

Chocolate zone Magazine

22 Ideas para impulsar
tu negocio de panadería y repostería

¿Cómo enfrentar
tiempos difíciles
con un negocio de repostería?

Receta
Cake de
chocolate Gold
con frambuesas y violetas

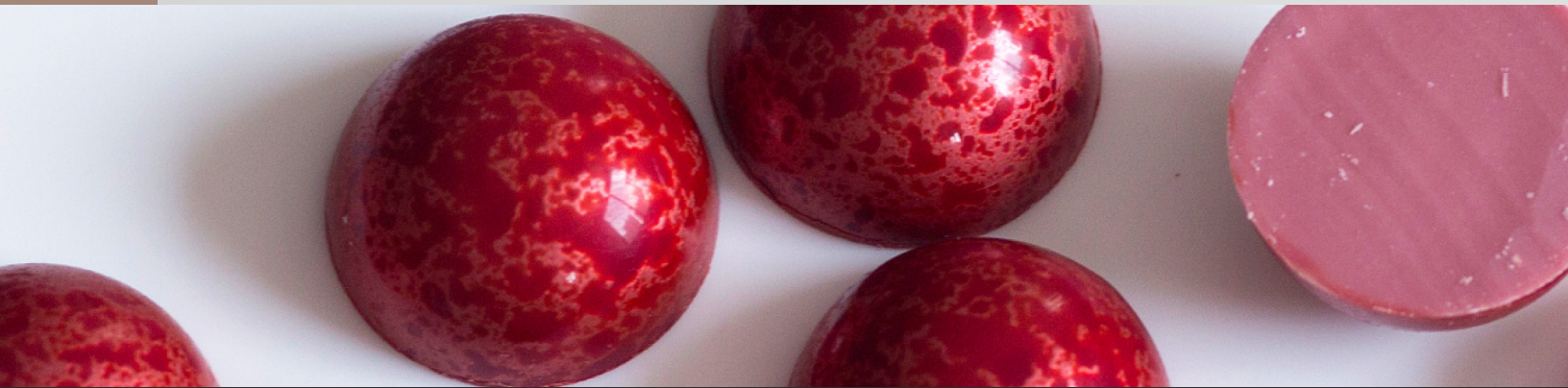
Receta
Chocomalvavisco



CHOCOLATE ACADEMY

CONTENIDO

4. 22 ideas para impulsar tu negocio de **panadería y repostería**
8. La nueva forma de hacer pastelería con **Callebaut**
10. Cake de chocolate **Gold con frambuesas** y violetas **Receta**
11. Chocomalvavisco **Receta**
13. ¿Cómo enfrentar tiempos difíciles con un negocio de **repostería**?
14. ¿Cómo almacenar, **temperar y enfriar** el chocolate?
15. Breves del **chocolate**



EDITORIAL

¡Bienvenido nuevamente, Choco Fan!

Poco a poco, volvemos a nuestras actividades cotidianas y el verdadero reto ha empezado. Es momento de retomar el camino con más ganas y mejores propuestas para nuestros consumidores.

Por ello, en este segundo número, te compartimos 22 ideas para integrar a tus recetas que, estamos seguros, te ayudarán a impulsar tu negocio.

Debido a la gran recepción que tuvo **Chocolate Zone** en su lanzamiento, ¡tenemos nuevas secciones! Ahora conocerás también a grandes personalidades de la chocolatería mexicana y tendrás acceso a recetas exclusivas de nuestras marcas.

Para iniciar con este nuevo contenido, te compartimos una receta de la **Chocolate Academy™ México** que, por cierto, está estrenando nueva imagen que estamos seguros te encantará; así como de **Mona Lisa**, nuestra marca de decoraciones de chocolate que trae nuevos productos a México en el mes de septiembre.

¡Que la disfrutes!

Chef Alan Espinoza
Head of Chocolate Academy™ México



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

CALLEBAUT
PRESENTACIÓN **400g**



¡LA **FAMILIA**
CRECE!

ESPERA PRÓXIMAMENTE
DOS NUEVOS
SABORES



AUTÉNTICO
CHOCOLATE BELGA



@CALLEBAUT.LA



@CALLEBAUTCHOCOLATE





22

IDEAS PARA IMPULSAR TU NEGOCIO DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Durante este año, sabemos que tenemos nuevos retos a nivel mundial en todos los segmentos, por lo tanto, lo mejor que podemos hacer es mantenernos a la orden del día con las tendencias actuales.

