

Chocolate Academy Magazine

El chocolate en las tradiciones
navideñas alrededor del mundo

Chef José Ramón Castillo, referente mundial de la chocolatería



CHOCOLATE ACADEMY

EDITORIAL

¡Hola, Chocofan!

Este 2023 casi llega a su fin, y estamos muy felices de que sigas compartiendo con nosotros un año más, ¡muchas gracias!

En esta 11a edición de la Chocolate Academy™ Magazine cerramos con broche de oro conversando con personalidades destacadas de la industria como el Chef José Ramón Castillo, nombrado entre los mejores chocolateros del mundo.

Te invitamos a conocer al Chef Alan Espinoza Head of Chocolate Academy™ México, quien nos comparte un adelanto sobre los proyectos futuros para la Chocolate Academy. Toma nota de la increíble técnica de decoración con Chocolate Callebaut 811 que, el Chef Erick Astie, preparó especialmente para ti. Además, la Chef Pastelera, Mery Chayo, nos habla sobre cómo Callebaut la inspiró para crear la mejor galleta de México.

Celebremos juntos la Navidad con un recorrido por deliciosas rutas de chocolate, en donde descubrirás algunos de los postres típicos que engalanan las mesas navideñas alrededor del mundo. Por supuesto, no podían faltar nuestras recetas con temática invernal de la mano de Callebaut, SICA O y Mona Lisa.

¡Felices Fiestas! Deseamos que tengas un Año Nuevo 2024 lleno de éxitos en compañía de tu seres queridos. Nos leemos el próximo año.



**¿Estás listo?
¡Acompañanos!**

**Alan Espinoza
Head of Chocolate Academy™ México**



@Alanespinoz7



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA MÁS DULCE CON EL
TOQUE MÁGICO DE LOS CHOCOLATES BELGAS MÁS
FINOS EN TUS POSTRES FAVORITOS.

¡FELICES FIESTAS TE DESEA CALLEBAUT!



 @CALLEBAUTCHOCOLATE  @CALLEBAUT.LA  CALLEBAUT.COM/ES-LATAM



2.
Editorial

5.
**El chocolate en las tradiciones navideñas
alrededor del mundo**

10.
Héroes del chocolate
/ *José Ramón Castillo*

11.
Receta / Bebida de Chocolate
Blanco con Especias

13.
Secretos de un chocolatero / Entrevista
con el Chef Alan Espinoza y los proyectos
futuros para la Chocolate Academy™ México

14.
Receta / Dona Navideña

16.
Gurú del chocolate / Efecto madera y cla-
vos con Chocolate Callebaut 811 por el
Chef Erick Astie

18.
Receta / Carta de Santa y
Oso Polar Navideño

21.
Breves del chocolate / Mery Chayo: la
creadora de la mejor galleta de México

Novedades del chocolate

El chocolate en las tradiciones navideñas alrededor del mundo

La Navidad es una época del año que evoca sentimientos de calidez y celebración en todo el mundo. Es un momento en el que las tradiciones cobran vida, y entre las muchas costumbres que rodean esta festividad, una de las más dulces y universalmente queridas es la del chocolate.

El chocolate y la Navidad tienen una relación intrínseca que se ha fortalecido a lo largo de los siglos; vínculo apreciado por chefs reposteros, artesanos chocolateros y amantes del cacao.

Descubre cómo el chocolate se ha convertido en un elemento esencial de las tradiciones navideñas alrededor del mundo y cómo hemos abrazado su versatilidad para crear delicias únicas en esta época del año.

El Origen

El cacao era apreciado por las antiguas civilizaciones mesoamericanas mucho antes de la conquista. Los Aztecas, por ejemplo, consumían una bebida espesa de cacao llamada "chocolatl" a menudo endulzada con miel y especias. Cuando los españoles exploradores llevaron el cacao a Europa en el siglo XVI, esta bebida exótica rápidamente se convirtió en un lujo para la nobleza.



