada



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Corvina al horno con salsa blanca de chocolate blanco con jengibre						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
100	Corvina	g.	100	90%	\$ 3,28	\$ 0,94
7	Aceite de oliva	ml.	7	100%	\$ 7,86	\$ 0,11
8	Romero	g.	8	40%	\$ 0,67	\$ 0,12
80	Leche	ml.	80	100%	\$ 2,00	\$ 0,16
25	Mantequilla	g.	25	100%	\$ 1,25	\$ 0,13
25	Harina	g.	25	100%	\$ 2,22	\$ 0,06
80	Papa	g.	80	60%	\$ 0,79	\$ 0,32
30	Pimiento rojo	g.	30	70%	\$ 0,49	\$ 0,14
5	sal	g.	5	100%	\$ 0,47	\$ -
					TOTAL	\$ 1,06
CANT. PRODUCIDA		360	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 1,06
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	360	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Sazonamos y la envolvemos en papel de aluminio la corvina. La llevamos al horno por unos veinte minutos, mientras esta se cocina podremos pochar los brócolis o cualquier tipo de verdura que desee.</p> <p>Cocinamos las papas y las aplastamos hasta conseguir un puré cortamos en médium dice los pimientos rojos y los mezclamos, puede salir un poco del color rojo del pimiento con el puré.</p> <p>Para la salsa realizamos un roux claro con harina y mantequilla agregamos leche y el chocolate blanco con jengibre se puede agregar una mayor cantidad de jengibre si no se siente al principio. Tendremos una salsa que es compatible con el pescado.</p>						



4.4 Filet de lomo con chocolate negro y orégano.

RECETA: Filet de lomo con chocolate negro de orégano		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo fileteado Brócoli en rama Papas en rodajas	Brócoli, lomo sobre salsa con un tomate cherry y papas con orégano.	El chocolate negro queda bien con este tipo de productos, y el orégano se acopla a este sabor de chocolate en salsa. Puede cortarse un poco la salsa pero solo debemos agregarle un poco de leche y mezclar.



4.5 Pollo asado con puré de papas en chocolate negro con nuez moscada.

RECETA: Pollo asado con puré de papa y chocolate negro con nuez moscada		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Octavo de pollo Papas peladas Champiñones mirepoix Tomate si tapa	Tenemos tres canelles de puré de papa, en el centro un muslo de pollo bañando en salsa bechamel de chocolate amargo con nuez moscada, y a su costado tomate asado relleno de champiñones, queso y albahaca.	Se hay una gran cantidad de salsa se deberá aumentar los cubos de chocolate con nuez moscada, agregando así mas nuez moscada para que no pierda el sabor. Las papas deben estar lavadas y peladas



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Pollo asado con puré de papa chocolate con nuez moscada negro.						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
197	Pollo	g.	197	100%	\$ 2,28	\$ 1,73
15	Aceite oliva	ml.	15	100%	\$ 7,86	\$ 0,24
1	Tomate riñón	u	1	90%	\$ 0,50	\$ 0,50
10	Queso	g.	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,01
15	Harina	g.	15	100%	\$ 2,22	\$ 0,03
15	Mantequilla	g.	15	100%	\$ 1,25	\$ 0,08
300	Leche	ml.	300	100%	\$ 2,00	\$ 0,60
5	Albahaca	g.	5	40%	\$ 0,89	\$ 0,09
30	Champiñones	g.	30	90%	\$ 2,20	\$ 0,26
226	Papas	g.	226	60%	\$ 0,79	\$ 0,60
30	Chocolate	g.	30	100%	\$ 0,37	\$ 0,37
15	Sal/pimienta	g.	15	100%	\$ 0,47	\$ 0,01
					TOTAL	\$ 4,52
CANT. PRODUCIDA		859	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 2,26
CANT. PORCIONES		2	u	DE:	430	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para la elaboración de este plato, se conto con un muslo de pierna de pollo, papa chola, tomate riñón y aderezos. Asamos el pollo a 350°F o 180°C, para esto el pollo debe estar sal pimentado previamente y se lo puede agregar un poco de aceite de oliva.</p> <p>Al tomate riñón y lo cortamos por la mitad quitando de su interior las papas y el resto de carne para poder rellenar con champiñones. Realizamos un puré cocinando las papas.</p> <p>Para la salsa elaboraremos un roux a base de harina mantequilla y leche una vez ya disuelto el roux en la leche agregaremos el chocolate con especia que en este caso es de nuez moscada.</p> <p>Cortar los champiñones en mirepoix saltearlos con mantequilla sal y queso, colocarlos dentro del tomate riñón con queso y albahaca por encima.</p> <p>Sal pimentar al gusto</p>						



4.6 Ensalada de salmón con chocolate blanco y nuez moscada.

RECETA: Ensalada de Salmón con chocolate blanco con nuez moscada		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Salmón en filetes Lechuga juliana Portobellos juliana Tomates Cherry cortados por la mitad	Tenemos una ensalada con tomates cherry rojos salmón, champiñones portobellos con salsa.	Para un mejor sabor el yogur no debe tener azúcar ya que el chocolate le aporta sabor, igual puede agregarse sal a esta salsa.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de:		Ensalada de salmón con chocolate blanco y nuez moscada				
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
180	Salmón	g.	180	100%	\$ 12,52	\$ 5,44
10	Sal Pimienta	g.	10	100%	\$ 0,05	\$ -
30	Yogur natural	ml.	30	100%	\$ 3,97	\$ 0,12
130	Lechuga	g.	130	90%	\$ 0,70	\$ 0,46
40	Zanahoria	g.	40	70%	\$ 0,57	\$ 0,05
50	Tomate cherry	g.	50	100%	\$ 1,58	\$ 0,25
50	Portobellos	g.	50	90%	\$ 3,09	\$ 0,67
30	Chocolate	g.	30	100%	\$ 0,22	\$ 0,22
					TOTAL	\$ 7,21
CANT. PRODUCIDA		520	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 7,21
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	520	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Salpimentar el salmón, en crudo. Calentar en una sartén un poco de aceite salteamos el salmón hasta que esté completamente cocido. Separamos. Por otro lado la lechuga debe estar previamente lavada y seca, la podemos cortar en julianas grandes, el portobello será cortado en julianas y el tomate cherry por la mitad. para la salsa calentaremos un poco el chocolate blanco con nuez moscada, una vez derretido agregamos el yogur y batimos enérgicamente hasta tener una salsa homogénea. Servimos el salmón en la ensalada.</p>						