Te compartimos 22 consejos para implementar en tus postres en esta reactivación de actividades, ¡intégralos a tu trabajo habitual y haz crecer tu negocio!

¡Dale un giro a tus postres, consigue nuevos clientes y cautiva a los que ya tienes!

Indulgencia permisible

Delicioso y sin culpa

1. Bueno y saludable.

Un postre que sea rico y que al mismo tiempo beneficie a tu salud.



2. Reducido en azúcar.

40% de los mexicanos prefieren pan/galletas dulces "pero bajas en calorías".



4. Ético, auténtico y de origen.

Agrega a tus productos etiquetas con leyendas éticas y prácticas sustentables.

3. Atributos funcionales.

45% de los healthy agers (generación de personas mayores con una clara consciencia de la salud) buscan galletas que contengan fibra.

Indulgencia al extremo

Paladar hedonista

5. Texturas añadidas.

Mejoran la experiencia sensorial de los comensales.

6. Ingredientes únicos.

Agrega componentes fuera de lo común, causarán curiosidad desde la primera impresión.

7. Sabores diferentes, exóticos o nostálgicos.

+48% fue el crecimiento de los lanzamientos de alimentos y bebidas con el claim de "descubrimiento".

8. Experiencias multisensoriales.

Postres con los que se experimenta con más de un sentido a la vez.

9. Ingredientes Premium.

Los consumidores prefieren productos de primera calidad; de hecho, están dispuestos a pagar más por ellos.

10. Ediciones artesanales.

56% de los consumidores prefiere productos artesanales o "hechos a mano".



Temporalidad y edición limitada

Creaciones únicas para experiencias diferentes:

11. Postres de temporada.

Las creaciones icónicas en fechas importantes siempre son garantía.



12. Postres para celebraciones.

¿Qué tal una galleta gigante o donas edición cumpleaños?

13. Innovación icónica.

Imprime tu sello con una combinación o técnica propia o haz tu versión de un favorito de siempre.

14. Postres de edición limitada.

¿Es rico y solo está disponible un par de semanas? ¡Lo queremos!

Responsabilidad social

Trazabilidad, sustentabilidad y transparencia

15. Ingredientes sustentables.

Los consumidores están dispuestos a pagar 3 veces más por productos con ingredientes sustentables.

16. Etiquetas transparentes.

Entre más informes a tus clientes, más leales serán.

17. Origen de los alimentos.

Deja saber a tus consumidores de dónde provienen sus postres favoritos.

18. Ingredientes y productos certificados.

Respaldos que garantizan tu compromiso como empresa.



Comida para la vista

Hazlo *instagramameable*

19. Decoraciones.

Postres dignos de ser fotografiados.



20. Colores brillantes.

Personalización de panes y pasteles con colores llamativos.



21. Hyper-Indulgencia

Los clientes buscan nuevas experiencias y delicias sensoriales intensas tales como: texturas añadidas, ingredientes premium y sabores exóticos.



22. Chocolate Ruby y Gold.

44% de los millennials perciben que los productos de chocolate que tienen varios colores son más premium.



Fuente: Innova Database. Mintel Report May 2019. Estudio 2019 Propiedad de Barry Callebaut, Global Data Consumer Survey (Q4 2019) - ¿Cómo es tu repostería favorita?

LA NUEVA FORMA DE HACER

PASTELERÍA CON CALLEBAUT

ENTREVISTA CON EL CHEF NICOLÁS OVIEDO

Nicolás Oviedo, Chef repostero del Hotel Zadún, a Ritz-Carlton Reserve, nos platica sobre la importancia del impulso de la alta pastelería en zonas de playa en esta época post-cuarentena.

El Chef **Oviedo** realizó sus estudios en el CESSA y en la Escuela Europea de Pastelería de Paco Torreblanca en España. Comenzó su carrera profesional hace 12 años como cocinero y, posteriormente, como pastelero. Su objetivo siempre fue trabajar en la hotelería de lujo.

Oviedo considera que el uso de **Callebaut** para la buena pastelería es un lujo por su nobleza, calidad y facilidad de manejo. Para él, es un privilegio representar a la marca; asimismo, le gusta mantenerse actualizado para manejar la materia correctamente y permanecer en tendencia.



