

FORMACION TECNICO PROFESIONAL

DOSIER

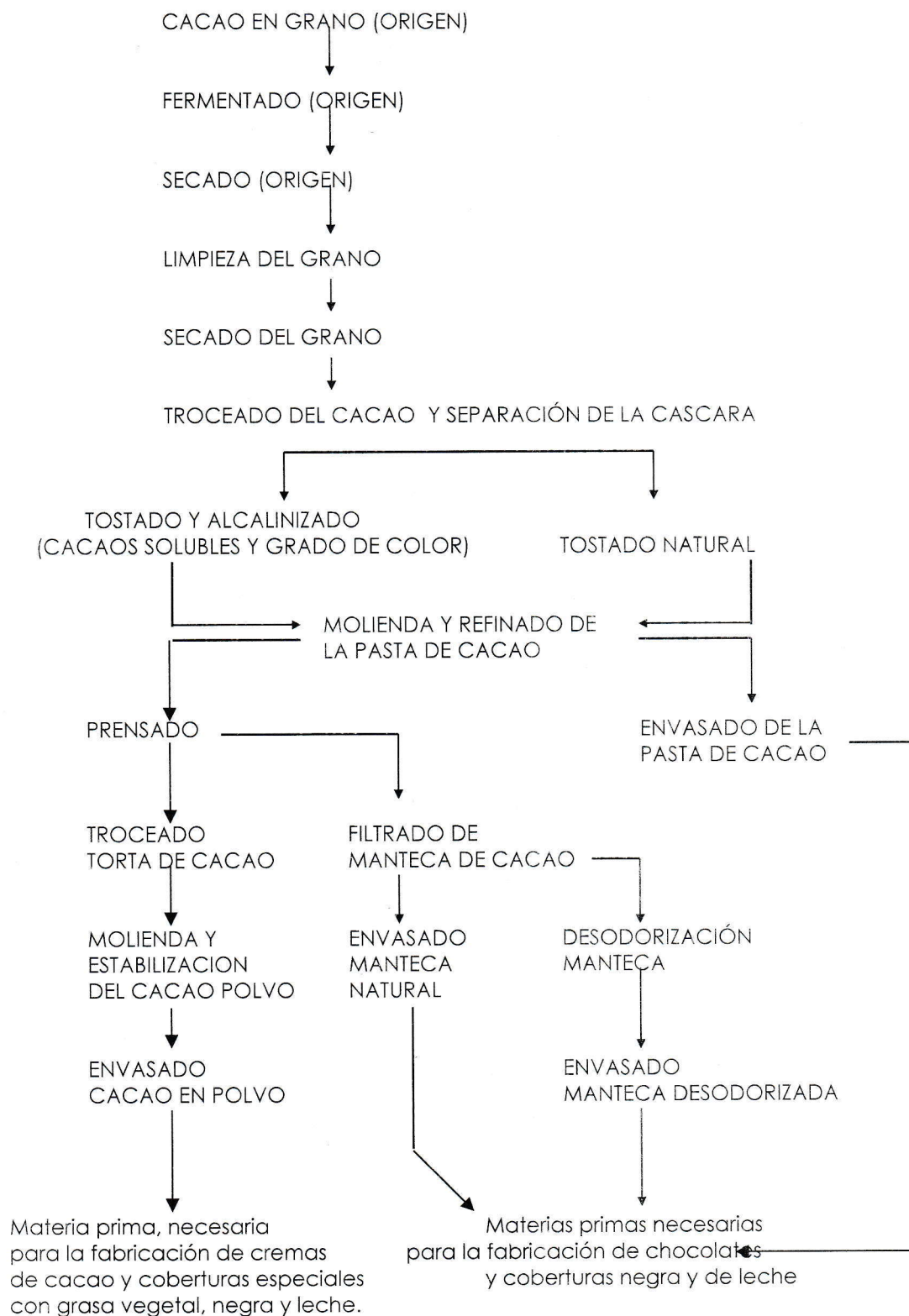
CURSO

TECNICAS Y PROCESOS

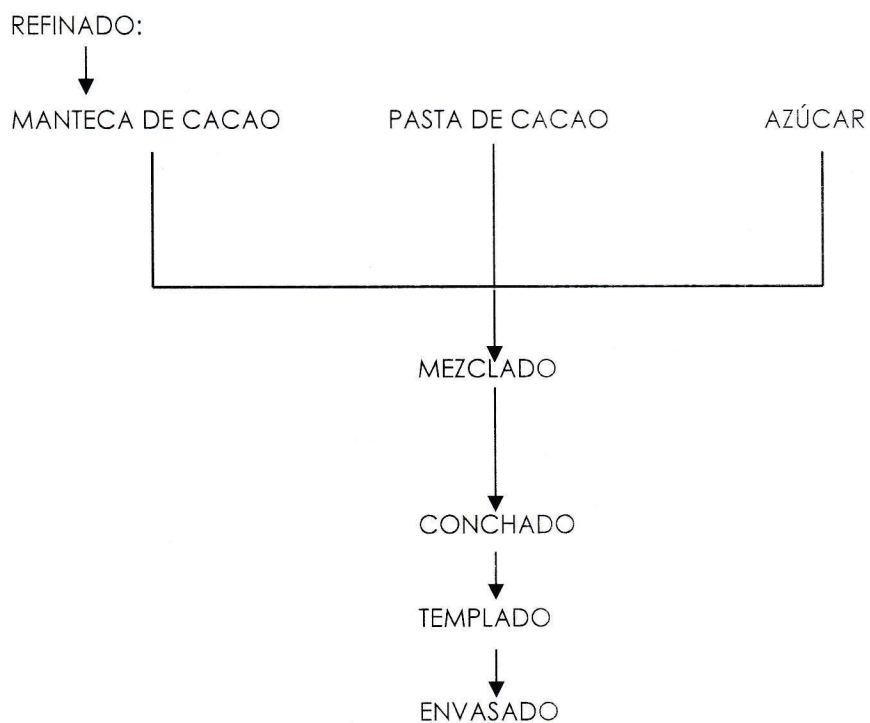
DEL

CHOCOLATE

PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DEL CACAO:



ESQUEMA BASICO PARA LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE NEGRO PURO.



DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE SE UTILICEN
 OPTENDREMOS DIFERENTES GRADOS DE CALIDAD DE
 UNA COBERTURA;(55% , 60% , 70%).

UTILIZACIÓN:

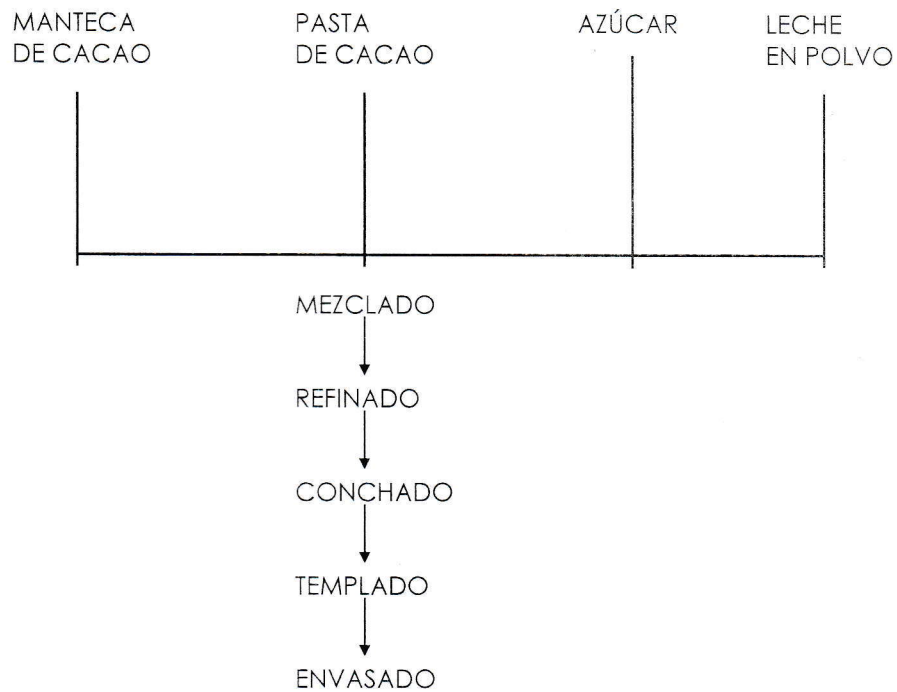
BOMBONES, PIEZAS, ARTÍSTICAS, DECORACIONES MOUSSES
 CREMAS, RELLENOS, TURRONES, TRUFAS, ETC.