4.7 Cerdo relleno con salsa de chocolate de leche con orégano.

RECETA: Cerdo con salsa de chocolate de leche con orégano		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Espinaca en medios Cerdo fileteado Queso en slices Albahaca Tomate en rodajas	Tres slice de cerdo con salsa en la base y una ensalada capresse	Es mejor agregar al final un poco mas de orégano ya que si se le agrega mucho al chocolate puede ir en exceso.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Cerdo con salsa de chocolate de leche con orégano						
C. Bruta	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL
205	Cerdo	g.	205	100%	\$ 6,07	\$ 1,72
30	Espinaca	g.	30	90%	\$ 0,97	\$ 0,10
30	Queso	g.	30	100%	\$ 2,15	\$ 0,32
136	Tomate riñón	g.	136	90%	\$ 0,50	\$ 0,17
100	Crema	ml.	100	100%	\$ 3,00	\$ 0,33
45	Chocolate y ore.	g.	45	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
10	Albahaca	g.	10	80%	\$ 0,62	\$ 0,05
					TOTAL	\$ 2,04
CANT. PRODUCIDA		556	g.	COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,04
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	556	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Primero salpimentamos el cerdo y lo cortamos por la mitad para rellenarlo de espinaca previamente pochada. Lo sellamos y lo asamos en el horno a 350°F para que la carne se mantenga jugosa</p> <p>Para la salsa realizamos un demiglas en el sartén donde sellamos el cerdo y adjuntamos crema y el chocolate de leche con orégano .</p> <p>el tomate el queso y la albahaca son parte de la ensalada capresse, vertemos un poco de sal y aceite de oliva sobre estos.</p>						



4.8 Pasta con lomo de res en salsa de champiñones y chocolate de leche con ají.

RECETA: Fideos con lomo en salsa de chocolate de leche con ají		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo en small dice	Pasta con carne decorada con tomates cherry y albahaca.	.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Fideos con lomo en salsa de chocolate de leche con aji						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA	PRECIO U.	PRECIO TOTAL
190	Pasta	g.	190	100%	\$ 1,50	\$ 0,71
120	Lomo	g.	120	100%	\$ 5,50	\$ 1,47
30	Tomate	g.	30	100%	\$ 3,51	\$ 0,17
5	Albahaca	g.	5	80%	\$ 0,62	\$ 0,03
70	Crema	ml.	70	100%	\$ 1,31	\$ 0,18
20	Chocolate	g.	20	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
					TOTAL	\$ 2,74
CANT. PRODUCIDA		435	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 2,74
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	435	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinamos la pasta en agua con sal y un pequeño chorro de aceite. Salpimentamos la carne y la cortamos en largo dice, la salteamos en un sartén y reservamos.</p> <p>Realizamos un deglass con esa grasa ya agregamos; crema y el chocolate a fuego bajo, una vez incorporado vertemos la carne y la pasta previamente cernida.</p> <p>servimos caliente con tomates cherry y albahaca.</p>						



4.9 Papas rostizadas con lomo de res y chocolate de leche y nuez moscada.

RECETA: Papas con lomo con chocolate de leche y nuez moscada		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas en medium dice Lomo en medium dice Albahaca en juliana	Plato con papas, slices de carne decorado con tomate chery y albahaca.	No agregar más crema o ir viendo poco a poco conforme se evapora, caso contrario quedaría muy liquido.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Papas con lomo con chocolate de leche y nuez moscada						
C. Bruta	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA.	REND EST	PRECIO U.	PRECIO TOTAL
100	Lomo	g.	100	100%	\$ 5,50	\$ 1,22
200	Papas	g.	200	60%	\$ 3,48	\$ 0,70
30	Crema	ml.	30	100%	\$ 1,31	\$ 0,08
30	Queso	g.	30	100%	\$ 2,15	\$ 0,32
30	Chocolate	g.	30	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
20	Tomate cherry	g.	20	100%	\$ 3,51	\$ 0,11
5	Albahaca	g.	5	80%	\$ 0,62	\$ 0,03
					TOTAL	\$ 2,81
CANT. PRODUCIDA		415 g.		COSTO POR PORCIÓN		\$ 2,81
CANT. PORCIONES		1 u		DE:		415 g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Lavamos y pelamos las papas, las semi cocinamos en agua. Las escurrimos, en un sartén sellamos los pedazos de lomo en slices, previamente salpimentados.</p> <p>En un plato apto para el horno y agregamos las papas, la carne, queso, chocolate y un poco de crema, lo llevamos al horno hasta que las papas se cocinen completamente.</p>						



