

Chocolate Academy Magazine

Entre cacao y consejos:

Lecciones de vida de mamá y papá



Masterclass con el Chef Francisco Moreira, Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, y tres grandes chefs mexicanos

Plátano con Chocolate: La especialidad de Sainte-Marianne con reconocimiento nacional



CHOCOLATE ACADEMY

¡Hola Chocofan!

¡Te damos la bienvenida a la 17ª edición de la **Chocolate Academy™ Magazine**! En esta entrega, celebramos el poder de la inspiración, el valor del conocimiento compartido y el amor que nos une al Chocolate. A través de historias, recetas y experiencias, reafirmamos que detrás de cada creación hay personas, emociones y recuerdos que hacen del Chocolate un arte.

En la sección **Novedades del Chocolate**, bajo el título "Entre cacaos y consejos: Lecciones de vida de mamá y papá", hacemos un emotivo reconocimiento a quienes marcaron el inicio de nuestro camino: mamá y papá. Su apoyo, enseñanzas y ejemplo han sido pilares fundamentales en la formación de muchos chefs. Con motivo del Día de la Madre y el Día del Padre, recordamos cómo sus valores y cariño siguen presentes en cada receta y decisión dentro de la cocina.

En nuestra sección **Gurú del Chocolate**, compartimos todo lo vivido en la Masterclass con el Chef Francisco Moreira, Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, y tres grandes chefs mexicanos. Realizada el 24 de abril en el AVA Resort Cancún, esta experiencia reunió a chefs de toda la industria, incluyendo miembros del Club Callebaut México, en un encuentro de alto nivel técnico y humano junto a los Chefs Erick Astie, Fidel Baeza y Alan Espinoza.

Dentro de **Héroes del Chocolate**, la entrevista "Chef Patricia Rodríguez y su impacto en Barry Callebaut" nos permite conocer más de cerca a esta apasionada Chef Sales Developer, Chains & Confectionary de Barry Callebaut, quien nos comparte cómo transforma ideas en productos exitosos, siempre



guiada por el compromiso con la calidad, la innovación y la conexión con el mercado.

La sección de **Recetas** llega con un sabor festivo gracias a "¡Celebra el Día Mundial de la Dona!", donde la Chef Nina Guerra, Technical Advisor de Chocolate Academy™ México, nos deleita con irresistibles creaciones para celebrar este día tan especial el próximo 6 de junio.

En la sección **Confectionery**, con "Plátano con Chocolate: La especialidad de Sainte-Marianne con reconocimiento nacional", conocemos a la Chef María Eugenia Salazar y su exitosa propuesta de snack saludable que ha conquistado al país desde Hermosillo, Sonora.

Secretos de un Chocolatero nos invita a descubrir "El arte de crear con Chocolate" con la Chef Teresa Soto, Chef Pastelera en Mallorca en CDMX. Su enfoque técnico y visión artística convierten cada creación en una obra de arte. Además, como miembro del Club Callebaut México, su testimonio inspira a seguir explorando nuevas posibilidades con el Auténtico Chocolate Belga.

Y para cerrar con broche de oro, en **Breves del Chocolate** te proponemos ideas dulces para "Celebrar a mamá y a papá con Callebaut". En estas fechas especiales, sugerimos cinco postres ideales para agradecer con sabor, textura y el toque inconfundible del Auténtico Chocolate Belga, porque no hay mejor forma de decir "te quiero" que con una delicia hecha con amor.



Chef Patricia Rodríguez

Sales Developer, Chains & Confectionary

Amado

PASTELERÍA ARTESANAL & DULCERÍA

DULZOR EN CLAVE RUBÍ: AMADO Y CALLEBAUT PRESENTAN UNA NUEVA EXPRESIÓN DEL CHOCOLATE ROSADO

Durante mayo, la pastelería artesanal y dulcería de Hyatt Regency Mexico City reinventa los códigos de la repostería y la chocolatería inspirada por la singular tonalidad del Ruby RB1



CIUDAD DE MÉXICO. ABRIL DE 2025. Los sabores intensos y el matiz vibrante de la más reciente variedad de chocolate de la autoría de Callebaut se fusiona con la repostería mexicana contemporánea de Amado, la pastelería artesanal y dulcería de Hyatt Regency Mexico City, en una serie de delicias inéditas con inspiradas por el sofisticado colorido del Ruby RB1.

De gusto frutal intenso con notas frescas y aciduladas, la innovación de Barry Callebaut tiene su origen en una variedad particular de cacao, la cual ha sido seleccionada cuidadosamente por su singular tono rubí que ha sido una revolución mundial.

