

Chocolate Academy Magazine

Sabores Globales:

Un viaje sensorial del Chocolate
a través de las diversas culturas

Master Class de Chocolate del
Campeón del Mundo: Chef Dimitri Fayard

Delicias de temporada: Chocolate para
disfrutar en Primavera-Verano



CHOCOLATE ACADEMY

EDITORIAL

¡Hola Chocofan!

¿Listo para comenzar el segundo semestre del 2024? ¡Qué rápido pasa el tiempo! Estamos muy felices de compartir las últimas novedades del primer semestre del año y las noticias de la industria.

En la 13a edición de la Chocolate Academy™ Magazine México comenzamos con un evento imperdible: la exclusiva Master Class de Chocolate del Campeón del Mundo con el Chef Dimitri Fayard. ¡Conoce todo lo que sucedió y descarga su exclusivo recetario!

La primavera y el verano son estaciones perfectas para experimentar con sabores frescos y ligeros, en nuestra sección "Delicias de temporada: Chocolate para disfrutar en Primavera-Verano" podrás encontrar recetas con combinaciones innovadoras que destacan los ingredientes de temporada.

Embárcate en un viaje sensorial a través de "Sabores Globales: Un viaje sensorial del chocolate a través de las diversas culturas", este artículo te llevará por un recorrido internacional, explorando cómo diferentes culturas integran el chocolate en sus tradiciones culinarias.

¡Descubre los nuevos productos de SICAQ! Ofelia Elias, responsable de las marcas para México y el Caribe de Barry Callebaut, nos presenta los Rellenos Sabor a Chocolate y a Avellana y comparte cómo pueden ser tus aliados en tus creaciones.

La primavera es la estación perfecta para deleitarse con chocolate, en nuestra sección "Dulces tentaciones de primavera" te presentamos una selección de recetas que destacan por su creatividad y su capacidad de tentar incluso a los paladares más exigentes en la estación más florida del año.



La temporada de primavera-verano nos trae algunos desafíos y oportunidades en la elaboración de las deliciosas creaciones con chocolate, pero el Chef Fidel Baeza nos comparte sus mejores secretos para la creación y conservación del chocolate en esta temporada... ¡Conócelos en la sección "Secretos de un Chocolatero"!

Finalmente, te compartimos las últimas novedades de la industria, conoce la nueva imagen y las mejoras del empaque de Callebaut.

¿Estás listo? ¡Acompáñanos!

Chef Santiago Plascencia
Chocolate Academy™ México Chef



@santi.plascencia



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

ELABORAMOS DEL GRANO A LA BARRA EN BÉLGICA DESDE 1911



GRANOS DE CACAO
100% SUSTENTABLES



SABOR MÁS
EQUILIBRADO



MANEJABILIDAD
INIGUALABLE

AUTÉNTICO CHOCOLATE BELGA



@CALLEBAUT.LA



@CALLEBAUT.LATAM



2. Editorial

5.
Gurú del Chocolate / Master Class de Chocolate del Campeón del Mundo: Chef Dimitri Fayard

8.
Recetas / Delicias de temporada: Chocolate para disfrutar en Primavera-Verano

10.
Novedades del Chocolate / Sabores Globales: Un viaje sensorial del chocolate a través de las diversas culturas

12.
Héroes del Chocolate / ¿Chocolate o Avellana? Conoce los nuevos Rellenos de SICAO y algunas recomendaciones

14.
Recetas / Dulces tentaciones de primavera

18.
Secretos de un Chocolatero / Chocolate y Primavera-Verano ¡Conoce algunos consejos para esta temporada!

20.
Breves del Chocolate / Callebaut: ¡Conoce su nuevo empaque!

GURÚ DEL CHOCOLATE

Master Class de Chocolate del Campeón del Mundo: **CHEF DIMITRI FAYARD**



@dimitrifayard

El 14 de marzo se llevó a cabo la exclusiva Master Class de Chocolate del Campeón del Mundo en el Hotel Haven Resorts & Spas by HIPOTELS en Cancún. Dirigida por el destacado Chef Dimitri Fayard y acompañado por nueve grandes chefs mexicanos.



Durante la Master Class, los participantes tuvieron la oportunidad de sumergirse en el fascinante mundo del chocolate guiados por el Chef Fayard. Además de degustar una amplia variedad de delicias de chocolate creadas por el propio Campeón del Mundo, compartieron experiencias y conocimientos con colegas de la industria.