4.10 Filetes de corvina braseada en chocolate de leche y jengibre.

RECETA: Corvina con salsa de chocolate de leche y jengibre		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lechuga en medios Tomate en slices Cebolla en mirepoix Filete de corvina Patacones.	Pescado bañado de salsa con patacones y ensalada fresca.	En preferencia el chocolate de leche puede no ser un chocolate adecuado para el pescado.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Corvina con salsa de chocolate de leche y jengibre						
C. Bruta	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL
120	Corvina	g.	120	100%	\$ 3,28	\$ 1,13
40	Apanadura	g.	40	100%	\$ 0,60	\$ 0,10
40	Patacones	g.	40	100%	\$ 1,60	\$ 0,64
50	Lechuga	g.	50	80%	\$ 1,97	\$ 0,39
30	Tomate	g.	30	90%	\$ 0,50	\$ 0,04
20	Cebolla	g.	20	80%	\$ 0,50	\$ 0,02
					TOTAL	\$ 1,77
CANT. PRODUCIDA		300	g.	COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,77
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	300	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Salpimentamos la corvina por unos 10 minutos. Le ponemos apanadura y freímos. Pelamos el verde los freímos unos pocos minutos, los majamos y remojaamos en agua con sal y pimienta, seguido volvemos a freír y agregamos sal al gusto. Para la ensalada cortamos en juliana la cebolla, el tomate podemos cortarlo en octavos, así mismo cortamos la lechuga.</p>						



4.11 Pollo con tomate, crema y chocolate blanco con ají al horno.

RECETA: Pollo con chocolate blanco de ají		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas en rodajas Tomate en rodajas Pollo entero	Un circulo de tomate y papas, porción de pollo con aceitunas y salsa de chocolate derretida.	Si se considera necesario agregar más ají, o crema cuando el chocolate se agrega para mayor salsa.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Pollo con chocolate blanco de ají						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
200	Pollo	g.	200	90%	\$ 5,78	\$ 5,78
175	Tomate	g.	175	90%	\$ 0,50	\$ 0,50
20	Chocolate	g.	20	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
20	Aceite de oliva	ml.	20	100%	\$ 3,25	\$ 0,13
5	Romero	g.	5	40%	\$ 0,67	\$ 0,07
10	Sal Pimienta	g.	10	100%	\$ 0,40	\$ -
100	Papas	g.	100	80%	\$ 3,48	\$ 0,35
50	Aceitunas	g.	5	100%	\$ 3,98	\$ 0,06
					TOTAL	\$ 7,01
CANT. PRODUCIDA		535	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 7,01
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	535	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Salpimentamos el pollo y lo colocamos sobre papel aluminio lo asamos en el horno a 180°C.</p> <p>Cortamos el tomate riñón en octavos sol salpimentamos y los colocamos alrededor del pollo mientras se cocina.</p> <p>Para las papas las lavamos y pelamos, las cocinamos y reservamos.</p> <p>Una vez el pollo este cocinado agregamos el chocolate blanco y le damos un poco de calor al horno sobre este para que se derrita y servimos.</p>						



4.12 Salmón asado relleno de chocolate blanco con orégano y vino blanco.

RECETA: Salmón asado con chocolate blanco y orégano		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Filete de salmón Tomate en rodajas	Salmón con slices de tomate riñón acompañado de arroz blanco.	Si se desea agregar un poco de aceto balsámico al tomate no hay problema igual si se desea agregar un poco de vino blanco al salmón.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Salmón asado con chocolate blanco y orégano						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
187	Salmón	g.	187	100%	\$ 12,52	\$ 5,66
10	Sal pimienta	g.	10	100%	\$ 0,47	\$ -
10	Mantequilla	g.	10	100%	\$ 1,25	\$ 0,05
30	Chocolate orégano	g.	30	100%	\$ 0,24	\$ 0,24
200	Arroz	g.	200	100%	\$ 1,20	\$ 0,24
50	Tomate riñón	g.	50	90%	\$ 0,50	\$ 0,06
					TOTAL	\$ 6,25
CANT. PRODUCIDA		487	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 6,25
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	487	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el salmón es necesario salpimetarlo y vamos a cocinarlo en el horno al estilo papillote lo envolvemos en papel aluminio y por dentro vamos a poner mantequilla y sal y pimienta, lo dejamos cocinar viendo que no se seque.</p> <p>Lavamos el arroz y lo cocinamos cuidando que nos e pegue.</p> <p>Cortamos en slices el tomate riñón lo bañamos de un chorrito de aceite de oliva y un poco mas de orégano</p> <p>Cuando sacamos el salmón del horno ponemos el cubo de chocolate dentro del papel y reservamos hasta que este se derrita.</p>						



4.13 Cerdo en salsa de chocolate amargo con jengibre.

RECETA: Cerdo en salsa de chocolate amargo con jengibre.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Lomo de Cerdo Papas majadas Apio en battone	dos pedazos de cerdo con salsa, acompañados de puré de papas con tomates cherry y apios.	La salsa queda muy bien con el cerdo cocinado al horno.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Cerdo en salsa de chocolate amargo con jengibre.						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
290	Cerdo	g.	290	100%	\$ 6,07	\$ 2,43
118	Papas	g.	118	80%	\$ 3,48	\$ 0,41
35	Apio	g.	35	90%	\$ 1,00	\$ 0,04
25	Tomate cherry	g.	25	100%	\$ 1,58	\$ 0,12
30	Leche	ml.	30	100%	\$ 1,15	\$ 0,03
30	Salsa de Tomate	ml.	30	100%	\$ 3,50	\$ 0,11
10	Vinagre	ml.	10	100%	\$ 1,10	\$ 0,02
15	Salsa de soya	ml.	15	100%	\$ 1,24	\$ 0,07
30	chocolate jengibre	g.	30	100%	\$ 0,35	\$ 0,35
					TOTAL	\$ 3,58
CANT. PRODUCIDA		583	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 3,58
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	583	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Primero salpimentamos el lomo de cerdo. Mezclamos la salsa de tomate, el vinagre la salsa de soya y el cubo de chocolate previamente derretido, hasta obtener una masa homogénea. Cocinamos las papas lavadas y peladas. Limpiamos el apio y cortamos en battone. Mientras el cerdo se cocina en el horno lo vamos bañando con la salsa de chocolate, cada 10 minutos dejando que se caramelicé poco a poco . Realizamos un puré con las papas y la leche. Decoramos con tomates cherry.</p>						



