GUIA PRACTICA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE LICOR DE CACAO



Cáscara para infusiones

Iniciamos con las infusiones con la cáscara del cacao, que, aunque no son tan reconocidas, representan el primer subproducto derivado de las semillas. Esto es porque se obtienen después del proceso de tostado, en la fase de descascarillado.

Proceso para su obtención

Para esta operación también puedes usar la tecnología que ofrece el descascarillador. A través de este, se remueven las cáscaras de las semillas de cacao con el mínimo de desperdicios. Así, obtienes la cáscara de calidad, necesaria para preparar infusiones en agua caliente, a la cual se le atribuyen propiedades calmantes.

Licor de cacao

El licor de cacao es utilizado para otros subproductos como el chocolate y bebidas alcohólicas. Este es de un color oscuro, de textura espesa y viscosa.

Proceso para su obtención

Lo obtienes al pasar los nibs (granos o semillas descascarilladas) por el proceso de molienda y fermentación. Para la preparación de este subproducto, puedes usar el pre-refinador. Esta máquina ayuda a moler y obtener la masa, pasta o, la que conocemos, como licor de cacao.

Manteca de cacao

La manteca de cacao es la parte grasa de la masa o licor de cacao. Esta es utilizada tanto para la preparación de los diferentes subproductos comestibles, como para otros de tipo estético y farmacéutico, tales como labiales y aceites corporales.

Proceso para su obtención

Para obtener la manteca de cacao debes someter el licor de cacao a un proceso de prensado. En esta elaboración requieres de una prensa que puede ser automatizada y para grandes escalas de producción, o una de tipo manual para cocina profesional. En el caso de la prensa automática, puedes encontrar incluidas funcionalidades para la elaboración de otros derivados, tales como el cacao en polvo.

Cacao en polvo

El cacao en polvo es de color café oscuro y conserva el sabor puro del chocolate. Es utilizado en la gastronomía para saborizar bebidas lácteas, galletas, helados y otros alimentos. También, se usa en la industria del tabaco.

Proceso para su obtención

En el proceso de prensado del licor de cacao, se obtienen dos subproductos, que son la ya mencionada manteca de cacao, y la torta de cacao. Al moler y refinar esta torta de cacao que resulta después del proceso de prensado, obtienes el polvo de cacao o cacao en polvo. Para este proceso de refinado y molienda, son útiles tanto la prensa industrial automática y el molino de bolas.

Chocolate negro

El chocolate negro de alta calidad tiene una concentración de mínimo el 50% de licor de cacao y el restante de manteca de cacao, más azúcar. Este es utilizado tanto sólido como líquido en diferentes preparaciones culinarias y productos derivados, como el chocolate con leche y el de mesa.

Proceso para su obtención

Para la elaboración de este producto se necesita mezclar los ingredientes mencionados en las proporciones requeridas, de acuerdo con el grado de dulzor o amargor. Para la preparación del chocolate negro puedes usar mezcladoras, cutter emulsionador o licuadora de tipo industrial. Tu elección, depende en gran medida del volumen de producción que necesites.

Chocolate con leche

Como su nombre lo dice, este subproducto se obtiene de la mezcla del chocolate con la leche condensada o en polvo. En esta, el aporte del licor de cacao suele ser menor que en el del chocolate negro, principalmente por el grado de dulzor que destaca en este producto. Es utilizado ampliamente para la elaboración de dulces, bombones y otras preparaciones de pastelería y repostería.

Proceso para su obtención

Su proceso de obtención es similar al del chocolate negro, teniendo en cuenta agregar una proporción menor de licor de cacao, más la manteca, azúcar y la leche en la forma deseada (polvo o condensada).

Chocolate de cobertura

El chocolate de cobertura es uno de los más usados en negocios de pastelería y repostería, y se caracteriza por su alto contenido de manteca de cacao (30% mínimo). Los ingredientes restantes son el licor de cacao y azúcar. Se destaca por el brillo y maleabilidad al ser fundido y templado, por lo que es ideal para decorar diferentes preparaciones.

Proceso para su obtención

Para obtenerlo puedes usar la misma fórmula y elementos del chocolate negro o con leche. Lo importante es que en este tengas en cuenta la concentración de manteca de cacao de un 30% aproximadamente, para lograr esa textura y brillo particulares del chocolate de cobertura.

Chocolate blanco

El chocolate blanco, como tal, no contiene licor de cacao, el cual es base en casi todos los subproductos que hasta ahora te hemos mencionado. Sin embargo, si contiene manteca de cacao (20%), azúcar, sólidos provenientes de la leche y grasa láctea. Este destaca por su color amarfilado y es muy apetecido para diferentes preparaciones emblemáticas como bombones, barras de chocolate, e incluso, para coberturas.

Proceso para su obtención

Se requiere el mismo proceso de preparación y elementos que en el del chocolate negro, con la diferencia que aquí no agregas licor de cacao. En su reemplazo, ten en cuenta el porcentaje de manteca de cacao, azúcar y leche.

Chocolates rellenos

Los chocolates rellenos pueden considerarse como un subproducto del chocolate, y a la vez, un derivado del cacao, como su naturaleza lo indica. Son caracterizados por contener un relleno en su interior, que puede ser de cremas, frutos secos, licores y hasta gomas.

