



## RESUMEN

El cacao tiene un puesto muy importante en la historia del Ecuador, desde que comenzó a generar beneficios para él país éste no ha parado de producirlo. Hubo una época cuando enfermedades afectaron sus cultivos y la crisis económica mundial disminuyó su demanda, pero el país se levantó y continuó con la comercialización de este producto que un día fue llamado “la pepa de oro”.

El chocolate amargo ha representado por mucho tiempo una fuerte tradición en la ciudad de Cuenca. Antes de que el café y el té llegaran era la bebida hecha con éste producto la más significativa de la época. Los granos de cacao venían de la costa y los interesados los llevaban a moler para obtener su chocolate.

Aunque los tiempos han cambiado y ahora tengamos cocoa instantánea, no se puede comparar la calidad y sabor del chocolate amargo puro que se produce en Cuenca.

En la actualidad tres molinos se encargan de fabricarlo para el uso local, que generalmente es usado para el chocolate en taza.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Muy pocas personas han tratado de utilizar este chocolate para otro fin que el de la bebida, esta investigación presenta diferentes opciones en las que se puede aprovechar este ingrediente y despertar un deseo de innovación en las personas que lo aprecian.

**PALABRAS CLAVES**

CHOCOLATE AMARGO, CUENCA, RECETAS, COCINA, HISTORIA, CACAO, ECUADOR.



## ABSTRACT

Cocoa has a very important place in Ecuador`s history, ever since it began to generate benefits for the country it has not stopped to be produced. There was a time when diseases affected the crops and economical world crisis decreased its demand, but the country rose and continued with the commercialization of this product which one day was called “the bean of gold”.

Bitter chocolate has represented for a long time a strong tradition within Cuenca city. Before coffee and tea arrived the drink made with this product was the most important at the time. Cocoa beans came from the Coastland and people who were interested produced their own chocolate taking the beans to get grind.

Although time has changed and now we have instant cocoa mixes, we cannot compare the quality and flavor with Cuenca`s pure bitter chocolate.

Nowadays three cocoa mills fabricate it for local use, generally to make hot chocolate.



**UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Very few people have tried to employ this chocolate for other than the drink, this research provides some options to take the most of this ingredient and awake a desire of innovation in people who appreciate it.



## ÍNDICE

Abstract

Resumen

Dedicatoria

Agradecimientos

Introducción

Capítulo 1

El Chocolate amargo en la cocina cuencana de la primera década del siglo XXI

1.1. Breve historia del chocolate

1.2. La planta de cacao

1.3. Variedades de cacao

1.3.1. Cacao forastero

1.3.2. Cacao criollo

1.3.3. Cacao trinitario

1.3.4. Cacao CCN-51

1.4. Del cacao al chocolate

1.4.1. Fermentación

1.4.2. Secado

1.4.3. Tostado

1.4.4. Cribado

1.4.5. Conchado

1.4.6. Templado

1.5. Productos del licor del cacao



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

- 1.5.1. Cacao en polvo
- 1.5.2. Manteca de cacao
- 1.5.3. Bombones, barras y demás productos de chocolate
- 1.6. Tipos de chocolate
  - 1.6.1. Chocolate negro o amargo
  - 1.6.2. Chocolate con leche
  - 1.6.3. Chocolate blanco
  - 1.6.4. Chocolate de cobertura
- 1.7. Propiedades del chocolate
  - 1.7.1. El chocolate como medicina
  - 1.7.2. El chocolate como afrodisíaco
- 1.8. El cacao en el Ecuador
  - 1.8.1. El cacao Arriba
  - 1.8.2. Cacao ecuatoriano, un producto de exportación
  - 1.8.3. Cultivos de cacao
  - 1.8.4. Industrias chocolateras
  - 1.8.5. El cacao llega a Cuenca

## Capítulo 2

### Actual producción del chocolate amargo en la ciudad de Cuenca

#### 2.1. Industrial Fátima

##### 2.1.1. Historia



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

2.1.2. El cacao

2.1.3. El proceso

2.1.4. La venta

2.2. Molinos Mejía

2.2.1. Historia

2.2.2. El cacao

2.2.3. El proceso

2.2.4. La venta

2.3. Molinos El Cisne

2.3.1. Historia

2.3.2. El cacao

2.3.3. El proceso

2.3.4. La venta

Capítulo 3

Nuevas recetas con chocolate amargo

3.1. Entradas

3.2. Platos Fuertes

3.3. Postres

3.4. Bebidas

Fichas estándar de las recetas

Conclusiones y recomendaciones

Anexos

Bibliografía



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

**UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA  
CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

**Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en  
Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas**

**Directora:**

**LCDA. MARLENE JARAMILLO**

**Autora:**

**CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ**

**CUENCA - ECUADOR**

**ENERO DE 2010**

**Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ**





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## **DEDICATORIA**

*A mis padres Paúl y María por creer en mí y darme su  
apoyo incondicional.*

*A mis abuelas Fanny y Gloria, con quienes comenzó mi  
amor por la cocina.*



## AGRADECIMIENTOS

A Dios por bendecirme con este don que voy desarrollando cada vez un poco más.

A mis padres Paúl y María por impulsarme a ser mejor cada día y ser los catadores de mis experimentos.

A Alexander por ser el mejor crítico y consejero a lo largo de este trabajo.

A Marlene por brindarme su tiempo, dedicación y ser la guía durante mi estudio.

A mi abuelo Carlos por su interés en enriquecer mis conocimientos en cuanto a la cultura de Cuenca.

A mi abuela Gloria por su voluntad al brindarme la información necesaria para ésta investigación.

A mi abuela Fanny por su afán en contarme sus historias que me ayudaron mucho para desarrollar este trabajo.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

A Juan Martínez por su calidez y gran enseñanza sobre la historia del cacao en Cuenca.

A Berta Vintimilla por su carisma y amabilidad al narrar sus tradiciones.

A Catalina, Carmelina y Mariano por abrirme sus puertas y permitir que me adentre en el mundo del cacao y que me interese más en él.



## INTRODUCCIÓN

*Nueve de diez personas  
dicen que aman el Chocolate.*

*La decima persona miente.*

John Q. Tullius

Pocos alimentos y frutos han dejado una huella tan profunda en la historia como lo ha hecho el chocolate. De una manera continua y lineal, ha atravesado fronteras y mares, ha conquistado paladares y apasionando a millares de personas por su complaciente sabor.

Nuestra región no podía sustraerse de esa pasión, y nuestras costumbres se dejaron seducir por sus encantos. Y el humeante chocolate en taza hecho con el chocolate amargo se volvió en una compañía frecuente en nuestros hogares. De allí que se me hace difícil entender ¿cómo un ingrediente que se ha producido en nuestra ciudad y ha formado parte de su tradición puede limitarse a un solo uso? ¿Cómo es posible que un fruto de nuestra región que provoca las más generosas frases acerca de nuestro país ocupe en nuestro mapa gastronómico un minúsculo rincón? ¿Será que no lo podemos ocupar en nada más?



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

¿Será que nuestro paladar le cerró las puertas para otra cosa que no sea la espumosa y caliente bebida? ¿Será que sus bondades no dan para nada más?

Son muchas las preguntas que nos plantea la realidad. Por eso considero que es el momento de asignarle la importancia que tiene y reivindicar en nuestra región su bien ganado prestigio. Es hora de que utilicemos nuestros conocimientos y nuestra creatividad, que exploremos nuevos rumbos y busquemos nuevas aplicaciones al chocolate amargo. Este es justamente el objetivo de este trabajo.

Las técnicas culinarias que nos han enseñado en nuestras escuelas son la base que tenemos para la creación de nuevas recetas, no es necesario ser el inventor de una nueva técnica sino aplicar en lo que ya sabemos ingredientes inusuales y novedosos.

Estamos en una sociedad donde las personas están más abiertas a nuevas propuestas en cuanto a gastronomía, donde la gente ya no se cierra al oír ingredientes dulces dentro de platos de sal, entonces ¿por qué no intentarlo? En un país tan rico en recursos como el nuestro sin duda vale la pena.

A lo largo de esta investigación se han descubierto datos de gran interés que han sido necesarios para comprender



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
al chocolate amargo. Se han llevado a cabo entrevistas que han sido de gran ayuda en el desarrollo del trabajo. Es así que lo hemos dividido en tres capítulos:

El Primer Capítulo nos llevará a adentrarnos en el mundo del chocolate para así conocer el por qué de su importancia en la historia. Así también conoceremos sobre el cacao como recurso en el Ecuador hasta llegar a la ciudad de Cuenca y la importancia del chocolate en su tradición. Es de suma importancia conocer a las fábricas que han mantenido viva esta costumbre cuencana, es por esto que el Segundo Capítulo se ha dedica a ellas y sus dueños, a quienes podríamos llamar los amantes fieles del chocolate.

Y así llegaremos al Tercer Capítulo donde el placer de comer chocolate se reflejará en platos donde se lo puede saborear registrando sabores ignorados pero gratos al paladar. Como objetivo final se pretende estimular a los apasionados por el arte culinario a tener en mente al chocolate amargo para la creación de nuevas recetas y generar así una mayor utilización de este producto tan nuestro.

Les invitamos a disfrutar de estas nuevas recetas y a experimentar con el manjar de los dioses...



**UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**



## CAPÍTULO 1

### EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA DE LA PRIMERA DÉCADA DEL SIGLO XXI

Para llegar al chocolate como parte de la gastronomía de Cuenca es trascendental conocer sobre el paso del cacao a lo largo de la historia del mundo, así como saber de dónde nace éste afamado fruto y los productos que se pueden obtener a partir de él. También es muy importante aprender sobre el chocolate en el Ecuador y el gran valor que tuvo y tiene en nuestro país.

#### 1.1 Breve historia del chocolate

Si bien las primeras plantas de cacao aparecieron en la cuenca de los ríos Amazonas y Orinoco, en América del Sur, parece ser que fueron la civilización de los Olmecas los primeros domesticadores de éstas en las costas mexicanas alrededor del año de 1500 a.C. (Coe y Coe, 1999: 47-52).

Ya entre los años 600 y 1500 d.C., los mayas y los aztecas usaban los granos de cacao como moneda (Doutre-Roussel, 2005: 7) y con él también preparaban una





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
bebida que la tomaba la clase alta: el “cacáhuatl” (o “chocólatl” según algunos autores), palabra que se traduce como agua de cacao. Ésta bebida, que poco se parecía al chocolate en taza de nuestros días, se caracterizaba por la abundante espuma en la superficie, lo que señalaba la buena calidad del extracto. Ésta espuma se lograba al verterlo de un recipiente a otro a distintas alturas. Más tarde, por el siglo XVI, se creó el “molinillo” que también produce éste efecto y se sigue utilizando hasta nuestros días (Coe y Coe, 1999: 148-156).

Estas pioneras civilizaciones del chocolate acostumbraban a tomarlo amargo. Primero preparaban la pasta de cacao tostando y moliendo los granos. Luego esto se mezclaba con agua y la condimentaban con diferentes especias como: vainilla, pimienta, semillas de zapote, chile, achiote, miel, y algunas flores secas para mejorar su sabor. También la mezclaban con maíz molido para espesar la bebida (Coe y Coe, 1999: 118-124).

Lo consideraban muy nutritivo. Pero sobre todo representaba algo sagrado: no faltaba en las ceremonias y rituales (Coe y Coe, 1999: 133-135), y pronto pasó a llamarse “el alimento de los dioses”.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Los banquetes del emperador azteca Moctezuma no estaban completos sin el chocolate que se servía en copas de oro, aunque algunos autores españoles afirman que eran solamente jícaras pintadas por dentro y por fuera (Coe y Coe, 1999: 127).

Algunas pruebas sobre el uso del cacao por parte de los mayas son vasijas que llevan pintadas o labradas dibujos de frutos y árboles de cacao, al igual que jeroglíficos relacionados con éste fruto. Estas vasijas fueron encontradas en las tumbas de miembros de la élite maya, lo cual indica la importancia del cacao en la sociedad (Coe y Coe, 1999: 60).

Con el descubrimiento de América en 1492 y la posterior invasión española a principios del 1500, la bebida del chocolate se abrió al mundo.

Algunos autores afirman que el primer europeo que tuvo encuentro con el cacao fue Cristóbal Colón cuando arribó a la Isla de Guanaja durante su cuarto viaje a América por el año de 1502 (Coe y Coe, 1999: 140).

Al llegar a México el sabor amargo de la bebida de chocolate no fue muy apreciado por los españoles.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

*Para cruzar la barrera etnocéntrica del gusto y ser aceptada como una bebida normal por los hispanos y los criollos, el brebaje frío, amargo, casi siempre sin endulzar, tendría que experimentar su propio proceso de hibridación.*  
(Coe y Coe, 1999: 149).

El principal cambio en el chocolate fue transformarlo en una bebida dulce y aromatizada. Otra variación de la bebida azteca fue beberla caliente y no fría como tal civilización acostumbraba.

Para perfumar la bebida a menudo se utilizaba la vainilla, otras especias añadidas incluían la canela y el anís, que conjuntamente con el azúcar y más tarde la leche cambiaron para siempre la manera de tomar el chocolate  
(Coe y Coe, 1999: 149).

Después de España, el resto de Europa poco a poco se fue contagiando del gusto por beberlo. Y fue allí donde el chocolate se usaba con fines medicinales, se lo administraba para ayudar a la digestión, curar la fiebre y prevenir otras enfermedades (Doutre-Roussel, 2005: 14).

*En la Europa del siglo XVII, durante la época barroca, se dio una verdadera locura por beber chocolate y, si bien su*



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
*uso se restringía al nivel medio y alto de la sociedad, abarcó prácticamente todo el continente. (Coe y Coe, 1999: 233).*

Así la demanda por el chocolate creció hasta duplicarse y su uso se extendió a todas las clases. Fue tal la moda de beber chocolate que se creó la “chocolatera” que era un recipiente donde se preparaba el chocolate y luego se lo servía en el mismo, también se crearon tazas especiales para beberlo (Coe y Coe, 1999: 204-207).

*El chocolate fue tema de odas y de cantatas, de estudios eruditos en todos los idiomas y de recetas secretas de médicos y farmacéuticos. (Schuhmacher, Forsthofer, Rizzi y Teubner, 1996: 10).*

Más tarde la revolución industrial permitió transformar al chocolate en algo sólido e inmediatamente aparecieron las primeras tabletas y bombones.

Fue el químico Van Houten quien en 1815 dio vida al invento que transformó al chocolate en cocoa y apareció así también la bebida instantánea.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

En 1847 la empresa Fry de Inglaterra, utilizó el invento de Van Houten (que separaba la manteca de los sólidos de cacao) y descubrió la manera de fusionar la cocoa con azúcar y la manteca de cacao para así colocar la mezcla en moldes y obtener tabletas de chocolate.

La primera barra de chocolate con leche apareció en 1879 con la combinación de los inventos de dos suizos: Henri Nestlé y Daniel Peter. En 1867 Nestlé halló la forma de convertir la leche en polvo mediante evaporación. Peter utilizó la leche en polvo de Nestlé y la mezcló con chocolate, así nacieron las tan populares tabletas de chocolate con leche que conocemos hoy en día (Doutre-Roussel, 2005: 14-16).

Poco después, la tecnología regresó a América, a los Estados Unidos, y con eso se inicia su producción masiva. Las principales compañías que manejan este mercado estadounidense son Hershey y M&M Mars Company (Coe y Coe, 1999: 326).

Pero el chocolate no sólo se utilizaba para preparar bebidas y para ser consumido en tabletas. Existen recetas italianas del siglo XVIII en donde se utiliza el chocolate para condimentar platos de sal al igual que los de dulce. Entre



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

estas recetas se pueden encontrar pastas con chocolate, hígado rebosado en chocolate, polenta con chocolate, entre otras.

Por su parte, la cocina mexicana del siglo XVII también incluye al chocolate en algunos de sus platos, el más conocido de todos es el mole poblano que se sigue preparando hasta nuestros días (Coe y Coe, 1999: 278-283).

*Al escuchar la palabra “mole” brillan los ojos de cualquier mexicano, que sabe que está ante una salsa fuerte que enriquece los platos de pollo o de pavo. El occidental, sin embargo, se muestra escéptico, pues la combinación de chile y chocolate le resulta extraña. (Schuhmacher, Forsthofer, Rizzi y Teubner, 1996: 229).*

Otras recetas populares mencionadas que emplean al chocolate en su preparación son la liebre al chocolate de la cocina española o también un conejo en civet al chocolate de la gastronomía de Sicilia (Robuchon, 2004: 290).



## 1.2. La planta de cacao

El nombre científico del árbol de cacao es *Theobroma cacao* L., el cual fue dado por el científico sueco Carl von Linné (1707-1778) y es ésta la razón de la abreviatura “L.” al final del binomio.

*Theobroma* quiere decir “alimento de los dioses” en idioma griego (Coe y Coe, 1999: 24), cacao por su parte viene de la palabra maya “kakaw” con la que ésta civilización conocía a la planta (Coe y Coe, 1999: 63).

En la actualidad los principales productores de cacao son los siguientes países, en orden de importancia según las toneladas producidas al año: Costa de Marfil, Indonesia, Ghana, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador, Malasia y México (Doutre-Roussel, 2005: 116). Éstos países están ubicados entre 20° al norte y 20° al sur de la línea ecuatorial, condición para que el árbol de cacao dé fruto (Coe y Coe, 1999: 26).

La planta de cacao no es fácil de cultivar, para que se desarrolle adecuadamente necesita de un clima tropical y húmedo, la temperatura ideal es de 20° a 30° C. El “cacaotero” como también se la conoce necesita de otros



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

árboles que le proporcionen sombra, por lo que siempre encontramos a su alrededor árboles como banano y coco, que no permiten que los rayos de sol estén en contacto directo con las plantas. Además de sombra estos árboles también protegen al cacaotero del viento.

Otro elemento necesario para que la planta crezca en perfectas condiciones es el suelo, éste debe ser rico en nitrógeno y potasio. ([http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma\\_cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao)). La planta de cacao crece hasta una altura de 6 a 10 metros, pero para que su cosecha sea más fácil se la cultiva hasta los 2 a 3 metros.

Los frutos del cacao crecen directamente del tronco del árbol, miden aproximadamente de 15 a 25 cm de largo y 10 cm de diámetro (Strassburg, 2002: 14). En cada fruto podemos encontrar de 30 a 40 semillas o granos, dependiendo de su tamaño; estas semillas están rodeadas de una pulpa llamada mucílago, que por ser jugosa y dulce es muy apetecida por los animales (Coe y Coe, 1999: 27-29).

