

Chocolate Academy Magazine

Trabajo en equipo:

Maestría, inspiración y Auténtico Chocolate Belga

BelAra: Snacks saludables

5 destinos para Chocologers



CHOCOLATE ACADEMY



CALLEBAUT W2

Chocolate blanco con
sabor equilibrado lácteo
y sutiles notas a vainilla.



  @CALLEBAUT.MEXICO


CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

EDITORIAL

¡Hola Chocofan!

Bienvenido a la **18a Edición de la Chocolate Academy™ Magazine**. En esta ocasión celebramos la creatividad, la técnica y la pasión que definen el mundo del chocolate, con historias y entrevistas que nos inspiran a seguir explorando.

Comenzamos con "Trabajo en equipo: Maestría, inspiración y Auténtico Chocolate Belga" de **Novedades del Chocolate**, donde reconocemos la fuerza del trabajo en equipo y el impacto del Club Callebaut México en la escena chocolatera nacional.

En **Gurú del Chocolate**, el Chef Roberto Morlet, nos abre la puerta a su rutina profesional como Technical Advisor de Chocolate Academy™ México. Su trayectoria es testimonio de una carrera dedicada a enseñar, guiar e innovar a través del chocolate.

En "El sabor del verano con Callebaut", la primera sección de **Recetas**, te compartimos tres propuestas ideales para esta temporada. Las bebidas, creadas por Chefs del Club Callebaut México, combinan técnica, creatividad y el inconfundible toque del Auténtico Chocolate Belga.

El Chef Jorge González, Chef Ejecutivo de Pastelería en Hyatt Ziva Cancún y miembro del Club Callebaut México, forma parte de nuestros **Héroes del Chocolate** al compartirnos su visión y experiencia en el uso del chocolate como medio de expresión y diferenciación. Una entrevista que demuestra que la innovación también sabe dulce.

En **Confectionery**, te presentamos a BelAra, la marca mexicana que apuesta por el balance entre sabor e ingredientes naturales. Maribel de la Fuente, Directora Comercial de BelAra, nos cuenta cómo logran integrar productos Callebaut y Sicao en su propuesta saludable sin sacrificar indulgencia.

Continuando con la segunda sección de **Recetas**, en "Sabores de otoño con tradición" te compartimos algunas creaciones ideales para el otoño y el Día de Muertos, una tradición emblemática para nuestra cultura mexicana.



El Chef Miguel Pérez, Chef Pastelero en Hyatt Vivid Playa del Carmen y miembro de Club Callebaut México, nos revela sus **Secretos de un Chocolatero**, compartiendo su proceso creativo para desarrollar amenidades chocolateras únicas, una forma de hospitalidad que combina sabor, arte y detalle.

Finalmente, en **Breves del Chocolate** hacemos un recorrido por cinco lugares que todo amante del chocolate debería visitar. Desde museos y fábricas hasta experiencias culinarias imperdibles, esta guía está pensada para inspirar tu próxima aventura con chocolate.

¡Gracias por acompañarnos una edición más!

Chef Roberto Morlet

Technical Advisor
Chocolate Academy™ México
CDMX



@morlet_25



3. Editorial

6.
Novedades del Chocolate | Trabajo en
equipo: Maestría, inspiración y
Auténtico Chocolate Belga

14.
Gurú del Chocolate | Chef Roberto Morlet:
Experiencia más allá de la cocina

16.
Recetas | El sabor del verano con Callebaut

19.
Héroes del Chocolate | El arte de innovar
con Chocolate

20.
Confectionery | BelAra: Snacks saludables

22.
Recetas | Sabores del otoño con tradición

30.
Secretos de un Chocolatero | De la
cocina a la habitación: Amenidades de
Chocolate

31.
Breves del Chocolate | 5 destinos para
Chocolovers



te hace

GANAR



cine

1 COMPRA 5 kilos de productos participantes.

2 ESCANEA el código QR.

3 ENVÍA la foto de tu ticket de compra al WA de la promoción.

4 GANA boleto de **Cinépolis** doble, **Starbucks** de \$200 pesos o media docena de donas glaseadas de **Krispy Kreme**.



Consulta las tiendas participantes

NOVEDADES DEL CHOCOLATE

TRABAJO EN EQUIPO:

Maestría, inspiración y Auténtico Chocolate Belga

La excelencia culinaria no surge de la nada, detrás de cada creación que asombra los sentidos y de cada figura de chocolate perfectamente esculpida, hay algo más que talento individual: hay colaboración.

En el mundo de la chocolatería, el trabajo en equipo es el ingrediente esencial que permite a los chefs superar los límites de la creatividad y transformar el Auténtico Chocolate Belga en verdaderas obras de arte.

Bajo esta premisa, la Chocolate Academy™ Magazine celebra el espíritu colectivo de los chefs que, día con día, colaboran para lograr la perfección, y destaca la labor del Club Callebaut México, un grupo conformado por los mejores chefs del país que comparten un mismo compromiso: crear con pasión y Chocolate Callebaut.

El trabajo en equipo: clave para lograr grandes resultados

El trabajo en equipo es un concepto que va mucho más allá de la simple cooperación, significa compartir conocimientos, sumar habilidades, enriquecer ideas y apoyarse mutuamente para alcanzar un objetivo común. En cualquier ámbito, la colaboración potencia el talento individual y permite que los logros sean mayores, más sólidos y más enriquecedores.

El trabajo en equipo en la cocina: un arte compartido

En la cocina, el trabajo en equipo es mucho más que una práctica recomendada: es una necesidad. La complejidad de los procesos, la coordinación de tiempos, la precisión en las técnicas y la búsqueda de la calidad máxima exigen que los chefs colaboren de manera armónica. Cada miembro del equipo, desde el chef ejecutivo hasta el aprendiz, tiene un papel esencial que impacta en el resultado final.

Cuando los chefs trabajan juntos, comparten no sólo tareas, sino también inspiración. Se convierten en cómplices creativos que se impulsan unos a otros para innovar, probar nuevas combinaciones de sabores, perfeccionar texturas y, sobre todo, para mantener viva la pasión por el chocolate. En este contexto, el Chocolate Callebaut se convierte en el lenguaje común que une a los chefs, permitiendo que sus creaciones reflejen tanto su maestría individual como el poder de la colaboración.



