Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tableta Artesanal De Chocolate Amargo Con Almendras

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
120	grs.	Chocolate oscuro.	Cobertura sin azúcar añadida de 60 a 70% cacao.
25	grs.	Almendras fileteadas.	
1	grs.	Sal.	

#	**Preparación:**
1	Picar el chocolate y fundirlo al baño María, sin permitir que entre agua en el recipiente.
2	Templar, fundir, enfriar y llevar a temperatura de trabajo.
3	Incorporar las almendras picadas y la sal.
4	Verter en moldes para tableta y distribuir uniformemente.
5	Dejar cristalizar en un lugar fresco y seco hasta que las tabletas se desprendan del molde.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chocolate Amargo Casero Base Eritritol

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
50	grs.	Manteca de cacao.	
30	grs.	Cacao en polvo.	100% sin azúcar.
18	grs.	Eritritol.	Pulverizado muy fino.
1	grs.	Lecitina.	
1	grs.	Extracto de vainilla.	
3	grs.	Sal fina.	

#	**Preparación:**
1	Fundir la manteca de cacao al baño María, evitando el contacto con agua.
2	Tamizar el cacao y el eritritol pulverizado.
3	Incorporar ambos ingredientes poco a poco a la manteca fundida, mezclando hasta obtener una preparación homogénea.
4	Agregar la lecitina, la vainilla y la sal.
5	Mezclar enérgicamente para distribuir los ingredientes. Para una textura más fina, utilizar un refinador apropiado para chocolate; batir no elimina por completo los cristales del eritritol.
6	Verter en un molde pequeño y dejar solidificar en un lugar fresco.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Roca De Chocolate Con Nueces Y Canela

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
100	grs.	Chocolate obscuro cobertura sin azúcar añadida.	
25	grs.	Nuez pecana tostada.	
15	grs.	Pepitas de calabaza sin sal.	
1	grs.	Canela molida.	
0.3	grs	Sal fina.	

#	**Preparación:**
1	Trocear las nueces y las pepitas.
2	Fundir el chocolate y templarlo si así lo requiere el producto utilizado.
3	Incorporar las semillas, las nueces, la canela y la sal.
4	Formar pequeñas porciones irregulares sobre papel encerado o tapete de silicón.
5	Dejar cristalizar hasta que estén firmes.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tableta De Chocolate Intenso Con Avellanas

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
120	grs.	Chocolate oscuro sin azúcar añadida 70% cacao.	
25	grs.	Avellanas tostadas sin sal.	
1	grs.	Extracto de vainilla.	

#	**Preparación:**
1	Picar las avellanas y reservar algunas enteras para decorar.
2	Fundir el chocolate y templarlo
3	Incorporar las avellanas picadas y la vainilla.
4	Distribuir la preparación en moldes para tableta.
5	Decorar con las avellanas reservadas y dejar cristalizar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tableta De Chocolate Con Coco Tostado

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
120	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao.
25	grs.	Coco.	Rallado sin azúcar y tostado.
10	grs.	Almendras.	Fileteadas.
0.25	grs	Sal.	

#	**Preparación:**
1	Tostar el coco y las almendras por separado en una sartén seca a fuego bajo. Enfriar por completo.
2	Fundir y templar el chocolate.
3	Incorporar la mitad del coco y las almendras.
4	Verter en los moldes y distribuir el resto de los ingredientes en la superficie.
5	Dejar cristalizar antes de desmoldar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tableta De Chocolate Con Café Y Cardamomo

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
120	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao.
15	grs.	Café soluble.	Sin azúcar.
0.2	grs.	Cardamomo molido.	

#	**Preparación:**
1	Tamizar el café soluble y el cardamomo para evitar grumos.
2	Fundir el chocolate y templarlo.
3	Incorporar los ingredientes secos y mezclar hasta distribuirlos uniformemente.
4	Verter en moldes para tableta.
5	Dejar cristalizar en un lugar fresco y seco.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Ganache De Chocolate Con Bebida Vegetal

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
100	grs.	Chocolate oscuro sin azúcar añadida 70% cacao.	
45	grs.	Bebida de almendra sin azúcar.	
5	grs.	Aceite de coco refinado.	
2	grs.	Extracto de vainilla sin azúcar.	