El color de cada fruto o “mazorca de cacao” en su etapa de maduración va desde verde, pasando por amarillo y en la





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
etapa final se torna en distintos tonos de rojo dependiendo de la variedad de cacao (Strassburg, 2002: 14).

### 1.3. Variedades de cacao

El cacao se clasifica principalmente en tres variedades:

**1.3.1. Cacao forastero:** es originario de África y por esto se le dio su nombre, porque “venía de afuera”. El cacao forastero es el más cultivado en el mundo, abarcando un total de 80% sobre la producción mundial de cacao. Se caracteriza por su aroma ácido y sabor astringente.

Su planta produce en mayor abundancia que el criollo y es más resistente a las enfermedades. Los frutos del forastero se caracterizan por ser redondeados y casi lisos (Coe y Coe, 1999: 257-259). A este cacao no se lo considera como “cacao fino” y por esto se lo mezcla con cacaos superiores para mejorar su sabor.

La única excepción de cacao fino forastero es el denominado Nacional o Arriba que se cultiva



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

únicamente en el Ecuador y posee un excelente aroma y sabor

(ANECACAO,

<http://www.anecacao.com/spanish/HistoriaCacao.aspx>

).

**1.3.2. Cacao criollo:** los españoles lo bautizaron como “criollo” por provenir del nuevo mundo. Es el más fino ya que posee un aroma y sabor superior a las otras variedades. Sin embargo, es más difícil de cultivar que los otros cacaos y es más susceptible a las enfermedades y cambios de clima. Sus frutos se caracterizan por ser alargados y puntiagudos. El cacao criollo representa el tercer lugar de la cosecha mundial, es decir el 5% aproximadamente (Coe y Coe, 1999: 36-37, 259).

**1.3.3. Cacao trinitario:** es una cepa híbrida que se originó al sembrar cacao forastero en suelos donde habían muerto árboles de cacao criollo, por esto tiene características de las dos variedades. Su nombre se debe a que se originó en la isla de Trinidad A éste cacao también se lo mezcla con otras variedades. Ocupa del 10% al 15% de la producción mundial (Coe y Coe, 1999: 37, 257-259).



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### **Otras variedades:**

Se destaca entre las variedades más recientes conseguidas por hibridación:

**1.3.4. Cacao CCN-51:** ésta cepa es un clon que se consiguió en el Ecuador en 1965 al combinar material genético de las variedades Trinitario y Forastero amazónico mediante doble hibridación. El resultado fue una variedad de cacao de muy alta calidad, buena productividad y sobre todo resistente a enfermedades. Este cacao también tiene un alto contenido de grasa y por esto se lo utiliza industrialmente para extraer su manteca

(APROCAFA, [www.aprocafa.net/](http://www.aprocafa.net/); Cedeño, [www.sudnordnews.org/cgi-bin/sudnordnews/index.cgi?l=2&A=113](http://www.sudnordnews.org/cgi-bin/sudnordnews/index.cgi?l=2&A=113)).

### **1.4. Del cacao al chocolate**

El proceso para convertir el cacao en chocolate es el mismo siempre. Primero se recolectan los frutos cuando ya están maduros y enseguida se los parte para extraer la pulpa, después se realizan los siguientes pasos:

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



**1.4.1. Fermentación:** se realiza en una tina, colocando la pulpa del fruto del cacao junto con las semillas. Este proceso se realiza para disminuir la astringencia de los granos frescos y para que éstos germinen, lo cual es importante para obtener el sabor del producto final. La fermentación dura aproximadamente de 5 a 7 días.

**1.4.2. Secado:** después de la fermentación las semillas se colocan en esterillas o bandejas para así secarlas al sol. Al secarse las semillas desarrollan su particular aroma y disminuyen el 50% de su peso. Este paso dura aproximadamente de una a dos semanas, dependiendo del clima en que se encuentren. A partir del secado los productores empaacan los granos y los distribuyen a sus compradores quienes lo convierten en chocolate.

**1.4.3. Tostado:** el primer paso ya en las fábricas es escoger los granos de cacao ya que pueden contener elementos ajenos a estos. Después se los tuestan para aumentar e intensificar su aroma y sabor, esto se hace a temperaturas de 99° a 121° C en un cilindro que contiene los granos o “almendras” y que va girando para que se tuesten uniformemente. El tiempo



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

de tostado es de aproximadamente 70 a 115 minutos dependiendo del cacao y el aroma requerido.

**1.4.4. Cribado:** en este proceso se elimina la cáscara del grano para pasar a ser triturado y molido, esto se realiza con la ayuda de un molino que por su alta temperatura desprende la gran cantidad de grasa en los granos convirtiéndolos en un líquido llamado “licor”, “masa” o “pasta de cacao”.  
(Coe y Coe, 1999: 30-33).

En nuestro medio a este producto también se lo conoce como “chocolate amargo” y se lo utiliza para preparar chocolate en taza o para pastelería.

**1.4.5. Conchado:** El licor de cacao se mezcla con azúcar, leche y otros elementos para crear una pasta con la que se obtienen diferentes barras y bombones, esta pasta debe pasar por el proceso de “conchado”, el cual logra darle la textura aterciopelada al producto final y hace que el chocolate se derrita fácilmente en la boca.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

El conchado es un proceso creado por Rudolph Lindt en 1879, durante el cual la mezcla del chocolate se amasa por tres días a temperaturas entre 60° y 75° C.

Este proceso disminuye la acidez en el chocolate y desarrolla los aromas por lo que es un paso muy importante. Se le dio este nombre porque antiguamente el recipiente donde se batía la pasta tenía forma de concha (Doutre- Roussel, 2005: 67; Coe y Coe, 1999: 319).

**1.4.6. Templado:** este paso es el responsable del brillo y la suave textura del chocolate. Se realiza después del conchado cuando el chocolate está de 60° a 75° C. Ésta mezcla se debe enfriar a 40° C para estabilizar los cristales de la manteca de cacao y luego subir levemente la temperatura para que estos cristales se concentren de nuevo en cadenas. El chocolate que no ha pasado por este proceso se ve opaco y en ocasiones granuloso (Doutre- Roussel, 2005: 68, 208).

## 1.5. Productos del licor de cacao

Los granos de cacao molidos y convertidos en líquido se emplean en la industria para crear diferentes productos:



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

**1.5.1. Cacao en polvo:** El cacao en polvo o “cocoa” se obtiene pasando el licor de cacao por un proceso de alcalinización, en este paso el licor se prensa extrayendo así gran parte de la manteca de cacao.

Al producto resultante se lo conoce como “torta”, que se muele o pulveriza y como resultado se obtiene el cacao en polvo o cocoa. Las máquinas utilizadas para este proceso se basan en el invento del químico holandés Coenraad Johannes Van Houten en 1828.

La mayoría de fábricas venden la cocoa ya mezclada con azúcar. Este producto se utiliza en pastelería y para preparar la bebida instantánea de chocolate (Coe y Coe, 1999: 307).

**1.5.2. Manteca de cacao:** La manteca separada mediante la alcalinización se emplea en la industria chocolatera así como también en la cosmética para jabones, labiales, cremas, y demás productos de belleza, por su capacidad de fundirse a una temperatura ligeramente inferior a la corporal. En la antigüedad también se utilizaba la manteca de cacao como unguento para heridas, se dice que tiene



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

propiedades antisépticas y diuréticas (Wikipedia, [http://es.wikipedia.org/wiki/Manteca\\_de\\_cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Manteca_de_cacao)).

**1.5.3. Bombones, barras y demás productos de chocolate:** se obtienen mezclando el licor de cacao con azúcar, leche, manteca de cacao, aromatizantes, emulsificantes y otros componentes. Sin embargo las grandes industrias abaratan sus costos utilizando grasas vegetales en lugar de manteca de cacao, lo cual empobrece la calidad del producto pero les genera más rentabilidad. Lo cierto es que estas industrias utilizan un mínimo porcentaje de sólidos de cacao, lo que significa que la gente no está comiendo en realidad chocolate sino grandes cantidades de azúcar, leche y otros aditivos (Doutre- Roussel, 2005: 66- 67). Es por esto que en la actualidad pequeñas industrias chocolateras han sacado al mercado barras de chocolate con diferentes porcentajes, conteniendo al menos 60% de sólidos de chocolate y utilizando manteca de cacao e ingredientes de calidad (Doutre- Roussel, 2005: 25- 29).





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## 1.6. Tipos de chocolate

El chocolate se clasifica en 4 categorías principales basándose en su contenido de licor y manteca de cacao.

Normalmente todos estos tipos de chocolate contienen algún emulsionante como la lecitina de soya que ayuda a mejorar la textura y mantiene las características del chocolate. Además un saborizante muy utilizado es la vainillina, que es nada más que la versión sintética de la vainilla usada para tapar malos aromas de los granos de cacao, o para reducir costos de las empresas productoras. Sin embargo no todas las industrias la utilizan y las más finas la han quitado de sus ingredientes o reemplazado por vainilla real (Doutre- Roussel, 2005: 122).

**1.6.1. Chocolate negro o amargo:** se fabrica a partir del licor de cacao mezclado con manteca de cacao y una mínima cantidad de azúcar. Éste chocolate necesita contener al mínimo un 43% de sólidos de cacao aunque prácticamente esta regla solo la cumplen los chocolates de muy buena calidad (Coe y Coe, 1999: 329- 334).



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

De aquí nacen las variedades de barras con diferentes contenidos de cacao como por ejemplo: 60%, 75%, y hasta 100%. Actualmente éste es el tipo de chocolate que está en boga.

En el Ecuador y otros países también se conoce como chocolate amargo al licor de cacao puro sin ninguna alteración.

**1.6.2. Chocolate con leche:** se produce combinando el licor de cacao más leche en polvo o leche condensada, manteca de cacao y azúcar. El chocolate con leche contiene un menor porcentaje de cacao y habitualmente se lo adiciona saborizantes como la vainillina.

**1.6.3. Chocolate blanco:** en realidad no se lo debería llamar chocolate ya que es una mezcla de la manteca de cacao, leche en polvo o condensada, azúcar y saborizantes. Es decir este “chocolate” no contiene la pasta o licor de cacao de donde se obtienen las propiedades del cacao (Doutre- Roussel, 2005: 208).

**1.6.4. Chocolate de cobertura:** Se utiliza principalmente en pastelería. Contiene el doble de



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

manteca de cacao que los otros chocolates por lo que es fácil de derretirlo y muy moldeable. Contiene también licor de cacao, y azúcar. El chocolate de cobertura produce un alto brillo al templarlo, por lo que se utiliza para fabricar bombones, coberturas de pasteles, coberturas de helados, entre otros. Se lo encuentra en blanco, negro y con leche. A menudo encontramos versiones baratas de chocolate de cobertura que utilizan grasas hidrogenadas, aceites vegetales y cacao en polvo en lugar de licor de cacao, por lo que tampoco se les debería llamar chocolate (Coe y Coe, 1999: 331- 332).

## **1.7. Propiedades del chocolate**

A lo largo de la historia al chocolate se lo ha atribuido propiedades medicinales, afrodisíacas y terapéuticas las cuales han sido frecuentemente relacionadas con mitos, actualmente los estudios nos demuestran cuales han resultado verdaderos y cuáles no.

### **1.7.1. El chocolate como medicina**

En la antigüedad el chocolate se utilizaba terapéuticamente, los médicos mayas lo recomendaban



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
tanto como estimulante así como calmante. Además utilizaban la manteca de cacao para sanar heridas.

Después de mucho tiempo el chocolate fue juzgado por ser perjudicial para la salud. Se decía que sus efectos incluían dolores de cabeza, aumento de peso, que provocaba acné y su cantidad de grasa en general era considerada dañina. Estas creencias se mantuvieron durante muchos años.

En la actualidad varios estudios han demostrado que estos mitos están equivocados, se han hecho varias investigaciones y se ha comprobado que el chocolate es en realidad bueno para la salud. El chocolate del que se habla, de todas maneras, es el negro, es decir sin adiciones de leche ni cantidades grandes de azúcar ya que esto disminuye los componentes químicos buenos y aumenta la cantidad de grasa en el chocolate.

El grano de cacao está compuesto de manteca cuya grasa contiene más insaturada que saturada.

La grasa insaturada está compuesta por ácido oleico, el cual aumenta el colesterol que protege al corazón y disminuye las cantidades del colesterol maligno (LDL) para la salud.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

De la grasa saturada más de la mitad está compuesta de ácido esteárico, el cual se convierte a través del hígado en más ácido oleico (Doutre- Roussel, 2005: 162- 163).

El chocolate contiene gran cantidad de antioxidantes los cuales previenen la acción de los radicales libres presentes en el organismo y que son los responsables del envejecimiento prematuro y la destrucción de las células. Por esto se dice que el chocolate previene enfermedades del corazón y hasta el desarrollo del cáncer. El contenido de antioxidantes en el chocolate supera incluso a su cantidad en el té y el vino (Nestlé, 2009: 39).

En el libro “La Verdadera Historia del Chocolate” de Sophie D. Coe y Michael D. Coe se habla sobre el estudio del médico francés Hervé Robert quien contradice las malas propiedades atribuidas al chocolate y más bien menciona las buenas:

*[...] la cafeína, teobromina, serotonina y feniletilamina que contiene el chocolate lo convierten en un tónico y en un agente antidepresivo y antiestrés que intensifica las actividades placenteras, entre ellas hacer el amor (40-41).*



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

La serotonina es una hormona producida naturalmente por el cerebro, relacionada con el placer y el humor.

La feniletilamina pertenece a la familia de las anfetaminas, es una sustancia que modifica el humor actuando en el cerebro y produciendo un estado de bienestar emocional en el consumidor.

Por su parte la teobromina y la cafeína pertenecen al grupo de los alcaloides.

La teobromina es un estimulante del sistema nervioso central, dilata los vasos sanguíneos y es diurética, pero sus efectos son menores a los de la cafeína. La cafeína, al igual, estimula al sistema nervioso central y también el cardiovascular. Sus efectos incluyen disminuir el cansancio y avivar las facultades mentales (Coe y Coe, 1999: 42- 45).

Está comprobado también que el chocolate amargo reduce la fatiga crónica, al contener polifenoles en altas cantidades, los cuales se encargan de elevar la serotonina en el cerebro.

*Los beneficios del chocolate amargo para los vasos sanguíneos han sido comprobados y señalan que el consumo moderado de este alimento, favorece su*



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
*funcionamiento, aportando al organismo las propiedades del chocolate... sin llegar a un exceso que resultaría perjudicial para otros órganos.*  
(Bravo, <http://www.innatia.com/s/c-cacao-chocolate/a-beneficios-del-chocolate.html>).

Esto se ha comprobado mediante estudios de la Universidad de Yale y del Colegio Americano de Cardiología en Estados Unidos.

Es por esto que médicos alrededor del mundo están recomendando a sus pacientes comer chocolate diariamente pero siempre en cantidades moderadas.

### **1.7.2. El chocolate como afrodisíaco**

Desde la época de los aztecas se ha considerado al chocolate como un afrodisíaco, la bebida preparada con el mismo era consumida en significativas cantidades por el emperador Moctezuma antes de visitar a sus esposas, por lo que viendo esto los españoles atribuían tal propiedad a la bebida. Este pensamiento fue llevado junto al chocolate a Europa donde su creencia se propagó (Doutre- Roussel, 2005, 167).



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

La afirmación de las propiedades afrodisíacas del chocolate causó una gran polémica en la Iglesia Católica ya que se debatían si ésta bebida podía ser consumida durante el ayuno de sus fieles. Después de muchas discusiones se determinó que el chocolate no rompía el ayuno y así pudieron consumirlo con tranquilidad (Coe y Coe, 1999: 192- 197).

Actualmente los estudios realizados no han comprobado si en realidad el chocolate tiene un efecto afrodisíaco, más algunos científicos coinciden que éste producto contiene dos sustancias a las que se les podría atribuir dicho resultado: el triptófano y la feniletilamina.

El triptófano está relacionado directamente con el apetito sexual, es un químico encontrado en el cerebro y es parte de la composición de la serotonina. La feniletilamina por su parte es liberada cuando las personas se enamoran.

No obstante la cantidad de estas sustancias es muy baja como para tener un gran efecto afrodisíaco (Henestrosa, 2007: 58).





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## 1.8. El cacao en el Ecuador

Con la creciente popularidad del chocolate en Europa y su consumo por parte de casi todas las clases sociales la demanda del cacao aumentó increíblemente.

En la segunda parte del siglo XVI empresarios guayaquileños se interesaron en iniciar cultivos de cacao en la costa ecuatoriana ya que veían que el negocio del cacao, dominado por España, obtenía una alta rentabilidad. El problema era que la Corona, mediante cédulas reales, había establecido qué países podían exclusivamente cultivar y exportar cacao y el actual Ecuador no estaba entre ellos, pero esto no fue un obstáculo para los empresarios locales. Fue así como comenzaron los cultivos de cacao en el Ecuador y su comercialización clandestina desde Guayaquil. Esto duró hasta 1789 cuando el Rey Carlos IV consintió el cultivo y exportación del cacao local

(Soria,

[http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia\\_cacao.htm](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm)).



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### 1.8.1. El cacao Arriba

*Desde principios del 1600 había plantaciones de cacao a orillas del río Guayas y se expandieron a sus afluentes Daule y Babahoyo río arriba, lo cual generó que a nuestro cacao se lo llamara “arriba” en el mercado internacional. La palabra “Arriba”, por lo tanto, es su Denominación de Origen. (Cobo y Erazo, 2007: 41).*

Este cacao se produce únicamente en el Ecuador y es reconocido mundialmente por su aroma floral, lo que le hace ser catalogado como “cacao fino o de aroma”.

Lamentablemente la mayoría de cultivos de cacao Arriba fueron destruidos por plagas que atacaron a las plantas hacia el 1900. La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) comenta sobre la hibridación del cacao Arriba con el Trinitario:

*En la actualidad, la mayor parte del cacao exportado por Ecuador corresponde a una mezcla de Nacional y trinitarios introducidos después del año 1920, la cual se define por el término complejo tradicional. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del*



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
*cultivo.* (ANECACAO,  
<http://www.anecacao.com/spanish/HistoriaCacao.aspx>).

