



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RESUMEN

Elaboración artesanal de nuevos bombones y trufas con chocolate, es una investigación que recopila historia, en este caso del chocolate desde tiempos remotos, así como una vasta información de su cultivo, usos y posteriormente del proceso que atraviesa en la finca y en la fábrica para lograr lo que hoy conocemos como chocolate. La selección de recetas comunes y productos extraños a la confitería como especias y té, y fusionarlos, conservando su esencia, será un reto para concretar esta monografía y poner a disposición de los amantes del chocolate las diferentes opciones para practicarlas. Sin dejar a un lado los rellenos y productos primero utilizados por los inventores de éstas delicias se lleva a cabo una investigación profunda de éstos detalles que sin ellos no podríamos haber alcanzado la innovación y quizá sean ellos los que perduren a lo largo de esta nueva era y sigan fascinando a los paladares más exigentes.

PALABRAS CLAVES:

CHOCOLATE, ELABORACIÓN ARTESANAL, TEXTURA, TEMPLADO, RELLENO, TEMPERATURAS, AROMAS, TÉCNICAS



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ABSTRACT

Artesanal manufacture of new chocolates and truffles, is an investigation that compiles history, in this case chocolate's, since remote times, likewise it compiles a vast information of its cultivation, use and the process that it has to go through in the farm and factory to achieve what nowadays we know as chocolate. The selection of traditional recipes and products which are not common in confectioner's like spices and tea, fusing them, but keeping their essence will be a challenge to finish this monography and putting at chocolate lovers' service different options so they can put in practice. Without forgetting the chocolate's fillings and products first used by the inventors, in addition carrying out a deep investigation would be important, without it we could not reach the innovation. Anyway I aim to keep fascinating the most demanding palates.



ÍNDICE

Introducción.....	5
Capítulo I	
Historia y Origen del cacao.....	7
Capítulo II	
Bombones, Técnicas de elaboración y Rellenos.....	21
Capítulo III	
Trufas, Técnicas de elaboración y Rellenos.....	50
Entrevista.....	62
Conclusiones y Recomendaciones	63
Glosario.....	66
Recetas.....	70



UNIVERSIDAD DE CUENCA

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

**ELABORACIÓN ARTESANAL DE NUEVOS BOMBONES Y TRUFAS CON
CHOCOLATE**

**Monografía previa a la obtención del título de: “Licenciada en Gastronomía y
Servicios de alimentos y Bebidas”**

LDA. MARLENE JARAMILLO

DIANA CAROLINA VALLEJO DELGADO

CUENCA, FEBRERO DE 2011



Agradecimientos

Un período más concluyó, y nuevas puertas se han abierto para dar un paso más adelante en la vida.

Mis agradecimientos a Dios por ser el que ha guiado mis pasos para acudir a las personas correctas para la culminación de una de mis metas y por darme la fortaleza para no rendirme.

A mis padres Armando y Rosa María por darme la oportunidad de descubrir un mundo nuevo y darme el apoyo incondicional en las decisiones que tomo.

A mi hermano Cristian por ser el catador de mis experimentos y la dulce compañía en mis momentos de desánimo.

A la Escuela de Gastronomía, de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, por los conocimientos transmitidos.

Mi eterna gratitud a mi directora de monografía, Lcda. Marlene Jaramillo por ser mi maestra, por los sabios consejos, por el tiempo y dedicación sin límites a lo largo de este proceso.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Introducción

Los primeros árboles de cacao se dice que crecían de forma salvaje en el Amazonas ya que aparecen en algunos grabados de la cerámica Maya del año 1000 a.C. Por miles de años los Mayas consumían una bebida elaborada a base de las semillas de cacao, especialmente en ceremonias religiosas ganándose así el título de bebida de los dioses, y es así que por varios siglos las semillas de cacao fueron utilizadas como moneda, medicina y energizante. (Chloé Doutre-Roussel, pg 17)

Hoy en día el chocolate es muy popular alrededor del mundo ya que se convirtió en un producto al alcance de todos y es el perfecto presente para toda ocasión, sin embargo para lograr un chocolate fino y de sabor impecable es necesario que el chocolate pase por varios procesos que le aportarán el sabor, textura y aroma. Pero para llegar a la elaboración de bombones y trufas el chocolate debe atravesar por más etapas como el templado. Existen muchos productos que aportan a la elaboración de bombones y trufas ya sea como rellenos en el caso de los bombones o como saborizantes y coberturas en el caso de las trufas.

En ésta monografía la teoría y la práctica formarán una alianza perfecta en la cual 16 recetas de bombones serán elaboradas con ingredientes y cantidades exactas.

En el capítulo I se dará a conocer más a profundidad la historia del cacao, incluyendo las características del árbol cacaotero llamado *Theobroma cacao*, sus hojas, fruto y las condiciones en las que se desarrolla ya sean climáticas o las condiciones de terreno, y por supuesto datos de donde provienen esas semillas, sin olvidar su valor nutricional.

Las semillas luego de pasar por el proceso en la finca que es la cosecha, fermentación y secado debe atravesar otro proceso en la fábrica que comprende las siguientes etapas tostado, descascarillado, conchado y templado. Estos procesos van a aportar textura, sabor, brillo y color al chocolate.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Existen varias técnicas para elaborar bombones y en el capítulo II están descritas, analizadas y puestas en práctica.

El templado es una técnica básica y de ésta dependerá básicamente la calidad del bombón, éste le proporcionará el brillo y la textura adecuada. Por otro lado hay diferentes tipos de relleno como el mazapán, que es imprescindible conocerlo por lo que es una técnica básica en éste trabajo, así como el nougat, gianduja, ganache y praliné. Son los rellenos que se conocen comúnmente y brindan un exquisito sabor al chocolate por el uso de frutos secos como las almendras y otros, combinados con crema y diferentes tipos de chocolate. Se utilizarán y analizarán otros productos como frutos secos, frutas, licores y especias.

Finalmente en el III capítulo se analizará el tema las trufas. El nombre de trufas se debe a la semejanza de éstas a los hongos silvestres llamados trufas. La base para elaborar trufas es el ganache, que es la mezcla de crema de leche y chocolate. Sin embargo hay varios productos que se pueden utilizar en su elaboración y pueden ser especias, frutas, licores que aportarán sabor a éstas delicias. También están las coberturas para trufas, cuyo objetivo es mejorar la presentación de éstas. Además se pondrá en práctica las técnicas para la elaboración de trufas y se indicará los nuevos productos para elaborarlas.



Capítulo I

Historia y Origen del cacao

El cacao a lo largo de su historia ha ido transformando la vida de todos aquellos que lo cultivaron, dándoles nuevas formas de subsistir, incluso nuevas formas de consentirse o simplemente ha sido el secreto de muchos para sus recetas farmacéuticas o de cocina. Sin embargo ha existido mucha polémica sobre el origen de éste árbol, aunque no cabe duda de que es un producto autóctono del Nuevo Mundo y que fue descubierto por los españoles al llegar en sus embarcaciones. Los árboles de cacao crecen de forma silvestre en América del Sur, en la cuenca de los ríos Amazonas y Orinoco. Sin embargo los primeros en domesticar ésta planta cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*, fueron los habitantes de Mesoamérica (México, BÉlice, Guatemala, Honduras y El Salvador). (D. Coe, Sophie, p. 85)

Sophie D. Coe en su libro *Las primeras Cocinas de América* señala que en las ilustraciones precolombinas de la preparación de la bebida muestran como se levantaba la espuma vertiendo el líquido de un vaso con forma cilíndrica, a otro.

Los Aztecas utilizaban las semillas para elaborar una bebida, prensando los granos y de ésta manera se elaboró una pasta de cacao líquida o semilíquida que denominaban en náhuatl como xocolatl. La bebida tenía cualidades energizantes y se elaboraba de la siguiente manera: primero tostaban los granos y luego los trituraban y hacían una pasta que la mezclaban con agua.

Este valioso producto fue la herencia que los Olmecas les dejaron a los Mayas y estos a su vez heredaron a los Aztecas. Estos le dieron el nombre de cacaoalt o agua de cacao. Las investigaciones realizadas aseguran que viene de la palabra náhuatl xoco que significa agrio y alt que significa agua. Otra investigación señala que los Aztecas elaboraban varias bebidas a base de cacao y una de ellas constituía en mezclar la masa de maíz con agua y con cultivos de hongos y esto le daba el sabor agrio a la bebida. La tercera explicación que también tiene resultados poco válidos es que viene del sonido que hace el molinillo el momento



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de batir, “choco, choco”. El molinillo se utilizaba para elaborar la bebida, mezclándola para hacerla espumosa, se vertía la bebida en una vasija de cobre o plata que tenía un agujero en la parte superior donde se introducía el molinillo y se empezaba a mover hasta que se haga espumosa la bebida. (D. Coe, Sophie, p. 87)

Siglos más tarde el emperador azteca Moctezuma o Motecuzhoma: *príncipe enojado*, en náhuatl, almacenaba en sus bodegas cacao molido y hacía que sus esclavos elaboren xocolatl para él, y la ofrecía a sus invitados. Moctezuma bebía varias veces al día en copas de oro al igual que toda la nobleza palaciega, y llevaban con ellos a todo lado unos frascos de oro y en ellos cacao molido. Los aztecas creían que el xocolatl les otorgaba algún tipo de poder mágico y por eso era tratado con mucho respeto. (Collister, Linda, pg 10)

“Los esclavos de Moctezuma se sentaban junto a unos batidores de madera y batían y batían hasta que la masa de cacao formaba un remolino y flotaba en el agua por lo menos hasta el momento de servirse el xocolatl.” (Schuhmacher, Karl et al, 9).

Como en diferentes partes del mundo aquí también existían las diferencias entre nobles y plebeyos. Los plebeyos llegaron a consumir el xocolatl pero no elaborado con todas las delicias que lo consumía el emperador Moctezuma; en palacio elaboraban xocolatl con vainilla, miel silvestre, jugo de agave y hasta con chile, mientras que las clase bajas solamente consumían la pasta de cacao con agua, lo cual la hacía una bebida sumamente amarga. Los soldados la bebían para mantenerse fuertes y sostener sus estómagos durante varias horas.

Francesco Carletti en la obra El gran libro del chocolate señala:

“ésta bebida se toma de un trago y satisface y alivia maravillosamente a la naturaleza corporal, a la que proporciona alimentos y fuerzas en tal medida que los habituados a tomarla no pueden mantenerse fuertes sin ella, aunque consuman otros alimentos...”



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los Mayas creían que Kukulcán (o Quetzalcóatl) que para ellos era el creador del universo, luego de crear a la humanidad les obsequió las semillas de cacao. Todos los años los aztecas hacían una celebración para honrar al dios del cacao Ek Chuah, ofreciéndole sacrificios de animales como perros, también ofrendas de chocolate, incienso, e incluso sacrificaban a la esclava más hermosa como ofrenda y antes de su sacrificio le daban mucho chocolate a la víctima para sosegar su pena durante la semana anterior al sacrificio. (Collister, Linda, p. 6)

Este fruto era tan significativo que formaba parte de los momentos más importantes en la vida de los aztecas, marcaba una huella en su existencia ya sea en los momentos más amargos para algunos o sencillamente en los momentos de mayor gozo, por ejemplo durante la ceremonia nupcial había un intercambio de la bebida de chocolate entre el novio y la novia, y los niños solían recibir el bautizo con el agua de chocolate.

El primer español que descubrió las semillas de cacao se dice que fue Cristobal Colón, en su cuarto viaje a América en 1502, se cruzó con una embarcación Azteca de comercio el Golfo de Honduras. Este encuentro le permitió llevarse muestras de algunos recursos del país, y se encontró con unas semillas que parecían almendras que los Aztecas utilizaban como moneda. A su regreso a España lleva consigo muestras de éstas semillas para presentársela a los reyes Católicos, pero no tuvo éxito por su sabor amargo, picante y por su aspecto sucio. El Italiano Giralomo Benzoni en su Historia del Nuevo Mundo , publicada en 1575 la describió como una “*bebida para cerdos*”, sin embargo no contó que durante su visita al Nuevo Mundo se produjo escasez de vino de modo que al probar la bebida de los Aztecas y al final de su publicación la describe como “... *un tanto amargo, pero satisface y refresca el cuerpo, pero no es embriagante*”. (D. Coe, Sophie, p. 89)

Pero no fue sino hasta el siglo XVI en 1528, cuando Hernán Cortés en su viaje a América conoce ésta bebida debido a que el Rey Moctezuma lo invita a su mesa, y como era su costumbre ofrecer xocolatl a todos sus invitados nobles se la ofrece



UNIVERSIDAD DE CUENCA

al explorador, y éste inmediatamente queda encantado por su sabor fuerte, amargo y a su vez estimulante a los sentidos. Entonces en su viaje de regreso decide llevar una muestra a su tierra natal España y es ahí que convence al rey que en ese tiempo ya era Carlos primero con las siguientes palabras “una copa mantiene en vigor al soldado durante todo el día” (Hernán Cortés 9). Al escuchar éstas palabras el rey queda inmediatamente encantado. (Shuhmacher, Karl et al, p. 9)

La idea de ésta nueva clase de bebida no agradó en un principio a los europeos por lo que la bebida tuvo que adaptarse a los gustos del continente antiguo, añadiendo azúcar a la mezcla.

Una polémica que vale la pena anotar, es la que desencadena la introducción del azúcar y canela a la bebida, fuentes aseguran que a finales del siglo XVI cuando llegan las embarcaciones denominadas Galeones de Manila desde las Filipinas cargadas de mercaderías valiosas como jarrones de la Dinastía Ming, biombos japoneses, tafetanes, sedas, terciopelo, pimientas, canela, etc, con rumbo a España atravesaban México y fue ahí que se introdujo la canela. Por otra parte los españoles en sus llegadas al continente introdujeron la caña de azúcar en América y pudo ser ahí donde empieza la práctica de combinar los dos productos. (Collister, Linda, p. 7)

Otra fuente indica que fueron los monjes españoles los primeros en sustituir a la miel que los indígenas utilizaban por el azúcar. En cualquiera de los casos las entidades religiosas se destacan en éste ámbito. (Lagorce, Stéphan, p. 11)

Una vez introducida ésta bebida en España, se convirtió en un lujo que solamente podían darse los que pertenecían a las clases altas de la sociedad. En las fiestas o reuniones, mientras los varones se entretenían con sus conversaciones, las damas se tomaban dos a tres tazas de chocolate. Gracias al cacao España se convirtió en uno de los países más ricos de Occidente.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

A principios del siglo XVII el italiano Antonio Carletti realiza un viaje a occidente a tierras colonizadas por los españoles y descubre ésta bebida, y lleva en su regreso una muestra de ésta a Italia. Y es así como los italianos conocen el arte de elaborar la bebida.

Se dice que Francia fue el segundo país europeo en adquirir éste producto, gracias a la infanta española María Teresa hija de Felipe IV que se casó con Luis XIV para sellar la paz entre España y Francia, le dio como regalo de bodas, la bebida de chocolate. A partir de éste acontecimiento se empezó a servir en Francia en las fiestas que hacía Luis XIV las bebidas de té, café y chocolate.

