

REPÚBLICA
DEL CACAO®



México 66%

UN VIAJE DE TRADICIÓN Y SABOR





México 66%

UN VIAJE DE TRADICIÓN Y SABOR

La historia del cacao en México se remonta desde épocas prehispánicas. En pueblos de Mesoamérica ya se utilizaba y se consumía cacao. Se lo empleaba ceremonialmente en bodas entre miembros de la realeza, acompañaba a los difuntos en su tránsito al inframundo, se le preparaba para celebrar victorias militares o la conclusión exitosa de expediciones comerciales.



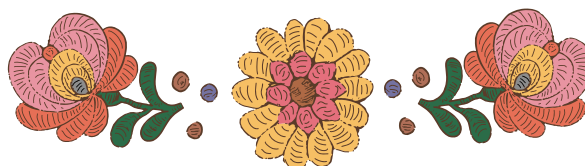
Un profundo simbolismo rodea al cacao. Se le atribuyeron varios nombres en las sociedades prehispánicas: Kakaw (maya), Cacáhuatl (náhuatl), Si'va (mixteco), Shudenchú (otomí), Bizíaa (zapoteco).

En México ocurre la primera transformación del cacao: una bebida a partir de los granos del fruto. Esta creación es una parte fundamental de la cultura mexicana, que hasta hoy en día es disfrutada en todo el país, con variaciones de ingredientes según la región, pero siempre manteniendo el cacao como ingrediente principal por su delicioso sabor. En cada hogar mexicano es imprescindible un delicioso chocolate caliente, con la receta especial de la familia.

De igual manera, el cacao y chocolate se los utiliza de diferentes maneras en México. Desde una deliciosa barra de chocolate, hasta un tradicional mole con chocolate que marcan una variada e importante diferencia en la gastronomía mexicana. No es de extrañar que encontremos platos de cocina salada con chocolate, puesto que en México va más allá del postre.

El cacao y chocolate son parte importante de México, un patrimonio gastronómico reconocido internacionalmente, tanto por su inconfundible sabor como por su profunda historia. Acompáñanos a descubrir esta deliciosa referencia, en un viaje lleno de tradición y sabor.

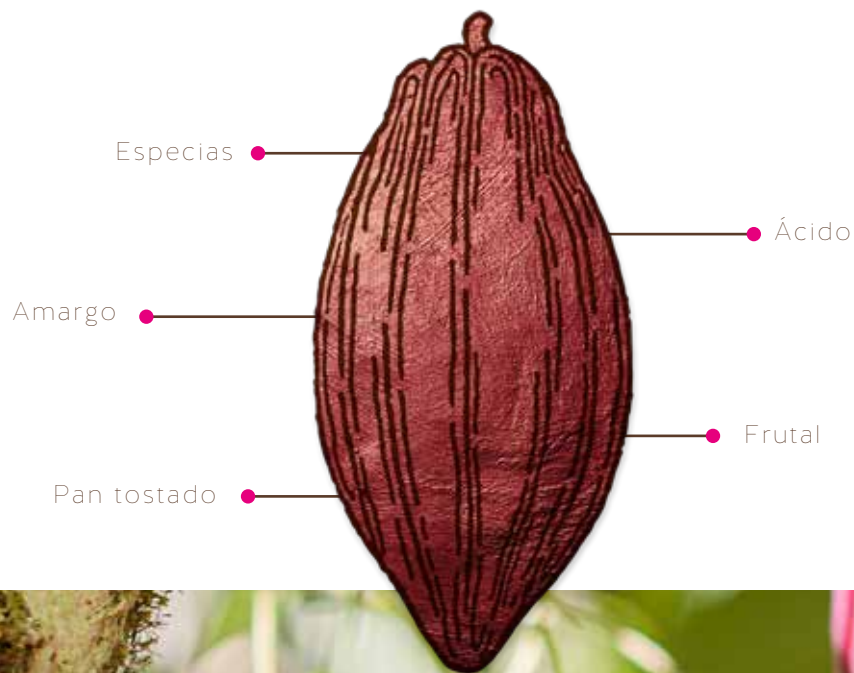
Desde México para el mundo.