Ventajas del trabajo en equipo en la cocina

Trabajar en equipo dentro de la cocina no sólo facilita el cumplimiento de las tareas, sino que también enriquece el proceso creativo y fortalece los lazos entre los chefs. La colaboración permite que cada integrante aporte lo mejor de su experiencia y talento, logrando resultados que difícilmente podrían alcanzarse de manera individual.

A continuación, te compartimos cinco ventajas de trabajar en equipo en la cocina.



Mayor creatividad colectiva

Al compartir ideas y experiencias, los chefs pueden combinar sus estilos y técnicas para generar propuestas innovadoras y sorprendentes. Lo que uno imagina, otro lo perfecciona, y así el resultado final supera las expectativas iniciales.



Optimización de procesos

Un equipo bien coordinado logra que las tareas se distribuyan de manera eficiente. Esto permite cumplir con los tiempos, mantener la calidad y garantizar que cada detalle sea cuidado al máximo, desde el templado del chocolate hasta el montaje final de una pieza.



Aprendizaje continuo

El trabajo en equipo crea un entorno en el que los conocimientos fluyen. Los chefs comparten sus secretos, sus descubrimientos y sus mejores prácticas, lo que contribuye a que cada integrante del equipo crezca profesionalmente.



Resolución eficaz de problemas

En la cocina, los imprevistos son parte del día a día: una preparación que no sale como se esperaba, una textura que debe corregirse o un detalle que requiere atención inmediata. Un equipo cohesionado es capaz de reaccionar rápidamente y encontrar soluciones en conjunto.



Ambiente de apoyo y motivación

El trabajo en equipo fomenta la confianza y la camaradería. Los chefs se sienten respaldados, lo que se traduce en un ambiente positivo donde la pasión por el chocolate y la pastelería se fortalece y contagia.

Club Callebaut México: un equipo excepcional

El Club Callebaut México es el mejor ejemplo de cómo el trabajo en equipo puede transformar la pasión por el chocolate en excelencia compartida. Este grupo está conformado por los chefs más talentosos y reconocidos de México, quienes tienen en común el amor por Callebaut. Más allá de un colectivo, es una comunidad donde se vive el espíritu colaborativo: los chefs comparten experiencias, intercambian conocimientos, desarrollan técnicas y trabajan unidos para llevar la chocolatería mexicana a un nivel superior.



Además, no sólo es un espacio de encuentro para la inspiración, sino un símbolo de cómo la unión entre maestros chocolateros puede generar impacto en la industria, abrir nuevos caminos de innovación y fortalecer la cultura del chocolate en el país.

Desde su fundación en 2020, el Club Callebaut México se ha consolidado como una de las comunidades más influyentes dentro del mundo de la chocolatería en el país. Además, ha trascendido más allá de ser un simple punto de encuentro para convertirse en una red activa de colaboración, formación e inspiración.

Hoy en día, con 41 miembros distribuidos en Ciudad de México, Cabo San Lucas, Puerto Vallarta y Cancún, el Club Callebaut México es sinónimo de excelencia, innovación y pasión por el chocolate. Cada miembro no sólo representa el talento gastronómico nacional, sino también el compromiso por mantener vivo el legado de Callebaut a través de creaciones únicas y experiencias compartidas.



Una comunidad con propósito

Lo que comenzó como una iniciativa para reunir a chefs mexicanos apasionados por el chocolate, se ha transformado en una plataforma sólida y dinámica que promueve la actualización constante, la participación activa y la interacción entre colegas. Desde el inicio, el objetivo ha sido claro: fomentar una comunidad de chefs que comparten el amor por Callebaut, impulsando el desarrollo profesional y celebrando la creatividad.

La comunicación del Club Callebaut México se da a través de diferentes canales digitales: Facebook, Instagram y WhatsApp. Estos espacios no sólo funcionan como puntos de contacto, sino como ventanas vivas de intercambio, donde se comparten noticias relevantes de la industria, actualizaciones sobre productos, tendencias del chocolate a nivel internacional y, por supuesto, dinámicas mensuales que mantienen encendida la chispa creativa.

Aprendizaje continuo y experiencias únicas

La formación constante es uno de los pilares del Club Callebaut México, y las Masterclass exclusivas han sido clave para enriquecer la experiencia de sus miembros. Estos encuentros reúnen a chefs de prestigio internacional con el talento nacional, generando espacios de alto nivel técnico e inspiración creativa.

En Cancún, Quintana Roo, se llevó a cabo la Masterclass de Chocolate del Campeón del Mundo con el Chef Dimitri Fayard, acompañado de nueve chefs mexicanos, en una jornada que fusionó técnica avanzada con visión artística.



Otra experiencia destacada fue la clase impartida por el Chef Francisco Moreira, Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, nuevamente en Cancún, donde compartió escenario con tres chefs mexicanos para presentar técnicas innovadoras y su visión contemporánea del chocolate.



En Puerto Vallarta, Jalisco, los miembros participaron en una Masterclass especializada en pastelería con el Chef Nicolas Durtre, enfocada en perfeccionar procesos, presentaciones y sabo-



Más allá de lo técnico, Club Callebaut México reconoce que el verdadero valor de una comunidad reside en las personas que la conforman. Por eso, también promueve espacios que van más allá de la cocina, donde los chefs pueden conectar desde lo personal, compartir vivencias y construir relaciones que enriquecen su desarrollo profesional.

Un claro ejemplo de ello fue el reciente viaje a Querétaro, una experiencia pensada para reconectar con los orígenes, explorar nuevas inspiraciones y disfrutar del entorno. Durante este encuentro, los chefs visitaron Freixenet México, donde aprendieron sobre los procesos del vino y su maridaje con Chocolate Callebaut, y exploraron la majestuosa Peña de Bernal, una de las maravillas naturales más emblemáticas del país.



Lejos de las cocinas y las vitrinas, este viaje se convirtió en un momento de pausa y reflexión, pero también de convivencia, intercambio y compañerismo. Una experiencia que fortaleció los lazos de amistad, colaboración y admiración mutua, y que reafirmó el valor del Club Callebaut México como una comunidad sólida, donde el talento se nutre no sólo de la técnica, sino también del vínculo humano.