Denominado Ruby RB1, este chocolate que no contiene colorantes ni saborizantes artificiales se suma a las variedades clásicas —amargo, con leche y blanco— de la firma belga con más de un siglo de historia para aportar una infinidad de posibilidades que son apreciadas por chefs, sibaritas y *foodies*.

En esta colaboración sin precedentes, el chef pastelero Raymundo Blancas ha desarrollado, en conjunto con la Chocolate Academy de Callebaut, una variedad de originales delicias en las que se enfatizan los atributos del Ruby RB1 gracias a la rúbrica artesanal de Amado.

Bombones con relleno de frambuesa y licor Grand Marnier; galletas de avellanas y arándano, cookie sándwich con cassis; macarons, así como pasteles de limón y frambuesa y la tarta de queso con pistache son algunas de las dulzuras que se prepararán para disfrutar en ocasiones especiales y las celebraciones que se avecinan, como el día de las madres.

Estas creaciones de Amado con el chocolate Ruby RB1 de Callebaut estarán disponibles en Hyatt Regency Mexico City durante todo el mes de mayo, periodo durante el cual se podrá apreciar una sutil ambientación que armoniza con la experiencia sensorial única de este singular ingrediente.



2. Editorial

5.
Novedades del Chocolate | Entre cacao y consejos: Lecciones de vida de mamá y papá

8.
Gurú del Chocolate | Masterclass con el Chef Francisco Moreira, Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, y tres grandes chefs mexicanos

12.
Héroes del Chocolate | Chef Patricia Rodríguez y su impacto en Barry Callebaut

13.
Recetas | ¡Celebra el Día Mundial de la Dona!

20.
Confectionery | Plátano con Chocolate: La especialidad de Sainte-Marianne con reconocimiento nacional

23.
Secretos de un Chocolatero | El arte de crear con Chocolate

24.
Breves del Chocolate | Celebra a mamá y a papá con Callebaut

NOVEDADES DEL CHOCOLATE

Entre cacao y consejos:

Lecciones de vida de mamá y papá

Detrás de cada chef hay un origen, y en muchos casos, ese origen está lleno de aromas de la infancia: el Chocolate caliente de las mañanas escolares, el pastel horneado por mamá en cada cumpleaños, o el primer cuchillo de cocina regalado por papá cuando vieron que el gusto por cocinar no era un capricho pasajero.



Aprovechamos el mes de mayo y junio, cuando en México se celebran el Día de la Madre (10 de mayo) y el Día del Padre (tercer domingo de junio), para reflexionar sobre el papel invaluable que han tenido las figuras maternas y paternas en la formación de los chefs. No sólo hablamos de recetas heredadas o de secretos culinarios transmitidos con amor, sino de valores, actitudes y sueños compartidos en la cocina y en la vida.



Mamá, la primera maestra del sabor

Para muchos chefs, la cocina materna fue un laboratorio de amor. Fue ella quien les enseñó que el azúcar no sólo endulza, también une. Que una receta bien hecha puede ser una forma de decir "te quiero" sin palabras. Que no importa si el pastel se hunde un poco en el centro, lo importante es intentarlo una y otra vez.



Además, para muchos chefs, mamá fue quien primero creyó en su talento. Aquella que les regaló su primer juego de espátulas, que llenó la alacena de ingredientes "por si acaso querías practicar", que no se cansaba de probar postres en pruebas. Su apoyo emocional fue, y sigue siendo, ese impulso silencioso que empuja incluso en los días más difíciles.

Papá, el ejemplo de constancia y entrega

Si bien en muchos hogares papá no cocinaba, su influencia fue igual de poderosa. Fue quien enseñó el valor del trabajo duro, la importancia de llegar puntual, de hacer las cosas con disciplina y compromiso. Muchos chefs recuerdan a sus padres como ese ejemplo silencioso que les mostró cómo seguir adelante incluso cuando las cosas no salían bien.



En otros casos, papá también fue quien les mostró el primer negocio familiar, inculcándoles la responsabilidad, el servicio al cliente y la administración. O simplemente fue ese primer crítico culinario, que no sólo opinaba con honestidad, sino que aplaudía con orgullo. Ese que decía: "Mi hijo hace los mejores Chocolates del mundo", sin importar si llevaba una semana o diez años en la profesión.