4.14 Sopa de frijol con chocolate amargo y semillas de mostaza.

RECETA: Sopa de fréjol con chocolate negro y semillas de mostaza.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebollas en mirepoix Ajo en mirepoix Col picada en juliana	Tenemos una sopa oscura decorada con perejil y un pedazo de pimiento rojo	La semilla de mostaza es un sabor delicado de sentir sin embargo se recomienda agregar pepitas de semilla de mostaza extra para dar este sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Sopa de fréjol con chocolate negro y semillas de mostaza						
C. Bruta	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA.	REND ESTA.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL.
260	Fréjol	g.	260	80%	\$ 1,72	\$ 1,05
80	Col blanca	g.	80	80%	\$ 1,30	\$ 0,37
30	Chocolate negro	g.	30	100%	\$ 0,37	\$ 0,46
40	Cebolla	g.	40	80%	\$ 0,14	\$ 0,05
6	Ajo	g.	6	80%	\$ 1,15	\$ 0,02
5	Achiote	g.	5	100%	\$ 1,95	\$ 0,05
500	Agua	ml.	500	100%	\$ -	\$ -
10	Sal	g.	10	100%	\$ 0,47	\$ 0,01
					TOTAL	\$ 2,01
CANT. PRODUCIDA		931	g.	COSTO POR PORCIÓN:		\$ 0,67
CANT. PORCIONES		3	u	DE:	310	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>mise en place de la col cebolla y ajo. Realizar un refrito y agregamos agua y ponemos a cocinar el fréjol hasta que este se suavice el agua debe cubrir el producto. Cuando estos comiencen a suavizarse podemos agregar la col previamente cortada en bastones y lavada. Esta se cocinará hasta suavizar viendo siempre que el fréjol no se deshaga. Agregamos el cubo de chocolate con la especia y verificamos sal al gusto.</p>						



4.15 Ñoquis en salsa de chocolate con leche y semillas de mostaza.

RECETA: Ñoquis en salsa de leche con semillas de mostaza		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Champiñones mirepoix Ñoquis elaborados.	Ñoquis con salsa y champiñones decorado con albahaca, tomate cherry y queso rayado	Si desea se pueden saltar en mantequilla los champiñones previo a ser agregados al plato.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Ñoquis en salsa de leche con semillas de mostaza						
C. Bruta	INGREDIENTE	U.C.	C. NETA.	REND EST.	PRECIO U.	PRECIO TOTAL
170	Noquis	g.	170	100%	\$ 6,25	\$ 2,08
36	Champiñones	g.	36	80%	\$ 3,09	\$ 0,48
70	Crema	ml.	70	100%	\$ 3,00	\$ 0,23
10	Sal	g.	10	100%	\$ 0,47	\$ -
30	Chocolate	g.	30	100%	\$ 0,26	\$ 0,26
5	Tomate	g.	5	90%	\$ 1,58	\$ 0,02
5	Albahaca	g.	5	80%	\$ 0,62	\$ 0,03
					TOTAL	\$ 3,10
CANT. PRODUCIDA		326	g.	COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,10
CANT. PORCIONES		1	u	DE:	326	g.
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinamos los ñoquis durante 7 minutos. Cortamos los champiñones en medium dice. Ecurrimos los ñoquis y agregamos la crema y los champiñones, salamos y agregamos el chocolate, cocinamos hasta que los champiñones se cocinen y retiramos servimos con un tomate cherry y albahaca de decoración. Si gusta con queso rallado.</p>						



Conclusión

- El chocolate amargo tiene una mejor adaptación en la comida salada sobre todo si es utilizado como salsas sobre carnes rojas y en sopas, sobre todo con ají, jengibre y nuez moscada.
- El chocolate blanco forma una armonía de sabores cuando es utilizado en salsas blancas y sobre todo con carnes blancas, pero en especial con salmón y corvina; con las especias de nuez moscada, jengibre, orégano.
- El chocolate de leche posee un sabor muy dulce haciendo que no se lo aprecie por completo con un producto salado. Si se desea utilizar este chocolate es mejor con carnes rojas o pasta pero en cuanto a la especia con la que tuvo mejor adaptación fue con el ají.
- El resto de especias como la semilla de mostaza no se llega a apreciar en las recetas ya que posee un sabor leve el cual se opaca al momento de realizar los platillos.
- El chocolate y cacao ecuatoriano siendo un producto no petrolero representa un importante ingreso económico para el país. Ha ayudado al surgimiento de pequeñas y medianas empresas, artesanos locales y agricultores fomentando el desarrollo en pequeñas localidades y comunidades como Manta, Los Ríos y Guayas donde se concentra un importante porcentaje de producción nacional.



Recomendaciones

- El templado no es una técnica sencilla requiere cierto nivel de conocimiento ya que el chocolate es un producto muy delicado al ser utilizado a altas temperaturas, corriendo el riesgo de quemar el chocolate.
- Se recomienda cuidado en cuanto a la compra del chocolate ya que existen sucedáneos que dan un sabor a manteca vegetal marcado.
- Se recomienda usar productos frescos de cada especie y elaborar su propio polvo dentro de lo posible, ya que los productos ya embasados pueden perder su sabor natural.
- Si se desea utilizar chocolate en recetas de cocina se recomienda usar el chocolate negro o blanco ya que son los que mejor se adaptan a la comida salada.