Historias que inspiran

A continuación, tenemos el honor de compartir entrevistas con algunos miembros del Club Callebaut México, para conocer de cerca su historia, su estilo como chefs y su inspiración al trabajar con Callebaut. Cada testimonio será una ventana para descubrir la riqueza y diversidad del talento mexicano, así como las razones que los han llevado a elegir Callebaut como su chocolate de referencia.



Chef José Rodríguez
Chef Pastelero
Antigua Hacienda de Tlalpan
CDMX

 [@joseluis.rodriguezquirino.7](#)



Chef Salvador García
Cluster Pastry Chef
Hilton y Conrad Tulum
Cancún, Quintana Roo

 [@salvador.garcia.77770](#)





Chef Sergio Jiménez
Chef Ejecutivo
Grupo Pueblo Bonito
Cabo San Lucas, Baja California



@zergioj



DALE PLAY

A LA ENTREVISTA



A lo largo de estos años, Club Callebaut México ha demostrado ser un reflejo del talento, la disciplina y la pasión que caracterizan a los grandes chefs del país. Su capacidad para reinventarse, compartir conocimientos y mantenerse a la vanguardia ha creado un entorno donde el Auténtico Chocolate Belga se convierte no solo en ingrediente, sino en vínculo, en inspiración y en motor creativo.

Con cada acción, dinámica, Masterclass y encuentro, esta comunidad reafirma su compromiso con la excelencia y el aprendizaje continuo. Club Callebaut México es, en esencia, una celebración del chocolate a través del lente del profesionalismo mexicano, un espacio donde la técnica se entrelaza con la identidad, y donde cada creación es testimonio de un camino recorrido con entrega y orgullo.

En el mundo de la chocolatería, el trabajo en equipo es la base sobre la cual se construyen las grandes creaciones. Cada pieza, figura artística y postre de chocolate refleja no sólo la habilidad de quien lo realiza, sino también el apoyo, el conocimiento y la inspiración que surgen de un equipo unido.

El Club Callebaut México representa este espíritu de colaboración y excelencia, demostrando que cuando los chefs trabajan juntos, el Auténtico Chocolate Belga se convierte en una herramienta de expresión que no tiene límites. En la Chocolate Academy™ Magazine, celebramos a esos equipos que, con maestría y pasión, transforman el chocolate en arte.



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

CALLEBAUT 811

Chocolate Amargo
suave y equilibrado
con sutiles notas
de vainilla.



GURÚ DEL CHOCOLATE

Chef Roberto Morlet: Experiencia más allá de la cocina

Detrás de cada creación con chocolate hay una historia, y en esta edición, el protagonista en Gurú del Chocolate es el Chef Roberto Morlet. Desde sus primeros pasos en la cocina hasta su actual rol como Technical Advisor en la Chocolate Academy™ México, ha sabido abrirse camino con pasión, disciplina y una constante búsqueda de crecimiento.

Actualmente se encarga de guiar, enseñar e inspirar a otros a través de su experiencia, además de desarrollar recetas, proyectos y técnicas que reflejan las tendencias más actuales de la chocolatería. Para él, el chocolate es más que un ingrediente: es un medio de expresión, un reto constante y una fuente inagotable de posibilidades.

Esta entrevista nos permitirá conocer más sobre su historia, su filosofía y su forma de entender el mundo del chocolate, representando el espíritu de innovación y maestría que distingue a la Chocolate Academy™ México.



Chef Roberto Morlet
Technical Advisor
Chocolate Academy™ México
CDMX



@morlet_25



CALLEBAUT 823

Chocolate con Leche
con un sabor envolvente
y equilibrado a cacao,
leche y caramelo.



El sabor del verano con Callebaut

El verano es la temporada perfecta para refrescarse y disfrutar de nuevos sabores que despierten los sentidos. En esta edición, te invitamos a descubrir el lado más fresco y versátil del Chocolate Callebaut, ideal no sólo para repostería y confitería, sino también para crear irresistibles bebidas que se convierten en protagonistas de esta época del año.

La Chef Mónica Farrera, la Chef Eréndira Zárate y el Chef Antonio Domínguez, Miembros del Club Callebaut México, nos comparten sus recetas exclusivas de bebidas que combinan la calidad incomparable del Auténtico Chocolate Belga con ingredientes que resaltan sus notas y lo convierten en una experiencia única.

ICE LATTE DORADO CHEF MÓNICA FARRERA

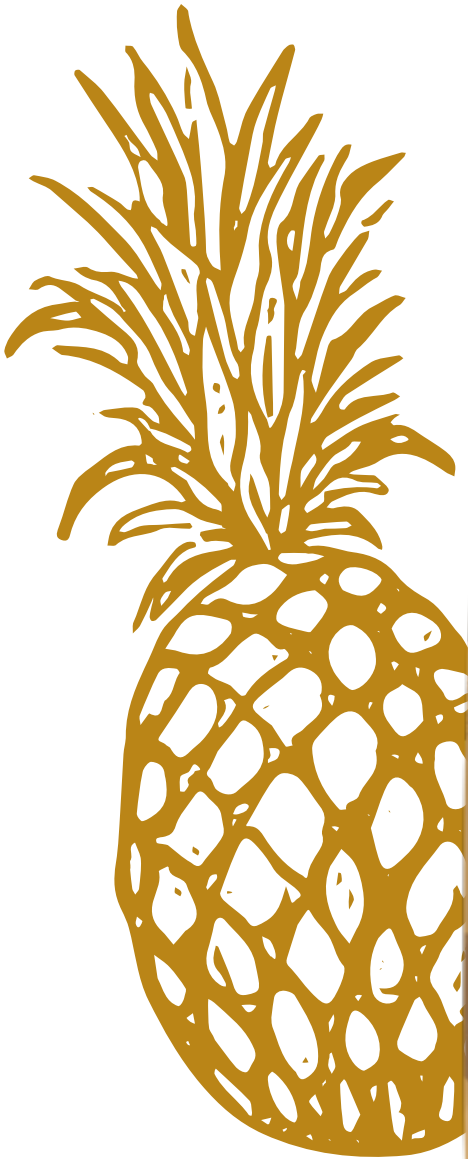
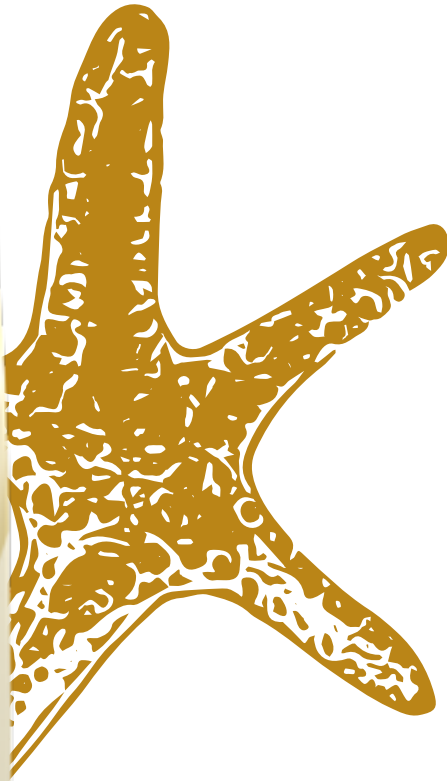