Educación, valores y sueños compartidos

No hay formación técnica que sustituya los valores que nos enseñan en casa. La humildad, la perseverancia, el respeto por los demás y el amor por lo que se hace son ingredientes esenciales que mamá y papá supieron mezclar con sabiduría. Cada chef tiene una historia distinta, pero en casi todas hay una constante: los consejos de vida, las conversaciones sinceras en la mesa, los abrazos después de un mal día y el orgullo compartido al ver los logros profesionales.



En la Chocolate Academy™ Magazine queremos dedicar esta edición a todos esos padres y madres que, entre consejos, abrazos y recetas heredadas, dejaron una huella profunda en el alma de cada chef. Porque detrás de cada gran creación de Chocolate, siempre hay una historia que comienza en casa

¡Feliz Día de la Madre y Feliz Día del Padre!

Gracias por enseñarnos que los mejores ingredientes en la vida son el amor, el esfuerzo y la confianza.

GURÚ DEL CHOCOLATE

Masterclass con el

Chef Francisco Moreira,

Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, y tres grandes chefs mexicanos

El arte de la Chocolatería se eleva cuando se conjugan talento, pasión y técnica. El pasado 24 de abril, en el impresionante AVA Resort Cancún, nos reunimos para vivir una experiencia sin precedentes: una exclusiva Masterclass dirigida por el Chef Francisco Moreira, Head de la Chocolate Academy™ Bélgica, junto con tres destacados chefs mexicanos: Erick Astie, Fidel Baeza y Alan Espinoza.



Un encuentro de grandes talentos

Chef pastelero en Lisboa, ganador del concurso "ADN Pasteleiro" en 2015, con experiencia en restaurantes Michelin en Portugal y España. Head Chef de la Chocolate Academy™ Belgium, en 2022 lanzó el programa "Doces do Ofício" en 24Kitchen Portugal, disponible en Disney+.

Chef Francisco Moreira
Head Chef de la Chocolate Academy™
Bélgica



@moreirafrancisco



GURÚ DEL CHOCOLATE

A su lado, tres figuras clave de la Chocolatería elevaron la experiencia de la Masterclass:

Chef pastelero graduado en 2009, con ocho años en Four Seasons CDMX y experiencia en Hilton, Palosanto Puebla - Azul Talavera. y actualmente en Ritz-Carlton CDMX. Representó a México en la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2015.

Chef Erick Astie
Chef Pastelero en The Ritz-Carlton Mexico City



@erickastie



Chef pastelero y consultor con experiencia internacional, coautor del libro "Larousse Grandes Chefs Mexicanos". Ha trabajado en aperturas y consultorías para Rosewood y fue jurado en el World Chocolate Masters. Campeón nacional de repostería y embajador Callebaut desde 2014 y de Prova desde 2025.

Chef Fidel Baeza
Embajador Callebaut desde 2014



@fidel.baeza



Head Chef de la Chocolate Academy™ México, con 13 años en Barry Callebaut. Participó en el libro "Larousse Grandes Chefs Mexicanos". Consultor en hospitalidad y panadería, ha impartido cursos en Latinoamérica.

Chef Alan Espinoza
Head Chef de la Chocolate Academy™
México



@alanespinoza



Los asistentes a esta Masterclass no sólo fortalecieron su técnica, sino que también fueron testigos de la pasión y dedicación de cuatro grandes chefs que han dejado huella en la industria. A través de demostraciones magistrales, degustaciones y el intercambio de ideas, este evento reafirmó el compromiso de la Chocolate Academy™ con la excelencia y la formación de la nueva generación de chefs Chocolateros.

Más allá de las técnicas y conocimientos compartidos, esta experiencia representó una oportunidad invaluable para conectar con otros profesionales de la industria, inspirarse y explorar nuevas formas de expresión a través del Chocolate. Eventos como este permiten a los chefs elevar su nivel, descubrir tendencias y perfeccionar su creatividad con la guía de expertos reconocidos a nivel mundial.

Si eres un apasionado del Chocolate, no te pierdas la oportunidad de formar parte de las próximas Masterclass y actividades organizadas por la Chocolate Academy™. Sé testigo del talento y la innovación que están transformando el mundo del Chocolate y lleva tus habilidades al siguiente nivel.

¡Te esperamos en los próximos encuentros para seguir aprendiendo, creando y compartiendo la magia del Chocolate!





Praliné de Avellanas 70%

Compuesto de pistaches cultivados en el Mediterráneo, se distingue por su color verde intenso.

Ligeramente tostado para resaltar sus aromas frescos y auténticos.