A medida que el chocolate se popularizó en Europa, se convirtió en un símbolo de celebración y opulencia. Durante la temporada navideña, se convirtió en una costumbre beber chocolate caliente aromatizado con especias como canela, nuez moscada y vainilla. La tradición del chocolate caliente en Navidad se mantuvo durante siglos y se propagó por todo el mundo.

Rutas Navideñas del Chocolate

Chocolate caliente con Panettone Italia

En Italia, el "Panettone," un panecillo de frutas tradicional, se sirve con una taza de chocolate caliente espeso en Nochebuena. El chocolate suele llevar un toque de licor, como el Amaretto, que añade un sabor especial a la bebida.



Turrón de Chocolate España

El turrón, un dulce navideño español, a menudo se hace con chocolate. Puedes encontrar variedades de turrón de chocolate amargo, con leche o con almendras, todos ellos irresistibles para los amantes del chocolate.

Chocolate caliente con Churros España y América Latina

En la gastronomía española, el chocolate caliente o chocolate a la taza, se caracteriza por tener una consistencia muy espesa que se consigue al utilizar chocolate o cocoa en polvo disuelto en leche o en agua a la que se le suele añadir azúcar, fécula de maíz y especias dulces como canela, vainilla o clavo. Suele acompañarse con los tradicionales churros.

En cambio, en América Latina, el chocolate caliente o chocolate para mesa, aunque igualmente rico, tiende a ser más ligero y se condimenta con canela o vainilla. El más popular se elabora con chocolate en barra y se mezcla con leche. A veces se acompaña con churros espolvoreados de azúcar o canela.





Chocolate caliente con malvaviscos

Estados Unidos

Esta deliciosa bebida invernal se ha convertido en una tradición navideña, especialmente en las noches frías de diciembre. La combinación de chocolate caliente cremoso con malvaviscos derretidos es la favorita de chicos y grandes, y a menudo, se sirve alrededor de la chimenea o después de una jornada de patinaje sobre hielo.

Bombones de Adviento

Alemania

En Alemania, los calendarios de Adviento suelen esconder una sorpresa de chocolate detrás de cada puerta. Cada día, los niños disfrutan de un nuevo bombón mientras cuentan los días que faltan para Navidad.



Trufas de Chocolate

Francia

Las trufas de chocolate son una delicia francesa que se disfruta durante la temporada navideña. Son pequeñas esferas de ganache de chocolate con diferentes rellenos y coberturas, desde cocoa en polvo hasta nueces trituradas.



Chocolate Quente

Suiza

En Suiza, la tierra del chocolate, el "chocolate quente" es una bebida espesa y rica que se sirve con nata montada en Navidad. Los suizos son maestros en la fabricación de chocolate, y su chocolate caliente es legendario.



Innovación en el Chocolate Navideño

Para los apasionados del chocolate y los maestros culinarios, la Navidad ofrece un lienzo infinito para la creatividad y la innovación, un momento mágico en el que los sabores se mezclan con las costumbres y las creaciones de chocolate son el reflejo de esta unión.

El chocolate no solo endulza nuestras vidas durante el invierno, sino que nos conecta con una rica historia y una herencia cultural que se ha transmitido de generación en generación. Así que, mientras disfrutamos de cada bocado de chocolate en estas fiestas, recordemos que es-

tamos saboreando un pedazo de la historia de la humanidad y un lazo que une a todas las culturas en la celebración.

¡Que esta temporada navideña esté llena de alegría, creatividad y, por supuesto, mucho chocolate!

**¡CONOCE YA
NUESTRO ÚLTIMO
LANZAMIENTO!**

 **SICAO**®

Zero



¡DELICIOSO SABOR,
CERO CULPAS!

 @Sicao.lat

 @sicao.lat

Conoce al Chef José Ramón Castillo

Uno de los mejores chocolateros del mundo

El Chef José Ramón Castillo, embajador de Cacao Barry, nos comparte cómo nació su interés por el chocolate y el origen de QUE BO! Chocolatería Mexicana Evolutiva.