Chef **Nicolás Oviedo**
Instagram **@aoviedoluna**



La Alta Pastelería en Los Cabos en tiempos post-Covid 19

Actualmente, en los hoteles están implementando nuevas acciones para tener mayor seguridad alimentaria tales como presentar los alimentos cubiertos y crear nuevas y atractivas formas de packaging.

Mantenerse a la orden del día en cuanto a protocolos y tendencias de seguridad alimentaria, son requisitos que todos los profesionales en gastronomía deben de tomar en cuenta para continuar su camino al éxito en esta nueva normalidad.

Nicolás ha tenido acercamiento con pasteleros locales para contarles sobre su experiencia con el uso de **Callebaut** y piensa que es una buena oportunidad para que más Chefs de la zona disfruten de las bondades del Auténtico Chocolate Belga.

“El destino se presta debido al buen nivel adquisitivo y a los paladares exigentes de los turistas que nos visitan. Mi mayor desafío es comunicar que este producto es de la máxima calidad y que su uso es 100% inigualable”, destacó el Chef chocolatero.

MONA LISA®

FORMAS

SABOR

COLOR

TEXTURAS

DECORACIONES
PARA ESTIMULAR
LOS 4 SENTIDOS

  @monalisadecomx

www.monalisadecorations.com

Cake de chocolate Gold con frambuesas y violetas

3 cakes rectangulares de 4 x 15 cm

Gelificado de frambuesa y violeta

Ingredientes

- 175 g puré de frambuesa
- 112 g azúcar
- 2.5 g gellan
- 2.5 g pectina NH
- 1 ml esencia de violeta

Procedimiento

1. Calentar el puré con $\frac{3}{4}$ partes del azúcar.
2. Mezclar el azúcar restante con la pectina y el gellan.
3. Añadir la mezcla de azúcar al puré caliente y hervir durante 2 minutos.
4. Añadir la esencia de violeta y mezclar.
5. Verter la mezcla en un marco acrílico cuadrado de 20 x 15 cm de altura y deja gelificar en refrigeración.
6. Una vez que la mermelada haya gelificado, cortar en bastones rectangulares de 1.5 x 10 cm. Éste será el interior de la tarta.

Cake de chocolate Gold

Ingredientes

- 100 g mantequilla
- 100 g azúcar
- 150 g huevos
- 100 g almendra en polvo
- 45 g crema para batir
- 80 g harina
- 2 g polvo para hornear
- 20 g fécula de maíz

Procedimiento

1. Mezclar el azúcar, los huevos y la crema.
2. Derretir el chocolate y la mantequilla por separado.
3. Mezclar los polvos y tamizar.
4. Añadir la mantequilla derretida y el chocolate a la mezcla de huevos.
5. Añadir los polvos tamizados.
6. Verter 85 g de mezcla en tres moldes de 4 x 15 cm y encima un bastón de gelificado de frambuesa. Verter 85 g más de mezcla en el molde.
7. Hornear a 180°C durante 25 minutos.
8. Desmoldar y dejar enfriar.

Ganache montada de chocolate con leche y violeta

Ingredientes

- 245 g crema para batir
- 14 g glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 1 ml esencia de violeta
- 120 g **chocolate con leche Callebaut 823**
- 10.5 g masa de gelatina
(1.75 g grenetina + 8.75 g agua)

Procedimiento

1. Calentar la crema con la glucosa y la vainilla a 65°C.
2. Verter la crema sobre el chocolate y la masa de gelatina y emulsionar. Añadir la esencia de violeta y mezclar.
3. Refrigerar al menos 4 horas antes de batir.

Glaseado de chocolate con leche

Ingredientes

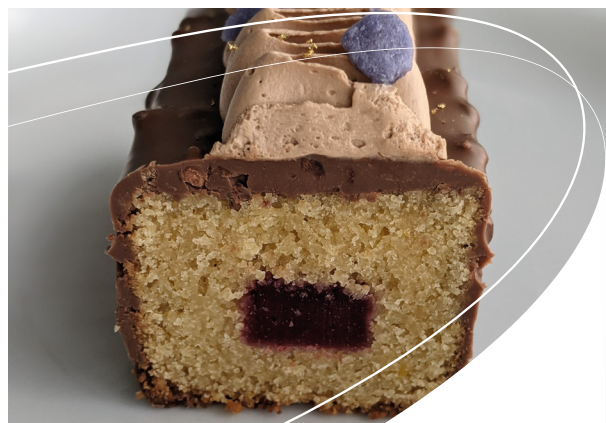
- 500 g **chocolate con leche Callebaut 823**
- 110 g aceite vegetal
- 50 g nibs de cacao

Procedimiento

1. Fundir el chocolate a 40/45°C y mezclarlo con el aceite.
2. Pre-cristalizar la mezcla a 23/25°C, añadir y mezclar los nibs, a esta temperatura se debe utilizar para glasear.