A mediados del siglo XVII el cacao llega a formar parte de la farmacología alemana y francesa, y solamente se vendían en farmacias por sus propiedades curativas. (Schumacher, Karl, p. 10)

A finales del siglo XVII se inventan unos artefactos para elaborar chocolate caliente, eran unas ollas de cobre profundas con una tapa que las cubría y un agujero en la mitad de la tapa para introducir un molinillo de madera y mientras se diluye el chocolate en el agua hirviendo se revuelve con el molinillo.

El holandés Conrad Van Houten , fue el inventor de una máquina que servía para prensar las semillas de cacao y separar la manteca de la pasta, el resultado fue una pasta de cacao con un mínimo de grasa que pudo ser pulverizada dando lugar al cacao en polvo. (Figoni, Paula, p. 320)

Suiza también vivió un gran momento cuando fue la sede del invento de la primera tableta de chocolate con leche (leche en polvo) que fue descubierta por Henry Nestlé pero Daniel Peter fue el que elaboró la combinación.

A mitad del siglo XIX los suizos se destacan por la invención de la máquina para ejecutar el conchado o concheado, que sirve para refinar y homogeneizan la pasta de cacao dándole al chocolate una consistencia y aroma suaves. Expertos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

aseguran que éste proceso se debe realizar con un mínimo de tres días a una temperatura mínima de 65C y un máximo de 75C.

Y es así que empresarios ingeniosos como Lindt, Hershey, Nestlé, Tobler, etc, han ido dando significativas aportaciones al chocolate, bien sea inventando maquinarias más eficaces o proporcionando ideas valiosas. De ésta manera es que poco a poco el chocolate se ha ido convirtiendo en un acompañante completo.

El árbol de cacao:

El árbol de cacao es una especie del género theobroma cuyo significado en castellano es “alimento de los dioses”, hay distintas variedades que pertenecen a éste género pero la que es de interés para la elaboración comercial es el árbol de la variedad theobroma cacao.

Es un árbol sumamente delicado que no se adapta a cualquier ambiente y que se estropea fácilmente, por ésta razón requiere de mucho cuidado y para cosechar el fruto es indispensable el trabajo manual, no existe ninguna maquinaria que pueda reemplazar dicho trabajo, porque se estropearía.

El árbol de cacao llega a medir entre cuatro y 10 metros de altura, el tronco es ligeramente grueso, de él nacen unas ramas más delgadas y los frutos crecen en el tronco y las ramas, las flores que son de un color amarillo limón o ligero tono rosa también nacen de las ramas, sus hojas son alargadas y de color verde.

Un árbol puede producir entre 20 a 30 mazorcas de cacao en la variedad criollo, cuando maduran son de un color rojizo, amarillo o verde. Son de forma ovalada y miden de 10 a 20 cm de largo, tienen la cáscara sumamente dura, en el momento en que se abre el fruto dentro se encuentran las semillas cubiertas por una capa glutinosa de color blanco, se pueden extraer de 25 a 50 semillas en forma de haba de una misma mazorca.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El árbol de cacao puede dar fruto todo el año pero hay dos fechas principales en que la cosecha es abundante, en mayo y en noviembre.

De la variedad *Theobroma cacao* se derivan dos variedades de árboles, éstas son: el Criollo y el Forastero. El criollo proviene especialmente de Ecuador y Venezuela. Las semillas provenientes de esta variedad poseen un gran aroma aún mayor al de las semillas que proceden de la variedad forastero y sirven para elaborar chocolate oscuro, es el mejor y el más costoso, pero la producción de cacao de éste árbol es menor al del forastero, se facilita la siembra de ésta variedad en los sectores lluviosos y en regiones relativamente altas. (Chloé Doutre-Roussel, p. 58)

”Las semillas latinoamericanas crecían del árbol llamado Criollo , el más fragante, pero también el más frágil, como se ha podido ver” (Chloé Doutre-Roussel, p. 59)

El forastero produce más cantidad de semillas pero no de tan alta calidad como el criollo, es llamado cacao de consumo, se da en regiones más bajas. Los europeos introdujeron ésta variedad en sus colonias cuando a principios del siglo XX aumentó la demanda de cacao. El cacao de consumo se utiliza mayormente para elaborar el cacao en polvo y para el chocolate con leche, es la variedad que predomina en Brasil y África. Otra variedad es el trinitario, es una variedad híbrido que desciende del cruce entre el criollo y forastero: da unos granos suficientemente aromáticos y su producción es bastante buena. (Chloé Doutre-Roussel, p. 60)

El 85% de la producción mundial de chocolate tiene su origen en el forastero, el 1% representa la producción mundial de chocolate de la variedad criollo y la producción de chocolate con el trinitario representa un 14% de la producción mundial. (Chloé Doutre-Roussel, p. 63)

En el siglo XIX hubieron epidemias que devastaron los cultivos de los árboles criollos y éstos árboles fueron reemplazados por los árboles de la variedad forastero. Hoy en día los productores han reemplazado los árboles de la variedad



UNIVERSIDAD DE CUENCA

criollo por el forastero porque buscan un beneficio económico y además es más resistente a los factores climáticos.

Las variedades de frutos que existen son las siguientes:

Angoleto: Estas mazorcas son largas y estriadas y no tienen cuello, en la base tiene una especie de punta, pero no es curvada.

Cundeamor: Estas mazorcas son largas y un poco arrugadas, con unos surcos profundos y marcados, además tienen una especie de cuello al principio y termina con una punta curvada.

Calabacillo: Las mazorcas tienen forma de calabaza pequeña, la piel es suave casi no posee surcos, son de color verde y al madurar toman un color amarillo oscuro.

Amelonado: tiene forma de melón, posee surcos marcados tiene una punta más redondeada y un ligero cuello. La piel es suave y gruesa.

(Chloé Doutre-Roussel, p. 67)

Condiciones para el cuidado del árbol del cacao

- Es un árbol que crece solamente en regiones tropicales a una temperatura que varía entre 21°C y 25°C, esto quiere decir que se da solamente en las latitudes entre 20 grados sur y 20 grados al norte de la línea ecuatorial, formando así los países productores un cinturón a lo largo de la línea ecuatorial.
- Se desarrolla mejor entre 400 y 1250 metros sobre el nivel del mar y la humedad relativa que necesita es entre 65% y 70% a lo largo del año.
- Otro factor importante para el árbol de cacao es la sombra, por lo general éste crece rodeado de plantas como el banano que con sus hojas largas dan sombra a éste árbol, puesto que sólo necesita el 50% de luz solar para su crecimiento.

El cacao se ha convertido hoy en día en un producto muy cotizado a nivel mundial, y debido a esto muchos se han dedicado a su producción, pero es una lástima



UNIVERSIDAD DE CUENCA

que ya no se pueda saborear el verdadero sabor a chocolate en algunos de los chocolates puestos al mercado, porque actualmente los productores buscan el beneficio económico más que la calidad.

Es importante estar al tanto del origen de los granos de cacao ya que se considera que en cada región las propiedades del suelo son distintas y por ende las semillas son diferentes.

Países productores de cacao

Costa de Marfil y Ghana: Son los mayores productores de cacao en el mundo, constituyen el 70% de la producción mundial, siempre y cuando nos refiramos a las semillas de la variedad Forastero. En el Continente Africano está también otro importante productor de cacao, Nigeria con el cacao forastero.

Ecuador: En 1850 éste país era el primer productor de cacao en el mundo, pero actualmente constituye el 8% de la producción mundial. En éste país se siembra el cacao Criollo y las semillas son de alta calidad, poseen un aroma insuperable, están dentro de los tres países con mejor calidad en el mundo.

Venezuela: Actualmente se considera que en éste país se produce el mejor cacao del mundo con un sabor y un aromas únicos, a pesar que se siembra también el Criollo. Posee el 0.5% de la producción mundial.

Colombia: éste país situado en Sur América también es productor de cacao pero en proporciones muy pequeñas.

Madagascar: Este país también está dentro de los países que producen cacao de la más alta calidad, aunque su producción a nivel mundial corresponde menos del 0.5% .

Brasil: Un país gigante que acaparaba el primer lugar en la producción mundial hasta que en 1986, una plaga destruyó los cultivos y ahora constituye tan solo el 4% de la producción mundial. Hoy en día tiene que importar semillas de otros lados para satisfacer la demanda interna.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

México: Aunque es la cuna del cacao donde se conoció primero su uso a través de los Mayas y Aztecas, no es considerado como uno de los países que producen cacao de alta calidad, no se han localizado árboles de la variedad Criollo más que unos pocos.

(Chloé Doutre-Roussel, p. 61)

Proceso del cacao

Recolección de frutos:

En primer lugar es importante saber cómo retirar los frutos del árbol, como mencionamos antes éste trabajo tiene que ser manual ya que el árbol de cacao es muy delicado, especialmente el criollo. Éste trabajo lo ejecuta una persona con un madero largo que en la punta tiene una hoja afilada, lo separa del árbol con mucho cuidado dejándolo caer al piso y sin dañar el resto de frutos. Solamente los frutos que estén maduros se pueden separar del árbol. Una vez recolectado el fruto se lo abre con un machete partiéndolo por la mitad, ahí estarán las semillas cubiertas por una capa blanca de aroma suave y dulce, entonces con mucho cuidado se retiran las semillas y se las colocan en unas cestas para transportarlas hacia el lugar donde se fermentan.



Fermentación:



Éste paso es importante porque repercutirá en el aroma del chocolate. Hay diversos métodos para fermentar. Uno de ellos es cuando las semillas son transportadas en cajas grandes de madera y se las extiende manualmente. Éstas cajas están ubicadas una sobre otra dejando un espacio entre ellas y las semillas se van cambiando de lugar de arriba hacia abajo cada día. Otra forma y tal vez, la más conocida es que se ponen las semillas en cajas de madera cubiertas con hojas de plátano, éstas hojas poseen bacterias que ayudan a la fermentación y debido a las altas temperaturas la pulpa blanca se convierte en líquida, en éste punto el azúcar de la pulpa se convierte en alcohol debido a los microorganismos, y la oxidación del alcohol da lugar al ácido acético por esto hay que mover las semillas de vez en cuando para que el oxígeno ayude a las semillas a ventilar éste ácido.

El proceso de fermentación se efectúa entre tres y cuatro días, aunque en el criollo es menor tiempo y en el forastero mayor tiempo. Éste proceso le cambia el color a las semillas convirtiéndolas en un color chocolate.



Secado:



En ésta etapa los granos de cacao disminuyen el porcentaje de agua de un 50% a un 6 o 7%. Esto evita que las semillas se pudran. Para éste paso son necesarios los rayos solares, dura entre cinco y siete días. Se colocan las semillas en unas camas de caña gadúa y se deja secar durante el día, en la noche se las ponen bajo techo por la humedad.

Otro método es tender las semillas en el cemento. En Ecuador la mayoría usa el pavimento de las carreteras pero esto no es aconsejable por que los vehículos polucionan las semillas y también se contaminan y las semillas adquieren un sabor diferente. Las semillas se guardan en sacos de yute de 60 Kg.

Éstos dos pasos por lo general se realizan en las mismas fincas y a partir de éste momento las fábricas artesanales se encargan de depurar, tostar, descascarillar, y moler:

Depuración: Consiste en eliminar piedritas, trocitos de madera , etc, que puedan estar mezclados con las semillas para que no afecte a su posterior elaboración.

Tostado: El tostado le dará el color deseado a las semillas así como el sabor. Para tostar las semillas de forma artesanal se introducen en un horno en forma cilíndrica el cual gira para que el tostado de las semillas sea parejo. El tiempo del



UNIVERSIDAD DE CUENCA

tostado por lo general es de 30 minutos dependiendo de la variedad del cacao, la temperatura también va a depender de la variedad de las semillas para la variedad de criollo que es mas fino la temperatura debe ser menor a 120C y las variedades como forastero se tuestan entre 120 C y 130 C.

Descascarillado: Se retiran las cáscaras de las semillas, para esto se utiliza una máquina aventadora. Esta máquina lo que hace es soplar para que las cáscaras que son más livianas que las semillas vuelen y así limpie las semillas.

Molido: Se muelen las semillas con un rodillo y sale una mezcla caliente que al enfriarse queda lo que se llama licor de cacao. El licor de cacao está contituido solamente por cacao y manteca de cacao.

Valor nutricional

Los granos de cacao poseen:

- Alto contenido de grasa (55%)
- Albúmina (14%)
- Fécula (9%)
- Minerales (2.6%)
- Agua (5%)
- Cafeína (0.2%)
- Teobromina (1.5%)
- Extractos no nitrogenados (14%)

Una tableta de chocolate amargo de 100gr contiene los siguientes minerales:

- Hierro (20%)
- Magnesio (33%)
- Potasio (27%)
- Fósforo (30%)
- Calcio (13%)
- Cobre (25%)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Grasa saturada (7gr)
- Grasa insaturada (35gr)

El cacao en su estado natural posee mucha grasa pero es grasa buena para la salud, que es como la grasa que tiene el aceite de oliva. Posee ácido oleico, que aumentan el colesterol bueno HDL (lipoproteínas de alta densidad) que ayuda a proteger el corazón y nos ayudan a reducir el colesterol malo, el LDL (lipoproteínas de baja densidad). Aunque la cuarta parte de la grasa del chocolate son ácido palmítico (predominante en los productos lácteos, carne de cerdo, ternera) que se piensa que son los responsables de elevar los niveles de colesterol, sin embargo un estudio reciente demuestra que sus efectos son neutrales en el chocolate.

El chocolate como el vino tinto y el té verde es una importante fuente de antioxidantes, que previene el envejecimiento prematuro y la destrucción de las células del cuerpo, reduce también el riesgo de sufrir ataques al corazón y el cáncer. Todos éstos productos contienen flavonoides como las proantocianinas que protegen el tejido del cerebro.

El chocolate contiene dos sustancias que son la teobromina y la cafeína que estimulan el cerebro y el sistema nervioso y nos llena de energía. El chocolate es una importante fuente de phenylethylamina (PEA), que está demostrado que ayuda a combatir la depresión y la ansiedad, ésta misma sustancia es la que nos invade cuando nos enamoramos. Otras sustancias que se encuentran en el chocolate son la N-Oleoyl ethanolamina y la N-Linoleoyl ethanolamina. Todas éstas sustancias ayudan al bienestar y salud de la persona. La phenylethylamina está asociada también a la migraña, pero no quiere decir que el chocolate sea el causante, las personas con migraña son sensibles a ésta sustancia. (Chloé Doutre-Roussel, p. 173)

La cafeína se encuentra en cantidades mínimas, una barrita de chocolate negro de 45 gr contiene 28 mg de cafeína. La teobromina se encuentra en abundancia, ésta sustancia ayuda al mejor funcionamiento muscular y del sistema nervioso.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tampoco es adictivo, las personas que tienen una salud mental sana y el apetito satisfecho no comen chocolate sin medida, pero las personas que mantienen una dieta muy estricta y que ven al chocolate como algo dañino son las personas que comen chocolate sin medirse y por lo general no es el chocolate lo que ambicionan sino el azúcar, entonces el chocolate con leche es la primera opción.

Otro mito sobre el chocolate es que es afrodisíaco, pero no se ha comprobado estamos seguros que contiene sustancias estimulantes y sustancias químicas que nos ayudan a sentirnos mejor, pero un estudio reciente afirma que las mujeres son más susceptibles que los hombres a los efectos de la phenylethylamina.