Bibliografía

Libros

- Fálder Rivero, Ángel. *Enciclopedia de los alimentos*. Madrid. Mercasa, 2007.
- Celaya, Bernardo y Érica Battock. *Técnicas Puras de Chocolate*. Buenos Aires. Santa Fé, 2010.
- Everest. *Gastronomía de la a la Z*. España. Everest, 2003.
- Green, Aliza. *Libro de las Especies: Hierbas aromáticas y especias*. Barcelona. Roobinbook, 2007.
- Maldonado, Carla. *Chocolate Europeo con cacao ecuatoriano*. Cámara de Comercio Quito, 2000: 21-23.
- Schumacher, Karl, Leopold Forsthofer y Silvio Rizzi. *El Gran Libro del Chocolate*. Füsse, Alemania. Everest S.A., 1996.
- Teubner, Christian. *El gran libro de los alimentos del mundo*. España. Everest, 2004.
- “El ají nació en Ecuador”. El Universo, 15 Febrero 2007.

Televisión y radio:

- “Los diez beneficios del jengibre”. Radio. Super 94.9 FM (Cuenca), Febrero 2015: 7:30 am.
- 24 Horas. *El chocolate ecuatoriano el mejor del mundo*. Televisión. Reportera: Gisella Bayona. Teleamazonas, 28 de mayo 2014: 7:20 am.



Internet

Álvarez, Gisella. “Píquese con los beneficios del ají”. Internet.

<<http://www.eltiempo.com/entretenimiento/gastronomia/beneficios-del-aji-14773077>>. Acceso: 6 febrero 2015.

Azcoytia, Carlos. “Historia del Pimiento, Guidilla, Chilli, Axí o Ají”. Internet.

<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/pimiento.htm> . Acceso: 6 de febrero 2015.

Botánica Online. “Características de la nuez moscada”. Internet. <http://www.botanical-online.com/medicinalsnuezmoscada.htm>.. Acceso: 9 de febrero 2015.

-----, “La mostaza”. Internet. http://www.botanical-online.com/mostaza_especia.htm. Acceso: 9 de febrero de 2015.

-----, “Usos culinarios del jengibre”. Internet. <http://www.botanical-online.com/cocinajengibre.htm#listado>. Acceso: 4 febrero 2015

INEC. “Clasificación de actividades económicas”. Internet.

<http://www.inec.gob.ec/estadisticas/SIN/descargas/ciiu.pdf> . Acceso: 12 febrero 2015.

Folleco, Tulio y Marcos Tenemaza. “ Proyecto para la ezportacion de orégano al mercado de Brasil y EEUU”. Tesis. Internet.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1091/1/2145.pdf> . Acceso: 12 de febrero de 2015.

La Universal. Internet. <http://www.launiversal.com.ec/nosotros.html> . Acceso: 5 marzo de 2015.

Manisse, Raúl. “ Mostaza y sus varios usos”. Internet. <http://ecocosas.com/cocina-y-alimentos/mostaza-y-sus-varios-usos/> . Acceso: 9 de febrero 2015.

Rodriguez Braña, Eva. “Árboles interesantes: alcanfor, canela, nuez moscada, aguacate y anacardo”. Internet. <http://caxigalinas.blogspot.com/2012/03/arboles-interesantes-alcanfor-canela.html> . Acceso: 9 de febrero 2015.

“Agenda para la tranformacion productiva territorial”. Internet . www.produccion.gob.ec . Acceso: 9 febrero de 2015.

“Algunas especias pueden combatir el egetto de alimentos altos en grasas”. Internet.

<http://www.elcomercio.com/tendencias/salud/especias-combatir-efecto-alimentos-altos.html> . Acceso: 6 de febrero de 2015.



- “El buen picante no solo está en Mexico, el ají ecuatoriano se exporta”. Internet.
<http://www.contenido.com.ec/el-buen-picante-no-solo-esta-en-mexico-el-aji-ecuadoriano-se-exporta/> . Acceso: 6 de febrero de 2015.
- “Ecured conocimiento con todos y para todos”. Internet.
http://www.ecured.cu/index.php/Escala_de_Scoville. Acceso: 9 de febrero de 2015.
- “Jengibre, el tubérculo que aporta salud y sabor”. Internet.
<http://www.elcomercio.com/actualidad/jengibre-tuberculo-aporta-salud-y.html> .
Acceso: 3 de febrero de 2015.
- “ La nuez moscada”. Internet. <http://amantesdelacocina.com/cocina/2012/06/la-nuez-moscada/> . Acceso: 9 de febrero de 2015.
- “Propiedades y virtudes del orégano”. Internet. <http://www.diariolaprimeraperu.com> .
Acceso: 6 de febrero del 2015.
- “Proají se picó las ventas a países de 4 continentes”. Internet.
<http://www.revistalideres.ec/tag/proaji> . Acceso: 5 de marzo de 2015.
- “Ruta del Cacao”. Internet. <http://www.ecuadorcostaaventura.com/cacao.html> . Acceso: 2 de febrero de 2015.