CARACTERÍSTICAS: (DEPENDE DE LA CALIDAD)

SABOR A CACAO FUERTE, POCO DULCE; BIEN TEMPLADO

MANTIENE BRILLO DE ESPEJO; EN UN MOUSSE MANTIENE EL SABOR.

ESQUEMA BASICO PARA LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE DE LECHE .



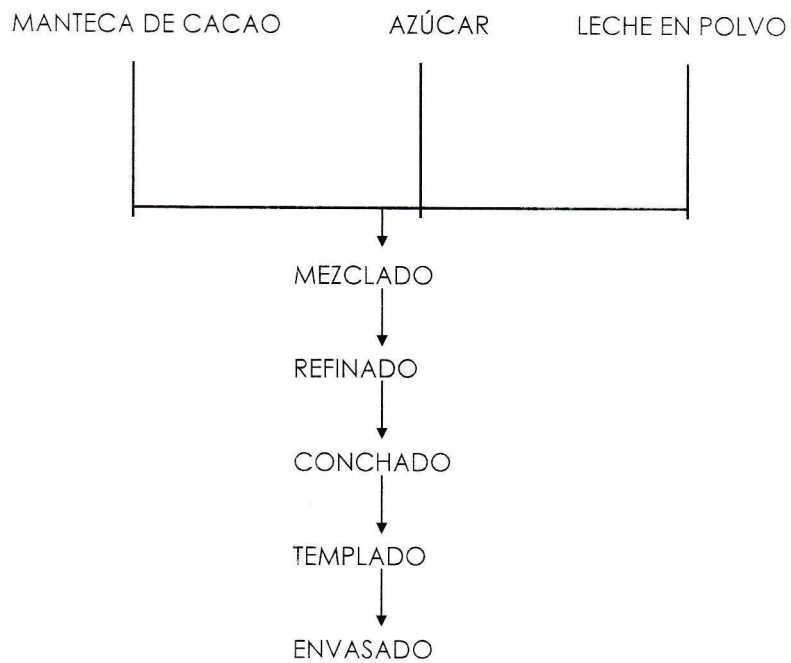
DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE SE UTILICEN
OPTENDREMOS DIFERENTES GRADOS DE CALIDAD DE
UNA COBERTURA DE LECHE.

UTILIZACIÓN:

BOMBONES, DECORACIONES, IDEAL PARA MOUSSES CON FRUTOS SECOS

CREMAS, TURRONES, ETC.

ESQUEMA BASICO PARA LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE BLANCO.



DEPENDIENDO DE LAS CANTIDADES QUE SE UTILICEN
OBTENDREMOS DIFERENTES GRADOS DE CALIDAD DE
UN CHOCOLATE BLANCO.

UTILIZACIONES :

BOMBONES , PIEZAS, DECORACIONES, CREMAS DE RELLENO

TURRONES, TRUFAS, ETC.

TEMPLADO O ATEMPERADO DEL CHOCOLATE.

TEMPLADO TRADICIONAL:

1º) Se funde la cobertura con cualquier fuente de calor suave, hasta alcanzar los 45°C para asegurarnos de que no queda ningún cristal de manteca de cacao, sin disolver.

2º) Se vierte, tres cuartas partes de la Cobertura fundida (45°C), convenientemente sobre una mesa de mármol y se extiende para que alcance la mayor superficie posible de la mesa; El Chocolate o Cobertura dispuesto de esta manera sobre el mármol, queda tal como indica el esquema N°1, la capa de Chocolate que está en contacto con el mármol se enfría más rápidamente que la de la superficie, la iremos mezclando recogiéndola y extendiéndola de nuevo, de esta forma llegaremos a enfriarla hasta 28°C aproximadamente, y lo recogemos.

3º) El Chocolate frío que hemos recogido lo mezclaremos enérgicamente con el que quedo en el recipiente caliente a 45°C, esta secuencia de operaciones se va repitiendo una y otra vez, hasta que el Chocolate alcance la temperatura de TEMPLADO.

4º) Con un Mármol frío, nos obliga a trabajar más rápido pero nos dará un Chocolate con un brillo de efecto espejo y una mayor fluidez para el trabajo, lo que es muy indicado para realizar especialidades que requieran una cubierta fina y firme.

Con un Mármol demasiado caliente, permite trabajar con más lentitud, ya que la cristalización es más lenta, pero el resultado es un Chocolate menos fluido y con un brillo relativamente brillante, muy indicado para realizar decoraciones, piezas montadas y artísticas.