El ambiente estuvo lleno de entusiasmo y creatividad, creando una experiencia inolvidable para todos los presentes. Este evento no sólo permitió elevar el nivel de excelencia en el arte del chocolate y la repostería, sino que también inspiró a los participantes a seguir explorando y perfeccionando su pasión por el chocolate.



¡Revive las emociones de la Master Class de Chocolate del Campeón del Mundo!

DALE PLAY



Tuvimos la oportunidad de disfrutar estas deliciosas creaciones del Chef Dimitri Fayard

¡Descarga el recetario!



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

UNA HISTORIA QUE CONTAR EN TUS MANOS



GRANOS DE CACAO
100% SUSTENTABLES



SABOR MÁS
EQUILIBRADO



MANEJABILIDAD
INIGUALABLE



AUTÉNTICO
CHOCOLATE
BELGA



@CALLEBAUT.LA



@CALLEBAUT.LATAM

Delicias de temporada: Chocolate para disfrutar en Primavera-Verano

¡Celebra la llegada de la temporada Primavera-Verano!

Con la llegada del buen clima, qué mejor manera de refrescar y deleitar que con una deliciosa selección de bebidas, helados y postres elaborados con el ingrediente más tentador: el Chocolate.

Te compartimos algunas recetas irresistibles y creativas para satisfacer los antojos dulces durante los meses más cálidos del año y crear un festín de sabor y placer chocolatoso.



Chocolate Refrescante

Chef Mariana Cuevas

Smoothie refrescante que combina perfectamente las notas del plátano con Sicao Selecto Chocolate con Leche 44%.

RECETA



Helado de Praliné de Avellanas y Café

Chef Alan Espinoza

Helado elegante con Chocolate Callebaut 811 que puede complementar una oferta gourmet.



RECETA





Frozen Piña Colada

Chef Mariana Cuevas

Bebida refrescante que emula a una piña colada pero con el sabor del Chocolate Blanco SICAO.

RECETA



Helado de Pistache con Cassis

Chef Maricarmen Guerra

La acidez del cassis eleva la combinación de la cremosidad y el dulzor del Chocolate Callebaut W2 con pistache.



RECETA



Bubble Tea de Chocolate Blanco

Chef Patricia Rodríguez

Es una bebida en tendencia que, con la adición de chocolate, se le agrega un valor extra y se diferencia; se puede combinar con diferentes variedades de té.

RECETA



Sumérgete en un mundo de sabores indulgentes con estas irresistibles creaciones que te refrescarán en los días cálidos.

¡Encuentra más recetas aquí!

NOVEDADES DEL CHOCOLATE

Sabores Globales: Un viaje sensorial del chocolate a través de las diversas culturas

El chocolate, ese manjar de dioses que ha conquistado paladares alrededor del mundo, es mucho más que un simple dulce, es un símbolo de placer, un arte culinario y un vínculo entre diversas culturas que se extiende a lo largo de los siglos.

En cada bocado de chocolate, se encuentra un universo de sabores que reflejan las tradiciones, los ingredientes y los métodos de producción de diferentes partes del mundo.

Sumergirse en este viaje sensorial es adentrarse en un mundo fascinante donde los aromas, los sabores y las texturas nos transportan a lugares lejanos y nos conectan con la riqueza cultural de la humanidad.



El chocolate es mucho más que un simple producto alimenticio, es un reflejo de la diversidad cultural de nuestro planeta. Desde los cacaotales de América Latina hasta las chocolaterías de Europa y Asia, cada región aporta su propio toque distintivo al arte de trabajar el cacao.

En América, cuna ancestral del chocolate, las antiguas civilizaciones como los mayas y los aztecas ya cultivaban y consumían esta delicia, apreciando no sólo su sabor, sino también su valor ceremonial y medicinal. Hoy en día, países como México y Ecuador continúan siendo referentes en la producción de cacao de alta calidad y en la elaboración de exquisitos chocolates con sabores intensos y complejos.

Por otro lado, en Europa, el chocolate se convirtió en un símbolo de lujo y refinamiento desde su llegada en el siglo XVI. Países como Bélgica, Suiza y Francia son reconocidos mundialmente por sus refinadas técnicas de chocolatería, que han dado lugar a una amplia gama de productos que van desde los clásicos bombones hasta las más innovadoras creaciones gastronómicas. La diversidad de sabores que se encuentran en los chocolates europeos es impresionante, desde los intensos y amargos chocolates negros hasta los suaves y cremosos chocolates con leche, cada uno con su propio perfil aromático y gustativo.