En un informe para la FAO (Food and Agriculture Organization) sobre el cacao Arriba se habla también de que cada día hay menos cultivos puros de este tipo de cacao. Después de la destrucción de los siembras por enfermedades se realizaron cruces entre el cacao Arriba y otros tipos de cacao. El resultado son híbridos que mantienen las características organolépticas del Arriba pero su comportamiento es el de un cacao trinitario (Quingaísa, [http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects\\_SQP\\_Santiago/Documents/Estudios%20de%20caso/Cacao\\_Ecuador.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects_SQP_Santiago/Documents/Estudios%20de%20caso/Cacao_Ecuador.pdf)).

El país es el primer productor de cacao fino de aroma en el mundo, produciendo más del 60% del volumen total mundialmente, esto es un gran punto a favor ya que éste cacao y el chocolate elaborado con él son los más apreciados en el mercado respecto a su calidad (CORPEI, <http://www.ecuadorcocoaarriba.com/>).

En el mundo se venden barras de chocolates de las marcas más valoradas que llevan el nombre “Ecuador” y la denominación de origen “Arriba” consideradas como “Premium” dentro de la industria del chocolate fino.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### **1.8.2. Cacao ecuatoriano, un producto de exportación**

Por una década, desde 1880 a 1890, el Ecuador fue el mayor exportador de cacao en el mundo lo cual significó un gran aumento de recursos en el país, más tarde fue destronado por Ghana.

A comienzos del siglo XX se crearon los primeros bancos en el Ecuador gracias a las divisas generadas por el cacao, esto también significó un gran crecimiento en la industria y el comercio ecuatorianos. Es por todo esto que en el Ecuador se conoce al cacao como “la pepa de oro”.

No obstante en el 1900 se generó una gran crisis cacaotera a causa de las enfermedades de la “escoba de la bruja” y la “monilla” que destruyeron casi por completo las plantaciones de cacao ecuatorianas.

Su exportación, además, disminuyó mayormente con la llegada de la Primera Guerra Mundial y la depresión económica que trajo consigo. (Soria, [http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia\\_cacao.htm](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm)).



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

El país, sin embargo, continuó cultivando el cacao y fue allí cuando se originó la variedad CCN-51 (Colección Castro Naranjal), la cual es un híbrido y se sigue plantando hasta nuestros días. El cacao CCN-51 ha cruzado fronteras ya que se cultiva también en otros países.

Actualmente, el cacao representa el tercer rubro agropecuario de exportación del Ecuador. Según el último censo realizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) en el 2006 nuestro país produce 130.000 toneladas de cacao al año. (MAGAP, <http://www.magap.gov.ec/magapweb/BIBLIOTECA/CADENAS%20AGROINDUSTRIALES/CACAO%20Y%20ELABORADOS%20-%20ESTAD%20C3%8DSTICAS%20B%20C3%81SICAS/superporen.pdf>).

Este producto es de gran importancia en la economía del país por ser la materia prima para la producción de semielaborados como lo son la torta, pasta o licor, manteca y polvo de cacao; y de elaborados como los chocolates en diferentes presentaciones. De estos productos se exporta aproximadamente el 75% y el resto es para la producción nacional.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Entre los principales nichos internacionales tenemos a Alemania, Francia, Inglaterra y los Estados Unidos (CORPEI, <http://www.ecuadorcocoaarriba.com/>).

### **1.8.3. Cultivos de cacao**

Los cultivos de cacao en el Ecuador actualmente se extienden en una superficie de aproximadamente 400.000 hectáreas, expandidas en provincias de la Costa, Sierra y una parte del Oriente.

Las principales provincias productoras son: Los Ríos, Manabí, Guayas, Esmeraldas y El Oro; no obstante también se produce en menor cantidad en provincias como: Cotopaxi, Pichincha, Bolívar, Chimborazo, Azuay, Cañar y el Oriente ecuatoriano.

### **1.8.4. Industrias chocolateras**

Aproximadamente 10 industrias ecuatorianas son las principales encargadas de producir los semielaborados y elaborados de cacao destinados especialmente al mercado



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
internacional. Entre las grandes industrias tenemos a:  
Nestlé, La Universal e Indexa.

Por el contrario las pequeñas industrias que producen bombones, chocolates y caramelos, se destinan para el consumo local, entre estas encontramos a: Incacao, Edeca, La Perla, Bios, Chocolateca, Merelitt, Rualdos y Colcacao (CORPEI, <http://www.ecuadorcocoaarriba.com/>).

Además de estas industrias existe actualmente la producción de chocolate fino, la cual está empezando recientemente en el Ecuador. Se están fabricando barras con diferentes porcentajes de cacao y nombre de origen de la provincia donde se cultivan, éstas se exportan mayormente pero también se consumen internamente. Estas barras contienen un alto porcentaje de sólidos de cacao, bajas cantidades de azúcar y normalmente no contienen leche, además el proceso para llegar al producto final es muy cuidadoso comenzando desde el grano de cacao.

*La fama de Ecuador como productor de cacao tiene varios siglos; no obstante, ahora es el momento de romper ese esquema y ganarse la fama del mejor productor de chocolate; es decir, dejar de ser “los gran cacao” y*



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
*convertirse en “los gran chocolate”. Las condiciones existen*  
(Trujillo, 2006: 37).

La idea de estos productores es que la gente aprenda a catar el chocolate y al hacerlo experimentar todos los aromas y sabores que se pueden encontrar en él.

Existen 16 provincias que cultivan chocolate fino de aroma o “arriba”, los suelos de cada lugar donde se cultiva el cacao son diferentes por lo tanto el producto final tiene características distintas de aroma y sabor. Esto está llamando la atención de los consumidores que quieren dejar atrás el chocolate como “golosina” y comenzar a catarlo igual que al vino.

Entre las marcas de chocolate fino podemos encontrar a: Pacari, República del Cacao (Confiteca), Chchukululu (Tulicorp), Caoni, Cacaoyere, Kallari y Alteza (Ecuacocoa). Algunos directivos de estas marcas opinan que el consumo interno de sus barras es muy bajo debido a factores como precios y falta de cultura chocolatera, es por esto que optan por vender sus barras en el exterior donde sí se paga por ellas y se aprecian más (Sánchez, 2009: 32).





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

De todas maneras el auge de comer chocolate fino con alto porcentaje de cacao está llegando al Ecuador y cada vez más gente se interesa en el tema.

### **1.5. El cacao llega a Cuenca**

No se conoce con exactitud en qué año llegó el chocolate a Cuenca, lo que sí se sabe es que por el año 1600, en la época de la Colonia temprana, algunos habitantes de Cuenca tenían “entables” (asentamientos familiares en un lugar donde explotaban la madera y tenían también cultivos) en la zona de Molleturo (a 50-60 km de la ésta) donde cultivaban el cacao y lo importaban a la ciudad. Este cacao estaba destinado para el consumo local.

Aproximadamente durante los primeros dos o tres siglos de la Colonia la bebida caliente básica de las mañanas y las tardes era el chocolate, no había té porque no lo importaban aún ni tampoco café que tal vez lo cultivaban como una rareza y se impone mucho más tarde.

*En ese momento, si recordamos un poco la historia del chocolate, no había ninguna otra alternativa en el mundo...los cambios hacia otro tipo de consumo del*



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
*chocolate no empiezan a darse sino en el siglo XVIII y XIX,*  
comenta el Dr. Juan Martínez Borrero, historiador y  
entusiasta culinario (Martínez, junio 2009).

Martínez afirma también que la historia de Cuenca está vinculada directamente con el chocolate al demostrar las plantaciones en las zonas de los “calientes del Azuay” y su importancia en la tradición cuencana. Esto se puede consultar en los archivos históricos de Cuenca, donde se indican contratos de compra y venta, o acuerdos comerciales, para explotación de plantaciones de cacao en Guayaquil.

No se sabe qué fabricas o molinos existían en la época del 1600 en Cuenca, si es que existía alguna, pero sí se conoce que la gente llevaba los granos de cacao ya tostados y pelados a tiendas donde molían diferentes cereales y otros tipos de granos, para así producir su propio chocolate y venderlo en el mercado. Este chocolate siempre se moldeaba con hoja de achira para así distribuirlo en tabletas.

Durante los años 1920 y 1930, algunas familias acostumbraban a ir a las “tertulias”, que eran visitas en las casas donde conversaban y se servía chocolate caliente



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
con queso. Estas visitas se hacían después de la cena en las noches, por esto es sorprendente que el chocolate a esas horas no haya afectado el hígado de los invitados al ser difícil de digerir.

Uno de los primeros recuerdos de Martínez referente al chocolate son unas monedas hechas del mismo que una pariente había traído de Inglaterra. Esas monedas de chocolate tenían un aroma extraordinario que como él comenta lo ha buscado toda su vida y nunca más lo ha encontrado.

Berta Vintimilla Vinueza, gran conocedora de las tradiciones culinarias azuayas, comenta que el chocolate en su infancia era algo muy especial, los primeros bombones que ella recuerda son los de marca Bios. También precisa que en su casa siempre habían huevos de pascua, no sabe de dónde los traían pero siempre estaban allí (Vintimilla Vinueza, agosto 2009).

En esas épocas a los niños no les permitían tomar café porque decían que era una bebida para adultos, por esto hasta los 15 o 16 años ellos tomaban chocolate. Martínez comenta: *Básicamente el chocolate en nuestra infancia era*



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

*el chocolate en taza, la taza de chocolate caliente en las tardes frías.*

Berta Vintimilla cuenta la historia de la familia Ordoñez, quienes tenían una hacienda cacaotera en Pechichal (ubicado en la provincia del Guayas) de donde transportaban cacao hacia Cuenca por la vía del Cajas. En los años 40 sus abuelos compraron la hacienda y desde allí no les faltaba el chocolate hecho en casa. Comenta, *En la casa se tostaba el chocolate, se pelaba y era un olor divino.* A ella le encantaba participar en la pelada del cacao y recuerda que terminaba manchada de chocolate de pies a cabeza. Después de eso molían los granos en la “máquina corona” (que no podía faltar en cada casa), y tenían lista la hoja de achira para recibir el chocolate líquido que luego se solidificaba.

Siempre había chocolate caliente en su casa por esta razón. Lo preparaban espesándolo con yemas de huevo, aparte batían claras a punto de nieve y las colocaban encima de la bebida, siempre añadían un poquito de sal en el chocolate para resaltar el sabor, *Mi abuelita decía: cuidado se olviden de poner el grano de sal,* comenta Vintimilla Vinueza refiriéndose a la sal gruesa. El queso que utilizaban en su casa era de tipo maduro hecho en su

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
hacienda de Burgay. Ella afirma que este queso jugaba una parte muy importante al tomar el chocolate en taza, nos recuerda el antiguo refrán “Chocolate sin queso es como amor sin beso”.

Gloria Malo Moscoso, gran entendida en la cocina cuencana y sus costumbres, también comenta que a la casa de una de sus tías llegaba el cacao y que ella lo tostaba y lo llevaba a moler en un molino de granos ubicado en el centro de la ciudad (Malo, julio 2009).

Para el año de 1942 se abrieron los molinos “Fátima”, donde las vendedoras del mercado podían llevar su cacao para tostarlo, pelarlo y molerlo, después moldearlo y continuar con su venta. También aquí se producía chocolate propio de los dueños del molino que lo vendían en el mercado al igual que en la fábrica.

Más tarde en la década de los sesentas los “Molinos Mejía” abrieron sus puertas, y luego de muchos años le siguió “Molinos El Cisne”. El negocio de estos dos molinos era y sigue siendo el mismo que el de Fátima.

Martínez cuenta que había una pionera en la fabricación de bombones de chocolate en Cuenca, ella era la señora



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Blanca Cordero que tenía su fábrica en la zona del mercado 9 de Octubre, hacia la década de los setentas. En esa época todavía el comercio del chocolate dulce y de los bombones no eran comunes. Ella fabricaba sus bombones rellenos de toffee, rellenos gelatinosos, semilíquidos y hasta ganache, en esa época este tipo de chocolates venían del extranjero y eran escasos y raros.

El Dr. Carlos Ramírez Salcedo, gran conocedor de tradiciones cuencanas y folklore, recuerda que el chocolate amargo no era difícil de conseguir, había gente que vendía el chocolate en tabletas en diferentes calles del centro de la ciudad y así la gente que salía al mercado pasaba y las compraba. Para conocer la calidad del chocolate siempre ha sido tradicional frotarlo contra la mano y si se derrite fácilmente es porque es de buena calidad.

Cerca del mercado también existían vendedores de chocolate caliente ya preparado que lo acompañaban con alimentos como tortillas, en la actualidad todavía podemos encontrar a estos vendedores en algunas ciudades pequeñas del Azuay como Paute (Ramírez, julio 2009).



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Martínez afirma que el consumo de chocolate es una tradición cuencana, más no de la costa siendo esto un dato curioso ya que es allí donde se cultiva el cacao.

En la familia de Berta Vintimilla, por ejemplo, tenían la costumbre en Viernes Santo de comer la fanesca al almuerzo y en la noche se merendaba locro de papas y chocolate caliente con queso. También esta tradición se seguía en algunas familias que cenaban con muchos platos y al final siempre se terminaba con los dos mencionados últimamente.

Fanny Gomezjurado Muñoz, portadora de un antiguo legado culinario, recuerda al chocolate con nostalgia en la hacienda de su familia en Burgay, ella y sus primas salían de paseo y cuando regresaban en la tarde la abuela les esperaba con chocolate caliente y pan blanco (Gomezjurado, agosto 2009). En su casa también tomaban el chocolate con queso ahumado de Burgay, ella cuenta que en el cuarto de los huasicamas o cuidadores de la hacienda había una “azhanga” (plataforma de carrizos amarrados con cabuya que se colgaba encima del fogón para ahumar géneros) donde ahumaban estos quesos.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Eulalia Vintimilla de Crespo, prima de Gomezjurado, habla en su libro “El Sabor de los Recuerdos”, de sus memorias en la hacienda de Burgay y sus reuniones familiares. Menciona las historias de una de sus tías y como todos le prestaban atención mientras se les brindaba manjares.

*Recuerdo que entró a la sala la tía Raquel, trayendo un charol con chocolate caliente, pan y queso ahumado para invitarnos a los que atentos, escuchábamos esta relación familiar. (Vintimilla de Crespo, 2005: 183)*

La preparación del chocolate en taza varía en cada familia. Hay algunos que lo preparan en agua, y otros con leche, algunos le agregan canela u otras especias y otros no, pero siempre se lo ha endulzado con azúcar. Berta Vintimilla sugiere su manera de prepararlo, *Al chocolate en taza siempre tienes que cocinarlo en un poquito de agua, cuando está hervido y cocinado se agrega la leche; nos recuerda otro antiguo dicho “Quien chocolate tomó y agua no bebió no preguntes de qué murió”.*

Fanny Gomezjurado comenta que en su casa se lo preparaba en ollas de bronce y utilizaban el molinillo para crear la famosa espuma.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Martínez indica que algunas familias trataban de “arreglar” el chocolate añadiendo claras de huevo, yemas, y hasta maicena para volverlo más viscoso, pero él piensa que esto no era necesario porque el mismo chocolate logra que la bebida sea espesa.

Cuenta también que el chocolate es considerado un alimento “cálido” y por esto en algunas casas cuencanas se añadía una hoja de lechuga al final de su preparación para que sea más “fresco”. Éste dato se detalla en el libro de Eulalia Vintimilla, en el que la receta titula “Chocolate saboyano antiguo”. Los ingredientes en ésta receta son los mencionados anteriormente: yemas y claras de huevo, leche, azúcar, agua, canela, una pizca de sal, grageas de color para decorar la “espumilla” de la superficie y por supuesto la hoja de lechuga. Eulalia Vintimilla aconseja acompañar éste chocolate con queso fresco y rosquitas de manteca.

*En tiempo de las abuelas servían este chocolate especialmente en las noches frías, en jícaras de plata, que eran tazas de plata martillada.*

(Vintimilla de Crespo, 2005: 211)

Esto nos recuerda a la tradición española de beber chocolate en tazas exclusivas para éste néctar.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

También en el libro de Vintimilla de Crespo se resalta una receta de chocolate casero en tabletas en donde se muelen los granos de cacao ya tostados sobre una piedra caliente y a esta pasta se le añade canela y vainilla, después se seca el chocolate en hojas de achira (2005: 327).

Existe una tradición sobre todo en el campo en la que las mujeres recién dadas a luz deben tomar caldo de pollo o gallina y beber chocolate caliente por cuarenta días para restaurar sus fuerzas. Berta Vintimilla afirma que existen lugares en el mercado donde venden el chocolate llamado “para parturientas” que viene en tabletas ya mezclado con yemas de huevo. Fanny Gomezjurado cuenta que también era tradición comer el dulce de Pio Quinto después de dar a luz por estar hecho a base de yemas y almíbar.

Al hablar de los usos del chocolate amargo la mayoría de gente afirma que siempre se ha utilizado para el chocolate en taza, no es muy común para usarlo en pastelería, y en general no han oído que se emplee para platos de sal.

Gloria Malo comenta que en preparaciones de pastelería era más difícil utilizarlo porque había que rasparlo, *casi tortas de chocolate no se hacían*, dice, lo que más



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

preparaban en esas épocas era el bizcochuelo que llevaba una gran cantidad de huevos dentro de su elaboración.

En el libro de recetas de Rebeca Moscoso de Malo (madre de Gloria Malo) de la década los años 20 aproximadamente aparece una receta de galletas de chocolate que son elaboradas con chocolate amargo.

Otro libro de la época de los años veinte es el de Raquel Muñoz de Gomezjurado (madre de Fanny Gomezjurado) que contiene recetas como biscocho de chocolate y merengue de chocolate en las que menciona “chocolate rallado” entre sus ingredientes pero no especifica qué tipo de chocolate es. Para estas épocas la fábrica ecuatoriana de dulces “La Universal” ya comercializaba su tableta de chocolate dulce conocida también como “mazorca”, la cual se utilizaba para la pastelería local.

Carlos Ramírez explica que en Cuenca la gente es muy apegada a las tradiciones y es por esto que tal vez no se utilizaba el chocolate amargo para nada más que en taza. Es extraño que produciendo chocolate en nuestra ciudad éste no forme parte de la preparación de los populares dulces de Corpus. *En todas estas cosas la tradición pesa*



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
*mucho...antes la gente seguía cánones rígidos, comenta*  
Ramírez.

Por el contrario Juan Martínez cuenta que actualmente él sí utiliza el chocolate amargo en pastelería, *Yo soy un gran aficionado al chocolate amargo...normalmente cuando hago cualquier preparación de chocolate trato de usar algo de chocolate amargo.*

Berta Vintimilla coincide con Martínez detallando que lo utiliza en casi todos los postres que llevan chocolate, ella sustituye una parte de la cantidad total de chocolate por chocolate amargo; más al hablar de su uso en platos de sal Vintimilla opina que es una tradición “muy mexicana”.