Las características del cacao Trinitario



Nuestro Chocolate Negro México 66%, nace del Cacao Trinitario, un cacao 100% fino de aroma, proveniente de las regiones de Chiapas y Tabasco.





CHOCOLATE NEGRO MÉXICO 66%

FRUTAL / ESPECIAS FUERTES / ACIDEZ

Este chocolate con cacao de origen Chiapas y Tabasco cuenta con un perfil particular intenso en varias notas frutales, florales y especiadas. Su porcentaje 66% expresa notas de cacao tostado fusionado entre frutas amarillas, pimienta dulce y flor de naranja. De excelente fluidez para trabajarlo de manera versátil en aplicaciones de la pastelería y chocolatería. Será un verdadero tributo al colorido país Mexicano.

Ingredientes:

Licor de cacao de México, azúcar, manteca de cacao, emulsificante (lecitina de girasol). Este producto puede contener trazas de nueces (almendras, avellanas, pistacho, nueces de pecan), cacahuete, gluten, semillas de sésamo y proteínas de leche, huevo y soya. Este producto se produce en una instalación que también usa leche.

AZÚCAR

33%

GRASA TOTAL

38%

FLUIDEZ



ALTA



CONSERVACIÓN: 16-18°C

VIDA ÚTIL: 18 MESES

CACAO FINO DE AROMA

Cacao fino de aroma de las regiones de Tabasco y Chiapas.

AZÚCAR BLANCO

Azúcar de origen latinoamericano.



NOTAS DE SABOR

Frutas Amarillas
Floral
Herbal
Especias
Cacao Tostado
Ácido



TEMPERADO



Puntos clave de venta



Origen

- Cacao fino 100% Mexicano, cosechado en Chiapas y Tabasco Chiapas



Presentación:

- Funda de 2,5kg
- Bulk 7,5kg



Perfil:

- Frutal: frutas amarillas, fruta de la pasión, uvilla
- Especies fuertes: clavo de olor, canela, pimienta dulce
- Ácido



Características:

- Alta Fluidez
- Multi uso



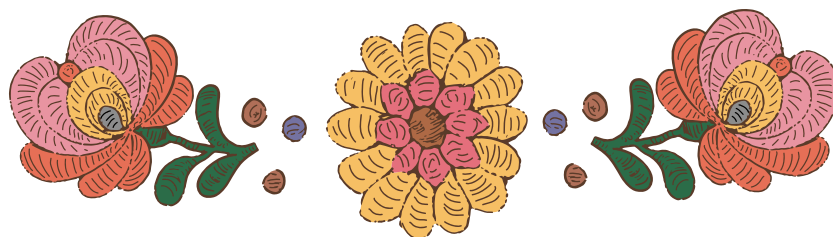
Target:

- Chocolaterías
- Restaurantes
- Heladerías



Certificaciones:

NON **GMO**    **ISO 22000:2020** Garantizado sin Ionización





Pilares de Sostenibilidad



Trabajamos en base a pilares de sostenibilidad, que nos permiten co-crear con nuestros aliados proyectos de impacto social, ambiental y económico que promuevan el desarrollo sostenible a lo largo de nuestro negocio. Estos pilares nos permiten establecer una línea base de acción y hoja de ruta con cada proyecto establecido.



- Aseguramos ingresos económicos mediante la garantía de compra de cacao.
- Pagamos un precio diferencial sobre precio del mercado de cacao.



- Desarrollo de proyectos de agroforestería y agricultura regenerativa y captura de carbono.
- Capacitaciones de manejo de podas (reciclaje de nutrientes).
- Educación ambiental- uso racional de recursos de la reserva natural.



- Desarrollo de la capacidad de producción local a través del apoyo agronómico y de insumos.