De igual manera es un mito que el chocolate negro sea causante de acné, los cambios hormonales y una dieta poco balanceada si son responsables.

El peso también se ha relacionado con el chocolate pero el chocolate negro no engorda, el azúcar si es responsable , por lo tanto hay que tener cuidado con la cantidad de azúcar que contenga el chocolate, porque el azúcar genera una necesidad de comer más si la consumimos en grandes cantidades



Capítulo II

Los Bombones

En la época en que la guerra y la escasez agobiaban y azotaban a las familias en Europa, la mezcla del cacao con leche y azúcar se había convertido en un escape a la libertad y en un placer para los sentidos. Antiguamente la gente se dedicaba a los trabajos intelectuales que requerían mayor concentración y el chocolate aporta a la mejor circulación de la sangre al cerebro y provee a las células todos los elementos que necesitan y así desarrollar éstos trabajos de manera más eficaz. Contradictoriamente hoy en día no representa más que un antojo y una limitación para una dieta en la que los ideales de la delgadez han sobrepasado los límites de lo normal. (Schuhmacher, Karl et al, p. 140)

La mezcla del cacao con leche y azúcar llegó a perfeccionarse dando inicio a los muy apetecidos bombones. Aunque han existido varias historias sobre los primeros bombones, la más extendida es aquella que dice que en el siglo XVII el pastelero del rey Luis XIV le presentó unas frutillas bañadas en chocolate y al probarlas el rey solo dijo bombón, que quiere decir doblemente bueno. (Schumacher, Karl et al, p. 140)

Otras fuentes señalan que en la guerra de los treinta años Ratisbona trataba de dirigir todos los estados de Alemania. Los organizadores trataron de persuadirle para que disminuya la intensidad de las tareas políticas y administrativas con regalos, pero nada funcionaba. Y no es hasta cuando el rey Luis XIV envía a su cocinero como observador de Ratisbona al conde alemán Choiseu du Plesis-Praslin , y éste le presentó la primera forma de bombón un praliné y lo nombró así en honor a su señor, consistía en una mezcla de almendras o avellanas con azúcar, y posteriormente lo recubrió con chocolate que en esa época empezó a ser un producto muy cotizado. (Collister, Linda p. 10)

A partir de ese acontecimiento los italianos, franceses, belgas y suizos fueron perfeccionando la elaboración manual de éstas delicias y hoy evidentemente existen varias formas de presentar los bombones, pero en realidad la única



UNIVERSIDAD DE CUENCA

limitación es la imaginación. No fue sino hasta principios del siglo XX cuando se popularizaron con la aparición en el mercado americano de los chocolates kisses de la marca Hershey's y que hasta el día de hoy son consumidos por millones de personas alrededor del mundo.

Así es como surgieron negocios familiares y guardaron celosamente sus recetas, sin embargo la industria buscó disminuir los costos y logró que sea un producto al alcance de todo el mundo. Existen propuestas artesanales en muchos países con productos y mezclas exclusivas que vale la pena probar. Por ejemplo el chocolatero francés Jaques Genin, asentado en París, es uno de los chocolateros más reconocidos del mundo y es casi imposible localizar su taller porque es diminuto y no tiene ningún letrero ni número en la puerta, él vende chocolates sólo a los que entienden de chocolate, incluso a los mejores hoteles y restaurantes en París si es que han pasado la prueba de degustación. Es un amante del chocolate conoce muy bien los aromas del chocolate, la textura, brillo, y sabor. Conoce a la perfección como van a interactuar los aromas y sabores al fusionar cada ingrediente. (Chloe Doutre – Roussel, p. 154)

Los primeros en lanzar la primera caja de chocolates al mercado fueron los británicos de la marca Cadbury en 1868, logrando que se convierta en el obsequio por excelencia.

Los bombones son un producto nuevo y distinto en los que el chocolate tan sólo forma parte de sus ingredientes, por esto es muy importante escoger los ingredientes más frescos y de mejor calidad posibles. Sólo así podremos degustar bombones de calidad.

Valor nutricional de bombones:

Los bombones poseen entre 36% y 47% de hidratos de carbono siendo la mayor parte azúcar o sacarosa, un 5% y 7% de proteínas no se puede ser exacto porque depende del relleno. Los bombones son también fuente de vitaminas y minerales como calcio, magnesio, potasio y entre las vitaminas encontramos la B12 y B1, y ácido fólico.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Los bombones básicamente se componen de un relleno y una cobertura. Es muy importante escoger las coberturas adecuadas para cada relleno, para elaborar bombones innovadores y de buena calidad, el chocolatero deberá tener una variedad de coberturas a la mano para experimentar y seleccionar la mejor cobertura para el relleno. Las coberturas se diferencian del resto de chocolates por la cantidad de manteca de cacao, leche en polvo y azúcar que favorece en la fluidez del chocolate y como su nombre lo dice sirven para cubrir, es ideal para la confitería. Existen varios tipos de coberturas :

Extraamarga: Contiene un 70% de cacao.

Cobertura con leche: Posee un 36% de cacao.

Cobertura blanca: No contiene cacao, por esta razón no se puede considerar como chocolate.

Cobertura amarga: Contiene 60% de cacao. (Schuhmacher, Karl et al, p. 48)

Los chocolates de cobertura poseen un mínimo de 31% de manteca de cacao. Los chocolate cobertura son usados principalmente para hacer decoraciones o garnish, bañar o cubrir tortas, galletas y pralinés. También pueden ser utilizados en cremas, mousses y ganaches. La manteca de cacao adicional en las coberturas le proporcionará más brillo siempre y cuando sea templada correctamente. Mayor cantidad de manteca de cacao adicionada al chocolate también significa que se sentirá mayor suavidad en la boca, éstas propiedades son importantes cuando las coberturas son utilizadas para cubrir, bañar o hacer decoraciones , pero se pierden cuando son usadas en elaboraciones que se hornean o en mousses, etc.

Proceso:

Antes de llegar a la elaboración de bombones es necesario saber el proceso para llegar a lo que conocemos como chocolate.



1- Combinar los granos de cacao

La pasta de cacao está constituida dependiendo de la fábrica por semillas de diferentes lugares y variedades para obtener un balance de fuerza y conseguir el mejor sabor. Este proceso se asemeja un poco a los vinos pues porque se busca una mejor calidad mezclando diferentes cepas.

2- Refinado

En el refinado los granos pasan por un rodillo que gira a gran velocidad calentando la mezcla y entonces la convierte en lo que se llama licor de cacao, logra triturarlos de tal manera que al paladar le es imposible sentirlos. En éste punto se agregan la leche en polvo, el azúcar, más manteca de cacao de acuerdo al tipo de cobertura que se quiera obtener. Cabe mencionar que la pasta, el licor y la manteca de cacao son completamente diferentes, el licor de cacao es el resultado del tostado, pelado y molido de las semillas de cacao. Luego se prensa en una máquina para extraer la manteca de cacao y lo que queda es una pasta que sirve para elaborar coberturas, confitería, etc. (Chloé Doutre- Roussel, p. 75)

3- Conchado

El conchado es un proceso en el cual los ingredientes se mezclan, se amasan y se calientan suavemente a una temperatura entre 60C y 75C por varias horas o días, depende del tipo de equipo y los resultados deseados. Durante el conchado el azúcar y las partículas de la pasta de cacao son completamente molidas y se bañan con manteca de cacao. En éste proceso el agua presente en la pasta de cacao se evapora reduciendo la humedad a menos del 1%, convirtiéndose en un chocolate más suave y brillante. El calor de igual manera hace que se evapore la acidez y otros ingredientes volátiles. Finalmente el calor continúa desarrollando los patrones de sabor ya empezados en el tostado. El conchado reduce el amargor y lo áspero en el sabor y la textura del chocolate. El chocolate cambia de ser una pasta grumosa y apagada a ser una pasta suave, líquida y sabrosa lista para ser moldeada y enfriada.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Rodolphe Lindt, un chocolatero suizo , diseñó la primera máquina conchadora en 1879, creando un chocolate tan suave que lo llamo fondant. El conchado recibe el nombre por su forma que es parecida a la forma de una concha. La conchadora original tenía unos rodillos pesados que se mueven de adelante hacia atrás a través de olas de chocolate; máquinas similares a ésta con conchas horizontales todavía se usan en las fábricas artesanales tradicionales. Estas son las conchadoras que requieren 72 horas o más para completar el proceso y producir un chocolate más fino. (Chloé Doutre- Roussel, p. 77)

Hoy en día, hay nuevos diseños de conchadoras que completa el proceso de manera más eficiente, son conchadoras verticales en las que las áspas giran vigorosamente y raspan al chocolate contra unas paredes acanaladas por las que soplan fuertes corrientes de aire. Este es el proceso que requiere menos tiempo.

Sin embargo no hay mejor proceso que el artesanal.

4- Templado

El chocolate está formado por manteca de cacao que como todas las grasas es polimórfico, que quiere decir que al cristalizarse la manteca forma diferentes figuras. En el caso de la manteca de cacao ésta compuesta por seis tipos diferentes de cristales y los tres más conocidos son alfa , beta y beta prima o principal, que se funden a diferentes temperaturas. El cristal alfa se funde a una temperatura de 23C, beta a 34C y beta prima a 26C. Entonces una vez fundido el chocolate todos los componentes se disocian entre sí, dejando al chocolate con manchas y poroso. Cada uno de éstos cristales aporta al chocolate brillo y suavidad. Para garantizar el brillo y la suavidad el chocolate debe ser templado llevándolo a baño María a una temperatura de 46-49C para derretir los cristales más duros, luego se enfría agitándolo hasta alcanzar los 26-27C para que se formen los cristales beta que son los que le darán brillo al chocolate y una textura suave; después hay que llevarlo al calor nuevamente hasta alcanzar una temperatura de 30-32C y está listo para ser usado. Al momento de templarlo pasa por un número de variaciones de temperatura que permite que la cristalización de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

la manteca de cacao sea estable convirtiéndole en un chocolate más brillante, suave y que al momento de partirlo sea crujiente.

5- Moldeado

Finalmente viene el moldeado, el chocolate ya templado se lo vierte en moldes y se enfría en un túnel de enfriado, se desmolda, se empaqueta, y está listo para degustarlo.

Técnicas para elaborar bombones

El chocolate es muy caprichoso y complejo para trabajar, pero también es muy generoso porque se lo puede utilizar una y otra vez. Las técnicas para trabajar chocolate son pocas, pero con la práctica se va adquiriendo habilidad y la experiencia dará como resultado bombones muy bien hechos.

A partir del moldeado ya se ha conseguido un chocolate de cobertura, listo para ser trabajado, sin embargo para la elaboración de confitería existen técnicas para conseguir un producto de calidad. El fundido del chocolate cobertura y templado influenciarán enormemente en el resto de la elaboración del bombón. La temperatura desarrolla también un papel muy importante, por eso es necesario que todo chocolatero lleve consigo un termómetro.

Fundido de chocolate: Para fundir el chocolate siempre debe ser troceado, rallado, o picado de manera uniforme para que se derrita al mismo tiempo, se lo puede fundir en una olla a baño María o en microondas, en cualquier caso no se debe dejar el chocolate sin supervisión. En el caso de diluir el chocolate a baño María no se debe dejar que la base de olla toque el agua, una vez que hierve el agua se apaga la llama y se pone el chocolate, se tapa y se deja reposar moviendo constantemente. El chocolate no debe tener contacto con el agua porque se endurece y forma grumos, una vez endurecido el chocolate ya no es útil para cubrir y bañar, no debe sobrepasar los 40C o 45C de temperatura.

Templado: Sirve para estabilizar los cristales presentes en la manteca de cacao, esto le dará un brillo especial, dureza y encogimiento al chocolate. Hay 3 factores



UNIVERSIDAD DE CUENCA

importantes en ésta etapa y son duración, temperatura y movimiento, para lograr mejores resultados es importante seguir estas recomendaciones:

1. Para templar el chocolate es necesario que esté fundido, cuando haya alcanzado los 40C a45C, verter 2/3 de la mezcla sobre el mármol frío.
2. Mantener el chocolate en movimiento constante con una paleta.
3. Proceder de éste modo hasta que el chocolate se espese. Deberá llegar a una temperatura ambiente de 20C.
4. Verter el chocolate precristalizado nuevamente en el resto del chocolate fundido y remover hasta que se obtenga una mezcla homogénea.
5. El chocolate está listo para ser trabajado y si se endurece mucho la mezcla, se puede volver a calentar hasta que se derrita el chocolate.

Otra forma de templar el chocolate es a baño María inverso, que es un método más casero. Consiste en colocar la cobertura diluida en una olla con agua fría y mover el chocolate con una cuchara de madera hasta que forme una crema espesa y volver a calentarlo a baño maría hasta que alcance los 30 o 32C.

El chocolate debe ser enfriado lentamente al ambiente, no se debe meter nunca al congelador para enfriarlo rápidamente.

Un buen templado hace que el chocolate sea bueno, sin embargo un chocolate que ha sido templado de manera incorrecta se diferencia porque el resultado es un chocolate granulado, sin brillo y probablemente se verá con una capa grisácea encima.

Sin embargo la grasa de la leche, emulsificantes y otros ingredientes presentes en el chocolate afectan la cristalización de la manteca de cacao, es por esto que los chocolates con leche deben ser templados a temperaturas más bajas que los chocolates amargos o semiamargos.



Técnicas para saborear el chocolate

Infusión: Consiste en llevar a punto de ebullición el agua y agregar hierbas, té o especias para dar sabor, luego se apaga el fuego y hay que dejar reposar para que el sabor se concentre.

Incorporación: Aquí el producto es finamente picado o procesado y se añade al chocolate derretido y/o ganaches, mousses, helados o a rellenos para dar sabor y permanecen en el chocolate hasta cuando es degustado. Así podremos sentir al producto y tendrá un sabor más concentrado.

Sumergido: usualmente está técnica se usa para las frutas, frutos secos, flores , granos de café consiste en sumergirlos en chocolate derretido y el momento de sacarlos estará cubierto de chocolate y hay que dejarlo secar para poder consumirlo.

También se puede dejar pedazos de chocolate en contacto con flores , hojas durante varios días y éste va adquirir el sabor, es mejor usar ésta técnica con los chocolates que no son tan concentrados como el chocolate con leche y chocolate blanco. (Lagorce, Stéphan, p. 38.)

Utensilios necesarios para chocolatería:

- Termómetro
- Espátulas
- Pincel
- Moldes
- Olla de baño María
- Ollas de fondo grueso
- Papel cera
- Silpat
- Cuchara de madera
- Tabla de mármol



- Bowls
- Procesador
- Manga pastelera

Los Rellenos

Cuando hablamos de bombones nos imaginamos un chocolate con relleno, el cual se elabora a partir de frutas frescas, frutos secos, ganache y también pueden ser enriquecidos, con sabor a especias, té, flores. Aunque existen rellenos preestablecidos y son muy conocidos por su agradable sabor como el gianduja, nougat, mazapán y praliné. Para la elaboración de éstos es necesario que los productos utilizados sean frescos y de calidad garantizada. Para un chocolatero es un reto encontrar el maridaje perfecto entre el tipo de cobertura y el relleno. Aunque el chocolate es un producto que se caracteriza por la facilidad que tiene para fusionarse con todos los sabores, queda bien con todo.