QUE BO! Chocolatería Mexicana Evolutiva se distingue por sus creaciones subversivas, pero al ser el pionero de los "Mangos enchilados" obtuvo el bronce dentro de la categoría Milk Chocolate Enrobed Whole fruit de los International Chocolate Awards (Nueva York, 2018).

Gracias a su esfuerzo y dedicación en la industria, el Club des Croqueurs de Chocolat (Francia) lo seleccionó como uno de los mejores chocolateros del mundo, siendo el único mexicano, y QUE BO! Chocolatería Mexicana Evolutiva como una de las mejores chocolaterías del mundo.

Además, nos comparte la relevancia de seleccionar productos de calidad para garantizar la producción, la importancia de estar actualizados y sus mejores consejos en la industria.





Bebida de Chocolate Blanco con Especias

Ingredientes

700 g leche
200 g Chocolate Callebaut W2
1 g canela
1 g clavo
1 g cardamomo
1 g jengibre
1 g Slim Pencil Gold Mona Lisa

Procedimiento

1. Calentar la leche.
2. Infusionar con las especias y colar.
3. Agregar el **Chocolate Callebaut W2** y emulsionar bien.
4. Servir en taza y decorar con espuma de leche.
5. Decorar con un poco de especias espolvoreadas y un **Slim Pencil Gold Mona Lisa**.



MONA LISA®

COLOR

FORMAS

SABOR

TEXTURAS

AYUDANDO A LOS CHEFS
A CREAR MÁS VALOR
**CON EXTRAORDINARIAS
DECORACIONES DE CHOCOLATE**

  @monalisadeco.la

www.monalisadecorations.com

Entrevista con el Chef Alan Espinoza



El Chef **Alan Espinoza**, Head of **Chocolate Academy™ México**, nos comparte cómo inició en el mundo del chocolate al considerarlo el ingrediente más versátil para trabajar y sus ingredientes favoritos para obtener increíbles combinaciones.

DALE PLAY a la entrevista para conocer sus mejores consejos si estás iniciando en la chocolatería y sus recomendaciones para trabajar con el chocolate.

Además... ¡Conoce los proyectos futuros para la **Chocolate Academy!**





Dona Navideña

Ingredientes

Dona

- 500 g harina
- 100 g leche
- 100 g huevo
- 40 g mantequilla
- 20 g levadura fresca
- 130 g azúcar
- 5 g esencia de vainilla
- 600 g aceite vegetal

Procedimiento Dona

1. Mezclar todo excepto la mantequilla.
2. Amasar por 5 minutos a velocidad media.
3. Agregar la mantequilla y amasar hasta que quede una masa elástica.
4. Tapar y fermentar por 40 minutos.
5. Estirar con un rodillo y cortar con cortador de donas.
6. Poner sobre papel estrella cortado y dejar fermentar nuevamente hasta que doble volumen.
7. Calentar en una olla el aceite vegetal.
8. Freír en bastante aceite caliente a 180°C.
9. Colocar de un lado y cuando esté dorado girar la dona y freír del otro lado.
10. Retirar del aceite y dejar enfriar sobre papel absorbente.

Procedimiento

Cobertura blanca

1. Calentar la Cobertura sabor a chocolate blanco SICAQ para baño a 30°C.
2. Cubrir la dona con la cobertura suave
3. Espolvorear el matizador sobre la cobertura ya cristalizada.
4. Decorar con productos Blossoms de chocolate blanco Mona Lisa y Crispearls chocolate blanco Mona Lisa antes de que cristalice.



Ingredientes

Cobertura blanca

- 300 g Nueva **Cobertura sabor a chocolate blanco SICAQ lista para usar**
- 100 g **Blossoms chocolate blanco Mona Lisa**
- 100 g **Crispearls chocolate blanco Mona Lisa**
- 10 g Matizador iridiscente

**NUEVOS
LANZAMIENTOS**

SICAO[®]
CACAO SUSTENTABLE

**PORQUE CADA POSTRE MERECE
UN TOQUE DE CHOCOLATE EXQUISITO**

¡NUEVO PRODUCTO!