#	**Preparación:**
1	Picar finamente el chocolate y colocarlo en un recipiente seco.
2	Calentar la bebida de almendra hasta que esté muy caliente, sin hervir.
3	Verter sobre el chocolate, dejar reposar un minuto y mezclar desde el centro hacia afuera hasta formar una emulsión.
4	Incorporar el aceite de coco y la vainilla. Mezclar hasta obtener una ganache lisa y brillante.
5	Dejar enfriar y refrigerar hasta que tenga consistencia para rellenar o bolear.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Relleno Cremoso De Almendra Y Chocolate

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
60	grs.	Crema de almendra.	Sin azúcar.
40	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao.
10	grs.	Almendra.	Tostada y finamente picada.
0.5	grs.	Sal fina.	

#	**Preparación:**
1	Fundir el chocolate a baño María y dejarlo bajar ligeramente de temperatura.
2	Mezclar con la crema de almendra hasta obtener una preparación uniforme.
3	Incorporar las almendras picadas y la sal.
4	Dejar enfriar hasta conseguir una consistencia moldeable.
5	Utilizar como centro de bombones o formar pequeñas porciones para cubrir con chocolate.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trufas De Chocolate, Cacao Y Naranja

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
100	grs.	Chocolate oscuro sin azúcar añadida 70% cacao.	
40	grs.	Bebida de almendra sin azúcar.	
5	grs.	Aceite de coco refinado.	
2	grs.	Ralladura fina de naranja, solo la parte naranja.	
10	grs.	Cacao en polvo 100% sin azúcar.	

#	**Preparación:**
1	Picar el chocolate y colocarlo en un recipiente seco.
2	Calentar la bebida de almendra y verterla sobre el chocolate.
3	Dejar reposar un minuto y mezclar hasta formar una emulsión.
4	Añadir el aceite de coco y la ralladura de naranja.
5	Refrigerar hasta que la ganache esté firme y pueda trabajarse con las manos.
6	Porcionar, formar bolitas y pasarlas por el cacao en polvo.
7	Mantenerlas refrigeradas hasta el momento de servir.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Bombones Rellenos De Ganache De Vainilla

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
200	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao.
80	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao, cobertura y ganache.
35.	grs.	Bebida de almendra.	Sin azúcar.
3	grs.	Extracto de vainilla.	Sin azúcar.

#	**Preparación:**
1	Picar los 80 g de chocolate destinados al relleno.
2	Calentar la bebida de almendra, verterla sobre el chocolate y mezclar hasta obtener una ganache homogénea.
3	Incorporar la vainilla y dejar enfriar hasta que el relleno pueda colocarse con manga.
4	Fundir y templar el chocolate destinado a las cubiertas.
5	Llenar los moldes con chocolate, cubrir paredes y retirar el excedente.
6	Dejar cristalizar la cubierta y llenar cada cavidad, sin llegar al borde.
7	Dejar espacio para cerrar los bombones. Si el relleno se ha refrigerado, trabajar con él frío pero manejable y sin condensación.
8	Cubrir con chocolate templado, retirar el excedente y dejar cristalizar antes de desmoldar.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Bombones Rellenos De Crema De Avellana

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
200	grs.	Chocolate oscuro sin azúcar añadida 70% cacao, cobertura.	
70	grs.	Crema de avellana sin azúcar.	
30	grs.	Chocolate oscuro sin azúcar añadida.	
10	grs.	Avellanas tostadas y finamente molidas.	

#	**Preparación:**
1	Fundir los 30 g de chocolate y dejar que pierdan un poco de temperatura.
2	Mezclar con la crema de avellana hasta formar una preparación uniforme.
3	Incorporar las avellanas molidas y dejar reposar hasta que el relleno sea manejable.
4	Fundir y templar el chocolate de las cubiertas.
5	Formar las cavidades en los moldes y dejar cristalizar.
6	Rellenar sin alcanzar el borde superior.
7	Sellar con chocolate templado, retirar el excedente y dejar cristalizar por completo.
8	Desmoldar con cuidado.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trufas De Chocolate Y Nuez Pecana

Tiempo de Preparación:		**Descripción:**	

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
100	grs.	Chocolate oscuro.	Sin azúcar añadida 70% cacao.
40	grs.	Bebida de almendra.	Sin azúcar.
5	grs.	Aceite de coco refinado.	
20	grs.	Nuez pecana.	Tostada y finamente picada.
10	grs.	Cacao en polvo.	

#	**Preparación:**
1	Picar el chocolate y colocarlo en un recipiente seco.
2	Calentar la bebida de almendra y verterla sobre el chocolate.
3	Dejar reposar un minuto y mezclar hasta obtener una ganache lisa.
4	Incorporar el aceite de coco y la nuez pecana.
5	Refrigerar hasta que la preparación esté firme y moldeable.
6	Dividir en porciones pequeñas y formar las trufas.
7	Cubrir con cacao en polvo y refrigerar hasta servir.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.