Montaje

1. Glasear los cakes con el glaseado de chocolate con leche.
2. Reservar unos minutos en refrigeración para que cristalice.
3. Mientras tanto, montar la ganache de chocolate y violeta y ponerla dentro de una manga con duya de listón.
4. Decorar el cake con la ganache montada encima y con pétalos de violeta cristalizados.



CHOCOMALVAVISCO

6 vasos (1 vaso = 190 g)

Chocolate caliente

Ingredientes

- 600 g leche entera
- 5 g canela en polvo
- 8 g extracto de vainilla
- 2 g chile de árbol
- 25 g azúcar de coco
- 320 g **chocolate amargo Callebaut Origen Sao Thomé**

Procedimiento

1. Calentar y tamizar la leche, la canela, el extracto de vainilla, el chile y el azúcar.
2. Verter el chocolate sobre la mezcla anterior y mezclar bien. Verter sobre el vaso o taza decorada.

Malvaviscos

Ingredientes

- 600 g leche entera
- 20 g azúcar invertida
- 0.5 g extracto de vainilla
- 5 g agua
- 3.5 g láminas de gelatina
- 3.5 g agua
- 29 g azúcar invertida

Procedimiento

1. Hervir la leche, la primera cantidad de azúcar, el extracto de vainilla y la primera cantidad de agua a 110°C.
2. Remojar las láminas de gelatina en la segunda cantidad de agua. Agregar a la mezcla anterior.
3. Colocar la segunda cantidad de azúcar en un bowl. Mezclar sobre la mixtura anterior y batir a alta velocidad.
4. Colocar la mezcla en tubos de ensayo y dejar secar durante la noche.
5. Cortar en trozos de 2.5 cm y enrollar con el **chocolate amargo Callebaut 811**. Decorar con las **Crispearls de caramelo salado Mona Lisa**.

Mini dona

Ingredientes

- 47 g harina
- 1 pizca de sal
- 6.8 g azúcar glass
- 5.4 g mantequilla derretida
- 1 g levadura fresca
- 22 g leche entera
- 6.8 g huevos

Procedimiento

1. Mezclar la harina, la sal, el azúcar glass, la mantequilla derretida y la levadura.
2. Agregar la leche y el huevo. Mezclar bien.
3. Amasar la mezcla y verter en un bowl engrasado. Cubrir y dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente.
4. Dividir la masa en 8 partes iguales.
5. Elaborar esferas y hacer un agujero en el centro con el dedo.
6. Hornear las donas con aceite a 175°C hasta que estén doradas.
7. Decorar con **chocolate con leche Callebaut 823**.

Crema de chocolate

Ingredientes

- 100 g crema 40%
- 50 g **chocolate amargo Callebaut 811**

Procedimiento

1. Batir la crema hasta 1/3.
2. Derretir el chocolate y agregar a la crema lentamente a 45°C.

Decoración

Ingredientes

- 40 g **chocolate amargo Callebaut 811**
- 60 g **Crispearls de caramelo salado Mona Lisa**

Procedimiento

1. Decorar la orilla del vaso con el **chocolate amargo Callebaut 811** y las **Crispearls de caramelo salado Mona Lisa**. Dejar reposar hasta que el chocolate cristalice.
2. Llenar el vaso, colgar la dona en un popote y servir con malvaviscos.





PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN

¡CONOCE LA FÓRMULA MEJORADA DE NUESTRO CHOCOLATE CON LECHE!

🌿 **Mayor fluidez**, que lo hace más fácil de manejar

🌿 Ideal para **todo tipo de creaciones**

🌿 **100% manteca de cacao** en su contenido

🌿 **Mayor contenido de cacao**

🌿 Mismo sabor, **cremoso y lácteo**



Colaboramos en la obtención de cacao **de origen sustentable**



¡BÚSCALO CON TU DISTRIBUIDOR!