Asia, por su parte, está emergiendo como un nuevo polo de producción y consumo de chocolate, con países como Japón y Vietnam incursionando en la industria chocolatera con propuestas únicas que combinan ingredientes locales con técnicas de vanguardia. Desde el chocolate matcha japonés hasta el chocolate con leche condensada vietnamita, estas innovaciones demuestran cómo el chocolate se adapta y se reinventa en diferentes contextos culturales.



El chocolate es un universo de sabores que nos invita a explorar las múltiples facetas de la cultura humana. A través de sus variadas expresiones en todo el mundo, podemos apreciar la creatividad, la historia y la diversidad que caracterizan a nuestra especie.

Cada bocado de chocolate es un viaje sensorial que nos conecta con las raíces ancestrales de la humanidad y nos permite celebrar la riqueza de nuestro patrimonio cultural. Entonces, ¿por qué no embarcarse en este delicioso viaje y dejarse llevar por los sabores globales del chocolate?

¿Chocolate o Avellana?

Conoce los nuevos Rellenos de SICAO y algunas recomendaciones

¡Descubre los nuevos productos de SICAO! Nuestros Rellenos Sabor a Chocolate y a Avellana están diseñados para elevar el sabor y la calidad de tus creaciones en repostería, panadería y más.

Ya sea que estés creando pasteles, galletas, croissants o cualquier otro producto horneado, los Rellenos Sabor a Chocolate y a Avellana de SICAO serán tus aliados perfectos. Sorprende a tus clientes con experiencias gustativas memorables y destaca en el mercado ofreciendo productos de alta calidad que deleitarán sus sentidos.

¡Conoce más sobre estos productos!

Ofelia Elias
Responsable de las marcas para México y el Caribe Barry Callebaut



Ofelia Elias



¡Llegó el nuevo aliado en tu cocina!

Los nuevos Rellenos
Sicao sabores **Avellana**
y **Chocolate**: fáciles
y prácticos



- 1 kg
- 100% estable al horneo
- Producto listo para usar

La ayuda que necesitas
para tus creaciones

¡Pruébalos ya!



@Sicao.lat



@sicao.lat

Dulces tentaciones de primavera

¡La primavera llega con su esplendor de colores y aromas frescos! ¿Qué mejor manera de celebrar esta temporada que con deliciosas creaciones de chocolate? Aunque asociamos el chocolate más con el invierno y el frío, en realidad es un ingrediente versátil que puede ser protagonista en una amplia gama de postres primaverales.

Te presentamos una selección de irresistibles recetas con chocolate que te harán derretir de placer en esta temporada. ¡Prepárate para consentirte con estas dulces tentaciones!



GALLETAS DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

Chef Tanya Aguilar

Galleta Ingredientes

300g mantequilla
200g azúcar
500g harina
100g huevo
10g polvo para hornear
2g sal
5g vainilla

Procedimiento Galleta

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Agregar el huevo, la sal y la vainilla.
3. Agregar la harina y el polvo para hornear cernidos, mezclar sólo hasta incorporar.
4. Estirar sobre 2 tapetes de silicón y congelar 30 minutos.
5. Cortar con molde de galletas y colocar en la charola con papel siliconado.
6. Hornear por 15 minutos a 160°C, dejar enfriar.

Procedimiento Mermelada de frutos rojos

- 1. Calentar el puré de frutos rojos a 40°C.
- 2. Mezclar el azúcar con la pectina y agregar al puré de frutos rojos caliente.
- 3. Calentar la mezcla hasta hervir y retirar del fuego.
- 4. Refrigerar para enfriar.
- 5. Usar para decorar las galletas.

Mermelada de frutos rojos Ingredientes

100g puré de frutos rojos colado
50g azúcar
4g pectina NH

Decoración Ingredientes

500g crema para batir
4g grenetina en lámina
20g agua fría
170g Chocolate Blanco SICAO
100g fresa
100g frambuesa
100g blueberry

Procedimiento Decoración

- 1. Calentar la crema para batir y mezclar con el **Chocolate Blanco SICAO**, dejar enfriar.
- 2. Colocar sobre una manga con duya rizada.
- 3. Duyar sobre la base de galleta y decorar con frutos rojos.





GOLDEN CAPUCCINO

Chef Tanya Aguilar

Ingredientes

150g café espresso
500g leche
100g **Chocolate Callebaut Gold**
Caramel Blossoms Mona Lisa

Procedimiento

1. Mezcla el café caliente con el **Chocolate Callebaut Gold**.
2. Agrega la leche caliente y decorar con espuma de leche.
3. Decora con **Caramel Blossoms Mona Lisa**.