Índice de gráficos

Gráfico 1 Autor: Bernardo Celaya y Érica Battcock en Técnicas puras de chocolatería.....	23
Gráfico 2 Apreciación chocolate blanco con jengibre.....	43
Gráfico 3 Sabor del chocolate blanco con jengibre.....	44
Gráfico 4 Cantidad de jengibre en chocolate blanco	44
Gráfico 5 Textura chocolate blanco y jengibre	45
Gráfico 6 Uso chocolate blanco y jengibre.....	45
Gráfico 7 Agrado chocolate blanco y jengibre	45
Gráfico 8 Apreciación chocolate blanco y orégano.....	47
Gráfico 9 Sabor chocolate blanco y orégano	47
Gráfico 10 Cantidad orégano en chocolate blanco	48
Gráfico 11 Textura chocolate blanco y orégano	48
Gráfico 12 Uso de chocolate blanco y orégano	49
Gráfico 13 Agrado chocolate blanco y orégano	49
Gráfico 14 Apreciación chocolate blanco y ají	50
Gráfico 15 Sabor chocolate blanco	50
Gráfico 16 Cantidad ají en chocolate blanco.....	51
Gráfico 17 Textura chocolate blanco y ají.....	51
Gráfico 18 Uso chocolate blanco y ají.....	52
Gráfico 19 Agrado chocolate blanco y ají.....	52
Gráfico 20 Apreciación chocolate blanco y s. mostaza	54
Gráfico 21 Sabor chocolate blanco y s. mostaza.....	54
Gráfico 22 Cantidad de s. mostaza en el chocolate	55
Gráfico 23 Textura chocolate blanco y s. mostaza.....	55
Gráfico 24 Uso de chocolate blanco y s. mostaza	56
Gráfico 25 Agrado de chocolate blanco y s. mostaza	56
Gráfico 26 Apreciación chocolate blanco y nuez moscada	57
Gráfico 27 Sabor chocolate blanco y nuez moscada.....	58
Gráfico 28 Cantidad nuez moscada en chocolate blanco	58
Gráfico 29 Textura chocolate blanco y nuez moscada.....	59
Gráfico 30 Uso de chocolate blanco y nuez moscada.....	59
Gráfico 31 Agrado en chocolate blanco y nuez moscada	60
Gráfico 32 Apreciación chocolate leche y jengibre.....	61
Gráfico 33 Sabor chocolate de leche y jengibre.....	61
Gráfico 34 Cantidad de jengibre en chocolate de leche	62
Gráfico 35 Textura chocolate de leche y jengibre.....	62
Gráfico 36 Uso de chocolate de leche y jengibre.....	63
Gráfico 37 Agrado chocolate de leche y jengibre	63
Gráfico 38 Apreciación chocolate de leche y orégano.....	65
Gráfico 39 Sabor chocolate de leche y orégano	65
Gráfico 40 Cantidad de orégano en chocolate de leche	66
Gráfico 41 Textura chocolate de leche y orégano	66



Gráfico 42	Uso de chocolate de leche y orégano.....	67
Gráfico 43	Agrado de chocolate de leche y orégano	67
Gráfico 44	Apreciación de chocolate de leche y ají	68
Gráfico 45	Sabor chocolate de leche y ají	69
Gráfico 46	cantidad de ají en el chocolate	69
Gráfico 47	Textura de chocolate de leche y ají	70
Gráfico 48	Uso de chocolate de leche y ají	70
Gráfico 49	Agrado chocolate de leche y ají.....	71
Gráfico 50	Apreciación chocolate de leche y s. mostaza	72
Gráfico 51	Sabor chocolate de leche y s. mostaza	72
Gráfico 52	Cantidad chocolate de leche y s. mostaza.....	73
Gráfico 53	Textura chocolate de leche y s. mostaza	73
Gráfico 54	Uso de chocolate de leche y s. mostaza	74
Gráfico 55	Agrado chocolate de leche y s. mostaza.....	74
Gráfico 56	Apreciación chocolate de leche y nuez moscada	75
Gráfico 57	Sabor chocolate de leche y nuez moscada	76
Gráfico 58	Cantidad nuez moscada en chocolate de leche	76
Gráfico 59	Textura chocolate de leche y nuez moscada.....	77
Gráfico 60	Uso chocolate de leche y nuez moscada	77
Gráfico 61	Agrado chocolate de leche y nuez moscada.....	78
Gráfico 62	Apreciación chocolate amargo con jengibre	79
Gráfico 63	Sabor chocolate amargo con jengibre.....	80
Gráfico 64	Cantidad jengibre en chocolate amargo	80
Gráfico 65	Textura chocolate amargo y jengibre.....	81
Gráfico 66	Uso chocolate amargo y jengibre	81
Gráfico 67	Agrado chocolate amargo y jengibre.....	81
Gráfico 68	Apreciación chocolate amargo y orégano	83
Gráfico 69	Sabor chocolate amargo y orégano.....	83
Gráfico 70	Cantidad orégano en chocolate amargo	84
Gráfico 71	Textura chocolate amargo y orégano.....	84
Gráfico 72	Uso chocolate amargo y orégano.....	85
Gráfico 73	Agrado chocolate margo y orégano	85
Gráfico 74	Apreciación chocolate amargo y ají.....	86
Gráfico 75	Sabor chocolate amargo y ají	87
Gráfico 76	Cantidad de ají en chocolate amargo	87
Gráfico 77	Textura chocolate amargo y ají	88
Gráfico 78	Uso chocolate amargo y ají	88
Gráfico 79	Agrado chocolate amargo y ají.....	89
Gráfico 80	Apreciación chocolate margo y s. mostaza	90
Gráfico 81	Sabor chocolate amargo y s. mostaza	91
Gráfico 82	Cantidad s. mostaza en chocolate amargo.....	91
Gráfico 83	Textura chocolate amargo y s. mostaza	92
Gráfico 84	Uso chocolate amargo y s. mostaza	92



Gráfico 85 Agrado chocolate amargo y s. mostaza	93
Gráfico 86 Apreciación chocolate amargo y nuez moscada	94
Gráfico 87 Sabor chocolate amargo y nuez moscada	95
Gráfico 88 Cantidad nuez moscada en chocolate amargo.....	95
Gráfico 89 Textura chocolate amargo y nuez moscada	96
Gráfico 90 Uso chocolate amargo y nuez moscada	96
Gráfico 91 Agrado chocolate amargo y nuez moscada.....	97