Ingredientes

- 10g crema de cacahuete
- 30g leche
- 20g **Chocolate Callebaut Gold**
- 200g leche
- 40g **Chocolate Blanco Callebaut W2**
- Hielo
- 1 shot de espresso
- Cacahuates tostados

Procedimiento

- Calienta los 30g de leche, mezcla con el **Chocolate Callebaut Gold** y la crema de cacahuete.
- Con ayuda de una brocha, pinta el interior de un vaso con la mezcla anterior.
- En otro recipiente, derrite el **Chocolate Blanco Callebaut W2** y utilízalo para escarchar el borde del vaso con los cacahuates tostados. Reserva.
- Calienta los 50g de leche y mezcla con el **Chocolate Blanco Callebaut W2**.
- Agrega la cantidad deseada de hielos al vaso previamente decorado.
- Vierte la mezcla de **Chocolate Blanco Callebaut W2**, el resto de la leche y, por último, el shot de espresso.



MINT COCOA DRINK

CHEF ERÉNDIRA ZÁRATE



Bebida de Chocolate con Leche Callebaut 823

Ingredientes

- 117g leche
- 50g crema para batir
- 1 té de menta
- 53g Chocolate con Leche Callebaut 823

Procedimiento

- Haz una infusión con la crema para batir, la leche y el té de menta.
- Agrega el **Chocolate con Leche Callebaut 823** y mezcla con una licuadora de inmersión. Reserva.

Foam de Chocolate Blanco Callebaut W2

Ingredientes

- 88g leche
- 38g crema
- 4g Chocolate Blanco Callebaut W2

Procedimiento

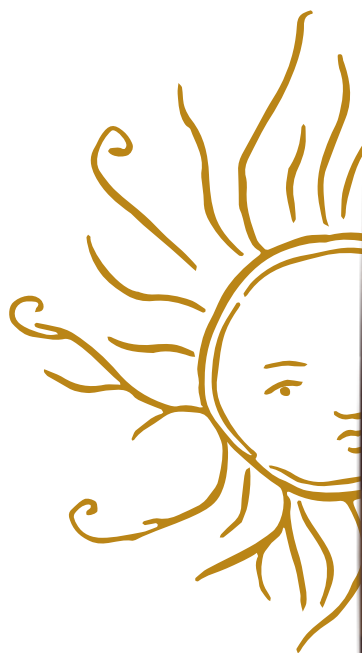
- Licúa todos los ingredientes.
- Llena a 1/3 de la copa con la mezcla anterior y reserva.

Montaje Ingredientes

- Frappé de Menta
- Bebida de **Chocolate con Leche Callebaut 823**
- Foam de **Chocolate Blanco Callebaut W2**
- Mini Crispearls de Chocolate Amargo, Chocolate Blanco y Chocolate con Leche Mona Lisa
- Flor comestible
- Brote de menta

Procedimiento

- En un shaker con 1/3 de hielo, agrega la Bebida de **Chocolate Callebaut 823** y sirve sobre la copa con el Frappé de Menta.
- Agrega el Foam de **Chocolate Blanco Callebaut W2** frío.
- Decora con **Mini Crispearls de Chocolate Amargo, Chocolate Blanco y Chocolate con Leche Mona Lisa**, la flor y el brote de menta.



TIP Puedes agregar un té de jazmín para darle un toque más florar a la bebida refrescante de verano con Callebaut.

Frappé de Menta Ingredientes

- 90g leche entera
- 50g crema de coco
- 23g licor de menta
- 15g curacao azul
- 150g hielo

GOLDEN PIÑA COLADA

TROPICAL

CHEF ANTONIO DOMÍNGUEZ



Ingredientes

- 60g Chocolate Callebaut Gold
- 120g jugo de piña natural (frío)
- 80g crema de coco
- 60g ron añejo
- 1 taza de hielo
- 1 cucharada de jarabe simple o miel (opcional, según el dulzor deseado)
- Coco rallado o **Chocolate Callebaut Gold** rallado para decorar
- 1 rodaja de piña
- 1 sombrillita tropical (decoración)

Procedimiento

1. Derrite el **Chocolate Callebaut Gold** a baño María o en el horno de microondas en intervalos cortos.
2. Deja que se enfríe un poco, pero que se mantenga líquido.
3. En una licuadora, agrega el jugo de piña, la leche de coco, el ron, el hielo y el **Chocolate Callebaut Gold**. Licúa hasta obtener una mezcla cremosa y bien fría.
4. Prueba y, si prefieres más dulce, agrega un poco de miel o jarabe simple.
5. Vierte la mezcla anterior en copas.
6. Decora con coco rallado, virutas de **Chocolate Callebaut Gold**, una rodaja de piña o una sombrillita tropical.



TIP

Si quieres un toque más gourmet, puedes escarchar el borde del vaso con **Chocolate Callebaut Gold** y coco rallado antes de servir, sólo moja el borde en un poco de **Chocolate Callebaut Gold** y luego pásalo por coco.



HÉROES DEL CHOCOLATE

El arte de innovar con Chocolate

La pasión por la cocina puede surgir de un momento, una experiencia o incluso un antojo, pero para el Chef Jorge González, ese instante marcó el inicio de un recorrido que lo ha llevado a convertirse en una referencia en el mundo de la pastelería con chocolate.