Martínez al contrario si lo ha utilizado en este tipo de platos, *He tratado de ponerlo en recetas en las que no se espera el chocolate...a ver qué pasa....te da una sensación interesante de sabor, expresa.* Él concluye opinando que el chocolate amargo sí tiene muchas posibilidades de ser usado en comidas experimentales.



## **CAPÍTULO 2**

### **ACTUAL PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE AMARGO EN LA CIUDAD DE CUENCA**

Por los años 1920 y 1930, antes de que se abrieran las fábricas de chocolate, la gente preparaba su propio chocolate en las casas. Ellos conseguían los granos de cacao, lo tostaban, lo pelaban y lo llevaban a moler en diferentes lugares de la ciudad donde se molían distintos granos como el maíz al igual que cereales. Este chocolate se utilizaba con fines domésticos o para venderlos en el mercado.

Poco a poco se fueron abriendo las primeras fábricas de chocolate, en donde los mercaderes podían alquilar las máquinas para realizar todos los pasos hasta llegar al chocolate y así venderlo en los diferentes mercados de la ciudad.

La fábrica más antigua es la de Fátima, la cual continúa con la tradición chocolatera que ha trascendido generaciones.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Las otras dos fábricas importantes en la ciudad son: Molinos El Cisne y Molinos Mejía, ambas ubicadas en el sector de Cristo del Consuelo en San Joaquín.

Estas tres fábricas o molinos producen chocolate amargo o licor de cacao, el cual se vende en los mercados y en algunos casos se exporta.

El pasar por las fábricas de chocolate a la hora que tuestan y muelen el cacao es un deleite para el olfato.

Visitar estos molinos nos recuerda que el trabajo artesanal todavía está vivo en este mundo donde las grandes industrias reinan. Es allí donde apreciamos el esfuerzo manual de esta gente trabajadora y que gracias a ello se obtiene un producto de calidad que refleja la tradición de nuestra ciudad.



## 2.1. Industrial Fátima



### 2.1.1. Historia

Ubicada en el Sector del Batán, nació en 1942. La abrió Don Honorato Peralta, quien falleció el pasado año. Él creó las máquinas, elaboró todas sus piezas, y les enseñó a sus hijos el procesamiento del cacao y la elaboración del chocolate. Ahora está encargada de la fábrica su hija Catalina Peralta quien comparte su pasión por el chocolate y cuenta la historia de la fábrica.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

A Don Honorato le encantaba el chocolate y por lo tanto le interesaba mucho conocer sobre el cultivo del cacao y su producción, él conocía el mejor proceso para cultivarlo sin químicos. Fue así que construyó las máquinas de acuerdo a las necesidades que tenía, personas que conocía le proporcionaban las piedras de cantera que utilizan para el molino; *Él se dejaba llevar siempre por su intuición, veía algo que hacía falta, cogía un pedazo de madera y elaboraba lo que necesitaba*, dice Doña Catalina (Peralta, enero 2009).

La fábrica empezó alquilando las máquinas a las productoras de chocolate de los mercados, pero poco a poco ellos comenzaron su producción propia.

Don Honorato fue muy religioso, conoció a un artista que había elaborado la figura de la Virgen de Fátima, le interesó mucho saber sobre la vida de esta persona, y fue él quien realizó la imagen de la Virgen que tienen ahora en el patio de la fábrica. Desde allí Don Honorato se hizo devoto de la imagen y le dedicó todo a la Virgen, por esto el nombre de la fábrica.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Se puede vislumbrar a la hermosa escultura colocada en una especie de altar con vista a todo el proceso del chocolate.

Las máquinas utilizadas se han ido renovando desde que se abrió la fábrica. Al inicio utilizaban la tostadora manual, que tostaba más o menos 100 libras en cada proceso, era muy pesada para girar y por esto se utilizaban pocas cantidades. Luego se “aventaba el cacao a batea” para desprender la cáscara, limpiarlo y mantener solamente el grano, este tratamiento era muy delicado por lo que requería mucho trabajo.

Con el paso del tiempo Don Honorato colocó ventiladoras, puso electricidad a las tostadoras (su capacidad ahora es de 150 libras en cada tostadora) y ya no se requiere de mucho esfuerzo. La ventilación también economiza el tiempo y esfuerzo. En caso de tener un cacao muy fino este proceso se realiza en cernideros bien delgados a mano, Doña Catalina comenta que es un trabajo delicado y por esto se lo tiene que hacer manualmente.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### 2.1.2. El Cacao

El cacao llegaba de las regiones costaneras y del oriente. En la actualidad se recibe más de la Costa. Llega de Esmeraldas, Manta, Los Ríos y otras provincias. *El cacao que mejor rinde es el cacao de Naranjal por el color, el aroma y el porcentaje de rendimiento entonces ése es el que más utilizamos* comenta Doña Catalina.

En Industrial Fátima se elabora chocolate amargo o “pasta de cacao” como lo conocen también en el exterior. El producto elaborado no tiene ningún tipo de mezcla, solamente es cacao tostado y molido.

El cacao utilizado es el llamado forastero, o conocido como “convencional” o “ramillero”. Doña Catalina opina que el cacao Arriba es un cacao delgado, no tiene mucho rendimiento pero el aroma es muy bueno. Es un cacao que hay que tener cuidado porque hay que hacerlo rendir al máximo, esto hace que el costo suba y por esto no lo utilizan en la fábrica. Esto es una lástima porque el aroma de su chocolate sería mucho más especial con este tipo de cacao.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### **2.1.3. El Proceso**

El cacao (ya fermentado y seco) llega en costales de 150 libras de haciendas específicas que siempre les han proveído, Doña Catalina conoce qué tipo de cacao envían por lo que ya no necesita ir a las haciendas para ver qué cacao necesita en su fábrica.

El primer paso es escoger los granos para descartar los que se encuentran en descomposición, piedras u otros elementos no deseados.

Después se pasa a la tostadora donde se lo tuesta por 45 minutos aproximadamente, dependiendo del grado de humedad del cacao. Se lo enfría por más o menos 2 horas porque podría triturarse al estar muy caliente y posiblemente hacerse polvo, esto no es conveniente porque se desperdicia el producto.

El siguiente paso es el triturado, luego se ventila para sacar la corteza y al final se muele en el molino de piedras de cantera. El producto es chocolate completamente líquido de aproximadamente 70° a 90° C de temperatura. Éste pasa a un proceso de enfriamiento por más o menos 8 horas dependiendo del clima en el que nos encontremos.

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Después se procede a moldearlo de acuerdo a lo requerido, lo hacen en pastilla, en moldes, o bolitas.

Éste es el proceso que se ha realizado siempre. Doña Catalina aclara que no hay desprendimiento de manteca ni de ninguna otra sustancia.

#### **2.1.4. La Venta**

La fábrica nunca dejó de alquilar sus máquinas a las vendedoras de chocolate de los mercados. Ellas todavía llegan a producir su propio chocolate el cual lo distribuyen en los diferentes mercados de la ciudad.

Es entretenido visitar los molinos cuando están funcionando y participar en el proceso hasta llegar al chocolate. Se puede ver a las señoras del mercado muy concentradas en realizar su trabajo, tanto que ni se inquietan cuando turistas y visitantes llegan a admirarlas.

La producción propia de la fábrica está destinada a supermercados, y también se lo vende en la misma a \$2,70 la libra. Siempre está sujeto a la variación del precio del cacao porque éste varía constantemente.

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Los clientes de Catalina Peralta son amas de casa, pasteleros, personas de los mercados que lo distribuyen, extranjeros, y migrantes que lo llevan a sus países residentes.

Ella no ha escuchado que la gente utilice su chocolate para platos salados, *Es una área bastante buena y nueva porque nadie ha hecho esto, no he sabido de nadie que haya utilizado (el chocolate) en sal.*

Lo que sí sabe es que su chocolate es utilizado también en el aspecto de belleza para mascarillas.

El chocolate de Molinos Fátima se exporta también en pocas cantidades pero su meta es abrirse espacio en el mercado internacional ya que el cacao ecuatoriano tiene gran fama y renombre.

Asimismo quieren extenderse un poco más a nivel nacional porque por ahora están más restringidos al austro. La meta final es ampliar su mercado y elaborar productos como chocolate con leche y otros.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Tal vez para esto se necesitaría maquinaria industrial pero sería un buen avance para el desarrollo de la fábrica.

## .2. Molinos Mejía



### 2.2.1. Historia

Se abrió hace aproximadamente 50 años, en la década de los 60, en el sector de San Joaquín.

Don Mariano Mejía es su propietario y fue él quien tuvo la idea de construir la fábrica al igual que sus máquinas. Su esposa Rosa Elena Albarracín, quien falleció hace algunos



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
años, había trabajado con el chocolate por mucho tiempo siguiendo la tradición de sus abuelos. Don Mariano cuenta que en esa época el cacao se molía a mano sobre piedra debajo de la cual se colocaba fuego (Mejía, junio 2009).

Doña Rosa Elena pasó después a moler su cacao en los Molinos Fátima, fue entonces cuando Don Mariano decidió armar su propia fábrica chocolatera.

El negocio del chocolate se ha convertido en una tradición familiar en los Mejía, Wilson Durán, yerno de Don Mariano es el que continúa con la industria. Él ha creado la marca de chocolate amargo “El Squisito” producido en Molinos Mejía.

Al visitar la fábrica se puede admirar al piso coloreado de chocolate y el aroma que inunda el aire es inigualable.

Allí siempre han elaborado chocolate amargo o “pasta de cacao”, han tenido la idea de hacer chocolate con azúcar pero la maquinaria es difícil de conseguir y su precio es alto.

El chocolate que se produce en estos molinos es completamente puro, es decir no lo alteran con ningún



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
ingrediente más y esto se puede comprobar al observar su proceso de elaboración.

Aquí, al igual que en las otras fábricas, las vendedoras del mercado alquilan las máquinas para moler el cacao y producir su propio chocolate. Don Mariano comenta que tiene que controlar a estas personas porque a veces quieren mezclar el chocolate con harina para abaratar costos pero él no permite esto porque baja completamente la calidad y altera las propiedades del chocolate.

### 2.2.2. El Cacao

El cacao utilizado para producir el chocolate es traído de Naranjal. Don Mariano comenta que antes utilizaban el de Pasaje pero lo dejaron de usar por ser muy delgado y amargo. Él piensa que el cacao de Naranjal es el mejor porque su proceso es más sano, *Tiene que ser bien fermentado, lo mínimo son 72 horas de fermento*, comenta.

Cuenta que allá secan el cacao en cajones, no en esterillas sobre la tierra porque así se mezcla con la arena y el resultado es pobre.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Las variedades utilizadas de cacao son el nacional y el “ramilla” o CCN-51, Don Mariano piensa que estos son los mejores cacaos por su aroma y sabor.

### **2.2.3. El Proceso**

El cacao llega y pasa a la tostadora donde se lo tuesta con leña. El siguiente paso es el triturado y luego sigue a la “arreadora”, que es una máquina que separa el cacao grueso del fino. Antes esto se hacía manualmente pero Don Mariano ideó ésta máquina con electricidad para que sea más fácil y limpio, ya que al pasarlo por cernidor manual el cacao cae al piso y se puede contaminar, en este caso el cacao se separa en dos canastas diferentes. Esta invención no la pudimos apreciar en las otras dos fábricas, con lo que nos demuestra que en Molinos Mejía siempre están tratando de buscar mejoras para su producto final.

El siguiente proceso es ventear el cacao triturado para quitar la cáscara. Cuando ya está limpio pasa a ser molido en los molinos de piedra. Esto da como resultado chocolate líquido que se lo moldea ya sea en barras o bolitas. Esto se conoce como “pasta de cacao” que es lo mismo que el “licor de cacao”.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Las máquinas utilizadas son completamente artesanales, Don Mariano fue quien las construyó y las ha ido perfeccionando con el tiempo. Todas las máquinas funcionan con electricidad. Antes los molinos utilizaban motor a diesel para su funcionamiento pero ahora son eléctricos también.

#### **2.2.4. La Venta**

Por su parte Wilson Durán, yerno de Mariano, distribuye su chocolate “El Squisito” en mercados y supermercados de Gualaceo, Paute y Loja. También se puede adquirir este chocolate en los propios molinos a 2,50 dólares por libra.

Lo que ha buscado es diferenciarse de la competencia utilizando diferentes moldes para que la gente los identifique. Están de venta tabletas que tienen grabadas la marca “El Squisito” en ellas. Ahora la nuera de Don Mariano está creando otra marca “El Aroma” dentro de la misma empresa familiar.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Esto nos demuestra que esta familia quiere mantener viva la tradición de moler el cacao y suponemos que así irá pasando de generación en generación.

La clientela de Molinos Mejía son amas de casa que utilizan el chocolate para prepararlo en taza y a veces para pastelería. Según lo que Don Mariano ha escuchado su chocolate no es utilizado en recetas de sal.

Él afirma que sus clientes consumen chocolate amargo porque es bueno para el corazón. También él lo disfruta puro, es decir mezclado con agua y azúcar, batido bien con el molinillo o licuado para producir espuma.

Es increíble pensar que alguien que esté en contacto con el chocolate todo el tiempo pueda todavía consumir y amar su producto, pero suponemos que ese es el efecto que tiene el chocolate en nosotros y podemos notar que para Don Mariano es su pasión.

Él junto a su yerno Wilson tienen planeado remodelar su fábrica para el futuro, y seguir produciendo chocolate amargo como lo han hecho ya tantos años.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Esperamos que así sea porque chocolates artesanales como estos son escasos en el mundo, así que apreciamos tenerlos todavía en nuestra ciudad.

### 2.3. Molinos El Cisne



#### 2.3.1. Historia

Ésta fábrica se encuentra en el sector de Cristo del Consuelo, en San Joaquín. Su propietaria, Doña Carmelina Cabrera, ha trabajado con chocolate desde que tenía 14 años, es decir lleva 52 años en este negocio.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

La fábrica se abrió en 1992 de mano de Doña Carmelina y su esposo. Le dieron el nombre de “El Cisne” porque son muy devotos de la Virgen y lo hicieron en su honor. La tradición chocolatera fue transmitida a ella desde sus antepasados, quienes al principio molían el chocolate en piedra.

Más tarde, nos cuenta, que utilizaban molinos de agua para moler el chocolate, los cuales alquilaban al igual que las demás máquinas. Posteriormente llegaron los molinos con electricidad lo cual facilitó el trabajo (Cabrera, marzo 2009). Por algún tiempo alquilaron las máquinas de Industrial Fátima para trabajar su chocolate. Debido al costo que tenía que pagar Doña Carmelina decidió con su esposo y su hijo instalar su propia fábrica y es allí cuando nació “Molinos El Cisne”.

Doña Carmelina comenta que a su edad es un poco difícil manejar la fábrica por lo que el negocio ha pasado prácticamente a manos de su hijo. A él se lo puede ver trabajando dentro de la fábrica, todo teñido de color café, pero con muchas ganas de explicar los diferentes procesos por los que pasa el cacao para convertirse en chocolate.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Aquí se produce chocolate para su propia distribución, aunque algunas personas que le compran cacao a Doña Carmelina pueden moler sus granos allí también.

### **2.3.2. El Cacao**

El cacao preferido de Doña Carmelina y el que siempre ha utilizado es el de Naranjal, ella comenta que es un cacao de exportación y que es el mejor debido a su fermentación. También utiliza para su producción cacao de Machala. La variedad de estos cacaos se conoce como “ramilla”.

Sus proveedores le entregan el cacao ya fermentado, secado y con los granos ya seleccionados lo cual facilita el trabajo en la fábrica pero también lo hace más caro. Esto es algo que no hacen en las fábricas mencionadas anteriormente, pero es un gran ahorro de tiempo y de personal, aunque su costo se vea reflejado en el producto final.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### 2.3.3. El Proceso

Aquí se elabora chocolate amargo sin modificaciones, es decir no lo mezclan con nada, al igual que en los otros molinos.

El cacao llega, ya sea de Naranjal o Machala, y se lo tuesta en un tanque que gira sobre leña prendida. Se sabe que está tostado *porque ya viene la fragancia del cacao* comenta Doña Carmelina. Suponemos que esto requiere un grado de experiencia en el negocio y ella sin duda la tiene.

Posteriormente se lo tritura en una máquina, se lo cierne para separar lo grueso de lo delgado y luego se lo ventila para deshacerse de la cáscara. Por último se lo coloca en un molino de piedra donde el chocolate sale líquido.

El chocolate se pone a enfriar para después colocarlo en hoja de achira donde se lo moldea y toma su forma de pastilla.

Sus máquinas, como se pudo observar en la visita, funcionan todas con electricidad.



### 2.3.4. La Venta

Molinos El Cisne distribuye su chocolate dentro de Cuenca, Azogues, y Biblián. Además se entrega en Guayaquil y Quito.

El producto se vende a 3 dólares la libra. Doña Carmelina explica que 1 quintal de cacao produce solamente 75 libras de chocolate, esto es debido a la reducción de peso de la cáscara y por el proceso realizado.

La gente que conoce la fábrica puede comprar el chocolate en aquel lugar, de otra manera lo puede conseguir en el mercado 9 de Octubre donde también se lo vende. Doña Carmelina además distribuye su chocolate en los mercados de Azogues.

Sus clientes son amas de casa; *Mi chocolate se utiliza solo para tomar en taza haciendo con leche o con agua,* comenta ella.

Cuando le preguntamos si alguna de sus clientes utiliza el chocolate para platos de sal nos comentó que nunca ha escuchado sobre esto.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

En el futuro piensa seguir fabricando el mismo chocolate amargo ya que se vende más por el consumo en taza. Doña Carmelina añade: *(El chocolate amargo) se vende más para tanta gente que toma para el desayuno en especial, la gente que trabaja se toma una buena taza de chocolate y aguanta hasta las doce.*

Y le damos la razón, ¿quién no disfrutaría de una succulenta taza de chocolate sabiendo que además de ser deliciosa nos brinda energía para continuar con nuestro día?



## CAPÍTULO 3

### NUEVAS RECETAS CON CHOCOLATE AMARGO

*En un viaje al interior de la India no pude encontrar chocolate y padecí tal tormento de privación, que ahora entiendo el drama de los drogadictos.*

Isabel Allende, Afroditá

El chocolate amargo, por su sabor y aroma es un producto perfecto para utilizarlo en recetas de dulce tanto como de sal. Ésta idea se ha venido contemplando durante algunos años en diferentes lugares del mundo. Uno de los ejemplos es el popular mole mexicano, el cual emplea chocolate amargo en su preparación.