Chef Patricia Rodríguez y su impacto en Barry Callebaut

En esta edición de "Héroes del Chocolate", tenemos el honor de conocer más a fondo a la Chef Patricia Rodríguez, una figura clave en el mundo del Chocolate y la confitería. Como Chef Sales Developer, Chains & Confectionary en Barry Callebaut, Patricia juega un papel fundamental en el desarrollo de recetas innovadoras para algunas de las marcas más grandes del sector. Además, su habilidad en la creación de productos de confitería a gran escala ha dejado una huella profunda en la industria.

A lo largo de su carrera, la Chef Patricia ha trabajado incansablemente para transformar las ideas en creaciones deliciosas y de calidad. Su labor consiste no sólo en crear Chocolates y confitería irresistibles, sino también en garantizar que cada producto cumpla con las expectativas comerciales y de mercado. Desde la innovación en el sabor hasta la optimización de los procesos de producción, se asegura de que cada receta sea perfecta tanto en su creación como en su implementación a gran escala. Además, su enfoque en la sostenibilidad y la mejora continua la convierte en un referente dentro de la industria.

La Chef Patricia Rodríguez es, sin duda, un verdadero "Héroe del Chocolate". Su pasión por la creación, su dedicación a la excelencia y su compromiso con la innovación siguen marcando una diferencia significativa en la industria del Chocolate y la confitería. Su trabajo en Barry Callebaut no sólo impacta a las grandes marcas, sino que también inspira a futuros Chocolateros y chefs a seguir sus pasos hacia la excelencia.



Chef Patricia Rodríguez

Chef Sales Developer, Chains & Confectionary
Barry Callebaut
CDMX



DALE PLAY

A LA ENTREVISTA

¡Celebra el Día Mundial de la Dona!

Redondas, suaves, glaseadas o rellenas... las donas se han ganado un lugar especial en nuestros corazones ¡y en nuestros recetarios! En esta edición, rendimos homenaje a este postre favorito con una selección de recetas irresistibles que te invitan a celebrar el Día Mundial de la Dona con creatividad, sabor y mucho Chocolate.

¿Cuándo es el Día Internacional de la Dona?

El Día Mundial de la Dona se celebra el primer viernes de junio, por lo tanto, este año se celebrará el viernes 6 de junio, una fecha perfecta para deleitar con esta delicia clásica de la repostería.

Esta dulce celebración tiene un origen que mezcla historia y solidaridad. Nació en 1938 en Estados Unidos como un homenaje a las mujeres voluntarias que, durante la Primera Guerra Mundial, preparaban donas para los soldados en el frente. Desde entonces, se ha convertido en un día para compartir felicidad en forma de dona, **¡y qué mejor forma de hacerlo que con recetas profesionales llenas de innovación y técnica!**

En esta edición, la talentosa Chef Nina Guerra, Technical Advisor de la Chocolate Academy™ México, nos comparte sus recetas favoritas para celebrar este día con técnica, creatividad y, por supuesto, con todo el sabor del Chocolate. Desde las clásicas donas glaseadas hasta creaciones vanguardistas, estas recetas están diseñadas para inspirarte y ayudarte a elevar tu oferta como profesional.

Chef Nina Guerra

Technical Advisor Chocolate Academy™ México



@pastenina



MASA DE DONA

Procedimiento Masa de Dona

1. Coloca todos los ingredientes juntos en la batidora, excepto la sal y la mantequilla.
2. Amasa en la batidora con el aditamento de gancho a velocidad baja por 3 minutos.
3. Después, amasa en velocidad media por 6 minutos y agregar la mantequilla y la sal.
4. Sigue amasando hasta obtener una masa elástica y homogénea.
5. Coloca la masa en un bowl, tapa con film y deja fermentar por 10 minutos.
6. Estira la masa con un rodillo sobre papel estrella y corta las donas con ayuda de un cortador, puedes cortarlas como donas o sin hoyo como berlina.
7. Fermenta en piezas las donas hasta que doblen el volumen.
8. Calienta en una olla el aceite vegetal a 180°C.
9. Fríe las donas con cuidado alrededor de 2 a 3 min por lado.
10. Saca las donas con una cuchara perforada y deja escurrir.
11. Coloca las donas sobre papel absorbente y voltea para secar por las 2 superficies. Deja enfriar las donas.

Masa de Dona Ingredientes

300g harina
120g leche
20g mantequilla
40g azúcar
8g levadura instantánea
2g sal
50g huevo
500g aceite vegetal (para freír)

Todas las donas comienzan con la misma base, pero a partir de ahí, el siguiente paso de ingredientes y procedimientos cambia según el tipo de dona que gustes elaborar.