Recomendaciones de la Chef Andrea López

Multi-uso

Este chocolate es multiuso y permite tener un abanico de aplicaciones, resalta sus características organolépticas combinándolo con ingredientes afines para potenciar sus notas dentro de sus preparaciones.

Sus notas de especias fuertes hacen que sea sencillo combinarlo en platos del mundo salado sin que pierda su protagonismo.

Se recomienda utilizarlo en aplicaciones de: restaurantes, heladería y chocolatería.

Aplicaciones en restaurantes

Al momento de crear un postre al plato podemos encontrar ingredientes del mundo salado que fácilmente armonizarán con el chocolate. Por ejemplo, hemos usado una raíz como el camote para resaltar las notas de flor de naranja y especias fuertes del mismo.

Aplicaciones en heladería

Al tener características singulares, este chocolate mientras más puro guarde su sabor más destacaremos sus notas. Es por esto que su aplicación en el mundo de la heladería es perfecta.

En un sorbete base agua donde las notas florales y frutales se resaltan o en un helado base crema donde las notas de tostado, amargo, especias y ligera acidez salen a flote.

Aplicaciones en chocolatería

Para chocolatería este nuevo origen se convierte en una novedad, ya que tiene su propio carácter y notas fuertemente diferenciadas. Simplemente en un bombón de corte tendremos estas notas complejas sin necesidad de agregar más que crema y un edulcorante. De igual manera en una ganache para bombón de molde o simplemente moldeando una barra.



ANDREA LÓPEZ

CHEF CORPORATIVA
REPÚBLICA DEL CACAO





Recomendaciones de la Chef Natividad Toledo

Combinaciones con frutas y especias

Dado sus delicados aromas de flores y frutas amarillas, es el maridaje perfecto con frutas tropicales como mamey, plátano o cítricos aromáticos: lima, mandarina y naranja. Las notas especiadas tostadas medias de este chocolate, nos permiten combinarlo con especias frescas como: semilla de cilantro o la pimienta rosa; así como especias muy aromáticas como: canela o cardamomo. Combina muy bien con infusiones como café con tostado medio o tisanas florales.

Combinaciones con licores

En cuanto a los licores, sus notas balanceadas de acidez lo hacen un perfecto acompañante para degustarlo con tequila o mezcal (preferentemente reposados o añejos) así como con licores frutales y herbales como el Cointreau o el Chartreuse.

En cuanto a vinos se recomienda maridar con uvas naturalmente potentes como el Cabernet Sauvignon, seguida por el Merlot o Malbec.

Combinaciones saladas

En cocina salada sus sabores combinan perfectamente con una gran variedad de chiles secos como con el chile pasilla, ancho o chipotle para salsas agri dulces o moles.



NATIVIDAD TOLEDO

CHEF ALIADA MEXICO



PECANAS & CARAMELO BARRA DE CHOCOLATE

Receta original de Andrea López

INGREDIENTES

Sablee de Pecanas

100g	Nuez pecana tostada
220g	Harina de trigo
150g	Azúcar morena
150g	Mantequilla sin sal
6g	Sal

Praliné 50% Nuez de Pecana

100g	Azúcar
100g	Nuez de pecana tostada

Gianduja de Nuez Pecana y Chocolate

150g	Praliné de pecanas 50%
35g	Chocolate Negro México 66%
115g	Chocolate con Leche Perú 38%

Ganache Chocolate Negro México 66%

230g	Chocolate Negro México 66%
140g	Crema de leche 35% MG
14g	Azúcar invertida
14g	Sorbitol en polvo
14g	Glucosa DE60
3g	Canela en rama
1ud	Pimienta gorda
1ud	Clavo de olor

Chocolate en esta receta



MÉTODO DE PREPARACIÓN

Sablee de Pecanas

Procesar todos los ingredientes secos junto a las nueces hasta obtener un polvo. Mezclar con la mantequilla hasta obtener una masa, no sobreatir. Laminar de 3mm y congelar. Cortar de 16cm y hornear a 160°C por 12 min en un tapete de silicona microperforado. Con un marco de inox de 15x15cm, cortar la galleta que será la base de la barra y mantener en el marco.