**COBERTURA DE BAÑO SABOR
CHOCOLATE SEMIAMARGO
CHOCOLATE BLANCO**

PRESENTACIÓN DE CUBETA 4 KG

¡LISTA PARA USAR!



@SICAO.LAT



@SICAO.LAT

Efecto madera y clavos

Con Chocolate Callebaut 811 Chef Erick Astie

El efecto madera y clavos con chocolate es una técnica de decoración que busca recrear la apariencia en las creaciones de chocolate. Esta técnica combina la exquisitez del chocolate con la rusticidad de la madera, creando una presentación visualmente impresionante y una experiencia culinaria única.

A continuación, el Chef Erick Astie nos comparte en detalle cómo se realiza este efecto con **Chocolate Callebaut 811** para incorporarlo en tus propias creaciones chocolateras.



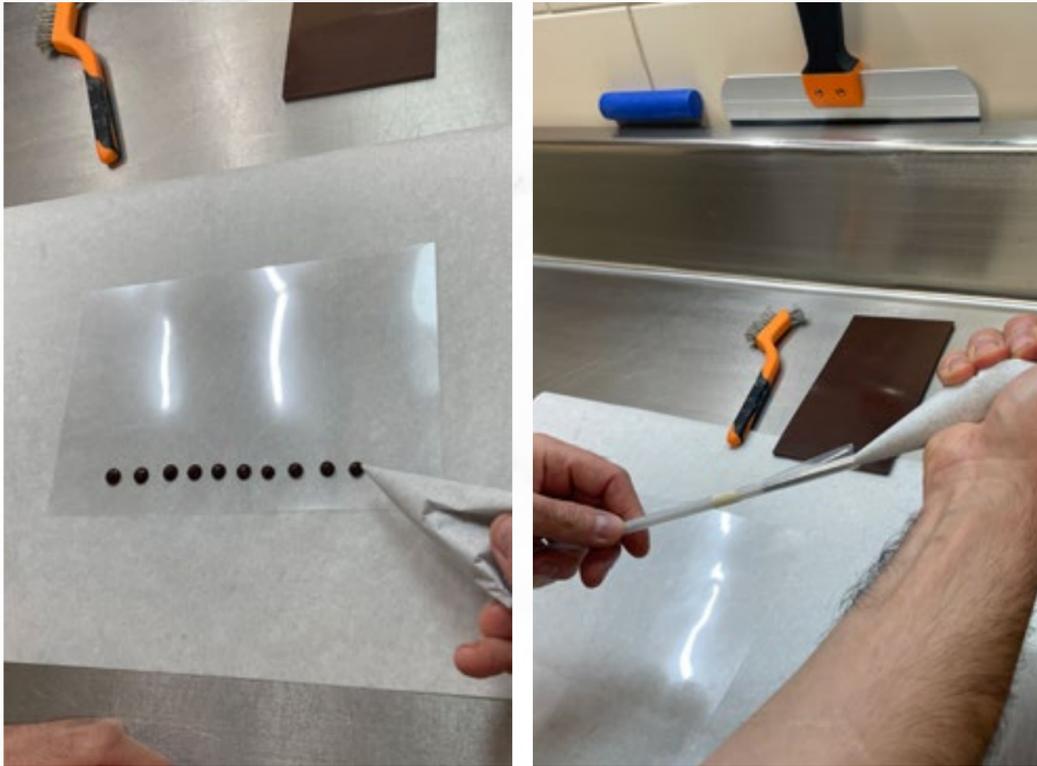
1. Necesitas una placa delgada de Chocolate Callebaut 811 a la medida deseada.

2. Una vez cristalizada y con ayuda de un cepillo pequeño con cerdas de metal, raspar el chocolate en una sola dirección.

