**Material de formación Actividad de aprendizaje N°2**

**Herramientas para la elaboración de chocolates**

**Moldes para chocolates**

Los más recomendados son los de policarbonato termoformado, presentando una superficie brillosa, y buena resistencia a los impactos y sobrecalentamiento. Mantienen la calidad de producción estable soportando variaciones de temperatura entre -4ºC y 100ºC. Este es el mejor material para moldes para chocolate. Las resinas con que se fabrican los moldes provienen de la empresa GE, en Estados Unidos y están certificadas por la FDA.

**Moldes magnéticos**

Estos moldes se pueden abrir para introducir láminas de transferencia, las cuales contienen una impresión comestible autorizada. La tinta está hecha a base de manteca de cacao.





**Fuente:** Imágenes SENA

**Moldes de silicona**

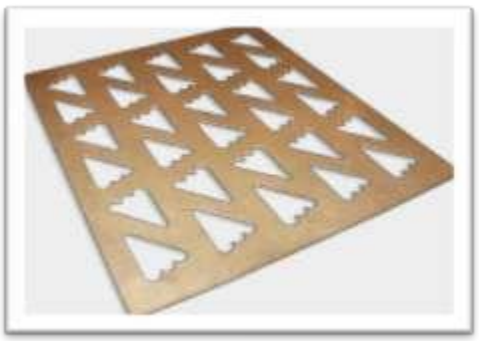


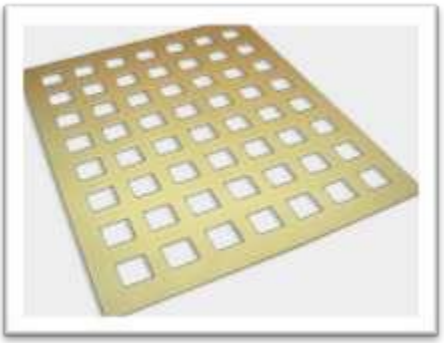


**Moldes plásticos por sistema de termoformado**



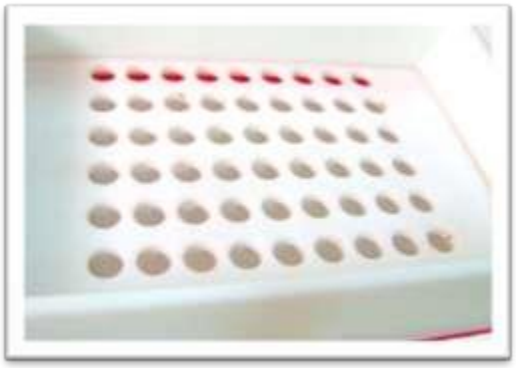
**Chablón de silicona**





**Fuente:** Imágenes SENA

**Molde para rocas**



**Espátulas chocolateras**

Las espátulas chocolateras son útiles para mezclar y atemperar el chocolate.





**Espátula con termómetro**

Útil para hacer preparaciones que requieren templar el chocolate. La espátula tiene indicadores dibujados a un lado de las temperaturas óptimas para fundir o templar el chocolate, dependiendo si es con leche, oscuro o blanco.



**Fuente:** Imágenes SENA

**Batidores de globo**



**Kit de tenedores**



**Brocha para repostería**



**Rayador**



**Cucharas**



**Medidor**



**Fuente:** Imágenes SENA

**Tapete de silicón**



**Tabla de teflón**



**Mesa de mármol para atemperar**



**Recipientes plásticos**



**Mangas y boquillas**







**Fuente:** Imágenes SENA

**Termómetro digital con sonda**



**Horno microondas**



**Embudo para rellenos líquidos**



**Secador**



**Balanza digital**




**Batidora eléctrica**



**Fuente:** Imágenes SENA

**Escabiladero con bandejas**



**Atemperado de chocolate**



**Mocrómetro**

Instrumento de gran precisión destinado a medir cantidades lineales o angulares muy pequeñas.




**Fuente:** Imágenes SENA

**Cajas decorativas para chocolates bomboneras**



**Fuente:** Imágenes SENA



**Fuente:** fotolia

**Serigrafías**



**Fuente:** Imágenes SENA

**Vitrina refrigeradora y exhibidora**



**Fuente:** fotolia

## Referencias bibliográficas


- Beckett, S. (1994). *Fabricación y Utilización Industrial del Chocolate*. Editorial Acribia, S.A. España.
- Directo al paladar. (2006). *Máquina para hacer chocolate*. Recuperado de: http://www.directoalpaladar.com/utensilios/maquina- para-hacer-chocolates
- Fotolia. (2004). *Typisches Gebäck aus Mallorca. Recuperado de:* http://co.fotolia.com/id/43289764
- Fotolia. (2004). *Chocolate box cookies*. Recuperado de: http://co.fotolia.com/id/48789919


## Control del documento

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Adaptación** | Nidia Karolina González Carantón | Instructora | Centro de Atención al Sector Agropecuario - C.A.S.A Regional Santander | Octubre de 2013 |
| | Ana María Mora Jaramillo | Guionista - Línea de producción | Centro Agroindustrial Regional Quindío | Noviembre de 2013 |

## Control de cambios

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| Autor (es) | Angela Rocío Báez León | Gestor de curso área agroindustrial | Centro de gestión y desarrollo sostenible surcolombiano. Nodo - Huila. | Junio de 2017 | Actualización de información y cumplimiento de normas APA |