Sin embargo, con esta investigación se pudo concluir que el chocolate amargo producido en Cuenca se utiliza mayoritariamente para preparar chocolate en taza.

Es primordial e interesante elaborar nuevas recetas con este producto que se fabrica en nuestra ciudad para así aprovecharlo al máximo y elegirlo frente a otros tipos de chocolate.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

El chocolate amargo cuencano es completamente puro haciendo su sabor terroso y fuerte, es por esto que se lo debe combinar con otros elementos que disminuyan su astringencia y resalten sus aromas.

Se han creado diez recetas de sal y de dulce incorporando el chocolate amargo en su elaboración, entre estas recetas podemos encontrar entradas, platos fuertes y postres. También se ideó una bebida alcohólica a base de chocolate amargo que se puede emplear en diferentes recetas, o tomarse sola.

Se han utilizado todo tipo de géneros para experimentar con el chocolate, es por esto que entre las recetas figuran aves, carnes rojas, mariscos y carbohidratos.

En una preparación siempre debe haber un contraste de sabores y colores, es ésta tendencia la que se mantuvo al crear cada nuevo plato.

Algunos de los ingredientes utilizados son parte de la gastronomía ecuatoriana, pero también se quiso dar uso a ingredientes de la cocina peruana que está en auge en la actualidad, por lo cual consideramos interesante fusionar estas dos culturas.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Las técnicas empleadas en las recetas pertenecen mayoritariamente a la cocina internacional: se han utilizado técnicas de la cocina ecuatoriana, italiana, peruana, francesa y estadounidense que han sido combinadas con ingredientes diferentes a los usuales para así crear nuevas sensaciones de sabor.

Se experimentó con productos que normalmente se utilizan en platos de dulce incluyéndolos en platos de sal y viceversa, demostrando así que siempre debe haber un toque ya sea dulce o salado en el plato para lograr su equilibrio y que el paladar no se canse del mismo sabor en cada bocado.

A continuación se detalla una breve descripción de los platos creados agrupados según su tipo (entradas, platos fuertes, postres y bebidas) y sus recetas que se encuentran adjuntas en fichas estandarizadas.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### **3.1. ENTRADAS**

#### **3.1.1. Langostinos con miel de maracuyá y ají caramelizado al chocolate amargo**

Esta entrada contiene el equilibrio ideal entre lo dulce y lo picante. Los langostinos se prestan para ser acompañados tanto con salsas dulces, como saladas, y por supuesto picantes.

La combinación del chocolate con el maracuyá es bastante interesante, en éste caso realizamos una miel con ésta fruta para que contraste lo ácido con el amargo del chocolate y lo dulce de la salsa.

La mezcla del chocolate con el ají viene desde los aztecas y mayas siglos atrás, pero en nuestros días no mucha gente se atreve a probarla. Es por eso el interés de rescatar esta tradición del pasado y aplicarla a nuestra cultura. El ají caramelizado disminuye el amargor del chocolate y la pasta de tomate en mínimas cantidades crea una sensación más fresca en el paladar.

El cebollín como decoración brinda el color necesario para contrastar el plato.

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



### **3.1.2. Anticucho de codornices con chocolate amargo y llapingachos de yuca**

El anticucho es una preparación tradicional peruana normalmente elaborado con corazón de res marinado en una reducción de vinagre, azúcar, ají panca y orégano.

Las codornices, por su parte, son aves de caza muy apreciadas por sus huevos al igual que por su carne que es escasa por ser tan pequeñas, pero de muy buen sabor.

Esta receta es una variación del anticucho tradicional, en la que se sustituyó el corazón de res por pechugas de codornices. La marinada es la misma que la tradicional con la diferencia de que al final se realiza una reducción con chocolate amargo para obtener una salsa. Además las pechugas son flambeadas con el aguardiente de chocolate amargo que fue elaborado anteriormente y brindó un buen sabor al género.

Los llapingachos de yuca son una versión diferente de los de papa ecuatorianos, el proceso es prácticamente el mismo y en lugar del quesillo de relleno llevan queso de cabra.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## **3.2. PLATOS FUERTES**

### **3.2.1. Chuletas de cordero con salsa de porto, chocolate amargo, y cranberries**

Las chuletas de cordero poseen un sabor característico inigualable, además su carne es muy suave y jugosa.

El cordero va muy bien con distintos tipos de hierbas, en este caso se lo marinó con hierba buena.

La salsa a base de la reducción de porto, chocolate amargo y cranberries queda perfecto con los sabores del cordero. La acidez del porto se lleva de la mano con la del chocolate, y al reducirlo salen a flote los azúcares del vino fortificado.

Los “cranberries” o arándanos tienen también su toque de dulzor y acidez lo que los hacen ideales para ser parte de la salsa. Se podrían sustituir por otra fruta seca si no se los consiguen.

A la guarnición de éste plato se le puso el nombre de “trisotto” por contener tres tipos de cereales y prepararse de la misma manera que el risotto. Los cereales usados

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

fueron la quinua, el trigo y la cebada perlada, que no son muy utilizados en nuestro medio más que para sopas. El condimento en ésta guarnición es el ají panca sin picante que es un polvo que se utiliza en Perú para sazonar diferentes platos. Fue incluido en la preparación para darle un toque diferente al trisotto y agregarle color, pero se lo puede suprimir o sustituir por otra especia o condimento.

La segunda guarnición es una ensalada de rúcula y uvillas deshidratadas que está en el plato para aportarle frescura y color.

### **3.2.2. Risotto de chocolate amargo y calamares al balsámico**

El risotto es un plato italiano a base de un tipo de arroz con alto contenido de almidón como lo es el arborio, éste arroz también tiene una gran capacidad de absorber sabores, es por esto que el resultado es un plato de textura cremosa y de sabor pronunciado.

En este caso el chocolate amargo es parte del risotto creando un sabor nuevo y agregando también más cremosidad a la textura del arroz.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Para acompañar el risotto se han utilizado calamares (incluyendo cuerpos y cabezas) que al final fueron condimentados con vinagre balsámico, el cual por su acidez queda muy bien con los mariscos.

Para agregar un poco de color en el plato se usó ají y perejil picados que van con los sabores de la preparación. Esta receta tiene un buen balance de sabores por la acidez de los calamares y la suavidad del risotto, ninguno tapa el sabor del otro, pero van bien juntos.

### **3.2.3. Lasagna de chocolate amargo, camarones y roquefort**

La lasagna es el plato emblema de Italia y se lo conoce mundialmente.

Existen miles de variaciones de lasagna, en este caso la pasta (que es la materia prima) fue elaborada con chocolate amargo, al cocinarla disminuyó un poco su color pero su aroma y sabor permanecieron hasta el final.

La mayoría de preparaciones de lasagna llevan salsa de tomate o “pomodoro” en donde se cocina la carne o relleno. En este caso la salsa sí contiene un poco de tomate riñón pero lleva el doble de tomate de árbol, el cual por su acidez



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
se presta para utilizarlo en la receta. De todas maneras se debe añadir un toque de azúcar para equilibrar la acidez de los tomates.

Normalmente la lasagna se suele perfumar con albahaca pero en esta receta la menta sirvió para darle un sabor diferente.

Los camarones fueron cocinados en la salsa, para después ser parte del relleno de la lasagna.

En lugar de utilizar salsa bechamel se usó queso mascarpone. Además de mozzarella el roquefort forma parte del plato para combinar los sabores con este queso más fuerte.

Al final todos estos ingredientes quedaron muy bien juntos. Un aceite de menta fue elaborado para la decoración, al igual que un crocante de parmesano que proporcionó altura al plato y brindó una textura diferente.



### **3.3. POSTRES**

#### **3.3.1. Crème brûlée de chocolate amargo e infusión de albahaca**

La crème brûlée es un postre francés muy popular que quiere decir “crema quemada”. Está elaborada a base de una crema inglesa con una capa superior de caramelo quemado que al enfriarse un poco se hace muy crujiente.

Este postre es el favorito de muchas personas, en esta versión se utiliza el chocolate amargo como sabor principal, pero para que tenga un toque diferente se hizo una infusión con hojas de albahaca en la crema.

La albahaca es una hierba que se utiliza normalmente para dar sabor a platos de sal, pero en platos de dulce va muy bien aunque no es muy utilizada para éste fin. De todas maneras éste postre tiene un ligero sabor a ésta hierba que brinda una cierta incertidumbre al que lo prueba por no saber qué contiene.

El chocolate amargo por su grasa ayuda a que la crema se cuaje más rápido, por esto la cantidad de yemas que normalmente son necesarias para la preparación fue



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
disminuida, así el postre sigue siendo manteniendo una  
textura cremosa y no tan firme.

Para decorar la crème brûlée y dar altura al plato se  
elaboró una “tuile”, que es una galleta muy fina y crocante  
llamada también teja. La tuile tiene como saborizante el  
jengibre que juega bien con los sabores del plato.

Además las flores de la albahaca fueron usadas como  
decoración, que por su aroma y belleza llaman la atención  
del que consume el postre.

### **3.3.2. Sorbete de chocolate amargo a la lavanda**

Los sorbetes son postres helados que se diferencian  
del tradicional helado por no incorporar crema ni grasas en  
su preparación, sino son elaborados a base de agua. Por  
ésta razón su textura no es tan cremosa como la del  
helado. Usualmente cuando los sorbetes están hechos a  
base de frutas se sirven entre dos comidas para limpiar el  
paladar del comensal, más en este caso no serviría para  
este fin ya que el sabor es fuerte y por lo contrario se  
mantiene en la boca.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

El sabor principal de éste sorbete es el chocolate amargo pero con un toque de lavanda que fue infundada en el almíbar a ser utilizado para la preparación. La lavanda es una flor muy aromática no muy utilizada en la cocina, por esta razón se experimentó con ella y concluimos que se lleva muy bien con el chocolate amargo. Además se utilizaron las flores de la lavanda para decorar el plato, que por su color son muy llamativas. Otra decoración utilizada es un crocante de glucosa que da un toque interesante a la presentación.

La textura de este sorbete se asemeja más al de un helado debido a la cremosidad que brinda el chocolate por su contenido de grasa.

### **3.3.3. Mousse de chocolate amargo y mascarpone con miel de horchata**

Este postre presenta un dúo de mousses: el de chocolate amargo y el de mascarpone, los dos semi-mezclados para crear un efecto marmoleado.

La técnica utilizada para estos mousses es la misma con la que se prepara el tiramisú italiano a diferencia de que ésta lleva gelatina para ayudar a cuajar un poco más.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

El mascarpone es un queso neutro muy cremoso, se lo ha utilizado para acompañar con el chocolate amargo que tiene un sabor fuerte.

La base de este postre es un biscocho de maqueño con queso, muy típico de la comida ecuatoriana costeña. Se lo colocó como base porque el dulzor del maqueño se siente en el biscocho y fue necesario crear un contraste con los mousses que no contienen mucha azúcar.

La horchata es de origen lojano y se refiere a una mezcla de 27 hierbas que se infusionan para crear una bebida o té que tiene muchas propiedades medicinales. En éste caso se redujo el té con azúcar y limón para crear una miel con todos los sabores de la horchata. Ésta miel acompaña al postre por la misma razón que el biscocho: los mousses necesitan un sabor que los contraste sino el plato sería totalmente plano al paladar.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

### **3.3.4. Reinterpretación del chocolate a la taza: Panna Cotta de chocolate amargo, Streusel de canela y Burbujas de mozzarella**

Ésta receta fue elaborada en honor a la tan afamada taza de chocolate amargo, se pensó en elaborar una receta que lleve los ingredientes de tal bebida pero que pueda ser degustada como un postre y así utilizar nuevas técnicas de pastelería.

La panna cotta es un postre italiano que quiere decir “crema cocida” y se elabora a base de crema, azúcar y gelatina sin sabor. En éste caso se añadió chocolate amargo y la mitad de la crema fue reemplazada por leche debido al contenido graso del chocolate.

El streusel es una elaboración alemana que se refiere prácticamente a galletas crocantes convertidas en polvo. Ésta preparación es utilizada para colocarse encima de tortas, muffins, u otros postres, en este caso se añadió canela a la mezcla, ya que es la especia más utilizada en el chocolate en taza, y el streusel fue colocado debajo de la panna cotta para que el postre tenga su lado suave y crocante a la vez.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

En algunas familias el chocolate en taza se ha tomado siempre con un pedazo de queso sumergido en el mismo. En esta receta la textura del queso se cambió colocándolo en forma de burbujas sobre la panna cotta, para así también brindar la espuma tan preciada del chocolate en taza. Estas burbujas fueron elaboradas con lecitina de soya que es un emulsificante natural utilizado en la gastronomía molecular porque permite incorporar aire fácilmente en la preparación y así crear los llamados “aires” o “burbujas”.

**3.3.5. Trío: Garrapiñada, marshmallows y fudge de chocolate amargo**

Más que un postre éste plato contiene tres tipos de dulces para comer en cualquier momento o “picar”.

La garrapiñada es la mezcla de nueces con caramelo que se elabora en algunos países del mundo. La tradicional ecuatoriana incluye cocoa en polvo entre sus ingredientes. La cocoa fue sustituida por chocolate amargo rallado y se añadió una pizca de ají en hojuelas para darle un toque picante. Las nueces utilizadas fueron las castañas de cajú, también llamadas “anacardos”, o “marañón”, que tienen un





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
sabor muy agradable y son bastante utilizadas en la cocina china, más no tanto en postres.

Los marshmallows o “malvaviscos” son famosos en todo el mundo, normalmente tienen sabores artificiales, por esto el chocolate amargo fue agregado para crear marshmallows de este sabor, además contienen miel de abeja que se distingue muy bien en el producto resultante. Fueron cubiertos con cocoa amarga en lugar de azúcar impalpable para no tapar el color ni el sabor.

El fudge es un dulce norteamericano que se hace a partir de leche condensada y normalmente con chocolate blanco o chocolate con leche. Ésta preparación se mezcla con diferentes tipos de nueces y se lo deja solidificar para obtener una pasta suave. En esta receta se utilizó chocolate amargo y las nueces elegidas fueron los pistachos que además del buen sabor crearon un contraste de color interesante con el chocolate. La idea de éste plato es utilizar un mismo producto (chocolate amargo) en distintas texturas, para así experimentar algo diferente con cada dulce.



### **3.4. BEBIDAS**

#### **3.4.1. Aguardiente de chocolate amargo**

Ésta receta fue pensada para poder ser utilizarla en alguna del resto de las preparaciones.

El aguardiente es un destilado de caña que al macerarlo con algún género toma el sabor de éste. En la antigüedad ésta era la forma de preparar las mistelas caseras. Las mistelas eran tragos que se ofrecían a las damas durante la “tertulia”. Este aguardiente se preparó añadiendo chocolate amargo rallado al licor de caña, al que se lo colocó en un recipiente de vidrio bien cerrado y se dejó macerar por 2 meses. Mientras más tiempo se mantenga en maceración los sabores se acentuarán más. El resultado fue un aguardiente con un delicioso aroma y sabor a chocolate amargo.

Este licor fue utilizado en la preparación del anticucho de codorniz al momento de flambear las pechugas.

Se lo puede emplear para hacer cócteles o para tomarlo sólo como digestivo después de una comida.



## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Langostinos con miel de maracuyá y ají caramelizado al chocolate amargo				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,130	Langostinos	kg	0,100	75%	16,00	2,08
0,0052	Ajo	kg	0,005	95%	3,16	0,016
0,0021	Jengibre	kg	0,002	95%	2,04	0,004
0,04	Pisco	litro	0,040	100%	14	0,56
Miel de maracuyá:						
0,150	Maracuyá	kg	0,100	67%	1,50	0,18
0,030	Azúcar	kg	0,030	100%	0,70	0,02
0,050	Agua	litro	0,050	100%	0	0
0,005	Miel de maíz	litro	0,005	100%	4,07	0,02
Ají caramelizado al chocolate amargo:						
0,025	Azúcar	kg	0,025	100%	0,70	0,02
0,025	Agua	litro	0,025	100%	0	0
0,005	Ají	kg	0,005	90%	2,80	0,0154



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

5			5			
0,005	Chocolate amargo	kg	0,005	100%	6,00	0,03
0,003	Pasta de tomate	kg	0,003	100%	6,2	0,01
0,002	Glucosa	kg	0,002	100%	2,80	0,005
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
0,030	Aceite de oliva	litro	0,030	100%	16,30	0,48
0,001	Ciboulette	kg	0,001	100%	3,52	0,003
CANTIDAD PRODUCIDA: 160 grs. Costo por porción: \$3,44						
CANTIDAD PORCIONES: 1 DE: 160 grs.						
TECNICAS			FOTO			
<p>Marinar los langostinos con ajo, jengibre, 10 ml de pisco y sal.          Para la miel de maracuyá: reducir el jugo de maracuyá con los demás ingredientes de la miel.          Para el ají caramelizado: realizar un almíbar con el azúcar y agua. Agregar el ají y caramelizarlo. Agregar chocolate amargo, pasta de tomate y glucosa. Reducir. Condimentar con sal.          Saltear los langostinos, flamear con el pisco restante.          Servir con la miel de maracuyá, el ají</p>						



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

caramelizado y un ciboulette al costado de cada langostino como decoración.	
---	--

RECETA: Langostinos con miel de maracuyá y ají caramelizado al chocolate amargo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Langostinos limpios y sin cabeza. Ajo y jengibre picados en brunoise. Maracuyá sin pepas. Ají limpio en juliana fina blanqueado una vez.	Entrada de langostinos flameados con pisco, acompañados de miel de maracuyá y ají caramelizado al chocolate amargo.	El pisco se puede reemplazar por cognac o vino blanco. El maracuyá se puede reemplazar por taxo.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Anticucho de codornices con chocolate amargo y llapingachos de yuca				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,400	Codornices	kg	0,100	30%	12,50	5,00
0,050	Vinagre blanco	litro	0,050	100%	1,65	0,08
0,001	Ají panca en polvo	kg	0,001	100%	10	0,01
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	0,70	0,007
0,001	Orégano	kg	0,001	100%	12,80	0,01
0,0021	Ajo	kg	0,002	95%	3,16	0,006
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	17	0,01
0,005	Chocolate amargo	kg	0,005	100%	6,00	0,03
0,003	Aguardiente de chocolate amargo	litro	0,003	100%	3,70	0,01
0,040	Aceite de oliva	litro	0,040	100%	16,30	0,65

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Llapingachos de yuca con queso de cabra:						
0,055	Yuca	kg	0,050	90%	0,75	0,04
0,010	Mantequilla	kg	0,010	100%	7,16	0,07
0,003	Queso de cabra	kg	0,003	100%	20,82	0,06
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
Decoración:						
0,001	Rúcula	kg	0,001	100%	15,33	0,01
CANTIDAD PRODUCIDA: 150 grs.			Costo por porción:\$ 5,99			
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 150 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Condimentar las pechugas con el ajo, sal y pimienta. Reducir el ají panca, vinagre, orégano y azúcar. Marinar las pechugas con ésta mezcla por 1 hora aproximadamente. Saltear las pechugas, flamearlas con el aguardiente de chocolate amargo. Reducir la marinada con el chocolate amargo. Para los llapingachos: cocinar la yuca. Majarla y agregar la mantequilla y la sal. Formar llapingachos rellenándolos con el queso de cabra. Freírlos en</p>						

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

aceite. Colocar las pechugas en un palillo. Servirlas sobre el llapingacho y encima las hojas de rúcula. Decorar con la salsa.	
---	--

RECETA: Anticucho de codornices con chocolate amargo y llapingachos de yuca		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pechugas de codorniz limpias. Ajo picado en brunoise. Yuca pelada y limpia.	Entrada de anticuchos de pechugas de codornices servidos con llapingacho de yuca relleno de queso de cabra, acompañado de salsa de chocolate amargo y marinada de anticucho.	El ají panca es un producto peruano que viene deshidratado, se lo puede sustituir por ají normal pero se lo debería picar fino o procesarlo.  Ésta receta también se puede hacer con pechuga de pollo.