DONA DE GOLD CON DULCE DE LECHE



Glaseado de Gold Ingredientes

500g Chocolate Callebaut Gold
75g aceite

Procedimiento Glaseado de Gold

1. Calienta el **Chocolate Callebaut Gold** a 45°C.
2. Agrega el aceite y mezcla.
3. Precristaliza a 27°C.

Procedimiento Montaje

- 1. Cubre las Donas con el Glaseado de Gold.
- 2. Espolvorea un poco de azúcar glass cuando el Glaseado de Gold haya cristalizado.
- 3. Duya en el centro un círculo de Dulce de Leche.

Montaje Ingredientes

400g dulce de leche
Azúcar glass



DONA RED VELVET



Bizcocho Red Velvet Ingredientes

180g harina
2g polvo para hornear
14g Cocoa Extra Brute Cacao Barry
2g sal
70g mantequilla
200g azúcar
120g aceite
60g claras de huevo
40g yemas de huevo
5g esencia de vainilla
5g vinagre
Colorante rojo en gel
120g yogur

Procedimiento Bizcocho Red Velvet

- 1. Monta las claras de huevo.
- 2. Acrema la mantequilla con el azúcar.
- 3. Agrega las yemas de huevo, la vainilla y el vinagre.
- 4. Incorpora el yogur, después la **Cocoa Extra Brute Cacao Barry** y el resto de los ingredientes secos cernidos.
- 5. Añade el colorante rojo en gel hasta obtener el color deseado.
- 6. Mezcla de manera envolvente con las claras de huevo montadas.
- 7. Extiende sobre una charola con papel encerado.
- 8. Hornea a 170°C durante 20 minutos o hasta que el pan esté ligeramente crujiente.

Procedimiento Ganache montada de Ruby

- 1. Calienta la crema a 65°C.
- 2. Vierte sobre el **Chocolate Callebaut RB1** y la masa de gelatina.
- 3. Agrega dos gotas de colorante rojo en gel, emulsiona.
- 4. Refrigerera mínimo 4 hrs antes de su uso.

Ganache montada de Ruby

Ingredientes

500g crema
130g Chocolate Callebaut RB1
20g masa de gelatina
Colorante rojo en gel

Ganache montada de Chocolate Blanco

Ingredientes

500g crema
130g Chocolate Callebaut W2
20g masa de gelatina

Procedimiento Ganache montada de Chocolate Blanco

- 1. Calienta la crema a 65°C.
- 2. Vierte sobre el **Chocolate Callebaut W2** y la masa de gelatina.
- 3. Agrega dos gotas de colorante rojo en gel, emulsiona.
- 4. Refrigerera mínimo 4 hrs antes de su uso.

