



CULINARIA Y GASTRO DE CALIDAD

TOUR CACAOTE

El cacao es la materia prima esencial para la elaboración del chocolate. Su transformación en chocolate puro implica varios pasos que combinan técnicas tradicionales y modernas para obtener un producto de alta calidad.V





1. Cosecha y Selección de las Mazorcas

- Se recolectan las mazorcas maduras del árbol de cacao (*Theobroma cacao*).
- Se abren cuidadosamente para extraer las semillas (granos de cacao), que están cubiertas de una pulpa blanca dulce.



2. Fermentación

- Los granos de cacao se colocan en cajas de madera o se apilan sobre hojas de plátano durante 5 a 7 días.
- Durante la fermentación, la pulpa se descompone, permitiendo que los sabores del cacao se desarrollen.
- Se mezclan ocasionalmente para asegurar una fermentación uniforme.





3. Secado

- Los granos fermentados se secan al sol o en secadores especiales durante 5 a 10 días.
- Este proceso reduce la humedad y evita la formación de moho.
- Los granos secos se almacenan en sacos para su transporte y procesamiento.

4. Tostado

- Los granos se tuestan a temperaturas entre 120 y 150°C durante 20 a 30 minutos.
- Este paso realza los aromas y sabores del cacao y facilita la eliminación de la cáscara.





5. Descascarrillado y Molienda

- Se retira la cáscara de los granos tostados, dejando solo la parte interna llamada **nibs de cacao**.
- Los nibs se muelen hasta obtener una pasta espesa y aceitosa llamada **licor de cacao** o **pasta de cacao**, que es la base del chocolate.



6. Conchado y Refinado

- La pasta de cacao se somete a un proceso de refinado y conchado (mezcla y aireación continua).
- Esto mejora la textura, eliminando la acidez y suavizando el sabor.



7. Templado

- La pasta de cacao se enfría y calienta de manera controlada para estabilizar los cristales de manteca de cacao.
- Esto da como resultado un chocolate brillante, con una textura firme y crujiente.

8. Moldeado y Enfriado

- Se vierte el chocolate en moldes con la forma deseada (tabletas, bombones, etc.).
- Se enfría lentamente hasta solidificarse.





9. Empaque y Almacenamiento

- El chocolate puro se empaqueta cuidadosamente para preservar su calidad.
- Se almacena en condiciones óptimas de temperatura y humedad hasta su distribución.

Este proceso convierte los granos de cacao en delicioso chocolate puro, sin aditivos ni ingredientes adicionales. 🍫🌱

RESERVA TU CUPO

Realizamos la actividad todos los días

Vamos a transformar la materia prima en un producto único, inigualable y exquisito para consumo diario junto a la historia del cacao en general.

Este tour incluye:

- 🔑 Utensilios de cocina.
- 🔑 Gorro, delantal.
- 🔑 Materia prima.
- 🔑 Guía experto
- 🔑 Producto final.

Este tour no incluye:

- 🚫 Gastos no estipulados en este plan

SI TIENE UNA MEJOR OFERTA PERMITAME MEJORARLA
TARIFAS SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO A DISPONIBILIDAD AEREA
Y HOTELERA

WWW.VIAJESMILLASMIL.COM

RNT 90454

