



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



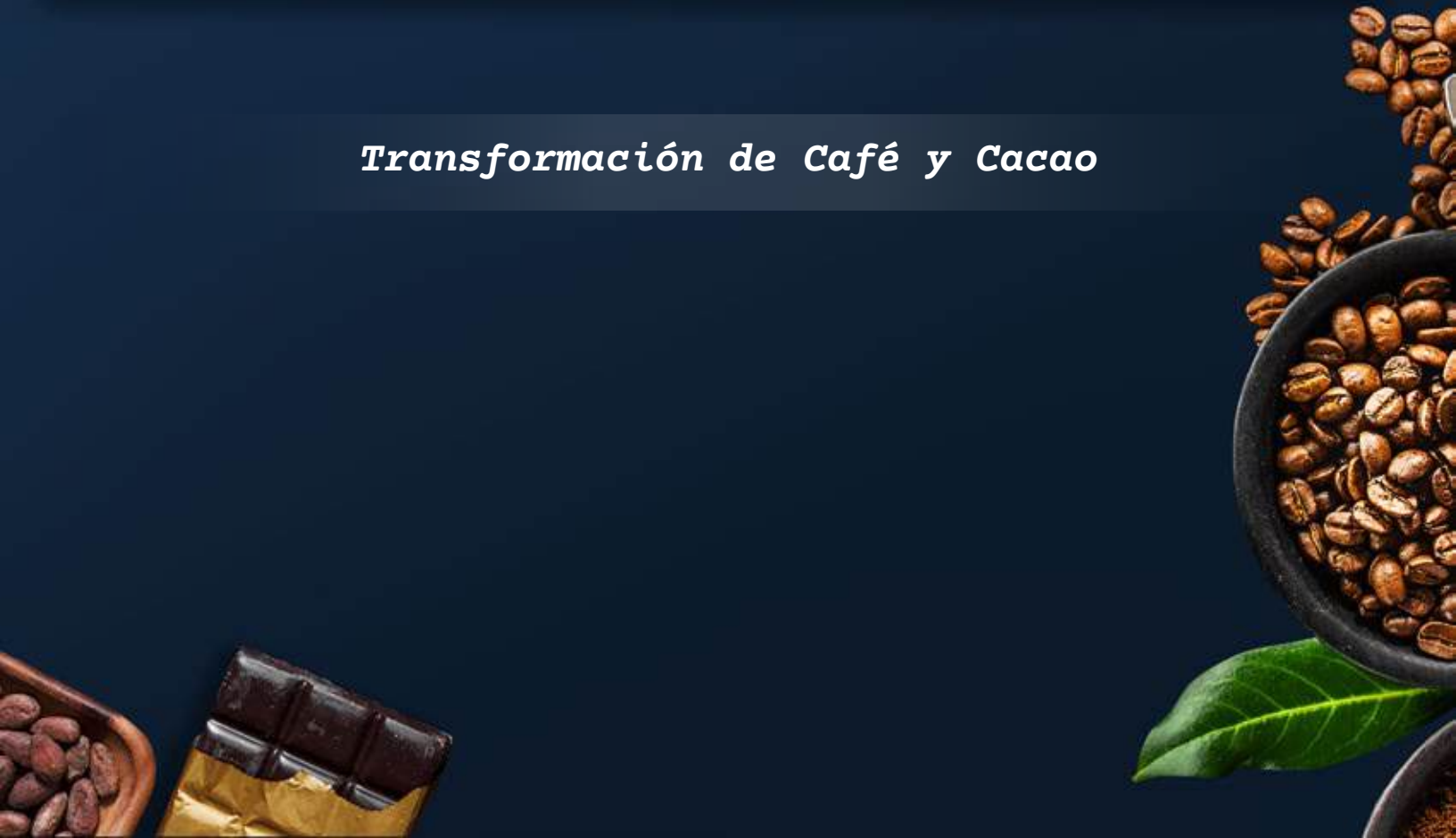
MINISTERIO DE ECONOMÍA FAMILIAR, COMUNITARIA, COOPERATIVA Y ASOCIATIVA



Recetario

Café y Cacao

Transformación de Café y Cacao



Índice

| | |
|---|-------|
| - Panna Cotta de Café | ...3 |
| - Café Espresso | ...4 |
| - Licor de Café | ...5 |
| - Licor de Cacao | ...6 |
| - Licor de Crema de Cacao | ...7 |
| - Té de Cáscara de Cacao | ...8 |
| - Yogurt de Café | ...9 |
| - Mermelada de Cacao con Papaya | ...10 |
| - Bombones de Chocolate | ...11 |
| - Flan de Cacao | ...13 |
| - Gelatina de Café | ...14 |
| - Jabón de Café | ...15 |
| - Exfoliante de Café para la Piel | ...16 |
| - Bálsamo de Cacao | ...17 |

Página

Panna Cotta de Café

Ingredientes:

- 1 Cucharada de grenetina o gelatina simple
- 1 Taza de leche
- 1 Taza de crema para batir
- 3 Cucharadas de azúcar
- 3 Gotas de extracto de vainilla
- ¼ De taza de café expresso
(para hacer café expresso una taza de agua
y 3 cucharadas de café)
- 1/3 Taza de agua tibia



Procedimiento:

Se hidrata la grenetina o gelatina agregando el agua tibia (40-80°C) y remover hasta que se disuelva totalmente.

Se mezcla la leche, la crema para batir y el azúcar y se pone a calentar.

Se agrega la grenetina hidratada cuando se llega a 60°C y posterior el café y la vainilla, se remueve todo hasta que llegue a los 80°C, se baja del fuego se filtra con ayuda de un colador fino para eliminar burbujas que tenga la mezcla, luego se realiza choque térmico con agua fría, para enfriar, posterior se lleva a refrigerar.

Consumo inmediato.

Café Espresso

Ingredientes:

- 1 cucharada de café tostado y molido
- ½ taza de agua



Procedimiento:

Colocar un filtro de café en una taza, después colocar el café tostado y molido en el filtro para luego agregar el agua, cuando el filtro este lleno debe presar para que el café pase el filtro y se llene la taza debajo, listo se has obtenido un café espresso casero.