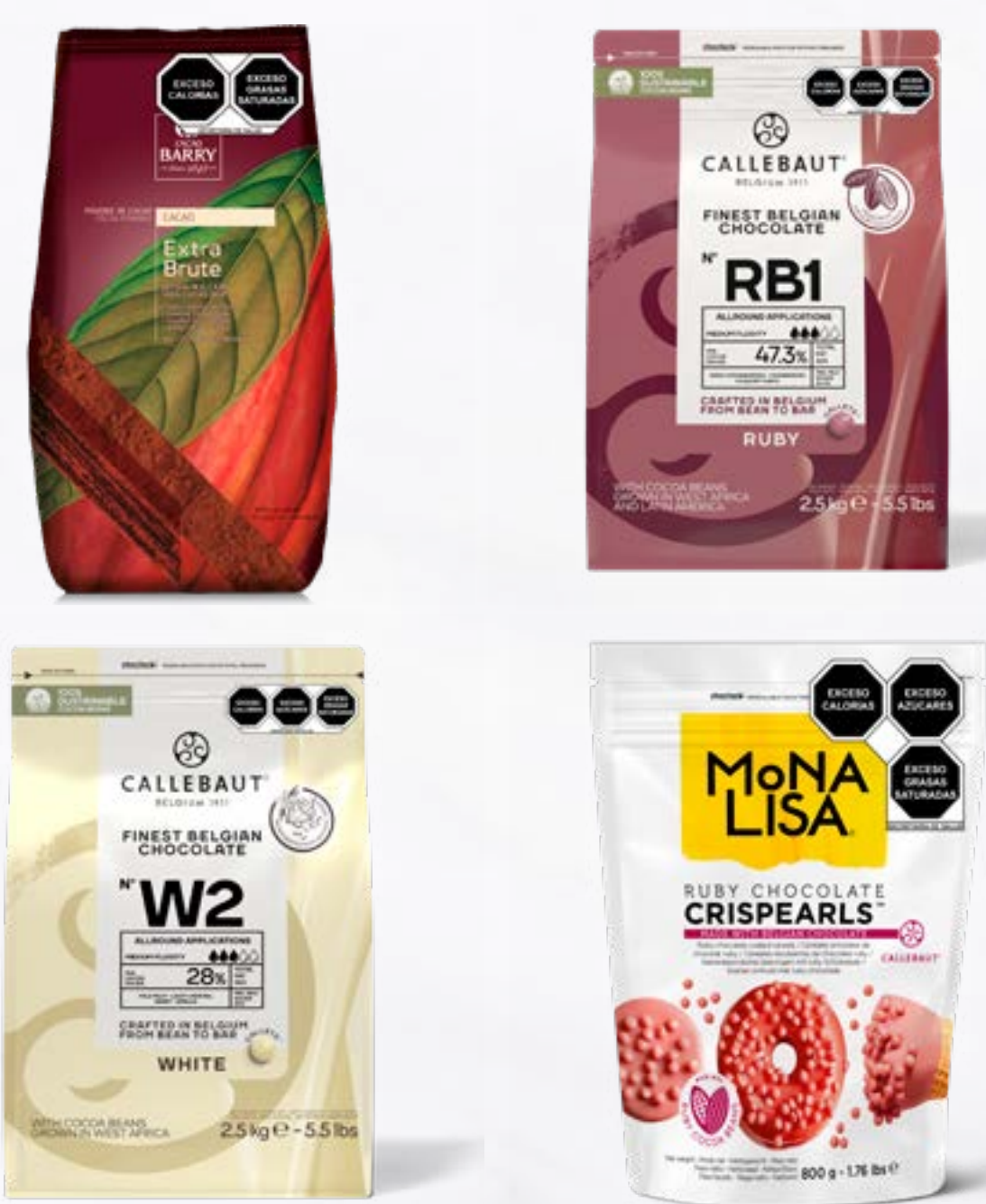
Procedimiento Montaje

- 1. Monta ambas Ganache y coloca en mangas, una con duya lisa y la otra con duya rizada.
- 2. Cubre las Donas con una capa muy ligera de Ganache montada de RB1.
- 3. Cubre completamente con el Bizcocho Red Velvet pulverizado.
- 4. Duya ambas Ganache en la parte superior de la Dona.
- 5. Decora con **Ruby Chocolate Crispearls Mona Lisa** y merengues de fresa.

Montaje

Ingredientes

Ruby Chocolate Crispearls
Mona Lisa
Merengues de fresa



DONA CARA CRAKINE



Procedimiento

Glaseado Cara Crakine

1. Calienta el **Cara Crakine Cacao Barry**.
2. Agrega el aceite y mezcla.
3. Precristaliza a 27°C.

Montaje

1. Cubre las Donas completamente con el Glaseado de Cara Crakine.



Glaseado Cara
Crakine
Ingredientes

300g Cara Crakine
Cacao Barry
30g aceite vegetal



Ya sea en vitrinas, redes sociales o en la sonrisa de tus comensales, las donas son una forma deliciosa de celebrar el arte de la repostería. Hoy es el momento ideal para probar algo nuevo, reinventar lo clásico y celebrar esta fecha con toda la pasión que nos une como chefs.

¡Feliz Día Mundial de la Dona!



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

RUBY RB1

**DELICIOSO SABOR
AFRUTADO**



  @CALLEBAUT.MEXICO



Plátano con Chocolate: La especialidad de Sainte-Marianne con reconocimiento nacional

Sainte-Marianne Repostería, una pequeña boutique de postres ubicada en Hermosillo, Sonora, ha conquistado corazones y paladares con sus creaciones de repostería francesa y Chocolatería de alta calidad. Desde su apertura en 2012, ha sido el reflejo de la pasión de su creadora, la Chef María Eugenia Salazar Escalante, por ofrecer productos innovadores y deliciosos.

En esta edición de Chocolate Academy™ Magazine, exploramos una de sus especialidades más aclamadas: el Plátano con Chocolate, un producto que ha revolucionado el concepto de snack saludable en México.