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTU.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Chuletas de cordero con salsa de porto, chocolate amargo y cranberries				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,150	Chuletas de cordero	kg	0,150	100%	24,00	3,60
0,002 1	Ajo	kg	0,002	95%	3,16	0,006
0,002	Hierba buena	kg	0,002	100%	11,33	0,02
0,040	Aceite de oliva	kg	0,040	100%	16,30	0,65
0,001	Sal en grano	kg	0,001	100%	2,23	0,002
Salsa de porto, chocolate amargo y cranberries:						
0,100	Porto	litro	0,100	100%	23,75	2,37
0,010	Chocolate amargo	kg	0,010	100%	6,00	0,06
0,003	Cranberries deshidratados	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
Trisotto al ají panca:						
0,020	Quinoa	kg	0,020	100%	5,28	0,10
0,020	Trigo	kg	0,020	100%	0,75	0,01
0,020	Cebada perlada	kg	0,020	100%	1,80	0,03
0,030	Vino blanco	litro	0,030	100%	3,50	0,10
0,006 3	Ajo	kg	0,006	95%	3,16	0,01

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

0,033	Cebolla perla	kg	0,030	90%	2,00	0,066
0,030	Crema de leche	litro	0,030	100%	2,80	0,08
0,010	Parmesano	kg	0,010	100%	13,37	0,13
0,180	Fondo de pollo	litro	0,180	100%	2,50	0,45
0,000 5	Ají panca sin picante	kg	0,000 5	100%	10	0,005
Ensalada de rúcula y uvilla:						
0,005	Rúcula	kg	0,005	100%	15,33	0,07
0,002	Uvillas deshidratadas	kg	0,002	100%	23,75	0,04
0,005	Aceite de oliva	litro	0,005	100%	16,30	0,08
0,003	Vinagre de manzana	litro	0,003	100%	11,42	0,03
CANTIDAD PRODUCIDA: 260 grs.			Costo por porción: \$7,95			
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 260 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Marinar las chuletas con el ajo, hierba buena, sal y la mitad del aceite por 1 hora. Para la salsa: reducir el porto hasta la mitad, añadir el chocolate, los cranberries y la sal. Para el trisotto: saltear la tercera parte de ajo y cebolla, añadir la quinua, saltear y agregar la tercera parte del vino, reducir. Agregar el fondo y hasta que se cocine. Hacer lo mismo con cada cereal.</p>						



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

<p>Unir los tres, agregar la crema de leche, el parmesano y ají panca. Rectificar la sal.          Para la ensalada: mezclar la rúcula y las uvillas con el vinagre, el aceite de oliva y sal.          Retirar las hierba buena del cordero. Sellarlo en aceite bien caliente y terminar de cocinar tapando la olla.          Servir con el trisotto, la ensalada y la salsa.</p>	
--	--

<p>RECETA: Chuletas de cordero con salsa de porto, chocolate amargo y cranberries</p>		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Chuletas de cordero separadas a manera de que queden dos huesos unidos y uno separado. Ajo en brunoise.          Hierba buena picada groseramente.</p>	<p>Plato fuerte a base de chuletas de cordero marinadas en hierba buena y acompañadas con salsa de porto, chocolate amargo y cranberries.          Las guarniciones para este plato</p>	<p>El ají panca sin picante es un polvo peruano que se lo emplea para condimentar comidas, se lo puede eliminar de la preparación o remplazarlo por otro condimento.</p>



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Quinoa, trigo y cebada perlada remojados por 2 horas. Cebolla y ajo en brunoise divididos en tres partes.	son un trisotto de quinoa, trigo y cebada perlada y una ensalada de rúcula con uvillas.	Los cranberries o arándanos se pueden sustituir por otro fruto seco.
--	---	--




**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Risotto de chocolate amargo y calamares al balsámico				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,100	Arroz para risotto	kg	0,100	100%	5,71	0,57
0,400	Fondo de pollo	litro	0,400	100%	2,50	1
0,055	Cebolla	kg	0,050	90%	2,00	0,11
0,004 2	Ajo	kg	0,004	95%	3,16	0,013
0,030	Vino blanco	litro	0,030	100%	3,50	0,10
0,008	Chocolate amargo	kg	0,008	100%	6	0,04
<b>Calamares salteados al balsámico:</b>						
0,057 5	Calamares	kg	0,050	85%	8,00	0,46
0,010	Vinagre balsámico	litro	0,010	100%	17,20	0,17
0,005 4	Echalotes	kg	0,005	92%	0,40	0,0021
0,001 05	Ajo	kg	0,001	95%	3,16	0,003
0,010	Crema de leche	litro	0,010	100%	2,80	0,02



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

0,010	Queso gruyere	kg	0,010	100%	11,33	0,11
0,020	Aceite de oliva	litro	0,020	100%	16,30	0,32
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
0,0005	Pimienta	kg	0,0005	100%	17,00	0,008
0,00105	Perejil	kg	0,001	95%	4,00	0,0042
0,0022	Ají	kg	0,002	90%	2,80	0,0061
CANTIDAD PRODUCIDA: 220 grs.			Costo por porción: \$2,93			
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 220 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Para el risotto: saltear la cebolla y ajo. Agregar el arroz y saltear un poco más. Agregar el vino blanco y reducir. Agregar el fondo de pollo poco a poco según se vaya cocinando el arroz.</p> <p>Cuando esté casi listo agregar el chocolate amargo y cuando esté derretido añadir la crema y el queso gruyere.</p> <p>Verificar la sal.</p> <p>Para los calamares: saltear el ajo y echalotes. Colocar los calamares y saltearlos. Salpimentar, añadir el vinagre balsámico y saltear un poco más.</p>						



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Servir el risotto con los calamares encima y decorar con el perejil y ají.	
--	--

RECETA: Risotto de chocolate amargo y calamares al balsámico		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y ajo en brunoise. Arroz lavado. Calamares limpios. Calamares limpios separados los cuerpos de las cabezas. Cuerpos cortados en aros y cabezas enteras. Ajo y echalotes en brunoise fino. Ají limpio sin venas ni pepas. Perejil y ají en brunoise.	Plato fuerte a base de risotto de chocolate amargo con calamares salteados al balsámico.	Se puede reemplazar el queso gruyere por queso parmesano.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Lasagna de chocolate amargo, camarones y roquefort				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Pasta de chocolate amargo:						
0,100	Harina	kg	0,100	100%	1,55	0,15
0,060	Huevo	kg	0,60	100%	1,92	0,12
0,030	Agua	litro	0,030	100%	0	0
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
0,015	Chocolate amargo	kg	0,015	100%	6,00	0,09
Relleno de camarones y roquefort:						
0,044	Cebolla perla	kg	0,040	90%	2,00	0,088
0,0042	Ajo	kg	0,004	95%	3,16	0,013
0,044	Tomate riñón	kg	0,040	90%	1,02	0,044
0,082	Tomate de árbol	kg	0,080	97%	1,25	0,10
0,015	Vino blanco	litro	0,015	100%	3,50	0,05





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

0,070	Camarón pelados y limpios	kg	0,070	100%	8,00	0,56
0,0021	Menta fresca	kg	0,002	95%	11,33	0,023
0,010	Queso mozzarella	kg	0,010	100%	6,00	0,06
0,005	Queso roquefort	kg	0,005	100%	47,30	0,23
0,010	Queso mascarpone	kg	0,010	100%	6,50	0,06
0,001	Sal	kg	0,001	100%	0,34	0,0003
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	17,00	0,01
0,015	Aceite de oliva	litro	0,015	100%	16,30	0,24
<b>Crocante de parmesano:</b>						
0,005	Queso parmesano	kg	0,005	100%	13,37	0,06
<b>Aceite de menta:</b>						
0,00105	Menta fresca	kg	0,001	95%	11,33	0,011
0,005	Aceite de oliva	litro	0,005	100%	16,30	0,008
CANTIDAD PRODUCIDA: 200 grs. Costo por porción: \$1,90						
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 200 grs.			
<b>TECNICAS</b>			<b>FOTO</b>			
Para la pasta: colocar la harina en un mesón y formar un hueco en el centro. Añadir el chocolate amargo con el huevo y la sal. Juntar todo y formar						



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

una masa.

Estirar la masa y pasarla por la máquina de pasta hasta que esté lisa y bien delgada. Cortarla en pedazos y cocinarla en el agua.

Para el relleno: saltear la cebolla y el ajo. Añadir el tomate riñón y de árbol. Saltear. Añadir el vino blanco y un poco de agua para cocinar todo. Añadir la menta. Colocar los camarones y cocinar. Salpimentar.

Para armar: colocar un círculo de masa sobre el aro forrado. Untar el mascarpone encima. Seguir con los camarones. Añadir un poco de mozzarella y roquefort. Colocar otro círculo de masa y repetir el proceso hasta terminar con una capa de masa, mascarpone, mozzarella y roquefort.

Hornear hasta que se dore. Para el crocante: derretir el queso parmesano en un sartén y formarlo en “U” para decorar.

Para el aceite de menta: procesar las hojas con el aceite de oliva.

Montar la lasagna en el





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

plato decorando con el aceite alrededor y el crocante encima.	
---	--

RECETA: Lasagna de chocolate amargo, camarones y roquefort		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina cernida. Chocolate amargo diluido en agua. Agua hirviendo con aceite y sal para pasta. Cebolla y ajo en brunoise. Tomate riñón mondado en mirepoix. Tomate de árbol pelado y picado en mirepoix. Pasta ya cocida cortada con aros. Mascarpone mezclado con sal y pimienta. Queso mozzarella rallado. Queso parmesano rallado.	Plato fuerte de lasagna con pasta elaborada de chocolate amargo, relleno de camarones, tomate de árbol y riñón, y cubierta de quesos mascarpone, mozzarella y roquefort.	El horno se debe precalentar anteriormente a 180°C. Se necesita un aro individual forrado la base con aluminio. Se puede agregar más mariscos a la preparación para realizar una lasagna de mariscos. La menta se puede remplazar con albahaca u otra hierba. Se puede hacer la preparación en moldes grandes para ser cortados después.




**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Crème brûlée de chocolate amargo e infusión de albahaca				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,035	Yema de huevo	kg	0,035	100%	1,92	0,067
0,190	Leche	litro	0,190	100%	1,27	0,24
0,060	Crema de leche	litro	0,060	100%	2,80	0,16
0,025	Chocolate amargo	kg	0,025	100%	6,00	0,15
0,035	Azúcar	kg	0,035	100%	0,70	0,02
0,002	Albahaca	kg	0,002	100%	8,14	0,01
Para caramelizar:						
0,010	Azúcar morena	kg	0,010	100%	0,76	0,007
Tuile de jengibre:						
0,010	Mantequilla	kg	0,010	100%	7,16	0,07
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	0,70	0,007
0,015	Miel de abeja	litro	0,015	100%	9,82	0,14



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

			0			
0,002 1	Jengibre	kg	0,00 2	95%	2,04	0,004
0,010	Harina	kg	0,01 0	100%	1,55	0,01
0,001	Flores de albahaca	kg	0,00 1	100%	8,14	0,008
CANTIDAD PRODUCIDA: 150 grs.			Costo por porción: \$0,89			
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 150 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Blanquear la yema con la mitad del azúcar.          Hervir la leche y la crema con la otra mitad. Añadir la albahaca e infusionar.          Cuando haya tomado sabor retirar la albahaca.          Temperar la mezcla de la yema con un poco de la leche hervida. Batir y juntar todo.          Cocinar sin que hierva.          Añadir el chocolate amargo y derretir. Colocar en un molde y refrigerar hasta que cuaje.          Para la tuile: derretir la mantequilla, azúcar y miel.          Cocinar a fuego bajo.          Añadir el jengibre y la harina. Cocinar hasta que espese. Estirar sobre un silpat dándole forma alargada. Hornear por 10 minutos aproximadamente.</p>						

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

<p>Sacar y unir las dos puntas de la tuile para formar un aro.          Para caramelizar: colocar el azúcar morena en la superficie de la crème brûlée y caramelizar con la antorcha. Enfriar un momento y decorar con la tuile y las flores de albahaca.</p>	
---	--

<p>RECETA: Crème brûlée de chocolate amargo e infusión de albahaca</p>		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Jengibre en brunoise fina.          Harina cernida.</p>	<p>Postre de crème brûlée o crema quemada de chocolate amargo infundada con albahaca.          El postre va decorado con una tuile de jengibre y las flores de la albahaca.</p>	<p>Se puede utilizar menta en lugar de la albahaca.          El horno debe estar precalentado a 160°C.          La tuile se puede hacer sin jengibre o con otra especia.          En lugar del silpat se puede engrasar una lata.          Si no se tiene antorcha se puede quemar el azúcar</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

		con una cuchara de metal puesta al fuego para que esté bien caliente.
--	--	---




**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Sorbete de chocolate amargo a la lavanda				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	0,70	0,03
0,030	Chocolate amargo	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,100	Agua	litro	0,100	100%	0	0
0,002	Flores de lavanda	kg	0,002	100%	8,00	0,016
Crocante de glucosa:						
0,010	Glucosa	litro	0,010	100%	2,80	0,02
Decoración:						
0,001	Flores de lavanda	kg	0,001	100%	8,00	0,008





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

CANTIDAD PRODUCIDA: 100 grs. Costo por porción: \$0,25	
CANTIDAD PORCIONES: 2 DE: 50 grs.	
TECNICAS	FOTO
<p>Realizar un almíbar con el azúcar y el agua. Infundir la lavanda en el almíbar. Cuando esté listo retirar las flores y agregar el chocolate amargo. Derretir. Enfriar la mezcla y colocarla en la máquina de helado. Congelar. Para el crocante: colocar la glucosa sobre un silpat en la forma que desee. Hornear por 10 minutos aproximadamente. Sacar del horno y moldear según se desee. Colocar el crocante de glucosa sobre un plato y encima dos bolas de sorbete de lavanda. Decorar con la flor de lavanda.</p>	



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

RECETA: Sorbete de chocolate amargo a la lavanda		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate amargo picado. Flores de lavanda limpias.	Postre a base de sorbete helado de chocolate amargo con infusión de lavanda. La decoración es un crocante de lavanda y flores de la misma flor.	Se debe congelar el tambor de la máquina de helado con 1 día de anterioridad. El horno se debe precalentar a 160°C. Se puede reemplazar la lavanda por otra flor aromática.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTU/



FACULTAD DE CIENCIAS  
DE LA HOSPITALIDAD


**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Mousse de chocolate amargo y mascarpone con miel de horchata				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
Biscocho de maqueño:						
0,140	Maqueño	kg	0,100	71%	0,51	0,071
0,010	Mantequilla	kg	0,010	100%	7,16	0,071
0,010	Queso fresco	kg	0,010	100%	5,72	0,057
0,020	Azúcar	kg	0,020	100%	0,70	0,014
0,060	Huevos	kg	0,060	100%	1,92	0,12
Mousse de chocolate amargo y mascarpone:						
0,180	Huevos	kg	0,180	100%	1,92	0,36
0,030	Chocolate amargo	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,045	Azúcar	kg	0,045	100%	0,70	0,031
0,004	Gelatina sin sabor	kg	0,004	100%	24,00	0,096
0,100	Crema de leche	litro	0,100	100%	2,80	0,28
0,100	Queso	kg	0,100	100%	6,50	0,65

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

	mascarpone		0			
Miel de horchata:						
0,050	Flores y hojas para horchata	kg	0,10 0	100%	20,64	1,03
0,033	Azúcar	kg	0,03 0	100%	0,70	0,023
0,035	Limón	kg	0,01 5	42%	1,69	0,059
Caramelo decoración:						
0,015	Azúcar	kg	0,00 5	100%	0,70	0,01
0,0010 5	Menta fresca	kg	0,00 1	95%	11,33	0,011
CANTIDAD PRODUCIDA: 390 grs. Costo por porción: \$1,02						
CANTIDAD PORCIONES: 3 DE: 130 grs.						
TECNICAS				FOTO		
<p>Mezclar el maqueño con la mantequilla. Blanquear la yema con el azúcar y añadir a lo anterior. Añadir el queso.</p> <p>Batir las claras a punto de nieve. Unir todas las preparaciones.</p> <p>Hornear en la lata por 20 minutos aproximadamente.</p> <p>Para los mousses:</p> <p>Blanquear las yemas con la mitad del azúcar. Batir las claras a punto de nieve con la otra mitad.</p> <p>Unir la mitad de las yemas y las claras con el chocolate y la crema batida.</p> <p>Añadir la mitad de la</p>						

