

Universidad del Sureste

Licenciatura en nutrición

Biotecnología de los Alimentos

Proyecto → Elaboración y conservación de chocolate

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

Alumna: Xochitl Pérez Pascual

Tercer cuatrimestre

Grupo "A"

Tapachula Chiapas a 24 de mayo de 2020



Fecha de elaboración: 20 de mayo de 2020

Ingredientes

1kg de semillas de cacao

1 kg de azúcar

Dos cdas. De canela en polvo.

Agua hervida (solo para amasar el producto molido)

Elaboración: mi proyecto consta de la elaboración del chocolate y su conservación durante tres meses.

Para elaborarlo, seguí los siguientes pasos:

Cortar la mazorca de cacao, extraer las semillas y dejarlas en un recipiente durante tres días (con esto se logra una fermentación y se permite que la pulpa se desprenda de la semilla). Al tercer día se lavan las semillas y se ponen a secar, en un promedio de seis a siete días.

Cuando ya tenemos secas las semillas, procedemos a tostarlas durante media hora. Posterior al tostado, proseguí a retirar la cáscara de las semillas.

El siguiente paso es moler por primera vez el producto (opcional: molino de mano o de luz). El resultado del molido es polvo de cacao, en este momento, incorporé los demás ingredientes y con ayuda de un poco de agua, amasé el producto lo cual permite que prosiga a moler por segunda vez (repassar) esta masa. De ahí, procedí a colocarlo en un molde para poder darle forma a la masa. Y listo, tengo mi barra de chocolate.

Como método de conservación estoy utilizando la refrigeración.



Semillas tostadas y peladas



Primer molido



Masa para repasar



Barra de chocolate