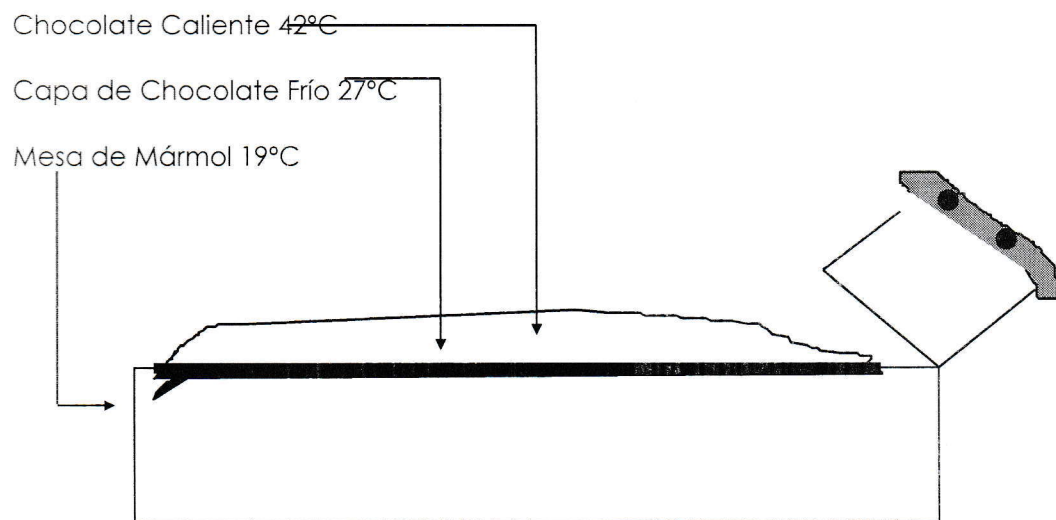
TEMPLADO RÁPIDO Y CRISTALIZACIÓN CON MICROONDAS:

Hoy en día, las casas comerciales de Chocolates, comercializan todos los chocolates ya cristalizados a temperatura de temple, esto nos permite una mayor rapidez en algunas elaboraciones.

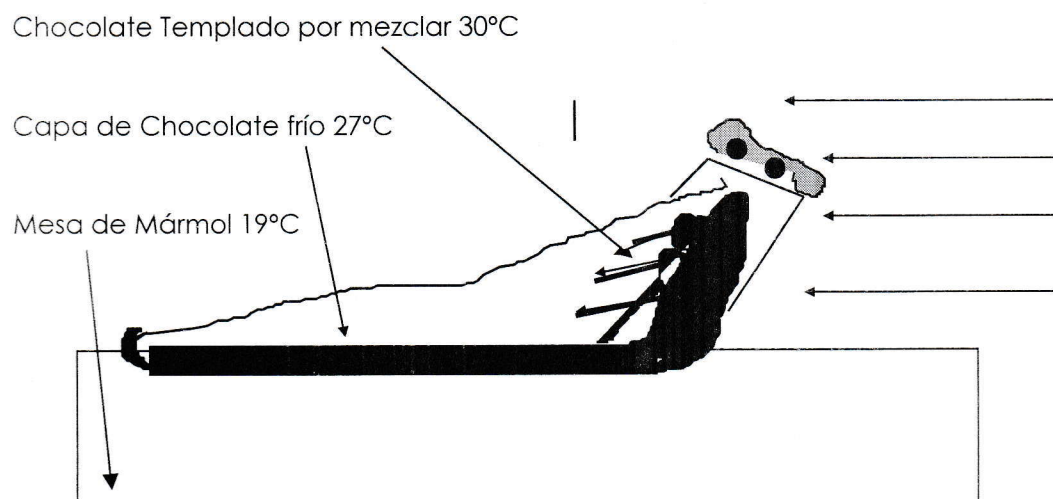
Dispondremos de un recipiente apropiado para microondas, con una cantidad de chocolate que no rebase el nivel del mismo, introducimos en el microondas a la potencia de 350W de 4 a 6 minutos, mezclando el chocolate cada minuto, de esta forma, conseguimos fundir completamente el chocolate sin rebasar los 35°C, es decir, el equilibrio de la cristalización no se rompe si no rebasamos la temperatura de 35°C.