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

gelatina.  
La mitad restante de yemas y claras mezclar con el mascarpone y la gelatina restante.  
Cortar el biscocho con un molde y colocarlo dentro de él.  
Verter los dos mousses al mismo tiempo sobre el biscocho y pasar un palillo para crear un efecto marmoleado. Refrigerar.  
Hacer una infusión con la horchata y cernir las hojas. Reducir hasta la cuarta parte y agregar el azúcar y el limón. Reducir hasta formar una miel.  
Derretir el azúcar y formar un caramelo. Cuando se enfríe un poco realizar diferentes formas para decorar el postre.  
Desmoldar el postre cuando esté más firme. Alrededor de 3 horas.  
Decorar con la miel, los caramelos y hojas de menta.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

RECETA: Mousse de chocolate amargo y mascarpone con miel de horchata		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maqueño pelado y aplastado. Huevos separados en claras y yemas. Mantequilla derretida. Queso fresco rallado. Chocolate amargo derretido. Crema de leche batida. Gelatina hidratada y disuelta. Jugo de un limón.	Postre a base de dúo de mousses de chocolate amargo y mascarpone sobre biscocho de maqueño, acompañado de miel de horchata y decorado con figuras de caramelo.	Se debe precalentar el horno a 175°C. La lata para el biscocho debe estar previamente engrasada. El biscocho se puede hacer también con maduro o banano.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Reinterpretación del chocolate a la taza: Panna Cotta, Streusel y Burbujas				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUT A	INGREDIENT ES	U. C.	C. NET A	REN D. EST.	PRECI O U.	PRECI O C.U.
Panna cotta de chocolate amargo:						
0,040	Crema de leche	litro	0,040	100%	2,80	0,11
0,040	Leche	litro	0,040	100%	1,27	0,05
0,000 5	Gelatina sin sabor	kg	0,000 5	100%	24,00	0,01
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	0,70	0,007
0,009	Chocolate amargo	kg	0,009	100%	6,00	0,05
Streusel de canela:						
0,019	Azúcar morena	kg	0,019	100%	0,76	0,01
0,030	Harina	kg	0,030	100%	1,55	0,04
0,001	Canela en polvo	kg	0,001	100%	15,00	0,01
0,019	Mantequilla	kg	0,019	100%	7,16	0,13
0,000 5	Sal	kg	0,000 5	100%	0,34	0,0001
Burbujas de queso mozzarella:						
0,075	Leche	litro	0,075	100%	1,27	0,09



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

0,025	Mozarella	kg	0,025	100%	6,00	0,15
0,001	Lecitina de soya	kg	0,001	100%	25,00	0,02
CANTIDAD PRODUCIDA: 70 grs.			Costo por porción: \$0,67			
CANTIDAD PORCIONES: 1			DE: 70 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Hervir la crema de leche con la leche y el azúcar. Añadir el chocolate amargo. Disolver. Diluir la gelatina hidratada. Añadir a la mezcla de chocolate. Colocar la mezcla sobre el molde de acetato. Refrigerar hasta que se cuaje.</p> <p>Para el streusel: juntar todos los ingredientes hasta que se forme una masa. Colocar sobre un silpat en formas uniformes. Hornear por 15 minutos o hasta que se empiece a dorar. Sacar del horno y dejar enfriar. Procesar las galletas hasta que se hagan migas.</p> <p>Para las burbujas: calentar la leche y procesar con el mozarella. Cernir. Añadir la lecitina de soya y deshacer. Con la licuadora de mano batir el líquido</p>						

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

<p>hasta que se formen burbujas. Desmoldar la panna cotta retirando el acetato suavemente. Montar el plato inmediatamente colocando las burbujas encima de la panna cotta y el streusel por debajo.</p>	
---	--

RECETA: Reinterpretación de chocolate en taza: panna cotta, streusel y burbujas

MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Gelatina sin sabor hidratada en una cucharada de leche. Chocolate amargo picado.</p>	<p>Postre basado en una reinterpretación del chocolate tradicional en taza que contiene una panna cotta de chocolate amargo, un streusel de canela y burbujas de mozzarella en la superficie.</p>	<p>Se necesita un molde individual de metal forrado con acetato por la parte interior y con papel aluminio en la parte inferior. El horno debe estar precalentado a 175°C. Se pueden utilizar una mezcla de especias dulces en lugar de la canela. Las galletas se pueden hornear en una lata engrasada en lugar del silpat.</p>



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Trío: Garrapiñada, Marshmallows y Fudge de chocolate amargo				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUT A	INGREDIENT ES	U. C.	C. NET A	REN D. EST.	PRECI O U.	PRECI O C.U.
Garrapiñada de chocolate amargo y castañas de cajú:						
0,125	Agua	litro	0,125	100%	0	0
0,125	Azúcar	kg	0,125	100%	0,70	0,08
0,030	Chocolate amargo	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,060	Castañas de cajú	kg	0,060	100%	12,60	0,75
0,000 5	Ají en hojuelas seco	kg	0,000 5	100%	26,00	0,01
Fudge de chocolate amargo y pistachos:						
0,110	Leche condensada	litro	0,110	100%	5,18	0,56
0,090	Chocolate amargo	kg	0,090	100%	6,00	0,54
0,035	Leche	litro	0,035	100%	1,27	0,04
0,024	Pistachos	kg	0,020	83%	16,29	0,39
Marshmallows de chocolate amargo y miel:						
0,120	Agua	litro	0,120	100%	0	0
0,009	Gelatina sin sabor	kg	0,009	100%	24,00	0,21
0,175	Azúcar	kg	0,175	100%	0,70	0,12
0,090	Glucosa	kg	0,090	100%	2,80	0,25
0,090	Miel de abeja	kg	0,090	100%	9,82	0,88

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

0,030	Chocolate amargo	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,030	Cocoa amarga	kg	0,030	100%	5,22	0,15
CANTIDAD PRODUCIDA: 320 grs.			Costo por porción: \$1,08			
CANTIDAD PORCIONES: 4			DE: 80 grs.			
TECNICAS			FOTO			
<p>Para la garrapiñada: derretir el azúcar, chocolate amargo y agua. Cuando esté derretido colocar las castañas de cajú y remover hasta que se forme azúcar. Dejar enfriar un momento y colocar nuevamente al fuego para que se derrita un poco y tome color brillante, añadir el ají en hojuelas. Remover, retirar del fuego y separar.</p> <p>Para el fudge: derretir el chocolate amargo con las leches. Mover hasta que se forme una pasta espesa. Agregar los pistachos y colocar sobre el molde pirex. Refrigerar. Cortarlos en cuadrados.</p> <p>Para los marshmallows: hidratar la gelatina con la mitad del agua. Combinar el azúcar, miel, glucosa y agua restante. Hervir y deshacer. Dejar en el</p>						

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

fuego hasta que llegue a 122°C, retirar y enfriar a 99°C.

Disolver la gelatina, unir con la preparación anterior y batir a velocidad alta.

Cuando esté formando picos suaves colocar el chocolate amargo y batir más hasta formar picos medianos.

Colocar la mezcla sobre papel encerado y dejar cuajar por 2 horas aproximadamente.

Cortar los marshmallows en triángulos y rodarlos por cocoa amarga.

Servir en un plato la garrapiñada, fudge y marshmallows sobre cucharitas individuales.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

RECETA: Trío: Garrapiñada, Marshmallows y Fudge de chocolate amargo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pistachos sin cáscaras. Chocolate amargo derretido.	Trío de chocolate amargo a base de garrapiñada de castañas de cajú con chocolate amargo, fudge de chocolate amargo con pistachos, y marshmallows de chocolate amargo y miel.	Se necesita un molde pirex engrasado para cuajar el fudge. La garrapiñada se puede hacer con cualquier otra nuez y se puede quitar el ají si no se gusta del picante. El fudge al igual se puede elaborar con cualquier otra nuez.




**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: Aguardiente de chocolate amargo				FECHA: 7 de julio de 2009		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U. C.	C. NETA	REN. D. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1,00	Aguardiente de caña	litro	1,00	100%	2,50	2,50
0,200	Chocolate amargo	kg	0,200	100%	6,00	1,20
CANTIDAD PRODUCIDA: 1,200 litros				Costo por		
porción: \$0,15						
CANTIDAD PORCIONES: 24				DE: 50 gr.		
TECNICAS				FOTO		



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

<p>Colocar el chocolate amargo con el aguardiente en una botella de vidrio. Mantenerlo por dos meses a que se macere moviendo el frasco constantemente. Cernir el chocolate al momento de servir.</p>	
---	--

RECETA: Aguardiente de chocolate amargo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate amargo rallado.	Aguardiente de caña macerado con chocolate amargo	Se puede añadir además especias como la canela para que también tenga ese aroma o sabor.



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El Ecuador posee las condiciones óptimas para cultivar cacao de muy buena calidad, el cual se ha venido produciendo desde el siglo XVI.

Es a partir de ahí se ha cultivado la variedad de cacao “arriba”, originario de nuestro país, que es internacionalmente conocido y prestigiado por su aroma fino y sabor prominente. Pequeñas industrias están tratando de dar a conocer este cacao a través de tabletas donde se puede apreciar su sabor, recomendamos que esto se siga haciendo internamente para que nuestra gente conozca lo valioso que tiene el Ecuador y así elijan estos productos frente a los internacionales.

Por su parte existe también la industria del chocolate amargo o “licor de cacao” el cual está destinado ya sea como materia prima de exportación o para uso local. En la ciudad de Cuenca existen tres fábricas principales que se dedican a la este negocio. Las personas que las manejan se han encargado de seguir con la tradición chocolatera de sus familias tratando de cada vez dar un paso adelante en el procesamiento del cacao.





**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Es muy interesante visitar las fábricas y conversar con estas personas que amablemente abren sus puertas y nos dejan invadir su espacio. Ellas conocen el proceso del chocolate como la palma de su mano y lo detallan sin ningún recelo o desconfianza. Además se conocen entre ellas y pudimos notar que no existe ninguna rivalidad; todos buscan un mismo fin: producir un chocolate amargo de calidad sin adiciones de ningún otro ingrediente que lo perjudique.

A los extranjeros que pasan por nuestra ciudad les encanta realizar estas tipo de visitas, por lo que recomiendo que los dueños de estas fábricas se valgan de esto para promover sus productos y dar a conocer sus marcas. Se podrían hacer visitas guiadas para conocer todo el proceso y al final se puede comprar su chocolate amargo. Así su mercado se podrá ampliar y poco a poco podrán abrirse más nacional e internacionalmente. Para crear este servicio, de todas maneras, se debería tener en cuenta la limpieza y presentación de cada local para así dar una buena imagen a los visitantes.

En nuestra ciudad este chocolate amargo ha sido desde hace mucho tiempo el ingrediente principal en la tradición de la bebida en taza. Las personas que lo han venido



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
utilizando por décadas prácticamente han descuidado cualquier otro tipo de utilización para este chocolate porque sus costumbres han pesado más.

En estos tiempos cuando la innovación es parte elemental de cualquier proceso, y en este caso de la cocina, no nos debemos quedar en el “tradicional chocolate en taza” sino experimentar con diferentes productos y técnicas para crear nuevos sabores y sensaciones al paladar. No decimos que lo tradicional se debe dejar de preparar, sino que también debemos abrir nuestra mente y no basarnos en el manejo de ingredientes cómo los conocemos normalmente sino jugar con ellos para obtener nuevos resultados.

En esta investigación logramos esto al crear nuevas recetas incluyendo al chocolate amargo, se tuvo que jugar con las cantidades porque no sabíamos cómo se comportaría el chocolate con los diferentes ingredientes, pero al final todo tuvo su balance. El reto más grande fue incorporar al chocolate en recetas de sal ya que las combinaciones eran desconocidas, a diferencia de las de dulce, pero el resultado final fue muy satisfactorio.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

Los platos fueron degustados por diferentes personas y después de su aprobación se pudo concluir que el chocolate amargo es digno de experimentación en un sinnúmero de preparaciones.

Al principio nos encontramos con personas que no concebían la idea del chocolate en platos de sal hasta que los probaron y señalaron lo contrario. Esto comprueba que hasta los más tradicionales se pueden abrir a sabores ignorados.

Como recomendación general al crear un plato nunca debemos olvidarnos que al combinar ingredientes debemos formar un contraste y equilibrio entre ellos, además de utilizar diferentes texturas y colores para así crear una armonía a la vista y al paladar.

Al incorporar al chocolate amargo en las diferentes recetas pudimos determinar las características que brinda a un plato y con los productos que se lleva muy bien, así podemos recomendar:

- Para salsas es un ingrediente excelente por su contenido de grasa que aporta brillo y viscosidad.



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

- Acompaña apropiadamente a todo tipo de géneros: a mariscos como los langostinos y calamares, carnes como la de cordero, aves de caza como las codornices, entre otros.
- En postres se puede utilizar para numerosas opciones como mousses, cremas, helados y demás.
- El azúcar y la sal resaltan el sabor del chocolate por lo que siempre debemos añadir una pizca de alguno de los dos en las recetas.
- Se complementa muy bien con sabores ácidos como el maracuyá.
- Se debe tener en cuenta que el contenido graso del chocolate amargo es muy alto por lo que debemos disminuir la cantidad de grasa que normalmente utilizaríamos en una receta.

Recomendamos comprar el chocolate amargo de las fábricas nombradas en este trabajo ya que comprobamos que es completamente puro y a veces nos podemos encontrar con chocolates alterados que se venden en el mercado.

Si realmente nos encontramos con alguien a quien no le encante el chocolate amargo podemos aprender de las personas entrevistadas en este trabajo y añadir una parte

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**  
de chocolate amargo del total de chocolate que pide la receta, así le brindaremos un sabor a chocolate más puro a la preparación.

Al final podemos decir que aunque hemos aprendido mucho creando estas once recetas no nos quedaremos solamente con ellas sino seguiremos buscando nuevas combinaciones con diferentes géneros para así aprender cada vez más sobre el chocolate amargo, experimentar y sobre todo disfrutarlo...



## ANEXOS

### ENTREVISTA A LAS FÁBRICAS DE CHOCOLATE AMARGO DE CUENCA

1. ¿Cuándo nació la fábrica de chocolate?
2. ¿Quién la abrió?
3. ¿Por qué le dieron este nombre?
4. ¿De dónde llegaba el cacao?
5. ¿Qué tipo de cacao utilizaban?
6. ¿Qué tipo de chocolate se elaboraba?
7. ¿Qué máquinas producían el chocolate?
8. ¿Dónde se vendía el chocolate producido?
9. ¿A quién pertenece la fábrica en la actualidad?
10. ¿De dónde llega el cacao ahora?
11. ¿Qué tipo de cacao utilizan en la actualidad?
12. ¿Ha trabajado con diferentes tipos de cacao?  
¿Qué cacao piensa que es el mejor?
13. ¿Qué tipo de chocolate elaboran ahora?
14. ¿Han cambiado las máquinas que producen el chocolate? ¿Cuáles utilizan ahora?
15. ¿Dónde se vende el chocolate que producen?
16. ¿Cuál es el proceso de producción del chocolate?



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

17. ¿Qué porcentaje de cacao tiene el chocolate producido en su fábrica?
18. ¿Cuál es el precio del chocolate que venden?
19. ¿Cuáles son sus mayores competidores?
20. ¿Qué tipo de clientes tiene?
21. ¿Para qué utilizan sus clientes el chocolate producido en esta fábrica?
22. ¿Sus clientes utilizan este chocolate para recetas de platos de sal?
23. ¿Cuáles son los planes futuros de la fábrica?

**ENTREVISTA SOBRE EL USO DEL CHOCOLATE EN EL  
SIGLO XXI**

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿En qué año nació?
3. ¿Cómo recuerda usted al chocolate en su infancia?
4. ¿Tiene alguna idea de cuándo llegó el chocolate a Cuenca?



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

5. ¿Dónde conseguían el chocolate? ¿Era difícil de conseguirlo?
6. ¿Utilizaban en su casa el chocolate amargo?
7. ¿En qué recetas lo utilizaban?
8. ¿Cuándo se acostumbraba a tomar el chocolate?
9. ¿Cómo se acostumbraba a tomarlo?
10. ¿Utiliza en la actualidad el chocolate amargo?  
¿Cómo lo utiliza?

NOTA: Las preguntas se utilizaron en entrevistas personales.





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## FOTOGRAFÍAS



Plantaciones de cacao en Pindal, Loja



Fotos: Carolina  
Sánchez



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Mazorcas de cacao tiernas



Fotos: Carolina

Sánchez



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**



Mazorca de cacao madura

Fotos: Carolina  
Sánchez



Chocolate amargo en tabletas



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Granos de cacao antes de ser tostados

Fotos: Carolina Sánchez



Canastas con las cáscaras del cacao



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Barras de chocolate fino de aroma hechas en Ecuador con diferentes porcentajes de sólidos de cacao

Fotos: Carolina  
Sánchez



Barras de chocolate fino elaboradas con cacao ecuatoriano de las marcas Pralus (Francia) y Amedei (Italia)



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## INDUSTRIAL FÁTIMA



El cacao se tuesta a una temperatura de 99° a 121° C aproximadamente

Fotos: Carolina  
Sánchez



Una señora del mercado “ventilando” el grano para descartar la cáscara



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## MOLINOS MEJÍA



Adentro de la fábrica donde ocurre todo el proceso

Foto: Carolina

Sánchez



Los molinos, el cacao se coloca por arriba y el resultado es líquido



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## MOLINOS EL CISNE



Los granos de cacao salen de la tostadora

Fotos: Carolina

Sánchez



Los granos de cacao triturados se ciernen para separar lo gruesos de lo delgado

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
**NUEVAS RECETAS ELABORADAS CON CHOCOLATE  
AMARGO**



Foto: Carolina

Sánchez

Langostinos con miel de maracuyá y ají caramelizado al  
chocolate amargo

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Anticucho de codornices con chocolate amargo y  
llapingacho de yuca



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Chuletas de cordero con salsa de porto, chocolate amargo  
y cranberries



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Risotto de chocolate amargo y calamares al balsámico



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Lasagna de chocolate amargo, camarones y roquefort



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Crème brûlée de chocolate amargo e infusión de albahaca



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**



Foto: Carolina  
Sánchez

Sorbete de chocolate amargo a la lavanda



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Mousse de chocolate amargo y mascarpone con miel de  
horchata





“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Reinterpretación de chocolate a la taza: Panna Cotta,  
Streusel y Burbujas



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”



Foto: Carolina  
Sánchez

Trío: Garrapiñada, Marshmallows y Fudge de chocolate  
amargo



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**



Foto: Carolina  
Sánchez

Aguardiente de chocolate amargo



## BIBLIOGRAFÍA

Allende, Isabel. *Afrodita*. España, Plaza & Janés Editores S.A., 1997.