Yo llamo a los chocolateros “alquimistas del placer”. Es como tener una buena “nariz” para los perfumes; los chocolateros están siempre olisqueando los diferentes aromas, creando nuevas obras de arte. La habilidad de mezclar el chocolate con otros ingredientes determina hasta cierto punto si un bombón se apartará de lo común o si seguirá en la línea habitual. (Chloé Doutre- Rousset, 153).

Productos para rellenos

Frutos secos

Los botánicos diferencian nueces de semillas. Para un botánico la nuez es un fruto seco con semilla en su interior cubierta por una cáscara dura que no se abre ni se rompe cuando madura como por ejemplo las castañas, avellanas, nuez y tocte pero el resto no lo son como las almendras y las macadamias. Pero en el mercado todas son consideradas nueces. Las semillas se diferencian de las nueces porque son más pequeñas no están guardadas en cáscaras duras como por ejemplo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

sésamo y semillas de girasol. Las nueces contienen en su interior una semilla y las semillas al plantarse germina la planta. (Figoni, Paula, p. 304)

La mayoría de los frutos secos crecen de los árboles como por ejemplo las almendras, nuez, toctes, macadamias, pacanas, piñones, pistachos, avellanas menos el maní que crece bajo la tierra. En la cocina los frutos secos se utilizan para dar sabor, textura, sabor y son agradables a la vista.

Los frutos secos son una importante fuente de proteínas, fibra, vitaminas y minerales, altos en grasa, sin embargo los ácidos grasos de las nueces son en su mayoría son poli insaturados. Los frutos secos son una importante fuente de alimentación y son excelentes para mantener una dieta saludable.

Almendras

Las almendras provienen del árbol llamado almendro, que es originario de Asia y se cultiva en lugares cálidos del mediterráneo. El almendro puede llegar a medir hasta 10 metros de altura, el tallo es de corteza oscura y agrietado, hojal alargadas, las flores de color rosadas y blancas, el fruto es redondo y comestible, que se va endureciendo cuando va madurando. Los principales tipos de almendra son la amarga y la dulce. Las amargas se utilizan para dar sabor, por ejemplo sirven en la elaboración de licores como el amaretto. Las dulces se usan en la pastelería, California es el mayor productor de almendras dulces en el mundo. Las almendras dulces son más apetecibles cuando antes de su uso se tuestan, las almendras vienen cubiertas por una piel natural de color café o completamente blancas sin piel. La piel da un sabor astringente en boca por la presencia de taninos y es muy apetecida para la cocina por su sabor y color. Las almendras peladas tienen un sabor más suave y se usa también en cualquier tipo de preparación. En la confitería las almendras se utilizan molidas, picadas o enteras que se pueden cubrir con chocolate, por lo general para relleno se utilizan molidas y se mezclan con caramelo y forma algo que se denomina praliné. (Figoni Paula, p. 306)



Castañas

La castana es fruto del árbol llamado castano, nativo de climas calidos del hemisferio norte. El fruto se presenta en una capsula que tiene un diámetro entre 5 a 11 cm y contienen de 2 hasta 7 castanas . Este frutp fue una importante fuente de alimentación en Europa, Este y Oeste de Asia, Este de Norteamerica. Pueden consumirse crudas, asadas, hervidas o dulces. Poseen un alto nivel de carbohidratos y son muy bajas en en grasa, menos del 5%, la harina de castana se puede utilizar en elaboraciones como pasteles, pan y pasta. (Figoni Paula, p. 307)

Avellanas

Avellano es el nombre del árbol de donde proviene y es originario de Asia y Europa, puede llegar a medir entre 3 y 8 metros de altura, se cultiva en lugares húmedos y soleados. El fruto es de forma esferoidal, de cascara dura, que durante la maduración se seca. La semilla está recubierta por una capa dura y cuando el fruto madura esta capa se abre dejando libre a la avellana. En Europa las avellanas han sido muy populares durante años especialmente cuando se combinaron con chocolate dando origen a lo que se conoce como gianduja. Avellano es el nombre del árbol de donde proviene. El fruto es de forma esferoidal, de cascara dura, que durante la maduración se seca. La semilla esta recubierta por una piel que se debe retirar porque posee sabor amargo, estas semillas se pueden consumir crudas o cocinadas. Las avellanas se usan en la confitería, en garrapinadas y en preparaciones de sal. Posee un alto contenido nutricional, 16% de proteínas y 62% de aceites insaturados. (Figoni Paula, p. 307)

Macadamia

El árbol de macadamia se encuentran en bosques lluviosos tropicales y pueden alcanzar una altura entre 10 y 20 metros, el tronco es duro y grueso, el fruto es redondo cubierto por una capa dura, la parte comestible es el embrión que es blanco de consistencia cremosa. Son originarias de Australia pero hoy en día se cultivan en grandes cantidades en Hawaii. Las macadamias contienen más



UNIVERSIDAD DE CUENCA

cantidad de grasa que el resto de nueces lo que las da una textura más cremosa. Se utiliza bastante en la repostería, para elaborar rellenos de pasteles o como decoración, en la confitería se utiliza para elaborar los rellenos como el gianduja. (Figoni Paula, p. 309)

Pacanas

Son originarias de Norteamérica y se cultivan en el sur y en el suroeste, provienen del árbol denominado pacana, su fruto es comestible y su sabor es similar al de la nuez sin embargo su sabor es mas sutil y la cascara mucho mas lisa de forma ovoide y color marron. La pacana se puede consumir fresca o en preparaciones de sabor fuerte, pero principalmente se la utiliza en la repostería, especialmente en el postre tradicional pie de pacanas, pralinés, panes y helados. (Figoni Paula, p. 309)

Pistachos

Los pistachos provienen de un pequeño árbol llamado alfónsigo, originario de Siria, Turquía, Pakistán, Turkmenistán, Irán, Grecia y se cultivan en grandes cantidades en California. Estos árboles se plantan en huertos y demoran entre siete y diez años en dar una cosecha considerable. Los pistachos se pueden consumir crudos o asados y poseen un distinguido sabor. Aunque su uso se ha extendido a varias elaboraciones tradicionalmente los pistachos se usan para elaborar baklava y helado. (Figoni Paula, p. 309)

Maní

Es una planta fibrosa originaria de América, mide entre 30 a 50 cm de altura, sus frutos crecen dentro de una vaina redondeada. se conoce también como cacahuete. Tiene un alto contenido de proteínas, es nativo de sur América, es mejor tostarlo antes de usarlo para resaltar su sabor. Se puede elaborar mantequilla de maní, aceite y otros. (Figoni Paula, p. 309)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Piñones

Los piñones provienen de un árbol de 3 metros de altura, se siembra en terrenos semi-áridos. Los piñones tienen un sabor suave y dulce que es característico de la comida italiana y en la cocina Mediterránea. En la confitería también pueden ser utilizados, porque enriquecerá los sabores. Poseen gran cantidad de proteínas. (Figoni Paula, p. 309)

Nuez

La nuez proviene de un árbol de gran tamaño que puede llegar a medir hasta 20 metros de altura, se cultiva en lugares húmedos y profundos. Este árbol es originario de Asia y Europa Oriental, sus hojas son grandes de color verde opaco, el fruto es redondo cubierta por una capa dura. Hay dos variedades de nuez la nuez de Inglaterra que es la más común y la otra es la nuez de Norte América es de color más oscuro y por ende su sabor es más pungente, posee una cáscara dura que sirve de protección por lo que es difícil de obtener una nuez de forma perfecta. Posee un 60% de ácidos grasos no saturados, vitaminas y minerales. Cuando la nuez tiene un color más oscuro quiere decir que ha recibido mayor cantidad de luz del sol y por lo tanto tiene mayor sabor. (Figoni Paula, p. 310)

Coco

Es una palmera de tronco inclinado de 20 metros de altura y 50 cm de grosor, al final está cubierta de hojas alargadas de 1.5 metros de longitud. El coco es el fruto, tiene forma circular y puede llegar a pesar hasta 2.5 kilos. Está cubierto por una corteza fibrosa y dura. La pulpa es de color blanco y comestible. La pulpa de coco lavada, blanqueada y pasteurizada se utiliza para pastelería, panadería y elaboraciones de chocolates. El coco rallado da un toque exótico a las ensaladas y compotas y matiza el sabor de cremas, helados, tortas, galletas y pudines. También se puede utilizar para empanar mariscos y carnes. La leche de coco puede ser muy refrescante y con ella se elaboran licores y también se utiliza en muchas preparaciones. Con la pulpa de coco se prepara la ralladura de coco que es muy utilizada en la confitería, es de sabor suave y dulce. Posee 88.6% de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ácidos grasos, aporta una mínima cantidad de hidratos de carbono y proteínas. (Figoni Paula, p. 308)

Ciruela pasa

Proviene del árbol denominado ciruelo de mediana altura llega a medir hasta 5-6 metros de altura, las hojas son de color verde y el tronco de color pardo azulado y brillante. El fruto es redondo con cáscara de color rojo o violeta oscuro con hueso en el centro. La ciruela pasa es una fruta que puede consumir fresca o seca, para el secado se la expone al sol o en máquinas de secado. La ciruela pasa seca pertenece al grupo de los frutos secos, es rica en antioxidantes, minerales y fibra por lo que ayuda a una mejor digestión. Su origen no se conoce con exactitud pero se atribuye al sur de Europa. Hoy en día se cultiva en grandes cantidades en California. Las ciruelas deshidratadas van muy bien con chocolate y sus rellenos. (Figoni Paula, p. 292)

Higos

El higo es un fruto obtenido de la higuera, que es un árbol pequeño y es originaria de Asia suroccidental. El crecimiento es lento y crece en terrenos rocosos. Su fruto es muy rico en vitaminas A, B1, B2, B3, C, potasio, magnesio, calcio. Contiene un 80% de agua y altos contenidos de hidratos de carbono, también es digestivo por su alto contenido de fibra. Los higos también se pueden secar, se aplastan con la mano y se ponen a secar al sol a temperaturas de 30C para disminuir la cantidad de agua, estos higos poseen más calorías debido a la menor cantidad de agua y contiene más calcio e hidratos de carbono. El higo ya sea seco o en dulce va bien con el chocolate porque enriquece su sabor. (Figoni Paula, p. 292)

Frutas

Las frutas son las eternas acompañantes del chocolate, se puede decir que casi todas las frutas van bien con el chocolate pues sus sabores exóticos, le dan un toque de originalidad que encanta a todo comensal.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Kiwi

Es una fruta originaria de China, que se la introdujo en Nueva Zelanda y es ahí que adquiere el nombre de kiwi por un pájaro emblemático de ese país llamado kiwi. El kiwi es una fuente importante de vitamina c, incluso posee más vitamina c que la naranja, un solo kiwi diario puede abastecer más de lo que un adulto necesita al día para mantener su sistema inmunológico sano. El chocolate es un excelente acompañante del kiwi, se lo corta en rodajas y se cubre con chocolate derretidos. (De La Rúa, Adelaida, p. 98)

Babaco

Babaco o chamburo es originario de Ecuador, pero se cultiva en grandes cantidades en Nueva Zelanda , Perú, Brasil, España. Es un árbol que mide más de 2 metros de altura sus frutos son alargados y su sabor es parecido al de la piña, naranja y frutilla, cuando está maduro es de color anaranjado- rosáceo y se puede elaborar conservas, yogurt, batidos, helados, etc. Como relleno en confitería se puede rellenar el bombón con dulce de babaco.

Frutillas

Es una planta perenne de flor blanca y mide 15 cm de altura. Su fruto es de color rojo y su aroma es suave y agradable. Existen frutillas de diferente tamaño y forma: las cónicas, ovaladas, y en forma de corazón. Se dice que los indígenas la cultivaban en lo que hoy conocemos como Chile. Esta fruta es una gran fuente de vitamina C y es muy apreciada por su sabor y poder de desintoxicación. La industria cosmética la ha utilizado como base de sus productos como el shampoo, perfumes, jabones, etc. Su uso es amplio se elaboran mermeladas, pies, tortas, helados, se las puede utilizar secas o simplemente cubiertas con chocolate, para elaborar rellenos en confitería se hace un ganache con jugo de frutilla o se puede utilizar esencia. (De La Rúa, Adelaida, p. 83)



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Piña

Se dice que ésta fruta es originaria de Brasil y Paraguay, contiene grandes cantidades de vitamina C y bromelina, una enzima que favorece a la digestión, posee 85% de agua. La planta mide de 1 a 2 metros de altura, sus hojas son alargadas que pueden ser verdes, rojas y purpuras, la pina es el resultado de la floración de la planta. Por su sabor dulce y ácido a la vez es muy apetecida tanto en platos dulces como salados. En repostería se utiliza mucho la piña para elaborar tartas, mouse, tortas, mermeladas, dulces y en la confitería se utiliza mucho la esencia de piña y también la mermelada para rellenar los bombones.. (De La Rúa, Adelaida, p. 175)

Naranja

Esta fruta es originaria de la China y el sudeste de Asia y que fue llevado a la India y Arabia y luego a las regiones Mediterráneas. Las naranjas se clasifican en agrias y dulces. Es muy apreciada por su sabor y por sus cualidades como son la vitamina C y es de gran ayuda para la digestión. En la confitería, se utiliza su cascara y el jugo para enriquecer el sabor del bombón. (De La Rúa, Adelaida, p. 146)

Guineo

Esta fruta contiene un alto porcentaje de potasio, calcio, magnesio, hierro zinc, de vitaminas como la A y la C. Potasio ayuda a la disminución de presión arterial. Esta fruta es de sabor dulce, es originaria del sudeste Asiático una zona húmeda y lluviosa. Sin embargo actualmente Ecuador es el mayor productor de banano en el mundo. Es el fruto de una planta que mide de 6 a 8 metros de altura, sus hojas son largas y redondeadas, para su primera cosecha se debe esperar 9 meses. Esta fruta posee un sabor dulce y una consistencia pastosa, va muy bien cubierto de chocolate. En la confitería se puede utilizar esencia de guineo y deshidratado. (Enciclopedia de las frutas, hierbas y vegetales, p. 30)



Guayaba

Es originaria de América, se cultiva en zonas subtropicales. Es una fruta que posee un alto contenido de minerales y vitaminas A, B y C. es una fruta redonda de cáscara amarillenta y una pulpa color salmón, su sabor es dulce y ligeramente ácido. Se puede elaborar mermeladas, pasteles, dulces, además va muy bien con el chocolate, en la confitería se puede utilizar en forma de mermelada para rellenar bombones y también se puede elaborar ganache de guayaba. (De La Rua, Adelaida, p. 95)

Maracuyá

Llamada también la fruta de la pasión, el maracuyá es originaria de Brasil, a partir de ahí se expandió a Kenia, Sudáfrica y Australia. Es una fruta del trópico, tiene grandes cantidades de vitamina C. esta fruta ha resultado muy interesante para los pasteleros, por su sabor ácido y su color anaranjado. En la confitería se utiliza el jugo para elaborar ganache para rellenar bombones. (De La Rua, Adelaida, p. 136)

Mango

El mango es originaria de la India, se cultiva en zonas tropicales. Su cáscara es de color rojo y amarillo y la pulpa de color naranja, cuando está en la etapa de madurez posee un sabor suave y dulce, y cuando está verde es ácido. Contiene grandes cantidades de potasio, que ayuda a la hipertensión y también posee vitaminas A, B y C, la fibra e hidratos de carbono de fácil digestión también están presentes en ésta deliciosa fruta. A partir de ésta fruta se puede elaborar jugo, yogurt, mermeladas, salsas para las carnes, mousse y en la confitería puede servir para rellenar los bombones con pedazos pequeños. (De La Rua, Adelaida, p. 120)

Araza

Esta fruta es originaria de Brasil, y se ha expandido hasta el oriente de nuestro país. Es un árbol que puede llegar a medir 3 metros de altura, posee hojas alargadas y un tallo leñoso no tan grueso. Su fruta es de forma redondeada de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

color verde que cuando madura se torna de un color amarillo, es dueña de un aroma dulce penetrante, su sabor es ácido y se la puede usar en preparaciones como yogurt, mouse, chocolate.