 @SicaoMexico

 @sicaomexico



Chef **Maricú Ortiz**
@maricuortiz

¿CÓMO ENFRENTAR TIEMPOS DIFÍCILES CON UN NEGOCIO DE REPOSTERÍA?

Entrevista con la Chef Maricú Ortiz

*La talentosa Chef **Maricú Ortiz**, creadora del Centro de Artes Culinarias Maricú y El Café de la Escalera, nos cuenta de su trayectoria y la exitosa estrategia para sacar adelante su negocio en medio de una pandemia.*

La historia profesional de Maricú inicia con la apertura de su pastelería "Martiz" en la Ciudad de México en 1983, misma que años después la posicionaría como una de las referentes de la pastelería en el país.

Con la finalidad de tener más tiempo para su vida familiar, en 1993 decidió iniciar en el mundo de la docencia. Sin ser su plan inicial y debido al éxito que tuvieron sus clases, nació el **Centro de Artes Culinarias Maricú**, que fue la primera escuela especializada en cocina dulce y que hoy tiene más de 30 años de experiencia.

Para ella, es enriquecedor transmitir sus conocimientos. Durante el periodo de la crisis de salud, su escuela se adaptó a la nueva normalidad y siguió impartiendo clases. Este cambio, incluso logró alcanzar a muchos otros estudiantes fuera de la Ciudad de México.

El reto que le significó el aislamiento, impulsó las clases a distancia y en julio del presente año, el CAC lanzó una plataforma más completa donde los estudiantes podrán acceder fácilmente al contenido de sus clases.

Cuando se reinicien actividades, el CAC contará con las dos modalidades de cursos, tanto presenciales como vía remota.

Callebaut beneficia el trabajo de la Chef Maricú dándole facilidad en el manejo del chocolate; ya sea para un pastel, un bombón o cualquier tipo de bocadillo dulce.

"Callebaut nos aporta la calidad que representamos, estar actualizados en tendencias, producto, material, equipo y terminación de producto final. Nos facilita y acerca al nivel de pastelería a la que queremos llegar", destacó la Chef Ortiz.



¿CÓMO ALMACENAR, TEMPERAR Y ENFRIAR EL CHOCOLATE?



Descubre los mejores consejos del equipo de la **Chocolate Academy™ México** sobre cómo almacenar, temperar y enfriar el chocolate.

#1 ¿Cómo almacenar el chocolate?

El chocolate es sensible a la humedad y los olores, por tanto, si entra en contacto con el aire y la luz, puede oxigenarse.

Consévalo en un lugar seco y fresco a una temperatura de 12 y 20 °C y confirma que el recipiente donde lo guardes esté correctamente cerrado.

#3 ¿Para qué temperar el chocolate?

 Durante el temperado, la manteca de cacao se vuelve cristalina

con ello aseguramos la dureza, fuerza de contracción y brillo que tendrá el producto terminado después de enfriarse.

#5 Temperatura ideal para moldes y rellenos:

- La temperatura perfecta es 20°C.
- La temperatura debe estar tan próxima a la temperatura del chocolate como sea posible (si el relleno lo permite).
- La temperatura del molde también debe de estar próxima a la del ambiente del taller (20°C). Se recomienda precalentar el molde sin que su temperatura sobrepase la del chocolate temperado.



Puede que el chocolate siga espesando mientras se trabaja con él. Sólo agrega un poco de chocolate caliente o sube un poco su temperatura.

Toma en cuenta que en el chocolate para moldear, debe circular suficiente aire frío para disipar el calor durante el proceso de solidificación del chocolate y el chocolate para revestir debe enfriarse sin ventilación.

#2 ¿Cómo fundir el chocolate?



El chocolate debe fundirse entre 40 y 50°C

y nunca debe ponerse en contacto directo con la fuente de calor; sino en microondas o en baño María. Confirma la temperatura antes mencionada con un termómetro de cocina, ya que es la ideal para comenzar el proceso de temperado.

#4 Temperatura de acuerdo al tipo de chocolate:



Amargo: 32°C

Blanco y de leche: 30°C



Da clic aquí para conocer los tipos de procedimiento para temperar el chocolate.

#6 ¿Cómo almacenar los productos terminados?

Guárdalos en un lugar donde **no haya olores extraños**, mohosos o fuertes y que esté bien ventilado.



