GUIA PRACTICA DE MANEJO EN CHOCOLATE Y CAFÉ DE TOSTIÓN



CURVA DE ATEMPERADO

Temperaturas

Curva de atemperado según el tipo de chocolate			
	Chocolate Blanco	Chocolate con Leche	Chocolate Amargo y Semi-Amargo
Temperatura de Fusión	40 - 42°C	45°C	45 - 50°C
Temperatura de Descenso	25°C - 26°C	27°C	28°C
Temperatura final de Aplicación	27°C – 29°C	30°C – 32°C	30°C – 32°C
Temperatura de enfriamiento final	5°C – 8°C	5°C – 8°C	5°C – 8°C

TRABAJO PRACTICO

1. **RESPONSABLE:** Instructor técnico y aprendices de trabajo

Café con cobertura de chocolate y coberturas rellenas

340 g de Cobertura de chocolate

10 ml de aceite de coco

200 g de café tostado

100 gramos de cacao sin azúcar

Carlos Manuel Bucheli- Ing. Agroindustrial
Manuel Fernando Villarraga Ing. Alimentos
Instructor SENA-Regional Cauca

PROCEDIMIENTO

Pesaje de Ingredientes: Teniendo en cuenta la formulación anterior se pesa todos los ingredientes.

Fundido de Cacao: Se funde la cobertura de chocolate de forma no directa, en agitación constante y evitar que se queme el producto mientras se funde, con una temperatura promedio de 45 a 50 °C.

Mezclado a Mano: Se incorpora el licor de cacao fundido sobre los moldes para posteriormente hacer rellenos y ser usado para cubrir el café.

Moldeo y vibrado: Se llena los moldes de policarbonato y se usa la vibración, para que la manteca que contiene el cacao tome por completo a la forma del molde. Con el fin de eliminar el aire incluido en la pasta de chocolate, para obtener un producto uniforme y de buena presentación.

Enfriamiento: El producto es llevado al lugar de enfriamiento a una temperatura de 9 a 17°C para lograr solidificación del producto y permitir un fácil desmolde.

Desmolde: Retirar el producto de policarbonato y se ejerce presión al molde para permitir la salida del chocolate, por acción de la contracción y atemperado.

Empacado y rotulado: se puede envasar en bolsas de polipropileno y se realiza el rotulado indicando el nombre del producto

Granos de Café de cubiertos

Producto que brinda sabores de margo y dulce, complementándose para la preparación de distintitos tipos de productos

Es importante tener en cuenta que el grano no debe tener mas mas de 72 horas de tostado y el chocolate con un contenido de cacao mínimo del 60 %, si se desea granos mas dulces se debe emplear chocolate con más contenido de leche.

Procedimiento

Fundir el chocolate a baño a María se debe temperar el chocolate como lo dice la tabla del chocolate ya establecidas, alistar los granos de tostión para sumergidos en un recipiente con licor de cacao y posterior secado en bandejas hasta alcanzar máximo temperaturas de 20° C.

Se debe introducir el licor de cacao en los moldes de policarbonato, posterior vibración y llenado de frutos de café y almacenamiento entre temperaturas de 9 a 17°C.

Carlos Manuel Bucheli- Ing. Agroindustrial
Manuel Fernando Villarraga Ing. Alimentos
Instructor SENA-Regional Cauca