Praliné 50% Nuez de Pecana

Realizar un caramelo con el azúcar. Trocear el caramelo y procesarlo con las pecanas hasta tener una pasta lisa.

Gianduja de Nuez Pecana y Chocolate Negro

Derretir ambos chocolates, agregar el praliné y mezclar bien hasta homogenizar la preparación. Temperar a 28°C y colocar 145g de gianduja en el marco sobre la galleta y cristalizar.

Ganache Chocolate Negro México 66%

Hervir la crema junto a las especias, apagar e infusionar por 10min. Colar y pesar nuevamente la crema y completar la cantidad necesaria. Calentar la crema infusionada junto al azúcar invertido, el sorbitol y la glucosa. Semi fundir el chocolate y agregar la crema caliente progresivamente, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Cuando la ganache este entre 27/28°C enmarcar 300g sobre la gianduja cristalizada. Cristalizar por 24h a una temperatura ambiente de 18°C con un 60% de higrometría.

Elaboración Final

Cortar 12 barritas de 7cm de largo y 2,5cm de ancho. Colocarlas sobre una rejilla y bañarlas de manera diagonal con Chocolate Negro México 66%, decorar con sal marina y pedazos de pecanas cortadas.





NARANJA & AZAHARES POSTRE AL PLATO

Receta original de Andrea López

INGREDIENTES

Bizcocho de Chocolate Negro México 66%

300g	Chocolate Negro México 66%
120g	Mantequilla sin sal
200g	Huevos
60g	Harina de trigo
135g	Azúcar

Puré de Camote

450g	Camote amarillo
190g	Jugo de naranja
400g	Agua
40g	Azúcar
5g	Canela en rama
1ud	Anís estrellado
3ud	Pimienta dulce
3ud	Clavo de olor
50g	Mantequilla sin sal

Granizado de Naranja y Azar

150g	Jugo de naranja
30g	Jugo de limón
50g	Miel de abeja
5g	Agua de azahar

Cremoso de Chocolate Negro México 66%

500g	Crema inglesa
166g	Chocolate Negro México 66%

Helado de Chocolate Negro México 66%

480g	Chocolate Negro México 66%
1935g	Leche entera
108g	Leche en polvo
210g	Azúcar
180g	Glucosa atomizada
15g	Crema de leche MG 35%
60g	Azúcar invertido
2g	Estabilizante para helado

Supremas de Naranja

10g	Grand Marnier
200g	Supremas de naranja americana

Naranja Confitada

70g	Cáscara de naranja americana
150g	Agua
150g	Azúcar



Chocolate en esta receta



MÉTODO DE PREPARACIÓN

Bizcocho de Chocolate Negro México 66%

Fundir mantequilla y chocolate. Montar los huevos con el azúcar hasta tener una textura esponjosa. Agregar en forma de hilo el chocolate fundido con la mantequilla, creando una emulsión. Agregar la harina mezclando de forma envolvente, con una espátula. Colocar en un molde de 20cm x 30cm y hornear a 180°C por 15min. Cortar en cubos.

Puré de Camote

Pelar el camote y cortar en dados pequeños. Cocinarlo con agua, jugo y especias hasta que este suave. Procesar el camote en una licuadora con un poco de líquido hasta obtener un puré liso. Agregar la mantequilla y emulsionar. Reservarlo en una manga con boquilla lisa de 1cm de diámetro.

Granizado de Naranja y Azar

Explicación de elaboración:

Mezclar bien los ingredientes, congelar e ir removiendo cada 5 min con un tenedor hasta obtener la textura de un granizado. Mantener en congelación.

Cremoso de Chocolate Negro México 66%

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes: hervir crema y leche, luego verter sobre las yemas ya mezcladas con el azúcar. Regresar al calor, cocinar a 85°C y tamizar. Pesar 315g de crema inglesa, verter progresivamente la crema caliente sobre el chocolate semi fundido, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión, eliminando cualquiera burbuja. Cristalizar en el frío con plástico film a contacto. Colocar en una manga con boquilla lisa de 1,3cm y reservar en el frío.

