

En línea
Por demanda



🌿 Sueños de 🌿 CACAO



🌿 Todo hecho con cacao 🌿

🌿 ÍNDICE 🌿

BASES DE LA PREPARACIÓN DEL CACAO

1. TOSTADO/PELADO
2. MOLIDO
3. PASTA DE CACAO

REPOSTERÍA

4. CHOCOLATE AMARGO
5. CHOCOLATE LÍQUIDO PARA HELADO
6. MAZAPÁN CUBIERTO DE CHOCOLATE
7. FRUTOS SECOS CUBIERTOS DE CHOCOLATE AMARGO
8. DÁTILES RELLENOS CUBIERTOS DE CHOCOLATE
9. BARRITAS ENERGÉTICAS DE CHOCOLATE
10. MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO Y MENTA
11. PUDDING DE CACAO, PLÁTANO Y AGUACATE
12. *SNICKERS* TROFO

PANADERÍA

13. PASTEL DE CAFÉ CON CHOCOLATE
14. BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS
15. MUFFINS DE PLÁTANO RELLENOS DE CHOCOLATE
16. GALLETAS CON CHOCO CHIPS
17. DONITAS DE CHOCOLATE

CACAO EN LA COCINA SALADA

18. SALSA DE ACEITE DE OLIVA Y TOMATES DESHIDRATADOS CON CACAO

ÍNDICE

- 19. SALSA DE ALMENDRAS, CACAO, TAMARINDO Y AJONJOLÍ
- 20. MOLE MEXICANO
- 21. QUESO DE ALMENDRAS EN SALSA PICANTE DE CACAO
- 22. PORTOBELLOS CON PASTA DE CACAO PICANTE Y TOMATES DESHIDRATADOS

USO COSMÉTICO

- 23. JABÓN DE MANTECA DE CACAO
- 24. CREMA CORPORAL
- 25. BALSAMO HUMECTANTE PARA LABIOS

🌿 "SNICKERS" TROFO 🌿



Ingredientes:

- 18-20 Dátiles sin hueso picados
- 1 taza de nueces crudas
- ¼ de taza de caramelo de dátil
- ¼ taza de crema de cacahuete
- ¼ de taza de cacahuates tostados
- 1 taza de chocolate picado
- Sal del himalaya

Procedimiento:

1. Procesar los dátiles hasta obtener trozos pequeños del tamaño de un cacahuete.
2. Agregar las nueces crudas y volver a procesar hasta que se forme una masa fácil de manipular.
3. Transferir la masa a un molde para pan pequeño y con un papel para hornear presionar la mezcla sobre el molde buscando un grosor de aproximadamente ¼ de pulgada. (No se necesita cubrir por completo el molde)
4. Colocar la masa en el congelador durante 5 minutos.
5. Transferir la masa a una bandeja para galletas, cortar en 8 rectángulos.
6. Mezclar la crema de cacahuete con ½ cda. de sal y cubrir las barritas con la crema y caramelo de dátil, agregar cacahuates, colocar en el congelador durante 15 minutos más.

🌿 “SNICKERS” TROFO 🌿



Procedimiento:

7. A los 10 minutos de congelación, derretir el chocolate a baño María en un tazón poco profundo. Cuando el chocolate esté líquido sumergir las barras en el chocolate y colocar de nuevo en la charola para galletas, con una cuchara agregar una llovizna de chocolate en la parte superior de las barras.

8. Colocar la bandeja con todas las barras de chocolate en el congelador cubiertas con plástico para envolver durante por lo menos 10 minutos.

🌿 MOLE MEXICANO 🌿



Ingredientes:

- 24 piezas de chile ancho
- 20 piezas de chile ancho
- 24 piezas de chile pasilla
- 5 piezas de chile chipotle seco
- 250 gr. de ajonjolí
- 125 gr. de nueces
- 125 gr. de cacahuates
- 4 piezas de tortilla dura
- 125 gr. de cacao en polvo
- 250 gr. de chocolate amargo
- 5 dientes de ajo
- 1 cda. de semillas de los chiles
- 1 raja de canela
- 1 cda. de anís
- 1 cda. de pimienta gorda
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de clavo de olor
- 1 taza de aceite de oliva

Procedimiento:

1. Retirar las colas, venas y semillas a los chiles, reservando una cucharada de las semillas.
2. Freír uno por uno los chiles, en un sartén a fuego medio con un poco de aceite, cuidando que no se quemen.

🌿 MOLE MEXICANO 🌿



Procedimiento:

3. En otro sartén a fuego medio, freir primero las tortillas, cuando estén a punto medio agrega los cacahuates, la canela y reservar.
4. Freir ahí mismo el anís, el clavo, la pimienta y el comino, agregar casi al final los ajos, el ajonjolí y el cacao.
5. Una vez tostados todos los ingredientes licuar primero los chiles, las semillas, las especias y el cacao en seco. A continuación, agregar el resto de los ingredientes menos el aceite de oliva.
6. Ya que están los ingredientes molidos de a poco ir agregando el aceite de oliva hasta integrar la taza completa.
7. Retirar del procesador y colocar en un sartén caliente a fuego medio, si aún está reseca la mezcla añade de a poco más aceite, las semillas irán soltado el suyo naturalmente.
8. Al cocinar se diluye con caldo de verduras y mezcla con tu platillo favorito.

🌿 BÁLSAMO HUMECTANTE DE CACAO PARA LABIOS 🌿



Ingredientes:

- 3 cda. de cera de abeja
- 2 cda. de manteca de cacao
- 1 cda. de manteca de karité
- 1 cda. de miel pura de abeja
- 10 gotas de aceite de vainilla
- ½ cda. de cacao pulverizado

Procedimiento:

1. Fundir a baño María la cera de abeja, la manteca de cacao y la manteca de karité.
2. En cuanto se hayan fundido los ingredientes, añadir poco a poco la miel mientras se remueve la mezcla.
3. Agregar el aceite de vainilla y el cacao pulverizado.
4. Verter la fusión resultante en un molde o recipiente para usar el bálsamo y dejar reposar durante 30 minutos antes de taparlo.



Facilitado por
KEILA DORIA

PASOS DE INSCRIPCIÓN

Hola! estas a punto de ser parte del taller "Sueños de Cacao". Estos son los pasos que deberás seguir para procesar tu inscripción:



1. REALIZA TU INSCRIPCIÓN

La cual consta de un pago ÚNICO



2. ENVÍA TU TICKET VÍA INBOX

Favor de poner al reverso con tinta azul nombre completo, número de celular y correo electrónico.



3. REGÍSTRATE

Recibe tu kit de inicio para comenzar tu taller



4. CONECTATÉ

Una vez asignada la cuenta tienes 30 días para visualizar el taller.



5. DISFRUTA TU TALLER