A lo largo de su carrera ha enfrentado retos que lo han impulsado a innovar y perfeccionar sus técnicas, experimentando con sabores, texturas y combinaciones que sorprenden. Actualmente, desde el hotel Hyatt Ziva en Cancún, Quintana Roo, su trayectoria representa la evolución constante de un chef comprometido con la creatividad y la excelencia.

Además, ser parte del Club Callebaut México ha sido una oportunidad para seguir creciendo, colaborar con otros chefs y mantenerse inspirado en un entorno de intercambio profesional. Siempre en búsqueda de nuevas propuestas, y apostando por la creatividad, la técnica y el respeto por el ingrediente para desarrollar postres que dejen huella.



Chef Jorge González

Chef Ejecutivo de Pastelería
Hyatt Ziva Cancún
Cancún, Quintana Roo



@botijor.5

CONFECTIONERY

BelAra:

Snacks saludables

BelAra nació con un objetivo claro: ofrecer snacks saludables sin sacrificar sabor ni placer. En esta entrevista, Maribel de la Fuente, Directora Comercial, comparte el camino recorrido por la marca y cómo el Chocolate Callebaut y Sicao han sido clave en su propuesta de valor.

Desde su primer desarrollo hasta su portafolio actual, BelAra ha apostado por ingredientes naturales, procesos conscientes y combinaciones deliciosas. La incorporación de Callebaut y Sicao ha permitido elevar la calidad e indulgencia de sus productos, manteniendo siempre el enfoque saludable.

BelAra sigue explorando nuevas ideas y sabores, con planes de expansión que prometen más productos deliciosos y, por supuesto, con Chocolate Callebaut y Sicao.



Maribel de la Fuente

Directora Comercial
BelAra
CDMX



bel-ara.com



Bel Ara



@ProductosBelAra



CALLEBAUT GOLD

Chocolate Blanco
Caramelizado con notas
de mantequilla y sal.



  @CALLEBAUT.MEXICO


CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

Sabores del otoño con tradición



Cuando las hojas caen y el aire se impregna de aromas de la temporada, el otoño invita a reconectar con los sabores que reconfortan y celebran nuestras raíces. En esta edición, la Chocolate Academy™ Magazine rendimos homenaje al otoño y a la tradición más representativa de nuestro país: Día de Muertos, a través de creaciones que combinan aromas cálidos, texturas cremosas y notas especiadas que despiertan todos los sentidos.

Además, la Chef Nina Guerra, Technical Advisor de la Chocolate Academy™ México, nos inspira a aprovechar la versatilidad del chocolate para crear recetas que capturan la esencia de los sabores del otoño con tradición. ¡Descubre las recetas!

Chef Nina Guerra

Technical Advisor Chocolate Academy™ México



@pastenina

TARTA DE CALABAZA



Procedimiento

- 1. Acrema la mantequilla con el azúcar y la sal.
- 2. Agrega el huevo, la harina, la almendra en polvo y la canela, incorpora hasta tener una mezcla homogénea.
- 3. Estira entre dos papeles encerados a un grosor de 4 mm.
- 4. Forra moldes individuales de tarta y hornea a 160°C durante 15 minutos.

Sablé de Canela

Ingredientes

- 200g mantequilla
- 80g azúcar glass
- 3g sal
- 40g huevo
- 90g almendra en polvo
- 340g harina
- 5g canela
- Papel encerado

Relleno de Calabaza

Ingredientes

- 85g azúcar refinada
- 1.5g canela
- 0.75g sal
- 0.75g jengibre en polvo
- 0.25g clavo en polvo
- 50g huevo
- 115g puré de calabaza
- 170g leche evaporada
- 10g harina

Procedimiento

- 1. Mezcla todos los ingredientes en un procesador.
- 2. Llena 3/4 partes de la base de tarta cocida.
- 3. Hornea a 180°C durante 12 minutos.

Procedimiento

- 1. Prepara una Salsa Inglesa con todos los ingredientes, excepto el **Chocolate con Leche Callebaut 823**.
- 2. Vierte la Salsa Inglesa sobre el **Chocolate con Leche Callebaut 823** y emulsiona.
- 3. Llena las tartas ya cocidas con el Cremoso de Chocolate con Leche. Reserva.

Cremoso de Chocolate con Leche Callebaut 823

Ingredientes

- 210g leche
- 185g Chocolate con Leche Callebaut 823**
- 52g crema para batir
- 62g yemas
- 26g azúcar refinada

Ganache Montada de Callebaut Gold con Canela

Ingredientes

- 500g crema para batir
- 8g canela en raja
- 160g Chocolate Callebaut Gold**
- 21g masa de gelatina

Procedimiento

- 1. Haz una infusión de la canela con la crema para batir.
- 2. Cuela la infusión, recalienta y vierte sobre el **Chocolate Callebaut Gold** y la masa de gelatina.
- 3. Refrigerera mínimo 4 horas antes de su uso.

Procedimiento

- 1. Monta la Ganache Montada de **Callebaut Gold** con Canela.
- 2. Duya sobre la Tarta formando líneas.
- 3. Decora con los **Blossoms de Chocolate con Leche Mona Lisa**, las **Crispearls de Chocolate con Leche Mona Lisa** y las **Crispearls de Chocolate Amargo Mona Lisa**

Montaje

Ingredientes

- Blossoms de Chocolate con Leche Mona Lisa**
- Crispearls de Chocolate con Leche Mona Lisa**
- Crispearls de Chocolate Amargo Mona Lisa**

ENTREMET DE NARANJA Y CARDAMOMO

Sablé de Canela

Ingredientes

- 200g mantequilla
- 80g azúcar glass
- 3g sal
- 40g huevo
- 90g almendra en polvo
- 340g harina
- 5g canela
- Papel encerado

Procedimiento

1. Acrema la mantequilla con el azúcar y la sal.
2. Agrega el huevo, la harina, la almendra en polvo y la canela, incorpora hasta tener una mezcla homogénea.
3. Estira entre dos papeles encerados a un grosor de 4 mm.
4. Corta rectángulos de 4 x 11 cm y hornea a 160°C durante 15 minutos.



Ganache de Cardamomo

Ingredientes

- 200g crema para batir
- 1g cardamomo en polvo
- 10g mantequilla
- 160g Chocolate con Leche Callebaut 823**

Procedimiento

1. Calienta el jugo de naranja y el puré de chabacano.
2. Mezcla el azúcar con la pectina y agrega a la mezcla anterior.
3. Deja hervir durante 2 minutos.
4. Vierte una pequeña cantidad sobre la Ganache de Cardamomo.