Además, ofrecemos una introducción a la entrevista exclusiva con la Chef María Eugenia, donde nos comparte su historia, su visión y su pasión por el mundo del Chocolate.

SAINTE-MARIANNE
REPOSTERÍA

PLÁTANO
— CON —
CHOCOLATE



Sainte-Marianne Repostería nació como una tienda de repostería francesa, creada por la Chef María Eugenia Salazar Escalante, quien a los 21 años decidió emprender su propio camino. Su cocina pequeña en su casa fue el punto de partida para lo que se convertiría en una de las marcas más reconocidas en la repostería de Hermosillo y más allá. Con más de una década de éxito, Sainte-Marianne se ha consolidado como un referente de la repostería artesanal en el norte de México, destacando especialmente por su equipo de trabajo, compuesto por 11 mujeres apasionadas que colaboran en la creación de cada uno de sus exquisitos productos.



Chef María Eugenia Salazar Escalante

Creadora y Chef de Sainte-Marianne
Hermosillo, Sonora



@saintemreposteria

Una de sus más grandes innovaciones es el Plátano con Chocolate, un snack que combina lo mejor de la fruta fresca con el sabor inconfundible del Auténtico Chocolate Belga. Este producto, elaborado con Callebaut 823, se ha ganado el reconocimiento de los consumidores mexicanos por ser una opción deliciosa y saludable para todas las edades.

Gracias a su calidad y sabor, el Plátano con Chocolate de Sainte-Marianne se encuentra disponible en una de las cadenas de distribución más importantes del país, Costco, lo que ha permitido que este producto llegue a una mayor audiencia y se posicione como uno de los favoritos entre los consumidores mexicanos.



En una entrevista exclusiva, la Chef María Eugenia Salazar Escalante nos comparte su visión sobre la repostería y la Chocolatería, sus inicios en la industria y cómo logró llevar su sueño a la realidad. A través de su historia personal y profesional, María Eugenia nos invita a conocer el lado humano de su marca y la pasión que le imprime a cada uno de sus productos.

DALE PLAY

A LA ENTREVISTA

Sainte-Marianne Repostería continúa siendo un ejemplo de innovación y éxito en el mundo de la repostería en México. El Plátano con Chocolate, elaborado con Callebaut 823, es solo una de las muchas delicias que esta marca ha creado a lo largo de los años.

Gracias a la dedicación y visión de la Chef María Eugenia Salazar Escalante, Sainte-Marianne ha logrado posicionarse como una boutique de postres que no sólo destaca por su calidad, sino también por su compromiso con la excelencia y la innovación.



SECRETOS DE UN CHOCOLATERO

El arte de crear con Chocolate

En esta edición, nos adentramos en el mundo creativo de la Chef Teresa Soto, Chef Pastelera en Mallorca en CDMX y orgullosa miembro de Club Callebaut México. Con una trayectoria marcada por la precisión, la pasión y el respeto por el ingrediente, Teresa comparte cómo el Auténtico Chocolate Belga Callebaut se convierte en el aliado ideal para llevar sus ideas al siguiente nivel.

Desde su cocina en Mallorca, la Chef Teresa Soto nos revela cómo transforma el Chocolate en creaciones únicas que combinan técnica, sabor y estética. Habla sobre sus procesos de inspiración, la importancia de dominar la materia prima y cómo Callebaut le ha permitido experimentar con texturas, acabados y perfiles sensoriales. Su enfoque se basa en el balance entre lo clásico y lo contemporáneo, siempre buscando provocar emociones a través de cada creación.



Para Teresa, el Chocolate es más que un ingrediente: es una forma de expresión. Su historia y visión nos recuerdan que detrás de cada gran postre hay secretos que sólo un verdadero chocolatero conoce. Y ella, sin duda, los domina con maestría.

Chef Teresa Soto

Chef Pastelera
Mallorca
CDMX



@teresa_dejanira



BREVES DEL CHOCOLATE

Celebra a mamá y a papá CON CALLEBAUT

El Día de la Madre y el Día del Padre son momentos perfectos para deleitar con postres inolvidables. Como chefs, es la oportunidad ideal para sorprender con creaciones únicas que combinen sabor, textura y presentación excepcional.

En México, el Día de la Madre se celebra el 10 de mayo, mientras que el Día del Padre se conmemora el tercer domingo de junio, este año será el 15 de junio.



Para estas fechas tan especiales, te compartimos cinco postres ideales para honrar a mamá y a papá con el inigualable sabor de Callebaut, el Auténtico Chocolate Belga.