Licores

Amaretto

El amaretto es elaborado a base de almendras, junto con pepas o semillas de albaricoque empapadas en brandy. Por esta razón es dueño de un sabor dulce y un color madera. Por su sabor dulce se utiliza para elaborar postres y confitería dándole un toque refinado e interesante al producto al probarlo. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 63)

Licores de nuez

Estos licores son elaborados a base de diferentes tipos de nueces como almendras, avellanas enriquecidos con fritas como albaricoques, hierbas y miel. Estos licores se usan en repostería y confitería enriqueciendo especialmente los pralinés. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 88)

Cremas

El término cremas se empezó a utilizar para diferenciarlas de los espíritus y para indicar que son licores dulces, son saborizadas especialmente con un ingrediente que da el sabor que predomina y por lo general lleva su nombre, pueden ser frutas como guineo, frambuesa, mora, cereza frutilla, etc, o cualquier otro como chocolate, café, hierbas como menta etc. En la cocina las cremas son utilizadas principalmente para resaltar el sabor de éstos. En la confitería son muy cotizadas porque como se ha mencionado resaltan el sabor de los rellenos o enriquecen el sabor del chocolate en las trufas. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 68)



Cointreau

El coitreau es elaborado a base del brandy en una infusión de cáscaras de naranja, endulzado y aromatizado con diferentes plantas. Se utiliza para elaborar salsas que se sirvan con pato y pollo, también es muy utilizado en repostería en especial en los mousse a base de chocolate, y en la confitería. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 67)

También cualquier otro licor que tenga sabor a naranjas son óptimos para la elaboración de bombones y trufas como por ejemplo el curaçao y triple sec, que son más económicos.

Espíritus

Brandy

El término brandy se aplica a todo espíritu hecho a base de jugo de uva como cognac, armagnac, que es fermentado, destilado y se conserva en barrica, mientras más tiempo pase en barrica su sabor será mejor. Es producido en la región de Cognac en Francia. Se utiliza mucho en la cocina para flambear productos, y en repostería va a fortificar el sabor de los postres, también se utiliza en confitería ya que el sabor fuerte del brandy va muy bien con el chocolate. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 18)

Whisky

El Whisky es elaborado a partir de la cebada, que es hervida, fermentada y destilada y reposa en barrica. El chocolate va muy bien con whisky porque resalta su sabor. Los whisky con más cuerpo van muy bien con las trufas o con rellenos a base de ganache y el praliné. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 48)

Ron



UNIVERSIDAD DE CUENCA

El ron es elaborado con el jugo de la caña, que es fermentado, destilado y si es ron oscuro se mantiene en barrica por varios años de lo contrario se envasa inmediatamente. De todos los espíritus el ron es el que mejor acompaña de las frutas lo cual enriquece su sabor y al usarlas para rellenar bombones forma una perfecta armonía de sabores, al igual que cuando usamos ron en la elaboración de trufas resalta el sabor del chocolate. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 36)

Espicias

Muchas especias son originarias del Medio Oriente y Oriente, y fueron introducidas en América por los asiáticos, debido a este importante acontecimiento hoy en día muchos países han desarrollado una gastronomía mucho más amplia en platos de sal y dulce con diferentes productos y han dado grandes resultados enriquecida, ya sea en sus comidas de sal o en los dulces. Muchos chocolateros han logrado una combinación exótica y novedosa con éstos condimentos.

Jengibre

El jengibre es una raíz de sabor fuerte y picante que crece en zonas tropicales, las variedades de mejor calidad y más caras se cultivan en la India, Australia y Jamaica y las más comerciales en China y Perú, además combina muy bien con el chocolate se suele usar en infusiones para rellenos, para elaborar ganaches o caramelizado. (Stéphan Lagorce, p. 45)

Nuez moscada

La nuez moscada es el fruto de una baya tropical y necesita clima cálido para desarrollarse, cuando la baya madura suelta la semilla. Esta especia proviene de Indonesia pero también es cultivada en el Caribe. La especie se encuentra en polvo o en forma de semilla que en realidad es la semilla del árbol y tiene forma circular. Se puede adquirir entera y rallar la semilla el momento de utilizar o se puede adquirir en polvo. En la confitería se usa en forma de polvo y pequeñas cantidades, se añade en ganaches. (Stéphan Lagorce, p. 45)



Canela

La canela es procedente de Sri Lanka, es un árbol que mide de 10 a 15 metros, se extrae la corteza interna de las ramas del árbol raspándolas para su consumo. Queda muy bien con chocolate blanco o negro, se utiliza en polvo o en infusión. (Stéphan Lagorce, p. 45)

Té

La planta de té es originaria de China , pero hoy en día se ha extendido su producción a Japón , Vietnam, India. La planta de té puede llegar a medir de 1 a 2 metros de altura. El té puede combinarse con el chocolate ya que le dará un sabor exótico e inusual que vale la pena experimentar.

Té verde

El té verde no es fermentado, se recogen las hojas frescas y se procesan, por esta razón su sabor es más suave y delicado que el resto de tés. Hoy en día se elabora ganaches saborizados con té verde en especial de chocolate blanco porque es dulce y azucarado. Además el té verde es saludable y va a ayudar al corazón y es antioxidante. (Stéphan Lagorce, p. 41)

Té de jazmín

El té de jazmín es el té verde aromatizado con flores de jazmín, que le atribuye una dulce fragancia. Además es un calmante natural, ayuda a mejorar la respiración, y anima a la mente. En confitería se utiliza el té verde para saborizar relleno, se hace una infusión bastante concentrada y se agrega al ganache o se puede hacer una infusión directamente en la crema. (Stéphan Lagorce, p. 41)

Flores

Gracias a varios especialistas en chocolate y su creatividad las flores han encontrado su afinidad natural con el chocolate. Las flores y el chocolate pueden ser combinados de diferentes maneras ya sea frescas, secas o caramelizadas.



Lavanda

Es una flor de color morado, que frecuentemente se usa en la cocina pero es una planta más aromática que condimento. (Stéphan Lagorce, p. 38)

Pétalos de rosa

Hoy en día se están utilizando bastante las flores para preparar platos, no solo porque aportan color y buen aroma a las preparaciones sino para dar más sabor. Los pétalos de rosa son muy comunes en la chocolatería pueden ser bañados de chocolate o se los puede utilizar en infusión. No se puede utilizar cualquier rosa, hay que cuidar que éstas no tengan pesticidas o algún tipo de químico, deben ser orgánicas. (Stéphan Lagorce, p. 38)

Flores de limón

Proviene de la planta de limón, son de color blanco y le aporta al chocolate un ligero sabor ácido. (Stéphan Lagorce, p. 38)

Técnicas de rellenos

Praliné o Pralin

Praliné es una palabra de origen francés que consiste en la mezcla de avellanas , nuez , maní o cualquier fruto seco y caramelo molidos con chocolate, dándole una textura suave que se derrite en la boca. Pero hay que tener cuidado porque praliné y praline son diferentes. La segunda es un término belga para referirse a los chocolates rellenos pero también consiste en la mezcla de caramelo y frutos secos que pueden ser coloreados con colorantes y es una especialidad francesa de la ciudad de Montargis. La mayoría de los países han adoptado el término praliné para referirse al relleno de los bombones. La etimología de la palabra praliné viene de la palabra pralin que en francés quiere decir “caramelo elaborado a partir de una almendra reboza en azúcar hirviente”. Que se dice que su origen se debe al cocinero francés llamado Clément Lassagne del duque Choiseu du Plesis-Praslin,



UNIVERSIDAD DE CUENCA

y en honor a este duque se denomina praliné a éste delicado bocado. Tiempo después Clément Lassagne abrió su propio negocio y lo llamó La maison de la praliné a las afueras de Montagrís, hay fuentes que aseguran que aún existe y a partir de ese momento se esparció a Suiza, Bélgica y el resto de países europeos. El praliné se utiliza en la elaboración de helados, soufflés, bombones y cremas. (Chloé Doutre-Roussel, p. 160)

Nougat

El nougat llegó a Marsella en Francia gracias a los griegos, en ese lugar se empezó a utilizar la nuez para elaborarlo y fue gracias a un campesino que el nougat llega a Montélimar, él logró introducir el almendro (árbol cuyo fruto es la almendra) en ése lugar. Debido a su mejor conservación las almendras fueron reemplazando a las nueces. Nougat es una palabra que los franceses utilizan para referirse a un turrón que es elaborado a base de almendras tostadas o cualquier fruto seco, claras de huevo y miel, un nougat debe tener mínimo un 50% de almendras, es típico de la ciudad de Motélimar en el departamento de Drôme. Pero los alemanes conocen a nougat como una mezcla de cacao, azúcar y almendras molidas, es una mezcla suave para rellenar chocolates, para los franceses esto es gianduja. (Schuhmacher Karl et al, p. 146)

Gianduja

Se denomina gianduja a un bombón de chocolate que contiene un 50% de avellanas o cualquier otro fruto seco, toma el nombre de gianduja gracias a un personaje interpretado por una marioneta en Piamonte cuyo nombre era Gianduja. Piamonte es una región italiana donde los dulces de avellana son muy populares. Gianduja nace en Piamonte en 1806, los artífices de ésta elaboración fueron unos pasteleros de Turín, que debido al bloqueo económico que tuvo Italia de productos ingleses por orden de Napoleón Bonaparte que en 1805 fue proclamado rey de Italia, el cacao ya no llegaba a Italia y tuvieron que reemplazarlo con una parte de avellanas. En 1852 el chocolatero Michele Prochet y Caffarel perfeccionaron la mezcla tostando las avellanas y moliéndolas. Hoy en día en repostería y pastelería



UNIVERSIDAD DE CUENCA

se utiliza bastante el gianduja, también en la confitería se utiliza para elaborar rellenos para bombones. Cabe mencionar que para los alemanes esta mezcla es conocida como nougat, hay que tener en cuenta esto para no equivocarse. (Schumacher, Karl et al, p. 147)

Mazapán

Es una mezcla de almendras molidas y azúcar, puede ser en iguales partes o en una proporción de 2 partes de almendra y 1 de azúcar. El mazapán generalmente puede tener un 35% de azúcar. Sus presentaciones se obtienen mediante un proceso de batido o moldeado manual o mecánico, seguido de horneado o coción hasta obtener el aspecto deseado, a veces la masa podrá contener u relleno o podría estar recubierta por otros productos. Este es un relleno muy fino para un bombón. El origen del mazapán se atribuye al término árabe “mantha-ban”, que quiere decir “rey sentado”, ya que los primeros mazapanes que se conocen en España llevan impresa esta figura, detalle adjudicable al mestizaje arábigo-español, porque en la cultura islámica no se permitían, por lo general, representaciones de figuras humanas ni animales. Se introdujo en Europa cuando los musulmanes emigraron a ese continente. El mazapán también puede ser elaborado a base de pistachos, sin embargo la industria elabora un sucedáneo de mazapán llamado persipán que también puede ser utilizado en confitería y para su elaboración se reemplaza las almendras por melocotón o albaricoque. (Chloé Doutre-Roussel, p. 161)

Ganache

Es un relleno blando elaborado a base de crema de leche y chocolate, en un bombón relleno con ganache la cobertura no puede ser el mismo chocolate que el que se usa para el relleno de ganache. El momento de degustar no se debe sentir el sabor de la crema porque ésta está ahí solamente para darle una textura más blanda. Se pueden hacer infinitas combinaciones con el ganache, se pueden utilizar productos como frutas, especias, té, flores, y no debemos olvidar los espíritus y cremas de licor combinan a la perfección con el chocolate. El chocolate



UNIVERSIDAD DE CUENCA

es un buen acompañante para disfrutar un café, un té, vino, hasta de un cigarro.
(Chloé Doutre- Roussel, p. 159)

Pasos para elaborar bombones:

Primer paso

Con un pincel pintar las paredes del los moldes con chocolate, para que no quede aire por dentro del bombón.

Segundo paso

Verter el chocolate diluido y templado en los moldes hasta el tope dejar reposar por un rato el chocolate.

Tercer paso

Voltear los moldes para dejar caer el chocolate restante y queden las paredes del molde cubiertas y dejar reposar nuevamente hasta que endurezca.

Cuarto paso

Una vez seco el chocolate de la cobertura colocar el relleno.

Quinto paso

Tapar los bombones con el chocolate diluido

Sexto paso

Los bombones tapados en los moldes se meten en el refrigerador para que enduren por un tiempo entre cinco a ocho minutos.

Séptimo paso

Una vez compactos los bombones se sacan del refrigerador y se desmoldan y se dejan reposar al ambiente por un buen tiempo sin manipularlos para que no pierdan el brillo.



III Capítulo

Trufas

El nombre de trufa viene por su forma y su textura, que es parecida al del hongo conocido también como trufa, éstos hongos crecen subterráneos en las raíces de árboles como son sauces, avellanos y son muy aromáticos. Las trufas tradicionales se elaboraron por primera vez en Bélgica y fueron consumidas principalmente por los aristócratas. (Shuhmacher, Karl, p. 162)

Por lo general las trufas tienen forma redondeada, pero pueden tener forma alargada o la que se desee, en América se adoptó la forma redonda y cubierta con chocolate.

La base de las trufas es el ganache, que es una mezcla homogénea de crema y chocolate, que puede ser enriquecida con licores, mantequilla y frutos secos. La crema le va a dar al ganache una textura lisa y suave, sin embargo al momento de degustar un ganache es importante que no se sienta el sabor de la crema, en otras palabras la crema lo que hará es darle suavidad a la preparación y dar la sensación de que se deshace en la boca.

Un ganache está hecho de crema y chocolate, pero las proporciones de los ingredientes en la mezcla pueden variar según la consistencia que se quiera lograr, por lo general la consistencia de un ganache para rellenos de bombones o trufas es firme, utilizando 1 parte de crema y 2 de chocolate. La crema también puede ser sustituida por zumos de frutas, leche y café, las variaciones que el ganache puede adoptar son infinitas dejando a la imaginación del chocolatero las combinaciones . Un ganache también puede ser utilizado para cubrir tortas, y elaborar mousse. (Figoni, Paula , p. 333)

Para enriquecer el ganache se suele añadir una pequeña cantidad de glucosa, que le dará una mejor textura y un brillo delicado.