3. Retirar las "virutas" de chocolate con ayuda de una brocha seca.



4. Por otro lado, en una hoja de acetato y con la ayuda de un cucurucho hacer unas pequeñas "Callets" y rellenar un popote con nuestro Chocolate Callebaut 811 para hacer el clavo de chocolate.



5. Una vez desmoldado del popote, cortar tubos de 5 cm y pegar con el "Callet" para formar el clavo; con ayuda de un matizador plateado dar color.



6. Finalmente, pegar en la tableta con efecto madera los clavos de chocolate.





Carta de Santa - Entremet Navideño

Bizcocho de chocolate Ingredientes

136 g Leche
90 g Mantequilla
40 g Azúcar
80 g Harina
45 g Cocoa
150 g Yemas
100 g Huevos
220 g Claras
120 g Azúcar

Procedimiento Bizcocho de chocolate

1. Montar las claras con 120 g de azúcar y reservar.
2. En una cacerola calentar la leche y disolver la mantequilla.
3. Agregar azúcar, harina y cocoa hasta formar una pasta choux.
- 4- Agregar huevo y posteriormente las yemas una por una.
5. Una vez obtenida una mezcla homogénea, incorporar una cuarta parte de las claras montadas y mezclar vigorosamente.
6. Incorporar el resto de las claras de forma envolvente para darle volumen a la elaboración.
7. Estirar en una charola con papel siliconado y hornear a 180°C por 17 min.

Procedimiento Crujiente de Avellana

1. Fundir el Chocolate con leche Lactéé Superior Cacao Barry y la mantequilla, reservar.
2. Incorporar el Praliné al chocolate fundido.
3. Añadir el Paillette Feuilletine, la mantequilla y la sal.
4. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Formar aros de 10 cm de diámetro y 2 mm de ancho para finalmente reservar en congelación.

Crujiente de Avellana Ingredientes

220 g **Praliné de avellanas
Callebaut**
50 g **Chocolate con leche
Lactéé Superior Cacao Barry**
110 g **Paillete Feuilletine**
40 g Mantequilla
1 g Sal



Crema catalana de cardamomo

Ingredientes

- 10 g Cardamomo
- 150 g Leche
- 150 g Crema para batir
- 80 g Yemas
- 40 g Azúcar
- 4 g Lámina de gelatina

Procedimiento Crema catalana de cardamomo

1. Calentar la leche con la crema para batir, el cardamomo e infusionar.
2. Romper las yemas con el azúcar y reservar.
3. Agregar una cuarta parte de la infusión de cardamomo e igualar temperaturas y texturas.
4. Integrar las yemas con azúcar a la infusión de cardamomo y realizar una crema catalana.
5. Colar y agregar la gelatina previamente hidratada.
6. Procesar por 1 minuto, dosificar en aros de 10 cm y reservar en congelación.

Procedimiento

Crema ligera de Lactée Supérieure

1. Semi montar crema y reservar.
2. Calentar leche y mezclar con el chocolate y la grenetina hidratada.
3. Cuando la mezcla esté a 35°C agregar la crema semimontada.

Crema ligera de Lactée Supérieure

Ingredientes

- 333 g Crema semi montada
- 166 g Leche
- 203 g **Lactée Supérieure**
- 10 g Grenetina
- 50 g Agua (para hidratar grenetina)

Glaseado de chocolate con leche

Ingredientes

- 150 g Agua
- 270 g Azúcar
- 270 g Glucosa
- 192 g Leche condensada
- 302 g **Chocolate con leche Alunga Cacao Barry**
- 196 g Masa de gelatina
- 110 g Brillo neutro

Procedimiento Glaseado de chocolate con leche

1. Preparar un jarabe con el agua, azúcar, glucosa.
2. Verter el jarabe sobre el chocolate, la leche condensada, la masa de gelatina y el brillo neutro, emulsionar.
3. Agregar colorante rojo liposoluble y emulsionar.
4. Refrigerar mínimo 12 horas antes de su uso.
5. Utilizar a 34°C para glasear.



