PROCESO DE FABRICACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL

PASOS:

PROCESO	OBSERVACIONES
Selección de los granos de cacao:	Humedad: Fermentación:
tostado de los granos de cacao:	Tiempo: Temperatura:
Molienda de los granos de cacao:	Producto Obtenido:
Prensado del licor de cacao:	Productos que se pueden obtener:
Molienda de la torta de cacao:	Producto Obtenido:
Mezclado y refino:	
Conchado:	
Templado:	Curva de temperatura:

Ficha **2953798**	Fecha:
Aprendiz	Yadira del Pilar Acosta Ampudia Instructor Técnico

tostado de los granos de cacao

Molienda de los granos de cacao: una vez tostados, los granos de cacao se muelen para convertirlos en una sustancia suave llamada pasta de cacao.

Prensado de la pasta de cacao: la pasta de cacao se prensa para eliminar el aceite de cacao y dejar atrás una capa dura llamada torta de cacao.

Molienda de la torta de cacao: la torta de cacao se muele para convertirla en polvo de cacao.

Mezclado y refino: el polvo de cacao se mezcla con azúcar y leche en polvo (para hacer chocolate con leche) o con aceite de cacao y manteca de cacao (para hacer chocolate negro). La mezcla se refina para asegurar que sea suave y sedosa.

Conchado: la mezcla se somete a un proceso de conchado, que consiste en molerla a altas temperaturas y presiones durante un período prolongado de tiempo. Esto ayuda a desarrollar el sabor y la textura del chocolate.

Templado: el chocolate se somete a un proceso de templado, en el que se calienta y enfría repetidamente para darle su textura y brillo característicos.

Moldeado: el chocolate se vierte en moldes y se deja enfriar para darle forma.

EQUIPOS PARA HACER CHOCOLATE

- **Tostadora de cacao:** se utiliza para tostar los granos de cacao y desarrollar su sabor y aroma.
- **Desmenuzadora o molinillo de cacao:** se utiliza para moler los granos de cacao tostados en una pasta suave llamada masa de cacao.
- **Refinadora:** se utiliza para moler la masa de cacao aún más fina y lisa.
- **Conche:** es un equipo especializado que se utiliza para mezclar y pulir la masa de cacao, eliminando impurezas y añadiendo ingredientes como manteca de cacao y azúcar.
- **Enfriadora:** se utiliza para enfriar y solidificar el chocolate fundido antes de ser moldeado.
- **Moldeadora:** se utiliza para dar forma al chocolate fundido en barras o en formas especiales.
- **Empacadora:** se utiliza para envasar el chocolate terminado.