Ganache

La palabra ganache es un término francés, también se le conoce como canache siendo ganache el que predomina en el ámbito culinario. Su procedencia es discutida porque no se sabe si se inventó en Suiza o París-Francia, sin embargo se cree que surgió en el año de 1850. Pero independientemente de su procedencia esta es una preparación excelente y muy práctica que es la base de muchas preparaciones. (Schuhmacher, Karl et al, p. 156)

Para elaborar un ganache se necesita crema y cobertura de chocolate en igual proporción, puede ser consistente o no dependiendo de la cantidad de crema y cobertura que se utilice. También puede ser claro u oscuro. Esta es la mezcla básica para elaborar trufas se puede combinar con frutos secos, cacao en polvo, licor para enriquecer el sabor. Para elaborar el ganache es muy importante que la calidad de la crema sea buena debido a que va a repercutir en la textura y sabor de la trufa, tendrá que utilizarse una crema que sea espumosa y que no sea propensa al corte. Es importante fijarse en la fecha de caducidad, esto nos va a ayudar a darnos cuenta de la frescura de la crema.

Técnicas para elaborar trufas

Las trufas son elaboraciones sencillas que requieren de tiempo y delicadeza, es necesario que la temperatura sea la adecuada para mezclar los ingredientes, también afecta la frescura de los productos que usemos, éstos deben ser muy frescos y de buena calidad. También es necesario que haya algún ingrediente que las compacte por ejemplo los frutos secos como nuez, pacanas, macadamias, tocte, almendra. La base de las trufas es el ganache, a partir de ésta elaboración se pueden hacer infinitas combinaciones. Existen dos formas de hacer un ganache.

1- Ganache



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Una forma de elaborar un ganache es hirviendo la crema con glucosa, en ese momento se añade la cobertura troceada a la crema y se funde revolviendo constantemente.

2- Ganche

La segunda forma de elaborar un ganache consiste en hervir la crema con o sin glucosa, aparte derretir la cobertura a baño María y se añade la crema al chocolate. La ventaja de éste proceso es que ayuda a obtener una mezcla más homogénea.

Para saborizar un ganache

El ganache puede ser de distintos sabores y se pueden utilizar varios productos ya sean esencias o productos naturales. Sin embargo la preferencia por los productos frescos y naturales es la mejor opción, se puede saborizar con cualquier fruta, té, especias y licor. Existen distintas maneras de saborizar el chocolate ya sea agregando una infusión con agua a la crema o reemplazando la crema por el jugo de alguna fruta o una infusión. Otra forma de saborizar el chocolate es guardándolo en algún lugar seco con los productos por varios días para que adquiera el aroma y sabor, por lo general se pueden utilizar frutos secos y flores para que los productos no se deterioren con el pasar de los días. Luego se procede a elaborar un ganache.

Temperatura

La temperatura es importante, el instante que la crema hierve a 80C se debe retirar del fuego. También es muy importante que al combinar el ganache con otros ingredientes como mantequilla e infusiones estén a la misma temperatura para evitar que se corte, puede ser en caliente o en tibio ambas preparaciones. Las trufas pueden ir cubiertas con chocolate derretido y es muy importante que



UNIVERSIDAD DE CUENCA

las trufas no estén congeladas sino a temperatura ambiente y la cobertura no esté muy caliente porque la cobertura podría partirse.

Templado

El templado es importante para las coberturas de las trufas porque le dará brillo, textura y duración, aunque en la mezcla de la trufa no es indispensable, sin embargo le dará al chocolate duración, que es un factor importante ya que las trufas tienden a fundirse cuando no están en refrigeración.

Utensilios para la elaboración de trufas

- Bowls
- Procesador
- Olla de fondo grueso
- Olla de baño María
- Espátula
- Cuchara de palo
- Tabla
- Tabla de mármol
- Palillos de dientes o una horquilla
- Manga
- Placas
- Papel film
- Batidor de mano
-

Pasos

Primer paso

En una cacerola calentar la crema de leche



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Segundo paso

Incorporar la glucosa (opcional)

Tercer paso

Apagar el fuego y agregar el chocolate picado o derretido

Cuarto paso

Pasar la mezcla a un bowl y tapar con papel film y refrigerar hasta que tome consistencia

Quinto paso

Formar bolitas con la preparación ya fría ayudándose con las palmas de las manos

Sexto paso

Bañarlas en cobertura derretida y retirarlas, o decorarlas como se guste.

Nota: Las trufas se pueden almacenar en el congelador por dos o tres días, pero para que el sabor se optimice, es mejor dejar reposar por aproximadamente 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumirlas.

Coberturas para trufas

Generalmente las trufas se cubren con distintos productos ya sea por decoración o para que la trufa no se derrita con facilidad. Estas pueden ser:

Coberturas de chocolate: Son productos elaborados a base de cacao, aceite vegetal o manteca de cacao y azúcar, éstas coberturas pueden ser presentadas en forma de tabletas grandes o bloques y en forma de chispas y gotitas. Además sirven para cubrir bombones y trufas, se clasifican en cobertura amarga, semiamarga, con leche, y blanca. En el caso de las trufas el chocolate de cobertura es una opción dado que existen varias formas e ingredientes que sirven



UNIVERSIDAD DE CUENCA

para cubrir una trufa y le aportará una apariencia llamativa, puede utilizarse productos que incluso le dará a la trufa un sabor agradable como por ejemplo. (Figoni, Paula, p. 336)

Cacao en polvo

El cacao en polvo se obtiene prensando la pasta de cacao, en ésta etapa se separa la manteca y queda una torta de cacao prensada, con un mínimo de grasa de la cual se obtiene el cacao en polvo, pero para que éste se pueda diluir con facilidad y mejore el sabor que en éste momento es completamente amargo debe pasar por un proceso de alcalinización que también le aportará un color diferente. La alcalinización es un tratamiento con carbonato potásico que va a elevar el ph y mejorará el sabor. El cacao en polvo tiene varios usos unos de ellos es para elaborar trufas y cubrirlas. (Shuhmacher, Karl et al, p. 41)

Chispas de chocolate

Originalmente las chispas de chocolate se utilizaron para hacer las famosas galletas con chispas, pero hoy en día se las utiliza en tortas, helados, muffins, pancakes, etc, incluso las podemos encontrar de distintas formas ya sean muy finas y alargadas, en forma de gotitas y sabores de menta, de chocolate blanco y con sabor a mantequilla de maní. Para cubrir la trufa con las chispas. En una superficie plana se esparcen las chispas y hacemos rodar la trufa por la superficie hasta que esté totalmente cubierta. (Lagorce, Stéphan, p. 12)

Azúcar impalpable

El azúcar impalpable se obtiene moliendo el azúcar de la caña y durante ese proceso se añade harina de maíz para que le dé una textura más suave y le compacte. Este tipo de azúcar es utilizado para decoración en la confitería, además puede ser de distintos colores y sabores añadiéndole colorantes y saborizantes. Por su textura extremadamente fina, el azúcar extremadamente fino



UNIVERSIDAD DE CUENCA

espolvoreado sobre las trufas permite que se derrita en la boca. (Figoni, Paula, p. 340)

Praline o pralin

El praline o pralin es la mezcla de caramelo con cualquier fruto seco como almendra, maní, nuez, avellana, tocte y al secarse se convierte en una mezcla compacta y completamente caramelizada, entonces se muele muy fino y el momento de degustar la trufa cubierta con praline le aportará una sensación de crocante que al fusionarse con la consistencia suave de la trufa formará la combinación ideal.

Chocolate blanco y oscuro

El chocolate blanco o negro aquí utilizados son de cobertura que contiene manteca de cacao, se puede utilizar cobertura amarga, con leche o blanca, que aportaran cierto brillo a las trufas, además va a ayudar a conservar las trufas evitando que se derritan si están mucho tiempo a temperatura ambiente. Sirven como decoración, se pueden combinar ambos chocolates o es posible utilizar el chocolate con leche que va a ser más claro que el negro y trazar líneas espirales o rectas para una mejor presentación. (Lagorce, Stéphan, p. 11)

Cáscara de limón y naranja

La cáscara de limón y de naranja poseen sabor amargo y es necesario pasarlas por agua hirviendo dos o tres veces para quitar el amargo, se agrega azúcar y se deja caramelizar para convertirlas en dulces que van muy bien con el chocolate. La cáscara de limón se ha clasificado como antidepresiva. En cuanto a la cáscara de naranja es una fuente importante de carbohidratos probióticos, esto quiere decir que son nutrientes no digestivos que forma bacterias en el intestino grueso que lo protegen. Su uso es muy frecuente en la confitería, pastelería y panadería. En la confitería especialmente en las trufas se suele utilizar para saborizar y también se pueden utilizar para decorar.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Aunque estas son las coberturas para trufas más comunes es posible utilizar otros productos para cubrirlas ya que el chocolate es un producto que se adapta a los diferentes sabores y ha sido utilizado para distintos fines a lo largo de varios siglos como son la repostería, como bebida, se ha fusionado con el alcohol para obtener licores, en la gastronomía de sal, la confitería, incluso como medicina.

Productos para saborizar

Albahaca

Es una planta originaria de la India, que puede llegar a medir hasta un metro de altura, sus hojas tienen forma ovalada y puntiagudas al final, además son muy aromáticas, también está formada por flores blancas. La albahaca en la gastronomía es muy requerida en especial en la cocina italiana aunque su uso es muy extendido, sus hojas se pueden utilizar secas o frescas. Para dar sabor a albahaca a la trufa se hace una infusión con la crema de leche, también se puede picar fino y añadir a la mezcla.

Cardamomo

Es una planta que crece hasta 30 cm de altura, sus hojas son alargadas con forma ovoide y no es muy fácil de encontrarla, suelta aromas que recuerdan a la canela. Es originaria de la India y se cultiva en climas cálidos. Ésta hierba ayuda a combatir la flatulencia, el mal aliento y a mejorar los retortijones estomacales y cólicos. El cardamomo se puede encontrar molido o en vaina que es su estado natural, no es recomendable utilizar en muchas cantidades en las preparaciones porque podría opacar el resto de los sabores. Se utiliza en pudines, tortas, dulces y va muy bien con chocolate. En la confitería se puede utilizar para saborizar ganache. (Stéphan Lagorce, p. 45)



Jengibre

El jengibre es una raíz de sabor picante y muy aromática. Cuando el jengibre es tierno es jugoso y carnoso de sabor fuerte, mientras que los viejos son secos y fibrosos cuyo sabor es extremadamente picante y por lo general se utiliza en la cocina asiática para disimular sabores fuertes como la carne de cordero. Para elaborar trufas se suele agregar agua y azúcar, se deja cocinar hasta formar una especie de mermelada para bajar el picante y también tendrá una textura consistente. Para realzar el sabor del jengibre se agrega ralladura o polvo de jengibre. (Lagorce, Stephan, p. 45)

Ají

El ají se dice es originario de México y de los Andes, pertenece al género *Capsicum*, su color puede variar según la especie puede ser rojo brillante, anaranjado, amarillo, hasta morado. Es de sabor picante y aunque normalmente se utiliza en la cocina de sal, al mezclarlo con chocolate se convierte en una combinación interesante y atractiva al palada. La planta posee flores blancas, se da en climas que están a una temperatura de 20C. El ají en la comida despierta los sentidos, se utiliza en varias preparaciones como la causa peruana, el ají de gallina, mermelada de ají, en México se usa para elaborar la bebida con cacao y para mole. En la elaboración de trufas se utiliza para dar sabor al chocolate haciendo una infusión con la crema no muy larga porque puede llegar a ser muy picante. (Stéphan Lagorce, p. 45)

Uvilla

Es originaria de América se cultivó por primera vez en Colombia, pero hoy en día se cultiva en el trópico ecuatoriano también. Es un arbusto que puede llegar a medir 1,5 metros de altura, su fruto es de color anaranjado y redondeado. Su sabor es similar al del tomate maduro, es ácido. Se suelen utilizar para elaborar coulis, para decoración de tartas y se las baña de chocolate. Para elaborar trufas se pueden deshidratar en el horno, procesar y esto va a ayudar a compactar la trufa además de dar sabor.



Tocte

El tocte o nuez quítense (*Juglans neotrópica*) está clasificado como un árbol con frutos comestibles semejantes a la nuez, la madera proveniente de éste árbol es útil para la carpintería. Los frutos son muy populares en Ibarra y Ambato, ahí elaboran la nogada es un dulce a base de panela o azúcar, limones, claras de huevo y tocte. Para su producción es necesaria una paila de bronce donde se deja cocinar hasta que tenga el punto de caramelo. Su uso puede ser en una mezcla de praline y para compactar la trufa. Se puede utilizar como relleno y para cubrir la trufa.

Licores

Los licores son muy populares en las trufas, enriquecen el sabor y lo fortifica, por ejemplo el amaretto, cremas, licores de nuez, cointreau. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 60)

Espíritus

Los espíritus más utilizados son el ron, whisky y brandy. Y se usan para enriquecer el sabor de las trufas. (Walton, Stuart y Norma Miller, p. 10)

Con todos éstos productos que se ha mencionado, se podrá elaborar una trufa, es importante que sigamos nuestras.

Productos para compactar las trufas

Bizcochuelo

El bizcochuelo es hecho a base de huevos, harina, azúcar, es una mezcla dulce y va al horno. Se puede utilizar para elaborar trufas porque le va a dar una consistencia firme y buen sabor, el bizcochuelo no va a opacar o cambiar el sabor de la trufa.



Miga de galleta

La miga de galleta también ayuda a dar firmeza a la masa de las trufas, se recomienda usar una galleta no muy dulce, para no cambiar el sabor de la trufa.

Elaboración de bombones y trufas artesanales

Hoy en día en la ciudad de Cuenca la chocolatería ha ido ganando terreno, y esto implica una mejor técnica, presentación y experimentar nuevos sabores. Desde hace varios años se ha venido practicando técnicas y recetas, que han pasado de generación en generación, y son recetas y técnicas que se conservan hasta el día de hoy. La mayoría de las personas que se dedican a la chocolatería en la ciudad de Cuenca son personas que han aprendido de sus abuelas. Muchos negocios chocolateros elaboran bombones y trufas, y la mayoría son artesanales, se puede notar fácilmente por la frescura de los rellenos y sabores. Las trufas más comunes son con frutos secos como nuez, pistachos, maní, macadamias, licor por ejemplo de ron, mientras que los bombones encontramos rellenos de manjar, café, ganache de chocolate blanco o con leche. Estos son los más comunes que encontramos en la mayoría de los negocios. Sin embargo también es posible encontrar lugares donde podemos disfrutar de un bombón relleno de maracuyá, estas innovaciones son atractivas al consumidor. Aunque el chocolate que se utiliza para las elaboraciones por lo general es con leche también hay gente que exige una calidad mayor en el chocolate es decir un chocolate más puro. La presentación es también importante y podemos encontrar en los almacenes bombones de distintos colores como rojo, rosa, dorado, plateados, según la época. Es bueno probar algo diferente y dar oportunidad a los chocolateros la oportunidad de innovar y que la gente pueda degustar nuevas trufas y bombones, vale la pena intentar.