Procedimiento

1. Calienta la crema para batir con el cardamomo en polvo, deja infusionar durante 10 minutos.
2. Cuela y recalienta.
3. Vierte sobre el **Chocolate con Leche Callebaut 823** y la mantequilla.
4. Coloca una pequeña cantidad en el fondo del molde donde se va a

Mermelada de Naranja

Ingredientes

- 220g jugo de naranja
- 30g puré de chabacano
- 5g ralladura de naranja
- 40g azúcar refinada
- 5g de pectina NH

Bizcocho de Vainilla

Ingredientes

- 120g huevo
- 160g azúcar refinada
- 30g mantequilla fundida
- 30g aceite
- 85g crema para batir
- 5g esencia de vainilla
- 120g harina
- 2g polvo para hornear

Procedimiento

1. Bate el huevo hasta que se esponje con el azúcar y la esencia de vainilla.
2. Agrega la crema para batir, el aceite y la mantequilla fundida.
3. Agrega el harina y el polvo para hornear previamente cernidos.
4. Vierte sobre un molde de silicón de 1 cm de alto.
5. Hornea a 170°C durante 10 minutos.
6. Corta en rectángulos más pequeños que la medida del molde de silicón.

Procedimiento

1. Calienta la leche y la crema semimontada con la ralladura de naranja.
2. Cuela la crema y vierte sobre el **Chocolate Blanco Callebaut W2** y la masa de gelatina, mezcla.
3. Cuando la ganache esté a 35°C, mezcla con la crema semimontada.
4. Rellena el molde de silicón donde se montará todo el postre con 3/4 parte de Mousse de Chocolate Blanco con Naranja.
5. Coloca el inserto de Ganache de Cardamomo y Mermelada de Naranja.

Mousse de Chocolate Blanco Callebaut W2 con Naranja

Ingredientes

- 65g leche
- 65g crema para batir
- 5g ralladura de naranja
- 200g Chocolate Blanco Callebaut W2**
- 20g masa de gelatina
- 250g crema semimontada

Glaseado de Chocolate con Leche Callebaut 823

Ingredientes

- 150g agua
- 300g azúcar refinada
- 300g glucosa
- 200g leche condensada
- 160g masa de grenetina (1g grenetina por 5g agua)
- 300g Chocolate con Leche Callebaut 823**
- Colorante amarillo

Procedimiento

1. Calienta el agua, el azúcar y la glucosa hasta hervir.
2. Vierte la mezcla anterior sobre el **Chocolate con Leche Callebaut 823**, la masa de gelatina y la leche condensada, emulsiona.
3. Agrega colorante amarillo hasta obtener un color naranja ligero.
4. Reserva en refrigeración antes de su uso.

Procedimiento

1. Calienta el Glaseado de **Chocolate con Leche Callebaut 823** con Leche a 34°C.
2. Glasea el postre completamente congelado.
3. Coloca sobre una Sablé de Canela.
4. Decora con un **Slim Pencils Gold Mona Lisa**.

Montaje

Ingredientes

- Sablé de Canela
- Glaseado de **Chocolate con Leche Callebaut 823**
- Slim Pencils Gold Mona Lisa**

GELATINA DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

1,100g leche entera

400g Chocolate con Leche Callebaut 823

500g crema para batir

40g grenetina

200g agua para la grenetina

1g Chocolate con Leche Callebaut 823
(rallado)

Procedimiento

1. Hidrata la grenetina con el agua y espera a que doble su volumen.
2. Calienta la mitad de la leche.
3. Funde el **Chocolate con Leche Callebaut 823** y agrega la leche caliente.
4. Agrega la grenetina fundida a la mezcla anterior.
5. Agrega el resto de la leche a la mezcla anterior.
6. Vierte la mezcla anterior en el molde con forma de Pan de Muerto, refrigera por 8 horas.
7. Desmolda y decora con **Chocolate con Leche Callebaut 823** rallado.





Pan

Ingredientes

600g pan americano sabor chocolate

Procedimiento

- 1. Corta el pan en tres partes iguales.

Procedimiento

- 1. Coloca el agua y el azúcar en un recipiente.
- 2. Pon a fuego lento hasta romper el hervor.
- 3. Retira del fuego y agrega la **Cocoa Extra Brute Cacao Barry**.
- 4. Mezcla y reserva para el montaje.

Jarabe ligero de chocolate

Ingredientes

100g azúcar
200g agua
30g **Cocoa Extra Brute Cacao Barry**

Relleno

200g cubierta fudge

Cubierta

400g cubierta fudge

Decoración

100g bordes de cobertura fudge
5g oblea comestible de azúcar

Fruta natural

40g fresa
30g higo
25g zarzamora
25g frambuesa
20g blueberry
15g uva
20g zarzamora

Montaje

- 1. Humecta la primera parte del pan con el jarabe ligero de chocolate y agrega la cobertura fudge de relleno.
- 2. Coloca la segunda capa de pan y repite el proceso anterior.
- 3. Coloca la última capa de pan, humecta con el jarabe ligero de chocolate y cubre con la cobertura fudge.
- 4. Con ayuda de una espátula, marca la orilla del pastel como se muestra en la fotografía.
- 5. Calienta una parte de cobertura fudge y decora sobre la orilla del pastel.
- 6. Coloca los bordes de cobertura fudge y la oblea de azúcar.
- 7. Decora con la fruta natural.



Bizcocho de Vainilla

Ingredientes

Pan de Muerto

500g harina

15g sal

30g levadura

300g mantequilla

150g leche

150g huevo

350g azúcar

5g esencia de azar

3g ralladura de naranja

3g ralladura de limón amarillo

5g vainilla

Decoración

20g mantequilla

50g azúcar

Procedimiento

1. Agregar harina, sal, levadura, leche y huevo.
2. Amasar durante 5 minutos.
3. Agrega el azúcar y amasa durante 3 minutos más.
4. Agrega la esencia de azahar, la ralladura de limón y la ralladura de naranja, amasa 1 minuto más.
5. Deposita en una charola y deja reposar durante 40 minutos a temperatura ambiente.
6. Pesa piezas de 80g y bolea.
7. Coloca las piezas sobre una charola y agrega mantequilla en la parte superior.
- 8. Con la misma masa, forma los huesitos y coloca en la parte superior.**
9. Fermenta durante 40 minutos.
10. Hornea a 179°C durante 14 minutos.
11. Deja enfriar 30 minutos y agrega mantequilla fundida.
12. Cubre con azúcar refinada.

