



**Nota: No adelantarse al proceso**

**Utensilios:**

- Tazas medidoras
- Cucharas medidoras
- Guantes para cocina
- Pinzas
- Espátula o miserable
- 4 bowls chicos o medianos (preferentemente de acero inoxidable)
- Platos planos o charola
- 2 tenedores
- Papel encerado
- Moldes de barrita
- Moldes de canastilla
- Moldes de tablilla, corazón o alguna otra figurilla
- Batidor de globo pequeño o tenedor extra
- 1 caja de cartón para colocar los chocolates (aproximadamente 20x20)

**Receta Platillo**

**Cobertura**

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	lt.	Aceite de coco	
800	grs.	Cacao	
360	ml.	Jarabe de agave	

#	<b>Preparación:</b>
1	En un bowl mezcla los ingredientes de la primer capa hasta que estén bien incorporados. Si por el clima tu aceite está sólido, llévalo a baño maría con agua tibia a caliente, fuera del fuego directo.



2	Con ayuda de dos tenedores y un trapeador cubre la pieza, ya que sea tu sneaker o alguna fruta, o puedes utilizarlo para rayar algún pastel, siempre cuidando que dichas piezas estén frías. Esto ayudará a solidificar rápidamente.
3	Decora antes de que termine de solidificar y mantén en refrigeración hasta el momento de utilizarlos.

**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

**Rochers**

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
40	grs.	Mantequilla de avellana cacao <b>reducida en azúcar o sin azúcar.</b>	
15	grs.	Avellana fileteada y troceada	
4	pzas.	Avellanas enteras	
5	ml.	Jarabe de dátil	
15	grs.	Nuez troceada	
30	ml.	Cobertura	
20	grs.	Nuez y almendra	(casi pulverizada para revolcar)

#	Preparación:
1	Mezcla en un bowl, la mantequilla de avellana, junto con las almendras y endulzante e integrar.
2	Forma bolitas y coloca una avellana de manera que se quede dentro.



3	Llevar a refrigeración por 30 minutos.
4	Perfeccionar la bolita y revolcar en las nueces o la opción 2, tramppear y luego revolcar.
5	Regresar a refrigeración y congelación.

**Nota: No adelantarse al proceso**

### Receta Platillo

Mini Risse

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
25	grs.	Cacao raw	
30	ml.	Aceite de coco	
15	ml.	Jarabe de agave	
30	grs.	Mantequilla de cacahuate <b>reducida en azúcar o sin azúcar.</b>	

#	Preparación:
1	Mezcla en un bowl o platón el cacao, el aceite de coco y los endulzantes.
2	Y luego vierte en un molde de silicon o para chocolates, aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharadita de la mezcla.
3	Agregar crema de cacahuate y terminar con más de la mezcla de cacao hasta que estén parejos.



4	Llevar a refrigeración.
---	-------------------------

**Nota: No adelantarse al proceso**

Receta Platillo	
Snickers	

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
15	grs.	Harina almendra	
30	grs.	Harina de avena	
15	grs.	Harina de coco	
15	grs.	Jarabe de agave	
20	grs.	Mantequilla de cacahuate <b>reducida en azúcar o sin azúcar.</b>	
15	mil.	Jarabe dátil	
60	grs.	Mantequilla de cacahuate <b>reducida en azúcar o sin azúcar.</b>	Para la segunda capa
1/8	cdita.	Sal del himalaya o mar	
5	ml.	Extracto de vainilla	
20	grs.	Cacahuate natural	

#	Preparación:
1	Los ingredientes de la primer capa hasta que estén bien incorporados vacíe en un molde o charola con un papel encerado para que sea fácil de desmoldar.



2	Mezcla todos los ingredientes de la segunda capa y vierte sobre la mezcla de nuestra galleta.
3	Lleva a congelación por una o dos horas hasta que esté firme para poder cortarlo en barritas.
4	Ya que tienes tus barritas cortadas vamos a trampear con la cobertura de cacao puedes agregar encima tus topings.

**Nota: No adelantarse al proceso**

### **Receta Platillo**

**Bombón de Dátil**

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
40	grs.	Cacao	
45	ml.	Aceite de coco	
8	ml.	Miel de dátil	
50	grs.	Dátil medignon	
5	grs.	Cacao nibs	Topings
1	gr.	Flores deshidratadas	

#	<b>Preparación:</b>
1	Retira el hueso del dátil con cuidado de no romperlos y sustituir por nueces. Vuelve a intentar cerrarlo y refrigeráalo por 15 minutos.
2	Mientras preparas la cobertura con todos los ingredientes en un bowl.
3	Trampea tu dátil, ya sea completo o solo la mitad. Y coloca algún topping por encima.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>	
<b>Tablilla o Bombón de Corazón</b>	

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
25	grs.	Cacao	
7	grs.	Maca	
30	ml.	Coco	
12	grs.	Monk fruit	
10	grs.	Nuez de la India	
		Flores deshidratadas	

#	Preparación:
1	Incorporar todos los ingredientes en un bowl con excepción de la nuez de la India y las flores.
2	Espolvorear en el molde nuestras flores deshidratadas y verter la mezcla sobre el molde que vamos a utilizar que puede ser desde una tablilla o alguna figura decorativa. Dependiendo de la profundidad del molde podemos poner la nuez entera o en trocitos.
3	Llevar a refrigeración por 30 minutos o hasta que solidifique.
4	Desmoldar las piezas y conservar en refrigeración y en un contenedor cerrado hasta que ni se absorban los olores.