Helado de Chocolate Negro México 66%

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes, separar un 10% del peso total del azúcar para el estabilizante. En orden, la leche en la cacerola:

A 25°C/75°F, añadir la leche en polvo.

A 30°C/85°F, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido) menos 10% de azúcar para mezclarlo con el estabilizante.

A 40°C/105°F, incorporar la crema y el chocolate.

Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión, no incorporar aire.

A 45°C/115°F, añadir la mezcla de estabilizante con el 10% del azúcar. Pasteurizar a 85°C/185°F durante 2 minutos, después enfriar rápidamente la mezcla a 4°C/40°F.

Madurar la mezcla al menos 12 horas.

Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10°C (15-20°F).

Congelar a -30°C/-20°F. Almacenar en el congelador a -18°C/0°F.

Supremas de Naranja

Macerar las supremas de naranja con el licor y reservar en el frío.

Naranja Confitada

Retirar la parte blanca de las cáscaras de naranja y cortarlas en julianas finas. Blanquear las cáscaras 3 veces desde agua fría. Cocinar con el TPT de agua y azúcar hasta que estén confitadas, reservar en el almíbar.

Elaboración Final

Empezar el montaje escudillando el cremoso, seguir con el puré de camote, colocar los cubos de bizcocho, las supremas de naranja maceradas, las julianas de naranja confitada. Terminar con el granizado y una quenelle de helado.

FRUTAS AMARILLAS ENTREMETS

Receta original de Andrea López

INGREDIENTES

Bizcocho de banano

150g	Mantequilla sin sal
150g	Azúcar
150g	Huevos
150g	Harina de trigo
3g	Polvo de hornear
150g	Banano picado
150g	Chocolate Negro México 66% troceado

Compota de Banano y Maracuyá

450g	Pulpa de maracuyá
300g	Banano en cubos
75g	Azúcar
30g	Fécula de maíz
45g	Agua
7g	Gelatina s/sabor 200°BLOOM
35g	Agua
1ud	Vaina de vainilla

Cremoso de Chocolate Negro México 66%

117g	Crema de leche 35% MG
117g	Leche entera
46g	Yemas de huevo
23g	Azúcar
83g	Chocolate Negro México 66%

Mousse crema inglesa de Chocolate Negro México 66%

130g	Crema de leche 35% MG
130g	Leche entera
52g	Yemas de huevo
25g	Azúcar
290g	Chocolate Negro México 66%
450g	Crema de leche 35% MG

Crumble de Cacao

66g	Azúcar
116g	Harina de trigo
2g	Sal
29g	Cacao en Polvo 22-24%
76g	Mantequilla sin sal

Shortbread

60g	Azúcar
174g	Harina de trigo
2g	Sal
136g	Mantequilla sin sal

Base Crujiente

90g	Caramelo triturado
3g	Flor de sal
325g	Shortbread
265g	Crumble de cacao
120g	Chocolate Negro México 66%

Spray de brillo neutro

350g	Brillo neutro
35g	Agua

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Bizcocho de banano

En el bowl de la batidora, cremar la mantequilla y el azúcar con 50g del peso de banano. Agregar poco a poco los huevos y seguir con los polvos tamizados juntos, no sobrebatir. Fuera de la batidora, añadir el resto de banano picado y chocolate troceado de manera envolvente. Hornear en un aro de 19,5cm de diámetro sobre una lata con tapete de silicona a 160°C por 20min. Desmoldar, cortar con un aro de 18cm de diámetro y dividir en dos.