Barra de Helado de Moka con Merengue

Una combinación elegante de café y Chocolate, con un merengue crujiente que realza la experiencia.

Pastel Individual de Caramelo y Almendras

Un postre que combina notas tostadas de almendra con la suavidad del caramelo, ideal para cualquier celebración.



Ruby Savarín

Un postre sofisticado con el vibrante Chocolate Callebaut RB1, ideal para quienes buscan un toque afrutado y delicado.



Pastel Imposible

La fusión del flan y el bizcocho de Chocolate que nunca falla, sorprendiendo con su cambio de texturas al hornearse.



Galleta de Helado con Caramelo

El balance perfecto entre la cremosidad del helado y el dulzor del caramelo, en una galleta de textura irresistible.



Estas creaciones no solo destacan por su sabor, sino también por su presentación impecable, perfectas para quienes buscan ofrecer una experiencia inolvidable.

Inspírate y lleva la celebración de mamá y papá al siguiente nivel con postres que despierten emociones y recuerdos. Explora nuevas combinaciones y sorprende con creaciones excepcionales con Callebaut.

¡El mejor regalo siempre será un postre hecho con pasión!

Encuentra el mejor Chocolate



MoNA
LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



COBERTURA NACIONAL

55 5598 2848 (CDMX)
99 8500 5604 (Cancún)
33 3825 7901 (Guadalajara)
32 2225 1531 (Vallarta)
62 4142 3125 (Los Cabos)
81 8317 4154 (Monterrey)
pardefrance.com.mx



COBERTURA NACIONAL

55 5440 6886 (CDMX)
99 8886 2421 (Cancún)
33 3852 5717 (Guadalajara)
32 2281 2605 (Vallarta)
62 4172 2589 (Los Cabos)
ntdingredientes.mx



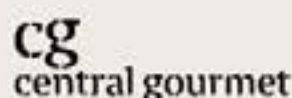
La Alpina
55 5532 2834 (CDMX)
33 3121 0694 (Gdl)
22 2538 9296 (Puebla)
laalpina.com.mx

CDMX, Guadalajara, Puebla



La Nueva Alpina
55 5539 3954 (CDMX)
www.lanuevaalpina.com

CDMX



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.
80 0788 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 Ferus
54 4352 0129
comercializadoraferus.com

CDMX



Distribuidora Hernández
66 4102 8396
karina.galeana.c@gmail.com

Tijuana



Chocosolutions
81 8123 1766
chocosolutions.com

Monterrey



Total Cake
81 8354 308
ventaenlinea@totalcake.mx

Monterrey



Mr. Cocoa
33 1205 6661
mrcocoafoodsolutions.com

Monterrey, N.L.



La Casa del Repostero
8112391411
8134112212
elrepostero.mx

Monterrey, N.L.



Moldes y detalles
61 4419 1400
moldesydetalles.com

Chihuahua



Miel Negra
669 113 5900
mielnegramazatlan@hotmail.com

Sinaloa



Proveedora Gastronómica
87 1197 0633
compras@proveedoragastronomica.com

Torreón



Materias Primas La Frontera
44 3317 8445
lafrontera.mx

Morelia, Mich.



Belle Cuisine
33 1107 3191
bellecuisine.com.mx

Guadalajara, Jal



Pealpan
44 4870 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
materiasprimas.com

Querétaro



Surtidor del Panadero
44 2881 0286
elsurtidor_ventas@yahoo.com.mx

Querétaro



Representaciones Safital
77 7429 8513
gcacho2425@gmail.com

Cuernavaca



Pasthigel
95 1524 7607
pasthigel.com.mx

Oaxaca



Cuco Panaderos
95 1549 0040
cucopanaderosyreposteros.com

Oaxaca



Alchisa
96 1233 0795 (Chiapas)
99 3278 8659 (Tabasco)
ventas@prodelimx.com

Tabasco - Chiapas



Todo para su pan
99 9983 4090
r.avilatodopan@gmail.com

Mérida, Yucatán



CIM del Caribe
99 8734 8059
cimdelcaribe.com

Cancún



Propan de Morelos
77 7484 5465
propanmorelos.com

Morelos



Distribuidora Del Pastelero
83 3212 1708
www.pastelero.mx

Tamaulipas



U-MIX
72 8688 1991
u-mix.com.mx

Toluca



La Concha
33 3668 5100
www.laconcha.com.mx

Chiapas



Dimapsa
96 1656 1306
www.dimapsa.com.mx

Jal., Gto., S.L.P., Agu.



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