BREVES DEL CHOCOLATE



Mona Lisa Decoraciones llega a México

La marca de decoraciones de chocolate de Barry Callebaut, llega a México en septiembre y busca inspirarte y sacar al artista que llevas dentro.

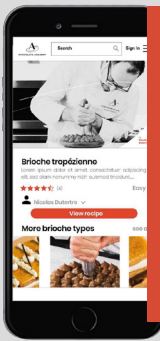
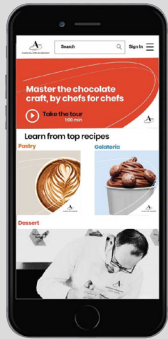
Con **Mona Lisa**, harás realidad tus creaciones de chocolate más artísticas y crearás un factor **¡WOW!** al agregar color, forma, sabor y textura a tus postres.

¡Todo lo que necesitas saber de Ruby!

Explora Ruby como nunca antes con la nueva Enciclopedia Ruby Vol. 1 En ella encontrarás 47 recetas, consejos prácticos exclusivos de los Chefs de la Chocolate Academy™ North America y sus mejores técnicas para llevar el color brillante y el sabor de Callebaut Ruby RB1 a tu cocina.



[Descárgala aquí.](#)



Descubre la nueva imagen de la Chocolate Academy™



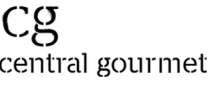















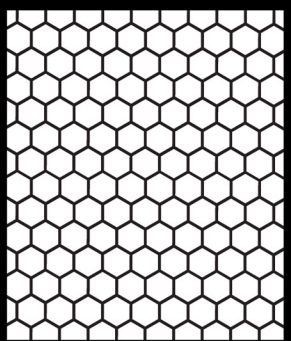





¡De academia a marca de servicio! La Chocolate Academy™ cambia de imagen y evoluciona con el propósito de celebrar la repostería artesanal y empoderar a los Chefs con soluciones que les ayuden a estar mejor preparados y a obtener las herramientas necesarias para dirigir un negocio exitoso. **Descubre más aquí.**

Chocolate con cacao 100% mexicano Próximamente

 **SICAO**®
Selecto



Encuentra el mejor chocolate **aquí**

				
<p>Par de France 55 5598 2848 55 4940 1192 pardefrance.com.mx</p>	<p>NTD Ingredientes 55 5440 6886 01 800 836 1932 ntdingredientes.com.mx</p>	<p>Central Gourmet 55 5280 3853 55 5254 3645 central-gourmet.mx</p>	<p>La Alpina 55 5672 0919 33 3121 0694 laalpina.com.mx</p>	
				<p>Chocosolutions</p>
<p>MPPD Materias Primas 44 2671 7670, 71 y 72 44 2221 6364 materiasprimas.com</p>	<p>La Madeleine 55 5601 3739 55 5294 2097 lamadeleineproducts.com.mx</p>	<p>Total Cake 81 8361 8475 81 1290 7885 totalcake.mx</p>	<p>Pasthigel 95 1503 2812 95 1516 7777 facebook.com/Pasthigel</p>	<p>Chocosolutions 81 8123 1766 81 8363 2182 chocosolutions.com</p>
				
<p>Pealpan 44 4657 1715 pealpan.mx</p>	<p>Alchisa 99 3140 6562 96 1121 3577 alchisa.com.mx</p>	<p>Propan de Morelos 73 5542 7651 propanmorelos.com</p>	<p>CIM del Caribe 99 8802 1136 cimdelcaribe.com</p>	<p>Avíos del Bajío 35 1514 7157 aviosdelbajio.com</p>
				
<p>Valmex - CdMx 55 5312 9990 01 800 838 0153 valsamexico.com</p>	<p>Proveedora Gastronómica 87 1435 6250 proveedora-gastronomica.com</p>	<p>Todo para su pan / CIM Mérida 99 9285 3035 facebook.com/CIM</p>	<p>Micael Gastronómica 55 1953 6213 micaelg.com</p>	
				
<p>Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx</p>	<p>La Ranita de la Paz 55 5716 9510 laranitadelapaz.com.mx</p>	<p>Comercializadora Moreno del Bajío 46 1611 9430 facebook.com/comoba</p>	<p>Comercializadora Ferusi 55 4437 5993 55 4352 0129 egutierrez_63@hotmail.com</p>	<p>Distribuidora Hernández 66 4102 8396 66 4124 8839 facebook.com/DistribuidoraHernandezbc</p>