Proceso para su obtención

Su preparación se realiza con otros productos del cacao como el chocolate de cobertura, especialmente el negro con leche y el blanco. Para hacer unos chocolates de alta calidad de este tipo, es necesaria una técnica y elementos especiales en la fase de fundición, templado, llenado y rellenado.





TRABAJO PRACTICO

1. **RESPONSABLE:** Instructor a cargo y equipo de aprendices de trabajo.

2. **CONDICIONES DE TRABAJO:**

   a. Indumentaria personal: Zapatos de material, gorro, tapabocas, bata o verol blanco, toallas húmedas e instrumentos de preparación y corte.

   b. Limpieza y Desinfección: Aplicar los procedimientos según el manual de BPM, instalaciones, en equipos, utensilios, materia prima y productos terminados.

   c. Operarios: El personal a cargo se hará responsable del buen uso de los equipos, utensilios aditivos y todo cuanto se encuentre en el proceso de transformación. Y también responsables de mantener el lugar seco, ya que el chocolate es muy sensible a la reacción con la húmeda o agua.

1. CHOCOLATE DE MESA AMARGO

Ingredientes:

1000g Licor de cacao amargo (Cacao criollo, forastero o trinitario)

Proceso:

Seleccionar los granos de cacao (verificar la calidad de fermentación y sobre esto aplicar las temperaturas de tostado) Procesar los nibs de cacao hasta obtener un licor de cacao. Luego de tener el licor de cacao, se debe pre-cristalizar en mesa de mármol para logar que el licor quede con sus características optimas y pueda colocarse en los moldes (El tiempo de cristalizado depende de la cantidad de licor de cacao. Empacar, registrar fechas de elaboración y de vencimiento al igual que el lote de producción.

2. CHOCOLATE DE MESA TRADICIONAL CON ESPECIAS Y ENDULZADO

Ingredientes:

600g licor de cacao
400g Azúcar refinada
2 gramos de mezcla de especiasen polvo (Canela, clavos de olor, pimienta dulce y nuez moscada)
1g Sal refinada

Proceso:

Seleccionar los granos de cacao (verificar la calidad de fermentación y sobre esto aplicar las temperaturas de tostado) Procesar los nibs de cacao hasta obtener un licor de cacao. Adicionar los ingredientes en polvo y el azúcar. Verificar que la mezcla quede homogénea. Luego de tener la mezcla de cacao, se debe pre-cristalizar en mesa de mármol para logar que el licor quede con sus características optimas y pueda colocarse en los moldes (El tiempo de cristalizado depende de la cantidad de licor de cacao. Empacar, registrar fechas de elaboración y de vencimiento al igual que el lote de producción.

3. CHOCOLATE EN POLVO ENDULZADO CON PANELA PULVERIZADA

Ingredientes:

500g licor de cacao
500g panela pulverizada
2 gramos de mezcla de especias en polvo (Canela, clavos de olor, pimienta dulce y nuez moscada)
1g Sal refinada

Proceso:

Seleccionar los granos de cacao (verificar la calidad de fermentación y sobre esto aplicar las temperaturas de tostado) Procesar los nibs de cacao hasta obtener un licor de cacao. Adicionar los ingredientes en polvo y el azúcar. Verificar que la mezcla quede homogénea. Luego de tener la mezcla de cacao, se debe pre cristalizar en mesa de mármol para logar que el licor quede con sus características optimas y pueda colocarse en los moldes (El tiempo de cristalizado depende de la cantidad de licor de cacao. Empacar, registrar fechas de elaboración y de vencimiento al igual que el lote de producción.

4. CHUCULA EN BOLA

Ingredientes:

700g licor de cacao
600g panela melcochuda es mejor
6g Mezcla de especias en polvo (Canela, clavos de olor, pimienta dulce y nuez moscada)
210g cereales tostados (30g Maíz amarillo, 30g Garbanzo,30g Cebada, 30g Lentejas, 30g Trigo, 30g Soja, 30g avena molida)
1g Sal refinada

Proceso:

Seleccionar los granos de cacao (verificar la calidad de fermentación y aplicar las temperaturas de tostado en el cacao) Procesar los nibs de cacao hasta obtener un licor de cacao. Tostar los 7 cereales sin dejar quemar. Procesar los cereales y tamizar la harina con las especias. Mezclar todos los ingredientes y verificar que la mezcla quede homogénea. Si la mezcla queda pastosa se debe esperar

a que el cacao se solidifique y se ralla para obtener en polvo. Empacar, registrar fechas de elaboración y de vencimiento al igual que el lote de producción.

5.BEBEIDA CALIENTE CHOCOEXPRES

Ingredientes:

20g Cacao en polvo con especias 100% cacao15g leche en polvo
18g panela pulverizada 180g
leche o agua Pisca de sal

Proceso:

En un recipiente hervir leche o gua, colocar la mezcla en polvo y cocinar por 3 minutos. Luego llevar la mezcla al vaso de la licuadora medio tapado sin generar vacío y licuar por 2 minutos.

Cristian Trochez
Manuel Fernando Villarraga