ANECACAO. *Origen del cacao en el Ecuador*. Internet. <http://www.anecacao.com/spanish/HistoriaCacao.aspx> . Acceso: 20 abril 2009.

APROCAFA. *Cacao Especial: Don Homero*. Internet. <http://www.aprocafa.net/>. Acceso: 8 enero 2010.

Bravo, Hebe. *Beneficios del consumo de chocolate*. Internet. <http://www.innatia.com/s/c-cacao-chocolate/a-beneficios-del-chocolate.html> . Acceso: 1 mayo 2009.

Cabrera, Carmelina. Entrevista personal. Molinos El Cisne, Cuenca, Ecuador. Marzo 2009.

Cedeño Amador, Sergio. *El Gran Cacao CCN-51*. Internet. <http://www.sudnordnews.org/cgi-bin/sudnordnews/index.cgi?l=2&A=113>. Acceso: 8 enero 2010.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
Cobo, Irene y Marcela Erazo. “¡Arriba el Cacao!”. *El Gourmet.com* (Quito), 17 (Julio 2007): 41.

Coe, Sophie D. y Michael D. Coe. *La Verdadera Historia del Chocolate*. México D.F., Fondo de Cultura Económica, 1999.

CORPEI. *Cadena nacional del cacao*. Internet. <http://www.ecuadorcocoaarriba.com/> . Acceso: 25 abril 2009.

Doutre-Roussel, Chloé. *The Chocolate Connoisseur*. Gran Bretaña, Piatkus Books Ltd, 2005.

Gomezjurado, Fanny. Entrevista personal. Residencia, Cuenca, Ecuador. Agosto 2009.

Henestrosa, Guadalupe. “Chocolate, para el cuerpo y el alma”. *El Gourmet.com* (Quito), 17 (Julio 2007): 58.

Joël Robuchon (Comité Gastronómico de Francia). *Larousse Gastronomique en Español*. España, SPES Editorial, 2004.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

MAGAP. *Ecuador: Superficie, Producción y Rendimiento de Cacao.* Período: 2000- 2006.

<http://www.magap.gov.ec/magapweb/BIBLIOTECA/CADENAS%20AGROINDUSTRIALES/CACAO%20Y%20ELABORADOS%20-%20ESTAD%20C3%8DSTICAS%20B%20C3%81SICAS/superporen.pdf> . Acceso: 8 enero 2010.

Malo, Gloria. Entrevista personal. Residencia, Cuenca, Ecuador. Julio 2009.

Martínez, Juan. Entrevista personal. Estudio Sampere, Cuenca, Ecuador. Junio 2009.

Mejía, Mariano. Entrevista personal. Molinos Mejía, Cuenca, Ecuador. Junio 2009.

Moscoso de Malo, Rebeca. Cuaderno de Apuntes de Recetas. Cuenca, Ecuador. c. 1920.

Muñoz de Gomezjurado, Raquel. Cuaderno de Apuntes de Recetas. Cuenca, Ecuador. c. 1920.

Nestlé. “Chocolate negro alta fuente de antioxidantes”. *Vinísimo* (Quito), 20 (2009): 39.

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Peralta, Catalina. Entrevista personal. Industrial Fátima, Cuenca, Ecuador. Enero 2009.

Quingaísa, Eugenia. *Estudio de Caso: Denominación de Origen “Cacao Arriba”*. Internet. [http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects\\_SQP\\_Santiago/Documentos/Estudios%20de%20caso/Cacao\\_Ecuador.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/agns/Projects_SQP_Santiago/Documentos/Estudios%20de%20caso/Cacao_Ecuador.pdf). Acceso: 8 enero 2010.

Ramírez, Carlos. Entrevista personal. Residencia, Cuenca, Ecuador. Julio 2009.

Sánchez, Leisa. “La “pepa de oro” ecuatoriana y su reconquista del mundo”. *Viníssimo* (Quito), 20 (2009): 31-35.

Schuhmacher, Karl, Leopold Forsthofer, Silvio Rizzi y Christian Teubner. *El Gran Libro del Chocolate*. España, Editorial Evergráficas, 1996.

Soria Vasco, Jorge. *Breve historia del cultivo de cacao en el Ecuador*. Internet. [http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia\\_cacao.htm](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm) Acceso: 22 abril 2009.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Strassburg, Horst. *Chocolates Exquisitos*. Colombia, Panamericana Editorial Ltda., 2002.

Trujillo, Ernesto. “De Gran Cacao a Gran Chocolate”. *Mundo Diners* (Quito), 295 (Diciembre 2006): 36-39.

Tullius, John Q. *Heavenly chocolate quotes*. Internet. <http://www.great-inspirational-quotes.com/chocolate-quotes.html>. Acceso: 10 enero 2009.

Vintimilla, Berta. Entrevista personal. Restaurante Villa Rosa, Cuenca, Ecuador. Julio 2009.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *El Sabor de los Recuerdos*. Quito, Altaflor, 2005.

Wikipedia. *Theobroma cacao*. Internet. [http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma\\_cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao). Acceso: 15 mayo 2009.

Wikipedia. *Manteca de cacao*. Internet. [http://es.wikipedia.org/wiki/Manteca\\_de\\_cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Manteca_de_cacao). Acceso: 20 mayo 2009.





UNIVERSIDAD DE CUENCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

**UNIVERSIDAD DE CUENCA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Esquema para la presentación de la Monografía previa a la  
obtención del título de fin de carrera

**Título:**

“El chocolate amargo en la cocina cuencana actual, nuevas  
recetas”

**Autora:**

Carolina Sánchez Ramírez



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## **ESQUEMA PARA LA PRESENTACIÓN DE LA MONOGRAFÍA PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE FIN DE CARRERA**

### **1. TÍTULO DE LA MONOGRAFÍA**

El chocolate amargo en la cocina cuencana actual, nuevas recetas.

### **2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE**

Carolina Raquel Sánchez Ramírez

### **3. RESUMEN DEL DISEÑO DE LA MONOGRAFÍA**

Mi monografía se basará en el estudio sobre el uso del chocolate amargo en Cuenca en la primera década del siglo XXI, a través de entrevistas a personas que se destacan dentro del arte culinario, con dicho producto.

El trabajo a desarrollarse incluirá investigaciones de campo sobre los diferentes lugares de producción del chocolate en la ciudad.

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



**“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”**

En este trabajo buscaré desarrollar nuevas recetas para utilizar el chocolate amargo que producimos hoy en Cuenca, en platos de sal como de dulce.

#### **4. PLANTEAMIENTO DE LA MONOGRAFÍA**

El uso del chocolate amargo esta restringido para la tradicional bebida en taza. No se han desarrollado nuevas recetas a partir del mismo. Considero que es necesario establecer la situación de su uso en Cuenca y desarrollar nuevas recetas que permitan aprovechar más y mejor este producto. El Ecuador es uno de los principales productores de cacao del mundo, y no hemos podido aprovechar este recurso en toda su riqueza, el mismo que podría llegar a ser parte de la cocina típica de nuestro país.

#### **5. RESUMEN DE CAPÍTULOS**

##### **Capítulo 1. El chocolate amargo en la cocina cuencana de la primera década del Siglo XXI**

En este capítulo trataré sobre los usos y recetas empleadas con chocolate amargo en la primera década del Siglo XXI,

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
para esta investigación me basaré en diferentes entrevistas con personas conocedoras sobre éste tema y así obtendré la información más cercana y fidedigna posible.

## **Capítulo 2. Actual producción del chocolate amargo en la ciudad de Cuenca**

El capítulo dos tratará sobre las diferentes fábricas que producen chocolate amargo en la ciudad de Cuenca. Para esto haré visitas a estas y obtendré información sobre su historia y producción de chocolate.

## **Capítulo 3. Nuevas recetas con chocolate amargo cuencano**

El capítulo tres lo desarrollaré realizando y estandarizando diez recetas nuevas a base del chocolate amargo. Aplicaré mis conocimientos para crear recetas tanto de dulce como de sal utilizando este ingrediente producido en la ciudad de Cuenca.



## 6. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

En el libro El Sabor de los Recuerdos, Eulalia Vintimilla habla de las tradiciones en su familia con el chocolate, y de los tiempos en los que tomaban una taza de chocolate además cómo éste podía ayudar a las mujeres después del parto.

En el libro El Sabor de los Recuerdos, Eulalia Vintimilla habla de las tradiciones en su familia con el chocolate, y de los tiempos en los que tomaban una taza de chocolate además cómo éste podía ayudar a las mujeres después del parto.

Recorrido por los Sabores de Ecuador Tomo I habla del origen del cacao y como éste pasó de ser una bebida sagrada azteca a ser una popular bebida en Europa mezclándose con otros sabores.

También de tradicionales bebidas con chocolate en algunas zonas del Ecuador.

En el Tomo II de Recorrido por los Sabores del Ecuador podemos aprender recetas tradicionales para tomar el chocolate a la taza en la Sierra del Ecuador: “El chocolate,



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
que se prepara con agua, leche y pasta de cacao, generalmente amarguita, como era el *socomuso* de la Colonia. Se sirve con pan y queso.” (119)

El Gran Libro del Chocolate señala la historia de éste, su cultivo, producción, y fabricación. También habla sobre los tipos de chocolate existentes en el mundo y los países más renombrados que los producen. Cuenta como la psicología está relacionada con el chocolate. Este libro contiene varias recetas y usos del chocolate.

En el diccionario Larousse Gastronomique podemos encontrar la historia, variedades y empleos del cacao.

En un artículo del diario El Mercurio sobre los Molinos de Chocolate Fátima nos cuenta sobre ésta fábrica de chocolate en Cuenca muy artesanal. En la que detalla todos los procedimientos desde la pepa del cacao hasta la tableta de chocolate: “En este trabajo los hombres son escasos, son las mujeres las que hacen el chocolate. Ellas trabajan el cacao hasta convertirlo en chocolate para venderlo luego en la plaza”.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## **7. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS**

### **Objetivos**

#### **Generales:**

- Conocer el uso del chocolate amargo en Cuenca en la primera década del siglo XXI.

#### **Específicos:**

- Establecer nuevos usos culinarios para el chocolate amargo.

### **METAS**

Desarrollar 10 recetas con nuevas aplicaciones del chocolate producido en la ciudad.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
**TRANSFERENCIA Y DIFUSIÓN DE RESULTADOS**

A través de una conferencia a estudiantes de Gastronomía ya que este sería un tema interesante para ellos.

Una copia de mi tesis quedará en el Centro de Documentación de la Facultad para uso de los estudiantes. Mediante un libro o folleto sobre los nuevos usos del chocolate.

## **PRINCIPAL IMPACTO**

**Impacto Cultural:** Al desarrollar nuevas recetas con chocolate, va a despertar nuevamente el hábito en las personas de crear nuevas ideas de sabores en el arte culinario.

## **8. TÉCNICAS DE TRABAJO**

- Técnica de Fichaje
- Entrevista
- Fotografía
- Técnicas de Cocina





## 9. BIBLIOGRAFÍA

D. Coe, Sophie y Michael D. Coe. *La Verdadera Historia del Chocolate*. México D.F., Fondo de Cultura Económica, 1999.

Círculo de Lectores. *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*. Colombia, Editorial Printer Latinoamericana Ltda.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *El Sabor de los Recuerdos*. Quito, Altaflor, 2005.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca, Imprenta y Offset Atlántida, 1993.

Nestlé Servicio al Consumidor. *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo I Cuarta Edición*. Quito, Edimpres, 2005.

Nestlé Servicio al Consumidor. *Recorrido por los Sabores del Ecuador Tomo II Cuarta Edición*. Quito, Edimpres, 2005.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
Comité Gastronómico de Francia. *Larousse Gastronomique en Español*. España, SPES Editorial, 2005.

Strassburg, Horst. *Chocolates Exquisitos*. Colombia, Panamericana Editorial Ltda., 2002.

McFadden, Christine y Christine France. *El Gran Libro del Chocolate*. España, Grupo Editorial Edipresse, 1997.

Vallejo, Raúl. *Manual de Escritura Académica. Guía para estudiantes y maestros*. Quito, Corporación Editora Nacional, 2003.

Trujillo, Ernesto. “De Gran Cacao a Gran Chocolate”. *Mundo Diners* (Quito), 295 (Diciembre 2006): 36-39.

Erazo, Marcela. “Estirpe de Chocolate”. *El Gourmet.com* (Quito), 17 (Julio 2007): 34-38.

Cobo, Irene y Marcela Erazo. “¡Arriba el Cacao!”. *El Gourmet.com* (Quito), 17 (Julio 2007): 40-50.

Henestrosa, Guadalupe. “Chocolate, para el cuerpo y el alma”. *El Gourmet.com* (Quito), 17 (Julio 2007): 58.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

Cobo, Irene. “La cocina trae paz y tranquilidad”. *El Gourmet.com* (Quito), 21 (Noviembre 2007): 31-36.

“El cacao, esencia ecuatoriana”. *El Gourmet.com* (Quito), 26 (2008): 28-31.

“Fusión sensual”. *El Gourmet.com* (Quito), 26 (2008): 44-48.

“Amor y Chocolate”. *El Gourmet.com* (Quito), 26 (2008): 65-77.

“Espacio de chef y chocolates”. *El Gourmet.com* (Quito), 26 (2008): 78-84.

“El Chocolate de toma todas las tardes, como golosina”. Internet. [www.elmercurio.com.ec](http://www.elmercurio.com.ec). Acceso: 2 noviembre 2007.

“El Chocolate de la Abuela”. Internet. [www.eldiario.com.ec](http://www.eldiario.com.ec). Acceso: 2 noviembre 2007.

“Caoni Chocolate”. Internet. [www.caonichocolate.com](http://www.caonichocolate.com). Acceso: 2 noviembre 2007.



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”  
“Conozca donde se produce el mejor chocolate del mundo”.  
Internet. [www.tvecuador.com](http://www.tvecuador.com). Acceso: 2 noviembre 2007.

“Chocolate combinado con aceite de oliva”. Internet.  
[www.amigosdelchocolate.com/colecciones](http://www.amigosdelchocolate.com/colecciones). Acceso: 9  
septiembre 2008

“Quién dijo que el chocolate era un postre?”. Internet.  
[www.amigosdelchocolate.com/colecciones](http://www.amigosdelchocolate.com/colecciones). Acceso: 9  
septiembre 2008

## 10. RECURSOS HUMANOS

<b>RECURSOS HUMANOS</b>	
<b>Director</b>	480,00
<b>Investigador</b>	2200,00
<b>Total</b>	<b>2680,00</b>



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## 11. RECURSOS MATERIALES

<b>Cantidad</b>	<b>Rubro</b>	<b>Valor Total</b>
1	Libro "El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana"	15,00
1	Libro "El Sabor de los Recuerdos"	69,00
2	Libro "Recorrido por los sabores del Ecuador"	20,00
1	Libro "La Verdadera Historia del Chocolate"	60,00
1	Libro "Larousse Gastronomique"	100,00
1	Libro "Chocolates exquisitos"	12,00
1	Libro "El Gran Libro del Chocolate"	60,00
2	Revista El Gourmet.com	8,00
1	Revista El Gourmet.com	4,99
1	Grabadora	40,00
3	Cassette	2,40
1	Cámara Fotográfica Digital	300,00
50	Revelada de fotos	18,00
96	Horas de Internet	54,00
1	Computadora	800,00
1	Impresora	200,00
1	Tinta de Impresora	40,00

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

1	Resma de papel	5,00
1	Anillado	5,00
2	Esferográficos	0,50
1	Cuaderno	3,00
1	Engrapadora	6,00
1	Caja de Grapas	2,00
1	Perforadora	3,00
100	Fotocopias	3,00
5	CD	5,00
1	Cocina con horno	400,00
1	Batidora profesional	300,00
1	Máquina de helado	50,00
1	Cacerola	30,00
1	Sartén de teflón	25,00
1	Espátula de calor	10,00
1	Molinillo de madera	1,00
2 lb	Chocolate amargo	4,00
500 gr	Chocolate semi-dulce	6,00
500 gr	Queso mozzarella	3,50
250 gr	Queso fresco	2,00
1	Lomo fino	10,00
1	Pollo	4,00
1	Pechuga de pavo	5,00
4 kg	Azúcar	2,40

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

500 gr	Sal	0,40
1 lt	Crema de leche	2,50
3 lt	Leche	3,30
1 kg	Mantequilla	4,80
30	Huevos	2,50
300 gr	Ciruelas pasas	2,50
200 gr	Nueces	3,00
300 gr	Tomates deshidratados	4,50
500 ml	Aguardiente	1,50
2 kg	Harina	2,00
20 gr	Jengibre	0,50
100 gr	Café soluble	1,00
250 gr	Frambuesas	1,60
500 gr	Queso crema	4,50
1 kg	Azúcar impalpable	1,50
10 gr	Canela	0,70
500 gr	Frutillas	1,10
100 gr	Macadamias	1,40
250 gr	Leche de coco	3,00
60 gr	Esencia de vainilla	1,00
100 gr	Lechuga	0,40
400 ml	Leche condensada	1,30
3	Depreciación de máquinas	150,00
<b>TOTAL</b>		<b>2883,79</b>

Autora: CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ



“EL CHOCOLATE AMARGO EN LA COCINA CUENCANA ACTUAL, NUEVAS RECETAS”

## 12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El chocolate amargo en la cocina cuencana actual, nuevas recetas.

Período 2008-2009

ACTIVIDAD												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Presentación del diseño de investigación	X											
2. Recolección y organización de la información	X	X	X									
3. Discusión y análisis de la información			X	X	X							
4. Experimentación de las recetas					X	X	X					
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos							X	X				
6. Redacción del trabajo								X	X	X		
7. Revisión final											X	X
8. Impresión y anillado del trabajo												X





### 13. PRESUPUESTO

<b>Concepto</b>	<b>Aporte del estudiante</b>	<b>Otros aportes</b>	<b>Valor total</b>
<b>Recursos Humanos</b>			
Investigador	2200,00		2200,00
Director	480,00		480,00
<b>Gastos de Movilización</b>			
Transporte	70,00		70,00
Viáticos y subsistencias	50,00		50,00
<b>Gastos de la investigación</b>			
Insumos	40,00		40,00
Material de escritorio	11,50		11,50
Bibliografía	348,99		348,99
Internet	54,00		54,00
<b>Equipos, laboratorios y maquinaria</b>			
Laboratorios	100,00		100,00
Computador y accesorios	1350,00		1350,00
Máquinas	956,00		956,00
<b>Otros</b>	161,30		161,30
<b>TOTAL</b>	<b>5821,79</b>		<b>5821,79</b>