Varias personas en Cuenca practican este arte culinario, entre estas personas la Sra. Fanny Matovelle, elabora todo tipo de bombones y trufas para eventos, ella prefiere utilizar el chocolate con leche porque es más dulce y la gente está



UNIVERSIDAD DE CUENCA

acostumbrada a ese producto, sin embargo si elabora chocolates y trufas con chocolate amargo solamente bajo pedido. Entre los productos que utiliza para combinar el chocolate está el maracuyá, pistachos, jengibre, pétalos de rosa y nueces. Su abuela le enseñó esta labor, pero ella perfeccionó sus conocimientos en España. Hay locales que utilizan el mazapán como en Las Moras, y utiliza poco el chocolate amargo, las técnicas utilizadas las aprendió en Estados Unidos, y sus chocolates son para toda ocasión, primeras comuniones, matrimonios, etc. No utiliza muchas frutas para su elaboración, sino en su mayoría frutos secos.

Entrevista

1. Cuando empezó con el negocio?
2. Dónde adquirió sus conocimientos?
- 3.Cuál es la edad promedio de la gente que compra y consume los bombones y trufas?
4. En qué época del año cree que se consume más chocolate?
5. Cuáles son los bombones que la gente prefiere, los tradicionales o prefieren las innovaciones?
6. Cree usted que la chocolatería ha ido creciendo y desarrollándose en Cuenca?
7. Considera que en la ciudad de Cuenca existe una cultura chocolatera?
8. Usted utiliza las flores para elaborar bombones y trufas?
9. La apariencia de los bombones y las trufas es importante?
10. Que es más conveniente utilizar los rellenos elaborados artesanalmente o los industriales que ya vienen preparados?



CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

“El chocolate contiene un abanico de sabores completo y es el equivalente del buen vino, del buen café o del buen té, mientras que los bombones son un producto nuevo y distinto en el que el chocolate es simplemente uno de sus ingredientes y a veces ni tan sólo el más importante.” (Doutre-Roussel, Chloé, p. 151)

A lo largo de ésta investigación el chocolate sorprende de diversas maneras dando la oportunidad de crear y saborear nuevas formas y sabores.

El chocolate es uno de los productos emblemáticos del Ecuador, que le ha dado fama y rango a nuestro país a nivel mundial.

En la búsqueda del buen cacao, el origen del alimento de los dioses, se han descubierto distintas variedades de cacao que según su procedencia se podrá catalogar la calidad del chocolate.

La historia formó una cultura alrededor del chocolate, originario de las Américas y ocupó su lugar en Europa y el resto de continentes, dejando atrás en países como el nuestro la importancia y beneficios que éste producto puede aportar.

En éste mundo globalizado es inevitable adoptar otras técnicas y productos para combinar el chocolate, sin embargo esto es algo bueno también si sabemos mantener con sabiduría nuestras tradiciones, es esto lo que nos va a ayudar a desarrollar potencialmente nuevas formas y sabores, que encantarán a cualquier paladar exigente.

Seguro que a estas alturas después de recorrer un largo camino en el cual el chocolate nos ha acompañado ya es posible diferenciar un buen bombón o una trufa de excelente calidad.

El secreto está en adoptar una excelente técnica y utilizar productos de calidad impecable, también se requiere dedicación y perfeccionismo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

No hay que olvidar que para los rellenos es siempre recomendable elaborar una mermelada o reducción que sea consistente para que no se salga el líquido y el chocolate no se moje.

Tampoco es de menor importancia que los moldes para elaborar bombones deben estar siempre limpios, para que no queden huellas en la superficie.

En las trufas es importante tener algo que las compacte por ejemplo los frutos secos, los cuales deben estar siempre molidos y el ganache es fundamental que tenga textura consistente.

Si bien es cierto el maridaje es el matrimonio entre el vino con la comida, pero los bombones y las trufas también son una especie de maridaje entre el chocolate y todos los productos utilizados para los rellenos y complementos. Es combinar sin opacar los sabores.

Los sabores deben complementarse y la recomendación es combinar los sabores ácidos con el chocolate con leche. El picante como el jengibre, ají, cardamomo con chocolate amargo. Los sabores fuertes y duraderos como el café va muy bien con el chocolate semiamargo. Los sabores suaves como en el caso de algunos frutos secos como la macadamia va muy bien con el chocolate blanco. El dulce se complementa bien con el chocolate semiamargo.

Estas recomendaciones pueden variar según el gusto del chocolatero, no es una regla fija sin embargo si es necesario tomarlas en cuenta para no fallar con los sabores.

Cuando se hizo las entrevistas se pudo observar en las personas que se dedican a éste trabajo la pasión con la que lo hacen, están movidas por una misma misión y esta es dar a conocer al mundo lo valioso que es el cacao ecuatoriano y a través de su trabajo tener influencia sobre los consumidores.

Queda mucho por descubrir en el complejo y maravilloso mundo del chocolate pero queda la experiencia maravillosa de haber recorrido este camino y con los



UNIVERSIDAD DE CUENCA

conocimientos adquiridos durante éste proceso y que estarán presentes en el ejercicio de la profesión.

¡POR EL CHOCOLATE!



Glosario de términos

- A-

Alcalinización: Proceso utilizado para oscurecer el color del cacao en polvo.

Chocolate blanco: no se puede considerar legalmente chocolate ya que no está procesado con granos de cacao. El ingrediente principal es la manteca de cacao, leche en polvo y azúcar.

- C-

Chocolate con leche: Este tipo de chocolate debe tener al menos un 25% de contenido sólido de cacao. Normalmente se enriquece con leche en polvo y por lo general tiene más azúcar que masa de cacao.

Chocolate semiamargo: Debe contener un mínimo de 43% de sólidos de cacao

Cobertura: La cobertura puede tener forma de chocolate listo para fundir en bloques, o si no, de chocolate que ya ha sido previamente fundido y templado, que se entrega en forma líquida. Puede ser de leche, semiamarga o de chocolate blanco.

Concheado o conchado: Proceso que consiste en una máquina que amasa la mezcla de chocolate durante 3 días y a una temperatura de entre 60 C y 75C. se reduce la acidez y se liberan los aromas.

Criollo: La especie más delicada y aromática de árboles de cacao que se cultivan.

- E-

Espíritus: El arte de de destilar alcohol en Europa surgió como resultado de experimentos de alquimia, en busca del elixir de la vida. Los espíritus pasan por el proceso de destilación y condensación. Para la destilación se puede utilizar



UNIVERSIDAD DE CUENCA

infusiones de flores o hierbas. Los espíritus se pueden destilar dos veces para bajar el alcohol.

- F-

Forastero: Una de las especies de árbol de cacao. Dan unos frutos menos aromáticos pero son mucho más resistentes a las enfermedades y parásitos.

- G-

Ganache: Es una mezcla de crema de leche y chocolate, de la que se componen todas las trufas.

Gianduja: Pasta elaborada con nueces y/o almendras, azúcar y chocolate fundido.

Glucosa: Es un líquido espeso con consistencia de miel, que se utiliza bastante en confitería para dar espesor a los rellenos y ganache, es ligeramente dulce.

- L-

Licores: Son bebidas espirituosas que son saborizadas a través de maceración o infusión con hierbas y en casos especiales se endulzan con azúcar.

Licor de cacao: Cuando se pasan las semillas de cacao por el molino en la fábrica, se obtiene el licor de cacao. El licor de cacao se pasa por una prensa para extraer así la manteca, y luego queda una materia sólida que se llama pasta de cacao.

- M-

Manteca de cacao: Representa el 50-55% del peso total del cacao. Si se mantiene por debajo de los 37°C esta grasa tiene la consistencia y la apariencia de un jabón líquido amarillento. Los chocolateros añaden manteca de cacao a su



UNIVERSIDAD DE CUENCA

mezcla para aumentar la viscosidad y conseguir que tenga una textura más suave.

- N-

Nougat: Es la mezcla de almendras tostadas y caramelo y se le da la forma de tableta.

- P-

Pasta de cacao: Es la materia sólida que queda después de que se haya retirado el licor de cacao y se haya extraído la manteca.

Praline: Palabra belga que denomina los chocolates rellenos.

Praliné o Pralin: Palabra francesa que se utiliza para describir un chocolate hecho con la mezcla de almendras tostadas y/o nueces molidas con caramelo.

- T-

Templado: Es el delicado proceso de calentamiento y enfriamiento que produce un chocolate oscuro y brillante con un corte preciso, a una temperatura entre 40 a 45C. Un chocolate mal templado acabará siendo poco interesante, mal mezclado y granuloso.

Tostado: Los granos de cacao se tuestan para realzar los aromas y sabores.

Trinitario: Es una variedad de árbol que descende de un cruce entre el Criollo y Forastero. Este árbol tiene las características de un híbrido: es robusto, sus semillas son aromáticas y la producción es bastante buena.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón relleno de ganache de maracuyá y mango				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,6	Chocolate cobertura semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
0,397	Leche condensada	litro	0,030	100%	3,75	0,1125
0,5	Crema de leche	litro	0,050	100%	2,8	0,14
0,5	mantequilla	kg	0,020	100%	4,4	0,088
2	azúcar	kg	0,040	100%	0,71	0,0284
0,3	glucosa	gr	0,015	100%	3,66	0,0549
1	maracuyá	kg	0,050	50%	1,16	0,058
0,5	mango	kg	0,100	50%	1	0,1
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,300	Costo por porción:		0,04566	
CANTIDAD PORCIONES:		40	DE:		0,0075	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a Baño Templar Cubrir los moldes con el chocolate Reposar por unos segundos Voltear los moldes y dejar caer el</p> <p>RELLENO: Hervir la crema con el azúcar y glucosa, fuego Agregar la leche condensada, de maracuyá Rellenar los moldes Incorporar el trozo de mango Cubrir con chocolate derretido</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Bombón relleno de ganache de maracuyá y mango		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de maracuyá. Chocolate troceado. Mango picado .	Bombones relleno de maracuyá y mango, de aspecto brillante.	Para elaborar los cascos de los bombones siempre se debe derretir el chocolate a Baño María. El relleno de maracuyá debe ser elaborado con fruta natural.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón de frambuesa cubierta con ganache de chocolate blanco				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate cobertura semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
0,130	Frambuesas	kg	0,040	100%	14,53	0,5812
0,600	Chocolate blanco	kg	0,100	100%	6,66	0,666
0,500	Crema de leche	kg	0,050	100%	2,8	0,14
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,440	Costo por porción:		0,711175	
CANTIDAD PORCIONES:		4	DE:			
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a Baño Templar. Cubrir los moldes con el chocolate Reposar por unos segundos. Voltear los moldes y dejar caer el</p> <p>RELLENO: Llevar a punto de ebullición la crema. Introducir el chocolate blanco. Mezclar y dejar reposar. Rellenar los moldes con el ganache Incorporar la frambuesa entera. Tapar los bombones con chocolate negro.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Bombón de frambuesa cubierta con ganache de chocolate blanco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate troceado. Chocolate blanco picado. Frambuesas limpias.	El momento de introducir estos bombones a la boca se sentirá la frambuesa entera, conservando así el sabor y textura natural del producto.	Se puede añadir glucosa al ganache de chocolate blanco, para darle una textura mas consistente.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón de ciruela pasa cubierta con manjar				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	chocolate cobertura semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
1,000	manjar	kg	0,200	100%	5,5	1,1
0,500	ciruela pasa sin semilla	kg	0,080	100%	1,9	0,15
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,530	Costo por porción:		0,0676875	
CANTIDAD PORCIONES:		40	DE:		0,01325	
TECNICAS			FOTO			
<p>Añadir a las claras el azúcar poco a poco y luego las yemas. Calentar la gelatina y añadir al resto de jugo de naranjilla. Incorporar a los huevos batidos suavemente, añadir el yogurt, vaciar en un molde aceitado o de silicona. Refrigerar una horas. Desmoldar y bañar con la crema inglesa mezclada con jugo de naranjilla.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Receta: Bombón de ciruela pasa cubierta con manjar		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate negro troceado. Ciruelas sin semilla picadas en cuartos.	Bombón relleno, suave al tacto.	En lugar de la ciruela pasa se puede utilizar pacanas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón con capa de ganache de chocolate negro y capa de dulce de guayaba				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate cobertura semiamargo	kg	0,350	100%	5,83	2,0405
0,500	Guayaba	kg	0,200	60%	1	0,2
2,000	Azúcar	kg	0,100	100%	0,71	0,071
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
0,5	Crema de leche	kg	0,050	100%	2,8	0,14
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,665	Costo por porción:		0,05916	
CANTIDAD PORCIONES:		40	DE:		0,016625	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a Baño Templar. Cubrir los moldes con el chocolate Reposar por unos segundos. Voltear los moldes y dejar caer el</p> <p>RELLENO: Para preparar el relleno se cocina la con azúcar, se cierne y se deja cocer Para el ganache llevar a punto de Mover con una cuchara de palo hasta Rellenar los bombones con el dulce de Cubrir las tapas de los bombones.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Bombón con capa de ganache de chocolate negro y capa de dulce de guayaba		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate negro troceado. Guayaba pelada y picada. Azúcar.	Bombón con mucho aroma.	Se puede agregar chocolate blanco al relleno de guayaba.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón relleno de reducción de balsámico perfumado con vainilla acompañado de ganache de chocolate blanco				FECHA: 31 de Mayo del 2010		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
C.U.						
0,250	Balsámico	litro	0,250	100%	28	7
2,000	Azúcar	kg	0,125	100%	0,71	0,08875
0,001	vaina de vainilla	gr	0,001	50%	6	0,006
0,600	chocolate blanco	kg	0,100	100%	6,66	0,666
0,500	crema de leche	litro	0,050	100%	2,8	0,14
0,600	chocolate negro de cobertura	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,776	Costo por porción:		0,2339563	
CANTIDAD PORCIONES:		40	DE:		0,0194	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a baño Templar. Cubrir los moldes. Reposar.</p> <p>RELLENO: Para elaborar la reducción de balsámico, poner a fuego lento el balsámico con el azúcar hasta que tome consistencia de punto de bola suave. Para el ganache hervir la crema y el chocolate blanco troceado. Rellenar los cascos con la primera capa de la reducción de balsámico. Rellenar la segunda capa de ganache de chocolate blanco. Cubrir los cascos con el chocolate derretido restante.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Receta: Bombón relleno de reducción de balsámico perfumado con vainilla acompañado de ganache de chocolate blanco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Balsámico. Vainilla. Chocolate blanco troceado.	Bombón con sabor ácido por el vinagre, pero al unirse con la vainilla y el ganache de chocolate blanco forma la combinación perfecta.	Se puede añadir esencia de vainilla a la reducción de balsámico para resaltar el sabor a vainilla.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón de miel de naranja perfumada con te de rosas				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
3,000	Chocolate con leche	kg	0,250	100%	7	1,75
2,000	Azúcar	kg	0,125	100%	0,71	0,08875
0,500	Naranja	kg	0,250	75%	1	0,25
0,500	Te de rosas	kg	0,035	100%	25	0,875
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,675	Costo por porción:		0,1006217	
CANTIDAD PORCIONES:		30	DE:		0,0225	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a baño Templar. Cubrir los moldes. Dejar secar.</p> <p>RELLENO: Para elaborar la miel de naranja con te rosas, hervir el jugo de naranja con el te hasta que reduzca. Dejar enfriar. Rellenar con la miel de naranja y te de rosas. Cubrir los bombones con el chocolate derretido restante.</p>						



RECETA: Bombón de miel de naranja perfumado con te de rosas		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate troceado. Jugo de naranja.	Al mascar este bombón se riega la miel y forma una buena combinación con el chocolate con leche que lo cubre, su sabor es cítrico por la naranja y algo amargo por las rosas.	Se puede agregar licor de naranja para resaltar el sabor de la miel.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Bombón de babaco y amaretto				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate de cobertura amarga	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
2,000	Azúcar	kg	0,250	100%	0,71	0,1775
1,000	Babaco	kg	0,500	85%	1,31	0,655
0,040	Canela en rama	kg	0,002	100%	5	0,01
0,700	Amaretto	kg	0,060	100%	12,62	0,7572
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
0,5	Agua	litro	0,500	100%	0	0
CANTIDAD PRODUCIDA:		1,077	Costo por porción:		0,0889171	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,030771	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a baño Templar. Cubrir los moldes. Dejar enfriar.</p> <p>RELLENO: Cocinar en una cacerola el babaco con canela, glucosa y el azúcar. Colocar los trozos de babaco con un poco de liquido en los cascós. Tapar con el chocolate derretido.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Bombón de babaco y amaretto		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Babaco pelado y picado en cubos.	Bombón de relleno liquido y se derrama en la boca.	Hay que tener cuidado el momento de mascar el bombón, es mejor introducir entero a la boca para evitar que se derrame el relleno.