Compota de Banano y Maracuyá

Hervir pulpa de maracuyá, banano, azúcar, semillas y vaina de vainilla. Mezclar la fécula con el primer peso del agua y cocinar junto a la pulpa. Separar del fuego, retirar la vaina de vainilla y agregar la gelatina previamente hidratada con el segundo peso del agua. Mezclar bien y disponer en aros:

- 2 aros de 15cm de diámetro con 260g de compota c/u. Desmoldar y colocar en la mitad de los dos bizcochos de banano. Estos serán los interiores, reservar en congelación.
- 1 aro de 21cm de diámetro con 340g de compota para los círculos superiores de los entremets. Congelar, desmoldar y cortar enseguida círculos de distintos tamaños y disponerlos sobre dos aros de 20cm de diámetro x 5cm de alto con papel film en la base, este será el diseño de la torta. Mantener estos aros en congelación.

Cremoso de Chocolate Negro México 66%

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes: Hervir crema y leche, verter sobre las yemas ya mezcladas con el azúcar. Regresar al calor, cocinar a 85°C y tamizar. Pesar 250g de crema inglesa, verter progresivamente la crema caliente sobre el chocolate semi fundido, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión, eliminando cualquier burbuja. Cristalizar en el frío con plástico film a contacto. Escudillar 115g de cremoso en forma de gotas alrededor de la compota, sobre el bizcocho con una boquilla lisa de 1,3cm. Completar los dos interiores y mantener congelados.

Mousse crema inglesa de Chocolate Negro México 66%

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes: Hervir crema y leche, verter sobre las yemas ya mezcladas con el azúcar. Regresar al calor, cocinar a 85°C y tamizar. Pesar 300g de crema inglesa, verter progresivamente la crema caliente sobre el chocolate semi fundido, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Verificar la temperatura de la mezcla, (47/50°C/115-120°F) y añadir progresivamente la crema montada, mezclando de manera envolvente, hasta obtener una mezcla homogénea. Disponer 420g de mousse en cada aro de 20cm de diámetro x 5cm de alto, con los círculos de compota. Colocar los interiores congelados hasta que la mousse llegue al ras. Congelar y desmoldar el momento que se vaya a pintar con el spray de brillo neutro.

Crumble de Cacao

Mezclar todos los ingredientes con el escudo en la batidora hasta tener una masa arenosa. Hornear a 160°C por 15 min y reservar.

Shortbread

Mezclar todos los ingredientes con el escudo en la batidora hasta tener una masa arenosa. Hornear a 160°C por 15 min y reservar.

Base Crujiente

Derretir el chocolate y mezclar todos los ingredientes. Disponer 325g de mezcla en dos aros de 21cm de diámetro. Congelar.

Spray de brillo neutro

Calentar el brillo con el agua hasta hervir. Colocar en una pistola de gravedad y pintar con compresión los dos entremets y colocar sobre la base crujiente desmoldada.

Elaboración Final

Colocar los entremets en la base donde se desee presentar y mantener en refrigeración.



Productos en esta receta





BEBIDA DE CHOCOLATE MÉXICO 66%

Receta original de Natividad Toledo



INGREDIENTES

1000g Leche de vaca o alternativa vegetal
180g Chocolate Negro México 66%

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Mezclar todo en un bowl de batidora eléctrica con el escudo hasta que todo se incorpore, pero la mezcla este arenosa. Cocinar a 160C por 12-15 minutos.

ELABORACIÓN

Calentar la leche a 80°C o que dé un ligero hervor. Retirar de la fuente de calor y agregar el chocolate. Mezclar vigorosamente para que se incorpore el chocolate y haga espuma, puede ser con una licuadora de inmersión o con un molinillo para chocolate mexicano. Servir caliente con un toque de la espuma, resultado de la agitación. Se pueden crear variantes agregando un toque de especias como canela o cardamomo.

Chocolate en esta receta





TABLETA TEQUILA Y CARAMELO CÍTRICO MÉXICO 66

Receta original de Natividad Toledo

INGREDIENTES

Ganache Tequila México 66%

480g	Chocolate Negro México 66%
120g	Crema 35%
120g	Tequila
20g	Azúcar invertido
20g	Sorbitol

Caramelo Cítrico

190g	Azúcar blanca
100g	Crema 35%
20g	Jarabe glucosa
1g	Bicarbonato
1g	Sal
50g	Mantequilla
40g	Jugo de limón

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Ganache Tequila México 66%

Agregar el azúcar invertido y el sorbitol a la crema y llevar a 25-30°C. Fundir el chocolate a 45°C. Agregar la crema al chocolate y mezclar para empezar a emulsionar, agregar el tequila y terminar la emulsión con una licuadora de inmersión.