TEMPLADO MANUAL

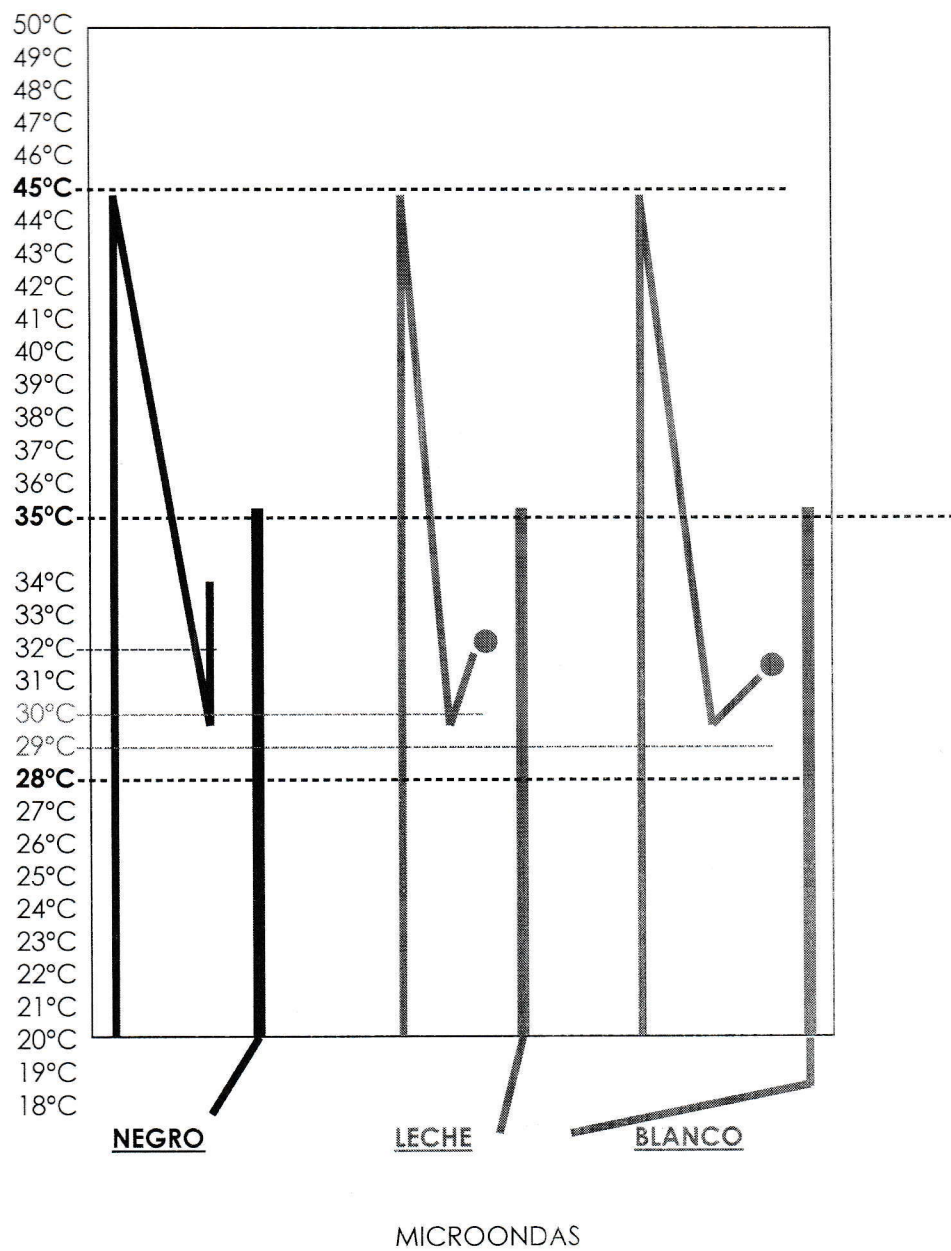
ESQUEMA N°1 :



ESQUEMA N 2 :



TEMPERATURAS DE LOS CHOCOLATES:



DEFECTOS EN EL PRODUCTO ACABADO
EXPONEMOS UNA SERIE DE CAUSAS QUE PUEDEN PROVOCAR UN MAL ACABADO, SI SE EVITAN, NO TENDRAS SORPRESAS EN TU TRABAJO.