Glosario

- **Alumette:** Corte en forma de cerilla o fósforo
- **Baño Maria:** Cocinar o calentar algún producto a vapor
- **Bastone:** Cortes de medio cm de ancho por 6 de largo
- **Brunoise:** Mínima expresión para un corte
- **Demiglace:** Salsa realizada con un fondo oscuro
- **Ganache:** Preparación a base de un medio graso y chocolate
- **Juliana:** Tiras de 4mm de ancho por 6 de ancho
- **Large dice:** Corte de 2cm x 2cm x2cm
- **Lecitina:** Emulsionante que da mayor fluidez a un chocolate.
- **Mirepoix:** Se refiere a cortes irregulares
- **Paisana:** Corte de 2cm x 2cm
- **Papillote:** Es la cocción de un alimento en un envoltorio resistente al calor como el papel aluminio.
- **Pochar:** Calentar en un líquido sin llegar a ebullición
- **Roux:** Una base de mantequilla leche y harina para salsas
- **Saltear:** cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa utilizando calor
- **Templar:** bajar y subir la temperatura de un chocolate



Anexos

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:
1. Malo _____
2. Regular ✓ _____
3. Bueno _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

Sabor del chocolate
1. Malo _____
2. Regular ✓ _____
3. Bueno _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha ✓

Textura del chocolate + la especia
1. Malo _____
2. Regular ✓ _____
3. Bueno _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO ✓

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: se sugiere rev. observación chocolate blanco
el jengibre.

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca:
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno ✓ _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

Sabor del chocolate
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno ✓ _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha ✓

Textura del chocolate + la especia
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno ✓ _____
4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO ✓

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: Sugiero realizar la misma operación que
con el blanco (rev.)
Mucha picante impide saborear el cho-
colate.



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : NEGRO ESPECIA: ORÉGANO

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca ____ Suficiente Mucha ____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO ____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO ____

OBSERVACIONES: Quizá bajar una pequeña cantidad de
orégano (debemos evaluar con salsa).
Templo del chocolate (especial atención).

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : NEGRO ESPECIA: MOSTAZA

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente ____ Mucha ____
pero si se aprecia.

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI ____ NO ____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI ____ NO ____

OBSERVACIONES: Templo



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca:

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca 3 Suficiente _____ Mucha _____
No se aprecia

Textura del chocolate + la especia

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
Si 3 NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
Si _____ NO _____

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca 3 Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia

3 1. Malo
2. Regular
3. Bueno

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
Si 3 NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
Si 3 NO _____

OBSERVACIONES:
era un poco perfecto



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:
perfecto para todos

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca: _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

Sabor del chocolate _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: _____

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca: _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

Sabor del chocolate _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____

4. Muy Bueno _____
5. Excelente _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: _____



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : BLANCO ESPECIA: JENGIBRE

Apreciación del chocolate en boca:
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: Si pero sugiero utilizar un chocolate de mejor calidad (se siente la manteca vegetal del chocolate sucedáneo).
Sugiero hacer una infusión y almíbar de jengibre y recarlo al horno (no usar jengibre en polvo).

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : BLANCO ESPECIA: ORÉGANO

Apreciación del chocolate en boca:
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: se sugiere cambio de chocolate.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : BLANCO ESPECIA: AJ

Apreciación del chocolate en boca:
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

Sabor del chocolate
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES: sugiero cambio de tipo de ají porque pica pero no tiene sabor a ají
sugiero cambio de chocolate
sugiero utilizar ají fresco, desaguarlo y secarlo al horno para usarlo.

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : BLANCO ESPECIA: MOSTAZA

Apreciación del chocolate en boca:
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

Sabor del chocolate
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia
 1. Malo 2. Regular 3. Bueno 4. Muy Bueno 5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES: sugiero realizar una ganache con mostaza en grano triturada con manteca de cacao y mostaza en pasta
sugiero cambio de chocolate.



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE :		ESPECIA:	
BLANCO		NUEZ MOSCADA	
Apreciación del chocolate en boca:			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
Sabor del chocolate			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
Cantidad de especia en el chocolate			
Poca _____	Suficiente <input checked="" type="checkbox"/>	Mucha _____	
Textura del chocolate + la especia			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?			
SI <input checked="" type="checkbox"/>		NO _____	
¿Fue de su agrado el nuevo producto?			
SI _____		NO _____	
OBSERVACIONES: Sugiero cambiar el chocolate.			

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE :		ESPECIA:	
BLANCO		JENGIBRE	
Apreciación del chocolate en boca:			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
Sabor del chocolate			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
Cantidad de especia en el chocolate			
Poca <input checked="" type="checkbox"/>	Suficiente _____	Mucha _____	
Textura del chocolate + la especia			
_____	1. Malo	_____	4. Muy Bueno
_____	2. Regular	_____	5. Excelente
_____	3. Bueno		
¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?			
SI <input checked="" type="checkbox"/>		NO _____	
¿Fue de su agrado el nuevo producto?			
SI <input checked="" type="checkbox"/>		NO _____	
OBSERVACIONES: Faltó jengibre para salar.			



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Bueno*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **AJ**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES: Falta Especia.

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca: _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha

Textura del chocolate + la especia _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO

OBSERVACIONES:

No lo uso básicamente por mi sensibilidad al ají.