PAN DE MUERTO RELLENO



Pan de Muerto

Ingredientes

- 500g harina
- 15g sal
- 30g levadura
- 300g mantequilla
- 150g leche
- 150g huevo
- 350g azúcar
- 5g esencia de azar
- 3g ralladura de naranja
- 3g ralladura de limón amarillo
- 5g vainilla

Procedimiento

1. Agrega la harina, la sal, la levadura, la leche y el huevo.
2. Amasa durante 5 minutos,
3. Agrega el azúcar y amasa durante 3 minutos más.
4. Agrega la esencia de azahar, la ralladura de limón y la ralladura de naranja, amasa 1 minuto más.
5. Deposita en una charola y deja reposar durante 40 minutos a temperatura ambiente.
6. Pesa piezas de 80g y bolea.
7. Coloca las piezas sobre una charola y agrega mantequilla en la parte superior.
8. Con la misma masa, forma los huecitos y coloca en la parte superior.
9. Fermenta durante 40 minutos.
10. Hornea a 179°C durante 14 minutos.
11. Deja enfriar 30 minutos.
12. Corta el pan por la mitad y reserva.

Cobertura

Ingredientes

- 3g Chocolate con Leche Callebaut 823

Procedimiento

1. Funde el **Chocolate con Leche Callebaut 823** y tempera.
2. Cubre cada pieza de pan con el **Chocolate con Leche Callebaut 823**

Relleno

Ingredientes

- 200g Chocolate con Leche Callebaut 823
- 200g crema para batir
- 20g mantequilla

Procedimiento

1. Calienta la crema para batir y agrega el **Chocolate con Leche Callebaut 823**, mezcla.
2. Agrega la mantequilla y reserva durante una hora a temperatura ambiente.
3. Aplica el relleno con ayuda de una manga con duya.

Decoración

Ingredientes

- 60g Chocolate con Leche Callebaut 823
- 3g Chocolate Amargo Callebaut 81

Procedimiento

1. Funde el **Chocolate Amargo Callebaut 811** y tempera.
2. Con ayuda de una manga, forma líneas sobre la pieza de pan.
3. Espolvorea **Chocolate con Leche Callebaut 823** rallado.

Cada receta ha sido pensada para inspirarte y ayudarte a reinterpretar los sabores del otoño con tradición, dándoles un giro original, técnico y lleno de identidad, porque cuando las hojas caen, el chocolate se alza como el sabor que mejor define esta temporada.

SECRETOS DE UN CHOCOLATERO

De la cocina a la habitación, Amenidades de chocolate

En esta edición de Secretos de un Chocolatero, conversamos con el Chef Miguel Pérez, Chef Pastelero en Hyatt Vivid Playa del Carmen en Playa del Carmen, Quintana Roo, y miembro del Club Callebaut México. Su pasión por el arte dulce y su maestría con el Auténtico Chocolate Belga lo han llevado a crear amenidades únicas que reciben a los huéspedes con un detalle memorable y lleno de sabor.

Durante la entrevista, el Chef Miguel nos comparte su proceso creativo para diseñar amenidades de chocolate que reflejen tanto la identidad del hotel como la riqueza de los ingredientes locales. Explica cómo el uso de chocolate de alta calidad, como Callebaut, le permite explorar texturas, formas y sabores que sorprenden a los visitantes.

Además, revela algunos de sus secretos para mantener el equilibrio entre estética y funcionalidad en cada creación, logrando que estos detalles de bienvenida sean un verdadero deleite para los sentidos para los huéspedes y transforman un simple gesto de hospitalidad en una experiencia inolvidable.



Chef Miguel Pérez

Chef Pastelero
Hyatt Vivid Playa del Carmen
Playa del Carmen, Quintana Roo



@miguelangel.perezperez.90226

BREVES DEL CHOCOLATE

5 destinos para Chocologivers

Si hay algo que une a los verdaderos amantes del chocolate, es el deseo de saborear este tesoro en su máxima expresión... y qué mejor manera de hacerlo que viajando a los lugares donde el chocolate se vive, se crea y se celebra. A continuación, te compartimos cinco destinos imperdibles para los chocologivers... ¡Prepara tus maletas y tu paladar!



Bélgica: El paraíso del Chocolate artesanal

Bélgica es sinónimo de chocolate de calidad. Con una larga tradición chocolatería que data del siglo XVII, este país se ha ganado su lugar como uno de los grandes referentes mundiales.

Sitios imperdibles:

Bruselas alberga el Museo del Cacao y del Chocolate (Choco-Story Brussels). Además, es el hogar de chocolaterías icónicas como Pierre Marcolini y Neuhaus.

Actividades recomendadas:

Tours guiados por fábricas, talleres de bonbonería y degustaciones sensoriales.

Recomendación gastronómica:

Prueba los pralinés y las trufas belgas, acompáñalos con una rica cerveza artesanal de sabores tostados y notas dulces.

Suiza: Donde el chocolate se convierte en arte

La excelencia suiza no se limita a sus relojes y paisajes: el chocolate suizo es una experiencia de precisión, cremosidad y sofisticación.

Sitios imperdibles:

La Maison Cailler en Broc, es la fábrica de chocolate más antigua de Suiza. Ofrece una experiencia multisensorial que recorre la historia del cacao, conocer el proceso de producción y termina con una deliciosa degustación.

Actividades recomendadas:

Viajar en el Tren del Chocolate (Chocolate Train), participar en catas guiadas o crear tu propia tableta en un taller.

Recomendación gastronómica:

El clásico chocolate con leche suizo y fondues de chocolate con frutas frescas.





Francia: Elegancia y técnica en cada bocado

El chocolate en Francia se eleva al nivel de arte culinario. Aquí, cada bonbón o mousse refleja la técnica y sofisticación francesa.

Sitios imperdibles:

En París, recorre chocolaterías de renombre como La Maison du Chocolat o Patrick Roger, y no te pierdas el Salon du Chocolat, uno de los eventos más importantes del mundo chocolatero.