Caramelo Cítrico

Caramelizar la mitad del azúcar en seco. Aparte calentar la crema con el bicarbonato, la sal, jarabe de glucosa y el resto del azúcar. Desglasar el caramelo con la mezcla de crema caliente y una vez mezclados continuar con la cocción. A los 110°C retirar del fuego, incorporar la mantequilla y el jugo de limón. Emulsionar y reservar.

Elaboración Final

Decorar y elaborar los cascos en un molde de tableta con el Chocolate Negro México 66%. Llenar la mitad de las cavidades con el caramelo a 30°C o menos y dejar reposar. Llenar el resto de la cavidad con la ganache, dejar reposar y cerrar las tabletas con chocolate. Reposar y desmoldar.

Chocolate en esta receta





TARTA ALEGRÍA Y PRALINÉ MÉXICO 66%

Receta original de Natividad Toledo

INGREDIENTES

Mousse de Chocolate Negro México 66%

340g	Chocolate Negro México 66%
120g	Leche
500g	Crema 35%

Praliné palanqueta mexicana

100g	Pepita de calabaza pelada y tostada
100g	Cacahuete pelado y tostado
50g	Nuez pecana tostada
250g	Azúcar
c/s	Flor de sal
50g	Chocolate Ecuador 40% Caramelizado

Alegría México 66%

60g	Amaranto
120g	Chocolate Negro México 66%

Bizcocho de cacahuete en microondas

180g	Café
18g	Potato whip SOSA
30g	Harina
80g	Pasta de cacahuete
1g	Sal
30g	Azúcar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Mousse de Chocolate Negro México 66%

Calentar la leche y agregarla poco a poco en el chocolate fundido, mezclar para formar una emulsión estable. Terminar la ganache con la licuadora de inmersión para que la mezcla quede tersa y brillante. Montar la crema fría hasta llegar al punto de listón, e incorporar poco a poco y de forma envolvente la crema montada en la ganache. Verter en los moldes de media esfera para molde de tarta y congelar.

Praliné palanqueta mexicana

Elaborar un caramelo en seco cuidadosamente, cuando esté color ámbar agregar los frutos tostados y tibios, incorporar y extender en un tapete o papel siliconado. Una vez fríos procesar hasta obtener una pasta, incorporar la sal. Reservar.

Alegría México 66%

Fundir el chocolate y mezclarlo con ayuda de un guante con el amaranto hasta que quede perfectamente integrado. Inmediatamente fondear los moldes de tarta -base y lados- presionar bien y dejar enfriar. Reservar.

Bizcocho de cacahuete en microondas

Mezclar los ingredientes y emulsionar por un minuto. Verter en un sifón con dos cargas de gas y llenar vasos de cartón a la mitad. Cocer en microondas por 40 segundos y dejar enfriar.

Elaboración Final

Colocar dentro de la tarta de alegría el praliné de palanqueta y posteriormente la mousse. Decorar con el bizcocho al microondas de cacahuete y hoja de oro.

Chocolate en esta receta





RECETAS BASE MÉXICO 66%

GANACHE CON ESPECIAS MÉXICO 66%

INGREDIENTES

230g	Chocolate Negro México 66%
140g	Crema de leche 35% MG
14g	Azúcar invertida
14g	Sorbitol en polvo
14g	Glucosa DE60
3g	Canela en rama
1ud	Pimienta gorda
1ud	Clavo de olor

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Hervir la crema junto a las especias, apagar e infusionar por 10min. Colar y pesar nuevamente la crema y completar la cantidad necesaria. Calentar la crema infusionada junto al azúcar invertido, el sorbitol y la glucosa. Semi fundir el chocolate y agregar la crema caliente progresivamente, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Cuando la ganache este entre 27/28°C enmarcar 300g sobre la gánduja cristalizada. Cristalizar por 24h a una temperatura ambiente de 18°C con un 60% de higrometría.