TRUFAS MARMOLEADAS

Chef Tanya Aguilar

Trufa Ingredientes

180g crema para batir
36g azúcar invertida
36g mantequilla
120g **Chocolate Callebaut 70-30-38**
90g **Chocolate Callebaut 811**
13g sorbitol



Procedimiento Trufa

1. Calentar la crema, azúcar invertida, sorbitol y mantequilla a 70°C.
2. Verter sobre el **Chocolate Callebaut 70-30-38** y **Chocolate Callebaut 811** y emulsionar.
3. Enfriar dentro de un inserto de acero y enfriar sin incorporar mucho aire, con plástico film al tacto.
4. Duyar cuando esté a 20°C sobre una charola cubierta con plástico guitarra y dejar cristalizar durante 24 horas.
5. Bolear y dejar cristalizar 40 minutos.

Bañado de Trufa Ingredientes

200g **Chocolate Callebaut Gold**
200g **Chocolate Callebaut 811**
100g **Mini Chocolate Crispearls Mona Lisa**



Procedimiento

Bañado de Trufa

1. Pre-cristalizar el **Chocolate Callebaut Gold** y **Chocolate Callebaut 811**.
2. Cubrir las trufas con chocolate pre-cristalizado **Chocolate Callebaut Gold** y dejar cristalizar, dar una segunda capa con una parte de **Chocolate Callebaut 811** y una capa de **Chocolate Callebaut Gold**.
3. Decorar con **Mini Chocolate Crispearls Mona Lisa** mientras está fresco el chocolate.



Chocolate vs Primavera-Verano ¡Conoce algunos consejos para esta temporada!

La temporada de primavera-verano está aquí, y con ella llega la oportunidad perfecta para explorar nuevas creaciones con este delicioso manjar. El chocolate es un ingrediente versátil y delicioso que puede ser transformado en una variedad infinita de dulces y postres para deleitar nuestro paladar en los días cálidos y soleados.

El Chef Fidel Baeza nos comparte algunos consejos para esta temporada, desde la creación y conservación hasta sugerencias de refrescantes y deliciosas creaciones para sorprender a los comensales bajo el cálido sol primaveral y las noches frescas de verano.

Chef Fidel Baeza
Executive Pastry Chef
Grupo VIDANTA
Puerto Vallarta, Jalisco - México



@fidel.baeza



DALE PLAY

A LA ENTREVISTA



¿YA PROBASTE LAS NUEVAS COBERTURAS PARA PASTEL?

Su cremosidad y efecto brillante hará tus pasteles aún
¡Más bonitos y deliciosos!



- Sabor chocolate amargo
- Sabor chocolate blanco
- Presentación cubeta de 4 Kg

Funcionalidad inigualable, mantiene una capa estable y fluida.
Excelente resistencia en refrigeración, no absorbe humedad.

BREVES DEL CHOCOLATE

NUNCA CAMBIES UN ORIGINAL

SABOR ORIGINAL CALIDAD ORIGINAL NUEVO EMPAQUE

Siempre cuenta con el Auténtico Chocolate Belga de la más alta calidad por su sabor, su calidad y su legendaria facilidad de uso.

Ahora, conoce su nuevo empaque... Una nueva imagen y unas mejoras que te ayudarán a hacer el trabajo aún mejor.



¿QUÉ HA MEJORADO?

NUEVA IMAGEN

- Diseño contemporáneo y simplificado.
- Reconocimiento sin esfuerzo del tipo de chocolate y receta.
- Especificaciones del producto mejor organizadas: representación clara de la descripción del sabor, composición del producto y propiedades técnicas.
- Nuevo acabado mate para mejor legibilidad y apariencia de calidad premium.

CIERRE CHOCLOCK™ MEJORADO

- Nuevo cierre hermético Ziplock.
- Frescura garantizada.



INFORMACIÓN MEJOR ORGANIZADA

- Más fácil de leer y navegar.
- Diseño limpio y moderno.

NUEVO DISEÑO DEL PAQUETE

- Forma más compacta.
- Menos aire en el interior para un almacenamiento más sencillo.
- Mejor resistencia a los golpes.
- Mejor agarre para un manejo más suave.
- Menos material de embalaje: mejor para el planeta.



Encuentra el mejor Chocolate



MoNA
LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



01(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) http://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 Gastronómica 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 54 4352 0129 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 mrcocoafoodsolutions.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	 Pasthigel 951 524 7607 pasthigel.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		