	<u>CAUSAS</u>	<u>EN BAÑADO</u>	<u>EN MOLDEADOS</u>	<u>PIEZAS ARTISTICAS</u>
CHOCOLATE				
MAL	POR: Temperatura alta. Negro más de 32°C. Leche más de 30 °C Blanco más de 29°C.	Falta de brillo. Fusión del Chocolate. Contacto con los Dedos.	Piezas pegadas al molde. Si logramos moldear alguna Blanquea en Pocas Horas.	La Cobertura NO endurece.. Ausencia de brillo. Blanqueo Graso en pocas horas.
TEMPLADO	POR: Temperatura baja. Negro menos de 30°C excesivamente Leche menos de 28°C Blanco menos de 28 °C	Chocolate grueso. Menor resistencia al blanqueo Rápido. graso.	Zonas pegadas. Menor resistencia al blanqueo graso	Endurecimiento Menor resistencia al blanqueo graso.
POSIBLES SOLUCIONES	Cristalización excesiva. (Agregar) (cobertura caliente)	Se espesa durante el trabajo. (agregar cobertura caliente)	Se espesa durante el trabajo. (agregar cobertura caliente)	Volver a fundir.

DEFECTOS EN EL PRODUCTO ACABADO
 EXPONEMOS UNA SERIE DE CAUSAS QUE PUEDEN PROVOCAR UN MAL ACABADO, SI SE EVITAN, NO TENDRAS SORPRESAS EN TU TRABAJO.

MOLDES	CAUSAS	BAÑADO	MOLDEO	PIEZAS ARTISTICAS
	<ul style="list-style-type: none"> - Sucios 		<ul style="list-style-type: none"> - Dificultades al desmoldear - Zonas sin brillo. - Interior del molde tocado con dedos dificulta el desmoldéo. - La suciedad exterior entorpece el enfriamiento. 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura alta Superior a 30°C 		<ul style="list-style-type: none"> - Desmoldéo muy fácil. - Pérdida de brillo en pocas horas. 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura baja Inferior a 20°C 		<ul style="list-style-type: none"> - Zonas pegadas. - Zonas mate. - Producto manchado por gotas de condensación. 	

FORMAS CRISTALINAS DE LA MANTECA DE CACAO.

FORMAS CRISTALINAS:

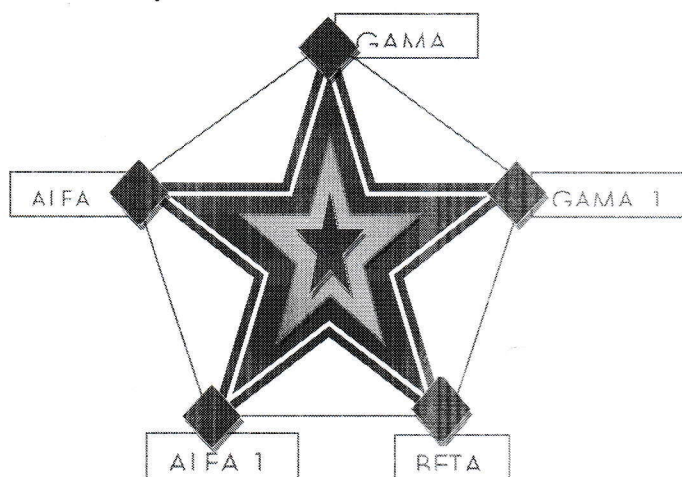
Designamos con este nombre a las distintas formas en que la Manteca de cacao puede ser un sólido, cada una de ellas, tiene propiedades distintas aunque lo más fácilmente apreciable para nosotros, será en el punto de fusión.

CRISTALIZACIÓN GAMA, GAMA 1, ALFA, ALFA 1

En esta cristalización, el Chocolate brilla muy poco y funde muy fácilmente al contacto directo con los dedos, una vez seco su aspecto es de BRILLO OPACO y ARENOSO.

CRISTALIZACIÓN BETA.

En esta cristalización, el Chocolate tiene un brillo CRISTALINO, correcto y resiste normal al contacto con los dedos, manteniendo una textura en seco fuerte y de sonido crujiente.



RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL BAÑADO

Los centros o piezas a bañar no pueden estar, ni tan CALIENTES que puedan Destruir el Templado del Chocolate, ni tan FRIOS que permitan la formación de cristales ALFA o GAMA.

Se recomienda una temperatura lo más cercana posible a la del Chocolate pero lo normal es que estén a Temperatura ambiente.