CREMOSO MÉXICO 66%

INGREDIENTES

117g	Crema de leche 35% MG
117g	Leche entera
46g	Yemas de huevo
23g	Azúcar
83g	Chocolate Negro México 66%

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes: Hervir crema y leche, verter sobre las yemas ya mezcladas con el azúcar. Regresar al calor, cocinar a 85°C y tamizar. Pesar 250g de crema inglesa, verter progresivamente la crema caliente sobre el chocolate semi fundido, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión, eliminando cualquiera burbuja. Cristalizar en el frío con plástico film a contacto.

MOUSSE DE CREMA INGLESA MÉXICO 66%

INGREDIENTES

130g	Crema de leche 35% MG
130g	Leche entera
52g	Yemas de huevo
25g	Azúcar
290g	Chocolate Negro México 66%
450g	Crema de leche 35% MG

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Elaborar una crema inglesa con los 4 primeros ingredientes: Hervir crema y leche, verter sobre las yemas ya mezcladas con el azúcar. Regresar al calor, cocinar a 85°C y tamizar. Pesar 300g de crema inglesa, verter progresivamente la crema caliente sobre el chocolate semi fundido, mezclando en el centro con una espátula de goma para crear un núcleo elástico y brillante, señal de que la emulsión ha empezado. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Verificar la temperatura de la mezcla, (47/50°C/115-120°F) y añadir progresivamente la crema montada, mezclando de manera envolvente, hasta obtener una mezcla homogénea.

CREMA INGLESA (CREMOSO Y MOUSSE)

INGREDIENTES

350g	Crema de leche
350g	Leche entera
140g	Yemas
70g	Azúcar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Hervir la crema junto a la leche y verter sobre las yemas de huevo ya mezcladas con el azúcar (sin blanquear). Cocinar a 84°C/185°F, tamizar y utilizar enseguida



RECETAS BASE MÉXICO 66%

HELADO MÉXICO 66%

INGREDIENTES

480g	Chocolate Negro México 66%
1935g	Leche entera
108g	Leche en polvo
210g	Azúcar
180g	Glucosa atomizada
15g	Crema de leche MG 35%
60g	Azúcar invertido
2g	Estabilizante para helado

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes, separar un 10% del peso total del azúcar para el estabilizante. En orden, la leche en la cacerola:

A 25°C/75°F, añadir la leche en polvo.

A 30°C/85°F, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido) menos 10% de azúcar para mezclarlo con el estabilizante.

A 40°C/105°F, incorporar la crema y el chocolate.

Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión, no incorporar aire.

A 45°C/115°F, añadir la mezcla de estabilizante con el 10% del azúcar. Pasterizar a 85°C/185°F durante 2 minutos, después enfriar rápidamente la mezcla a 4°C/40°F.

Madurar la mezcla al menos 12 horas.

Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10°C (15-20°F).

Congelar a -30°C/-20°F. Almacenar en el congelador a -18°C/0°F.

BIZCOCHO MÉXICO 66%

INGREDIENTES

300g	Chocolate Negro México 66%
120g	Mantequilla sin sal
200g	Huevos
60g	Harina de trigo
135g	Azúcar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Fundir mantequilla y chocolate. Montar los huevos con el azúcar hasta tener una textura esponjosa.

Agregar en forma de hilo el chocolate fundido con la mantequilla, creando una emulsión. Agregar la harina mezclando de forma envolvente, con una espátula. Colocar en un molde de 20cm x 30cm y hornear a 180°C por 15min.





REPÚBLICA DEL CACAO®

www.republicadelcacao.com

 RepublicaDelCacao  @republicadelcacao 

#republicadelcacao