Actividades recomendadas:

Cursos de repostería en escuelas como Le Cordon Bleu, visitas a boutiques gourmet y caminatas temáticas por barrios chocolateros.

Recomendación gastronómica:

El mousse au chocolat, el pain au chocolat y postres con ganache intensa acompañados de vino tinto.

México: Cuna ancestral del cacao

México es más que un destino, es el origen. En estas tierras nació el cacao como bebida sagrada y moneda de intercambio, y aún hoy se honra su valor cultural y gastronómico.

Sitios imperdibles:

En Oaxaca y Tabasco puedes visitar plantaciones de cacao y conocer las comunidades que conservan prácticas tradicionales. Además, en Ciudad de México está el Mundo Chocolate Museo (MUCHO).

Actividades recomendadas:

Rutas del cacao, talleres de preparación de chocolate artesanal y degustación de bebidas prehispánicas como el tejate.

Recomendación gastronómica:

El mole con chocolate, bebidas de cacao con especias y tabletas artesanales con toques de chile, canela y vainilla.



Italia: Pasión y creatividad chocolatera

En Italia, el chocolate combina historia, diseño y sabor. Ciudades como Turín han sido clave en su desarrollo, creando delicias como la gianduja.

Sitios imperdibles:

El Museo del Chocolate (Casa del Cioccolato) de Perugia, la feria Cioccolato (CioccolaTò) en Turín y chocolaterías artesanales que dominan el arte del chocolate con avellanas.

Actividades recomendadas:

Degustaciones de cioccolato fondente, visitas a fábricas tradicionales y maridajes con vinos italianos.

Recomendación gastronómica:

El gianduiotto, el tartufo di cioccolato y bebidas como el cioccolato calda, una versión densa y cremosa de chocolate caliente.





Cada uno de estos destinos ofrece una forma única de vivir el chocolate: como historia, arte, cultura y placer. Ya sea que busques tradición ancestral, innovación gastronómica o simplemente dejarte llevar por los sentidos, estos cinco lugares te ofrecen una experiencia inolvidable. Así que si tu corazón late con sabor a cacao, no lo pienses más: el mundo está lleno de chocolate... y te está esperando.



Encuentra el mejor Chocolate



MoNA
LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



998) 500 56 04 (Cancun)
01(55) 55 98 28 48 (CDMX)
01(818) 317 41 (Monterrey)
01(322) 225 15 31 (Vallarta)
01(624) 142 31 25 (Los cabos)
01(333) 825 79 01 (GDL)

COBERTURA NACIONAL

pardefrance.com.mx



55 5440 6886 (CDMX)
(998) 886-2421 (Cancún)
(322) 281-2605 (Vallarta)
(624) 172-2589 (Los Cabos)
33 3852 5717 (Guadalajara)

ntdingredientes.mx

COBERTURA NACIONAL

 La Alpina 55 5532 2834 (CDMX) 33 3121 0694 (Gdl) 22 2538 9296 (Puebla) https://laalpina.com.mx CDMX, Guadalajara, Puebla	 Central Gourmet 55 5254 3645 central-gourmet.mx CDMX, EdoMex	 La Madeleine 55 5601-3739 (CDMX) lamadeleineproducts.com.mx CDMX - Cancún	 Distribuciones Santa Cruz, S.A. de C.V. 800 788 0934 distribucionessantacruz.com.mx Tijuana	 Micael Gastronomía 55 1953 6213 micaelg.com CDMX - Puebla - Cancún	 Distribuidora Marti 56 5516 7521 www.distribuidoramarti.com CDMX
 Casa Bernal 55 3731 5119 bernal_casa@hotmail.com CDMX	 Comercializadora Ferusi 5543520129 5591027847 comercializadoraferusi.com CDMX	 Distribuidora Hernández Oficina 66 4102 8396 karina.galeana.c@gmail.com Tijuana	 Chocosolutions 81 8123 1766 chocosolutions.com Monterrey	 Total Cake 81 8354 308 www.totalcake.mx Monterrey	 Mr. COCOA 33 1205 6661 mrcocoafoodservices.com Monterrey, N.L.
 Moldes y detalles 61 4419 1400 Vallarta moldesydetalles.com Chihuahua	 Miel Negra 669 113 5900 mielnegramazatlan@hotmail.com Sinaloa	 Proveedora Gastronómica (871) 197 0633 Menudeo https://urlis.net/rcgddxj6 Torreón	 Materias Primas La Frontera 44 3317 8445 lafrontera.mx Morelia, Mich.	 Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx Guadalajara, Jal	 Pealpan 444 870 4144 pealpan.mx San Luis Potosí
 Avios del Bajío 35 1514 7157 aviosdelbajio.com Zamora, Michoacan	 Comercializadora Moreno del Bajío 46 1611 9430 www.comoba.com.mx Celaya, Gto.	 MPPD Materias Primas 44 2221 6364 elsurtidor_ventas@yahoo.com.mx Querétaro	 Surtidor del Panadero 44 2881 0286 elsurtidor_ventas@yahoo.com.mx Querétaro	 Representaciones Safital 77 7429 8513 gcacho2425@gmail.com Cuernavaca	 Pashigel 951 524 7607 pashigel.com.mx Oaxaca
 Cuco Panaderos 951-549-0040 cucopanaderosyrepuestos.com Oaxaca	 Alchisa 96 1233 0795 Chiapas 99 3278 8659 Tabasco ventas@prodelimx.com Tabasco - Chiapas	 Todo para su pan 99 9983 4090 www.aromitania.mx Mérida, Yucatán	 CIM del Caribe 99 8734 8059 https://urlis.net/bjvzy1b3 Cancún	 Propan de Morelos 777 484 5465 propanmorelos.com Morelos	 Distribuidora Del Pastelero 833 212 1708 www.pastelero.mx Tamaulipas
 U-MIX 728 688 1991 u-mix.com.mx Toluca	 Levapan Dominicana (809) 537 8254 ext. 226 y 253 Levapan.com.do REP. DOMINICANA	 NTD Dominicana (809) 564 8888 ntdingredientes.do REP. DOMINICANA	 CPJ Caribbean Producers Jamaica (876) 979 8134 cpj.com JAMAICA		