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

FICHA TECNICA DE: Bombón de piña y coco				FECHA: 31 de Mayo de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
0,6	Chocolate blanco	kg	0,100	100%	6,66	0,666
1	Piña	kg	0,250	60%	1,5	0,375
2	Azúcar	kg	0,125	100%	0,71	0,08875
0,09	Esencia de coco	litros	0,005	100%	11,11	0,05555
0,500	Leche de coco	litros	0,250	100%	4	1
0,090	Esencia de piña	litros	0,005	100%	11,11	0,05555
0,035	Glucosa	kg	0,005	100%	3,66	0,0183
0,500	Agua	litros	0,500	100%	0	0
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,980	Costo por porción:		0,10408	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,028	
TECNICAS			FOTO			
<p>CASCOS: Fundir el chocolate troceado a baño Templar. Cubrir los moldes. Reposar.</p> <p>RELLENO: Preparar una mermelada de piña, calentando en una olla la piña con agua, azúcar y glucosa hasta que tome consistencia, finalmente agregar la esencia de piña. Para preparar la reducción de coco, calentar en una cacerola la leche de coco hasta que tome cuerpo, retirar del fuego y agregar la esencia de coco. Rellenar con la mermelada de piña. Rellenar la segunda capa con la reducción de leche de coco. Tapar el bombón con el chocolate semi-amargo.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Bombón de piña y coco		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piña pelada y picada. Azúcar. Chocolate semiamargo troceado. Chocolate blanco troceado.	Bombón de sabor y consistencia suave.	Se puede agregar coco deshidratado a la mezcla de leche de coco.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa de higos				FECHA: 28 de enero		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	chocolate blanco	kg	0,100	100%	6,66	0,666
0,500	dulce de higo	kg	0,170	100%	7,5	1,275
0,500	crema de leche	kg	0,050	100%	2,8	0,14
0,500	mantequilla	kg	0,100	100%	4,4	0,44
0,350	nuez	kg	0,029	50%	13	0,377
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,449	Costo por porción:		0,0828	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,012829	
TECNICAS			FOTO			
Hervir la crema. Agregar el chocolate blanco. Incorporar los higos, la mantequilla y la miel. Retirar del fuego y añadir la nuez. Refrigerar por dos horas o hasta que la mezcla sea consistente. Bolear. Cubrir con chocolate blanco.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa de higos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Higos picados. Miel de higos. Chocolate blanco troceado. Mantequilla troceada.	Trufa de consistencia suave y sabor dulce.	En lugar de las nueces se puede utilizar biscocho. Hay que tener cuidado con la miel, porque si se pone mucha es probable que las trufas salgan aguadas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa de chocolate blanco con praliné de Pepa de cacao y macadamias.				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate blanco	kg	0,100	100%	6,66	0,666
0,001	Vaina de vainilla	kg	0,001	50%	6	0,006
0,500	Crema de leche	litro	0,050	100%	2,8	0,14
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
0,500	Semillas de cacao	kg	0,080	100%	2,4	0,192
0,500	Macadamias	kg	0,080	100%	15	1,2
0,500	Mantequilla	kg	0,100	100%	4,4	0,44
2,000	Azúcar	kg	0,050	100%	0,71	0,0355
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,166	Costo por porción:		0,0247686	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,004743	
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar un ganache de chocolate blanco y agregar vainilla. Mezclar el ganache de chocolate blanco con la glucosa y la mantequilla. Enfriar la mezcla y llevar al refrigerador por 2 horas aproximadamente. Bolear. Cubrir con el praliné de Pepa de cacao y Macadamias.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa de chocolate blanco con praliné de papas de cacao y macadamias		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pepa de cacao procesada. Macadamias procesadas. Chocolate blanco troceado. Vainilla.	Trufa crocante de sabor amargo.	En lugar de las Macadamias se puede utilizar almendras o cualquier fruto seco.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa de hierba buena al ron				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
3,000	Chocolate con	kg	0,250	100%	7	1,75
0,500	Crema de leche	litros	0,100	100%	2,8	0,28
0,750	Ron	mililitros	0,200	100%	12	2,4
0,100	Hierba buena	kg	0,030	95%	7,9	0,237
2,000	Azúcar	kg	0,100	100%	0,71	0,071
0,500	Cocoa	kg	0,100	100%	2,59	0,259
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,680	Costo por porción:		0,1353714	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:			
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar ganache de chocolate con Para preparar la reducción de ron calentar en una olla el ron con el azúcar y hojas de hierba buena hasta que tome consistencia suave. Mezclar el ganache de chocolate con la reducción de ron, hierba buena . Refrigerar por dos horas o hasta que la mezcla este compacta. Bolear. Cubrir con la Cocoa.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa de hierba buena al ron		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ron. Azúcar. Chocolate con leche troceado. Hierba buena picada.	Trufa de consistencia suave.	Se puede servir como acompañante de un mojito cubano. Se puede utilizar ron blanco u oscuro.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa con uvillas y macadamias				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
3,000	Chocolate con leche	kg	0,250	100%	7	1,75
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	0,25
0,500	Crema de leche	litro	0,060	100%	2,8	0,168
0,400	Uvillas deshidratadas	kg	0,180	100%	8	1,44
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
0,500	Macadamias	kg	0,250	100%	15	3,75
CANTIDAD PRODUCIDA:		1,005	Costo por porción:		0,2117971	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,028714	
TECNICAS			FOTO			
<p>Elaborar ganache con chocolate semi-amargo. Mezclar el ganache con las uvillas deshidratadas y las Macadamias. Enfriar y llevar al refrigerador por dos horas o hasta que la mezcla este compacta. Bolear. Bañar la trufa con el chocolate con leche derretido.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa con uvillas y macadamias		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Uvillas deshidratadas procesadas. Almendras procesadas. Chocolate semiamargo troceado. Chocolate con leche troceado y derretido a baño	Trufa de sabor agridulce y consistencia suave.	Es posible utilizar cualquier fruta deshidratada como las ciruelas pasa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa con aroma de jengibre				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,250	100%	5,83	1,4575
3,000	Chocolate con leche	kg	0,100	100%	7	0,1
0,500	Crema de leche	litro	0,030	100%	2,8	0,084
0,360	Jengibre	kg	0,100	60%	2,04	0,204
2,000	Azúcar	kg	0,050	100%	0,71	0,0355
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,545	Costo por porción:		0,0553114	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,015571	
TECNICAS			FOTO			
<p>Para la mermelada de jengibre cocinar el jengibre con agua hasta que tome punto de bola suave. Preparar el ganache. Mezclar el ganache de chocolate semiamargo con la mermelada de jengibre. Enfriar la mezcla en el congelador por dos horas o hasta que la mezcla este compacta. Bolear. Cubrir con el baño del chocolate con leche.</p>						

AUTORA:
DIANA CAROLINA VALLEJO DELGADO



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa con aroma de jengibre		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jengibre pelado y picado. Azúcar. Chocolate semiamargo troceado. Chocolate con leche troceado y derretido a baño María.	Trufa de sabor dulce y algo picante.	Hay que tener cuidado con la cantidad de jengibre que se utilice porque puede llegar a ser muy picante.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa de praliné de tocte				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
3,000	Chocolate con leche	kg	0,100	100%	7	0,7
0,500	Crema de leche	litro	0,030	100%	2,8	0,03
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
2,000	Azúcar	kg	0,045	100%	0,71	0,03195
1,000	Tocte	kg	0,045	70%	1	0,045
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,025	100%	5,83	0,14575
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,260	Costo por porción:		0,0287886	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,007429	
TECNICAS			FOTO			
<p>Para realizar el praliné calentar el azúcar hasta que tenga un color dorado, retirar del fuego y mezclar con el tocte. Dejar enfriar y procesar todo junto. Hacer un ganache con el chocolate semiamargo. Mezclar el ganache con el praliné de tocte. Enfriar la mezcla y llevar al refrigerador por 2 horas o hasta que la masa este compacta. Bolear. Cubrir las trufas con el baño de chocolate con leche.</p>						



RECETA: Trufa de praliné de tocte		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tocte procesado. Azúcar. Chocolate semiamargo troceado. Chocolate con leche triturado y fundido a baño María.	Trufa de consistencia crocante.	El praliné se puede elaborar con cualquier fruto seco. El praliné se debe guardar en frascos herméticos en el refrigerador porque de lo contrario el caramelo puede derretirse.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa aromatizada con ají y salsa de mermelada de ají				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,100	100%	5,83	0,583
0,500	Crema de leche	litro	0,050	100%	2,8	0,05
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
2,000	Azúcar	kg	0,250	100%	0,71	0,1775
0,050	Chispas de chocolate	kg	0,500	100%	10	5
0,500	Ají	kg	0,500	40%	1	0,5
0,500	Mantequilla	kg	0,100	100%	4,4	0,44
CANTIDAD PRODUCIDA:		1,515	Costo por porción:		0,19444	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,043286	
TECNICAS			FOTO			
<p>Hacer infusión con la crema de leche y el ají. Incorporar la glucosa, mantequilla y 0.050 gr de azúcar y el chocolate semiamargo. Dejar reposar. Refrigerar por 2 horas o hasta que la mezcla sea consistente. Bolear. Cubrir con las chispas de chocolate. SALSA: Hervir el ají tres veces, cambiando el agua a su vez. Procesar el ají con un poco de su agua, cernir y ponerlo a fuego con el azúcar restante hasta que tome cuerpo.</p>						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECETA: Trufa aromatizada con aji y salsa de mermelada de aji		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ajés desvenados y despepitados. Azúcar. Chocolate semiamargo troceado.	Trufa de textura suave, con sabor picante al final de la degustación.	Se puede cubrir la trufa con cacao en polvo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: Trufa de café aromatizada con cardamomo				FECHA: 1 de Junio de 2010		
C. BRUTA C.U.	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO
0,600	Chocolate semiamargo	kg	0,100	100%	5,83	0,583
0,500	Crema de leche	litro	0,050	100%	2,8	0,05
0,300	Glucosa	kg	0,015	100%	3,66	0,0549
2,000	Azúcar	kg	0,050	100%	0,71	0,0355
0,070	Cardamomo	kg	0,030	100%	14,28	0,4284
0,400	Café soluble	kg	0,030	40%	10,1	0,303
0,500	Mantequilla	kg	0,100	100%	4,4	0,44
CANTIDAD PRODUCIDA:		0,375	Costo por porción:		0,0541371	
CANTIDAD PORCIONES:		35	DE:		0,010714	
TECNICAS			FOTO			
Hervir la crema y añadir el chocolate. Derretir la mantequilla. Diluir el café en la mantequilla. Unir las dos mezclas. Añadir el cardamomo. Dejar reposar. Refrigerar por dos horas o hasta que la masa este compacta.						



RECETA: Trufa de café aromatizada con cardamomo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chocolate troceado. Mantequilla derretida. Café pasado.	Trufa de consistencia suave y sabor fuerte.	Se puede cubrir la trufa con chocolate de cobertura negro. También una salsa de café para acompañar la trufa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Anexos



Bombón relleno con reducción de balsámico perfumado con vainilla acompañada de ganache de chocolate blanco



UNIVERSIDAD DE CUENCA



AUTORA:
DIANA CAROLINA VALLEJO DELGADO



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Bombón con capa de ganache de chocolate negro y capa de dulce de guayaba



Bombón de frambuesa cubierta de ganache de chocolate blanco



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Bombón de ciruela pasa y manjar



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Bombón relleno de ganache de maracuyá y mango



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa de hierba buena al ron



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Bombón relleno con miel de naranja perfumada con té de rosas



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa de praliné de tocte



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa con aroma de jengibre



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa de café aromatizada con cardamomo



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa aromatizada con ají y salsa de mermelada de ají



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Trufa de higos



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Mazorca de cacao abierta



BIBLIOGRAFÍA:

Christine, France. *Chocolate Fantasy 70 irresistible recetas*. Inglaterra, ANNESS publishing limited, 1998.

Christine, Mcsadden, y Christine France. *El Gran Libro del Chocolate*. Barcelona, Edifresse, 1997.

Costaguta, María Elena. *Chocolate*. Bueno Aires, Albatros, 2008.

Collister, Linda. *Divine*. Gran Bretaña, Absolute Press, 2007.

D. Coe, Sophie. *Las primeras cocinas de América*. México D.F., Fondo de Cultura Económica, 2004.

De La Rua, Adelaida. *Enciclopedia de las Frutas, Hierbas y Vegetales*. Colombia, Intermedio Editores Ltda, 2009.

Doutre-Roussel, Chloé. *Chocolate para entendidos*. Barcelona, Bonvivant Robinbook, 2007.

Figoni, Paula. *How Baking Works*. New Jersey, Wiley, 2004.

Fendrik, Pía. *Chocolate Rico y Fácil*. Buenos Aires, Editorial V&R, 2007.

Lagorce, Stéphan. *Chocolat*. Gran Bretaña, Octopus publishing group, 2008.

Schuhmacher, Kart, et al. *El Gran Libro del Chocolate*. León, Everest, 1996.

Walton, Stuart y Norma Miller. *Spirits and Liqueurs*. Gran Bretaña, Southwater, 2000.

"Chocolate". Internet. www.wikipedia.org. Acceso: 29 enero 2009.

"Gourmet truffles". Internet. www.chocolate.co.uk. Acceso: 29 enero 2009.

"Chocolate: Origen e historia". Internet. www.monografía.com. Acceso: 1 abril 2009.

"Los bombones y su historia". Internet. www.hola.com. Acceso: 28 septiembre 2009.

"Babaco". Internet. articulos.infojardin.com/babacos-chamburo-papayuela-carica-heilbornii-pentagona.htm. Acceso: 1 diciembre 2009.

"Gianduja". Internet. www.giandujachocolate.com. Acceso: 15 diciembre 2009.

"Historia trufas chocolate". Internet. www.recetas.terra.com.co/articulo/lastrufas.htm. Acceso: 15 diciembre 2009.