Procedimiento Montaje

1. Para formar el inserto del entremet se coloca, una capa de bizcocho, una de crujiente, una de crema catalana y una última de bizcocho.
2. Una vez preparada la mousse, rellenar un molde de silicón de media esfera hasta el 60% de su capacidad y colocar el inserto. Congelar.

Montaje

Ingredientes

- Crujiente de avellana
- Crema catalana de cardamomo
- Crema ligera de Lactée Supérieure



Oso Polar Navideño

**Huevo de Chocolate
Callebaut W2**

Ingredientes

90 g **Chocolate Blanco
Callebaut W2**

Procedimiento **Huevo de Chocolate Callebaut W2**

1. Fundir el Chocolate Blanco Callebaut W2 a 45°C.
2. Tablear en una mesa de granito hasta que baje a 26°C, dejando un 20% en bowl.
3. Pre cristalizar a 28°C.
4. Moldear el huevo en molde de polycarbonato.
5. Desmoldar y pegar las piezas.



Procedimiento **Pintura color blanco**

1. Fundir la manteca de cacao a 40°C.
2. Añadir el color blanco liposoluble, homogeneizar perfectamente.
3. Dar un choque de frío a 7°C por 10 minutos y aplicar el pulverizado color blanco.

Pintura color blanco Ingredientes

50 g **Manteca de Cacao,**
Cacao Barry
5 g Color blanco liposoluble

Procedimiento **Montaje**

1. Pegar las piezas hechas previamente con ayuda de una superficie ligeramente caliente.
2. Pegar las piezas para dar forma al Oso Polar Navideño.
3. Dar un choque de frío a la pieza pegada y pintar con ayuda del compresor y el spray de chocolate blanco.
4. Decorar con ojos y nariz.

BREVES DEL CHOCOLATE

Chef Mery Chayo: la creadora de la mejor galleta de México

En la búsqueda por crear la mejor galleta de México, la **Chef Pastelera Mery Chayo**, se encontró con **Callebaut**. El sabor intenso pero equilibrado del emblemático chocolate belga, la flecharon por completo.

Decidió ir a lo grande. Salió de su casa con una caja, 12 galletas y un sueño en la mano buscando darle el toque maestro a sus creaciones... ¡Y lo logró!

DALE PLAY a la entrevista y descubre como la perseverancia y convicción de la Chef Pastelera Mery Chayo, la llevaron a cumplir sus sueños de la mano de Callebaut.