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **BLANCO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca: _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia _____
1. Malo _____
2. Regular _____
3. Bueno _____
 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO

OBSERVACIONES:



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : BLANCO ESPECIA: NUEZ MOSCADA

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha X

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ X 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI / NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI / NO _____

OBSERVACIONES: _____

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: NUEZ MOSCADA

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
/ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
/ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente / Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
/ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO _____

OBSERVACIONES: utilizar nuez moscada recién rallada/molida.



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: MOSTAZA

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES: No se siente la mostaza.

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: JENGIBRE

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: OREGANO

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: AJI

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES: *Sugiero ver observaciones de los otros chocolates con aji*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: NUEZ MOSCADA

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo ✓
____ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo ✓
____ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca ✓ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo ✓
____ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI ✓ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI ✓ NO _____

OBSERVACIONES: *Falta muy herado*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: MOSTAZA

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo
✓ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo ✓
____ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca ✓ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo ✓
____ 2. Regular
____ 3. Bueno 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI ✓ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI ✓ NO _____

OBSERVACIONES: *Falta mostaza*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: JENGIBRE

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Falta puntaje de jugoso en el chocolate.*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: OREGANO

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____
_____ 4. Muy Bueno
_____ 5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Espectacular.*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **LECHE** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Esta perfecto el precio.*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
____ 2. Regular 5. Excelente
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Bueno.*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
 Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
 SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
 SI NO _____

OBSERVACIONES: *Si se pudiera agregar más para la Ocula el producto de jengibre utilizara menos y es para probar utilizar un porcentaje más alto.*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
 Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
 _____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
 _____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 _____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
 SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
 SI NO _____

OBSERVACIONES: *para probar probar a probar agregar más orégano*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO

OBSERVACIONES: *Falta Jabón.*

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES: *Falta más cantidad de Nuez Moscada*



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca: 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

Sabor del chocolate 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca: 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

Sabor del chocolate 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 1. Malo 4. Muy Bueno
 2. Regular 5. Excelente
 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ 4. Muy Bueno
____ 3. Bueno _____ 5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ 4. Muy Bueno
____ 3. Bueno _____ 5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____ 4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ *Más o menos.* NO _____

OBSERVACIONES:
al final se siente el sabor de la mostaza picante



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo X
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo X
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca ____ Suficiente X Mucha ____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo X
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI X NO ____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI X NO ____

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **AJÍ**

Apreciación del chocolate en boca:
 X 1. Malo ____
____ 2. Regular ____
____ 3. Bueno ____

Sabor del chocolate
 X 1. Malo ____
____ 2. Regular ____
____ 3. Bueno ____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca ____ Suficiente ____ Mucha X

Textura del chocolate + la especia
 X 1. Malo ____
____ 2. Regular ____
____ 3. Bueno ____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI ____ NO X
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI ____ NO X

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ ✓
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ ✓
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ ✓ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____ ✓
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ ✓ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ ✓ NO _____

OBSERVACIONES:
chocolate para venta menos especia

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **ORÉGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ ✓
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____ ✓
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ ✓ Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____ ✓
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ ✓ NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ ✓ NO _____

OBSERVACIONES:
para la venta está muy bien



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo / 4. Muy Bueno
____ 2. Regular / 5. Excelente
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 / 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente / Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 / 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI / NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI / NO _____

OBSERVACIONES:
mas no sabe a mostaza

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **NEGRO** ESPECIA: **NUEZ MOSCADA**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo / 4. Muy Bueno
____ 2. Regular / 5. Excelente
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____ 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
 / 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca / Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo / 4. Muy Bueno
____ 2. Regular _____ 5. Excelente
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI / NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI / NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: NUEZ MOSCADA

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?

SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?

SI NO _____

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: MOSTAZA

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
____ 1. Malo 5. Excelente
____ 2. Regular
____ 3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?

SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?

SI NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **LECHE** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:
para vender

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **LECHE** ESPECIA: **OREGANO**

Apreciación del chocolate en boca:
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
____ 1. Malo _____
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:
para vender



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE
ESPECIA: AJÍ

Apreciación del chocolate en boca:
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente _____ Mucha

Textura del chocolate + la especia
 1. Malo _____
 2. Regular _____
 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE
ESPECIA: NUEZ MOSCADA

Apreciación del chocolate en boca:
_____ 1. Malo
_____ 2. Regular _____
_____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate
_____ 1. Malo
_____ 2. Regular _____
_____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca _____ Suficiente Mucha _____

Textura del chocolate + la especia
_____ 1. Malo
_____ 2. Regular _____
_____ 3. Bueno _____

4. Muy Bueno
5. Excelente

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:



PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **LECHE** ESPECIA: **MOSTAZA**

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
____ 2. Regular _____
 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI _____ NO

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI _____ NO

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : **LECHE** ESPECIA: **JENGIBRE**

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente _____ Mucha _____

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
____ 1. Malo _____ 5. Excelente
____ 2. Regular _____
____ 3. Bueno _____

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO _____

¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO _____

OBSERVACIONES:



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: OREGANO

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:

PRUEBA DE VALIDACION DEL CHOCOLATE CON ESPECIAS SALADAS

De antemano agradezco su colaboración al brindarme sus observaciones y opiniones que serán de mucha ayuda para la propuesta en la cual estoy trabajando.

TIPO DE CHOCOLATE : LECHE ESPECIA: AJI

Apreciación del chocolate en boca: 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Sabor del chocolate 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

Cantidad de especia en el chocolate
Poca Suficiente Mucha *demasiada*

Textura del chocolate + la especia 4. Muy Bueno
1. Malo 5. Excelente
2. Regular
3. Bueno

¿Estaría dispuesto a utilizar esta combinación?
SI NO
¿Fue de su agrado el nuevo producto?
SI NO

OBSERVACIONES:



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA

María Caridad Peña Monsalve