Encuentra el mejor chocolate



MoNA LISA



VAN LEER
CHOCOLATES



<p>Par de France 55 5598 2848 55 4940 1192 pardefrance.com.mx</p> <p>COBERTURA NACIONAL</p>	<p>NTD Ingredientes 55 5440 6886 01 800 836 1932 ntdingredientes.com.mx</p> <p>COBERTURA NACIONAL</p>	<p>Central Gourmet 55 5280 3853 55 5254 3645 central-gourmet.mx</p> <p>CDMX/ÁREA METROPOLITANA Y VENTAS ONLINE</p>	<p>La Alpina 55 5672 0919 (CDMX) 33 3121 0694 (GDL) 22 2538 9296 (PUEBLA) laalpina.com.mx facebook.com/laalpinapuebla instagram.com/laalpinapuebla</p>	<p>MPPD Materias Primas 44 2671 7670, 71 y 72 44 2221 6364 44 2824 8797 materiasprimas.com</p>	<p>La Madeleine 55 5294 2097 ext. 105 55 3162 4308 servicio.mexico@lamad eleineproducts.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 Calz. San Pedro 200-A, Miravalle, C.P. 64660, Monterrey, N. L. 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 96 1233 0795 (CHIAPAS) 99 3278 8659 (TABASCO) facebook.com/ alchisavhsal</p>	<p>CIM del Caribe 99 8802 1136 99 82033344 facebook.com/ cim.cancun</p>	<p>Casa Martí 55 55 16 75 21 55 89 85 9089 55 52 72 01 51 55 23 45 59 47 dl_pa_ma@yahoo.com.mx distribuidoramarti.com</p>
<p>Avíos del Bajío 35 1514 7157 aviosdelbajio.com</p>	<p>Materias Primas La Frontera 44 3317 8445 44 3490 0108 lafrontera.mx</p>	<p>Proveedora Gastronómica 87 1436 8277 87 1435 6259</p>	<p>Todo para su pan 99 9285 3035 99 9983 4090 99 9949 3433</p>	<p>Micael Gastronómica 55 1953 6213 micaelg.com</p>	<p>Surtidor del Panadero Islas Aleutianas #190, Col. Loma Linda, C.P. 76070, Querétaro, Querétaro. 44 2881 0286</p>	<p>Casa Bernal</p> <p>55 37 31 51 19 55 40 34 27 70 bernal_casa@hotmail.com</p>
<p>Belle Cuisine 33 1107 3191 bellecuisine.com.mx</p>	<p>Mr. Cocoa 81 2876 8017 mrcocoafoodsolutions.com rafael@grupomonte sinos.com</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 OFICINA 66 4233 4499 WHATSAPP: facebook.com/ Distri buidoraHernandezbc</p>	<p>Distribuciones Santa Cruz, S.A. de C.V. 800 788 0934 distribucionessanta cruz.com.mx</p>	<p>Distribuidora Martí Calle Jose Martí #38 Locales A y B, Col. Tacubaya, C.P. 11870, CDMX 5555167521 5589859089 5552720151 5523455947 distribuidoramarti.com</p>
<p>Cuco Panaderos y Reposteros 95 1549 0040 95 1327 1852 95 1187 9113 ventas@ cucopanaderos. com.mx</p>	<p>Moldes y detalles 61 4419 1400 VALLARTA 61 4415 9637 INDEPENDENCIA 61 4459 2777 PISTOLAS MENESES 61 4420 1660 PACHECO 61 4438 1206 20 DE NOVIEMBRE moldeydetalles.com</p>	<p>Casa Bernal 55 3731 5119 55 4034 2770</p>	<p>Summum Calle Lago No. 5998, Col. San Baltazar Campeche, C.P. 72550 Puebla, Puebla 2 22 244 5157 puebla@summum alimentos.com</p>	<p>Representaciones Salfital Calle Heliotropo 158, C.P. 62460, Cuernavaca, Morelos, 77 7429 8513</p>	<p>Vicpac 11 Sur 10577, San Francisco Mayorazgo, Puebla, Puebla 22 2302 0988</p>	<p>Miel Negra Av. Insurgentes 4900, C.P. 82180, Mazatlán, Sinaloa 66 9163 2311</p>
<p>Levapan Colombia 601 307 8265 / 01 8000 930 096 300 848 9219 (WHATSAPP) hablemos@levapan.com Carrera 7 #71-52 Ofic. 1301 Edificio Los Venados Bogotá, Colombia. 601 419 4949</p> <p>COLOMBIA</p>	<p>Levapan Ecuador 1 800 670 060 098 628 1553 (WHATSAPP) hablemos@levapan.com.ec www.levapan.com.ec Av. Maldonado S28-35 sector Guajaló, Quito, Ecuador</p> <p>ECUADOR</p>	<p>Levapan Dominicana 809 537 8254 Exts. 226 y 253 829 760 3584 (WHATSAPP) www.levapan.com.do Santo Domingo, Km 12 ½ Carretera Sánchez</p> <p>REP. DOMINICANA</p>	<p>PIMI + 503 7280 6933 EL SALVADOR + 502 2296 5968 GUATEMALA www.pimi.com.sv</p> <p>EL SALVADOR/GUATEMALA</p>	<p>Exportadora PMT San José, Costa Rica www.pmtcr.com</p> <p>COSTA RICA</p>	<p>CPJ + 1 (876) 289 6282 TELÉFONO/WHATSAPP cpjmarket.com mbjretail@cpj.com</p> <p>JAMAICA</p>	