Licor de Café

Ingredientes:

- ½ litro de aguardiente
- 13 cucharadas de café molido
- 1 taza y cuatro cucharadas de azúcar
- 1 cáscara de limón recién rayado
- 1 raja de canela
- ½ taza de agua



Procedimiento:

Introducir el aguardiente en un recipiente plástico con capacidad de más de dos litros y menor de 5 litros, de preferencia con tapa.

En una olla mezclar el agua, azúcar, la canela y las cáscaras de limón dejamos en cocción por cinco minutos, hasta que el azúcar se disuelva. Una vez frío se añade la miel, el aguardiente y el café molido, se tapa y se deja reposar por 10 días aproximadamente, se debe revolver diario para que se mezclen bien los ingredientes.

Posterior se filtra con una tela fina o un colador fino, filtrar al menos dos veces para que no quede grumos. Se envasa y se deja en un lugar fresco.

Licor de Cacao

Ingredientes:

- 12 cucharadas de pasta de cacao
- 1 taza de ron blanco
- 2 vasos pequeños de agua
- 1 taza y cuatro cucharadas de azúcar



Características Organolépticas:

- Color: Café oscuro
- Sabor: Cacao fermentado
- Olor: Cacao

Procedimiento:

Realizamos el pesaje de los ingredientes.

Colocar el agua y azúcar en olla en cocción por alrededor de 15 minutos hasta obtener punto de miel; una vez obtenido este punto se añade la pasta de cacao, dejando en cocción por unos 5 minutos más, teniendo una mezcla homogénea del almíbar. Este almíbar se deja enfriar de 3-5 minutos

La mezcla se procede a filtrar para evitar sedimentos en el producto final.

Obtenido el producto ya filtrado, procedimos a mezclarlo con el ron blanco.

Dejar reposar 10-15 días para que se homogenice y se aromatice el licor, se deja a temperatura ambiente y lugar oscuro.

Licor de Crema de Cacao

Ingredientes:

-Ingredientes para el licor

- 1 taza de ron blanco
- 1 taza de leche condensada
- 1/2 taza de pasta de cacao

-Ingredientes para la crema

- 1 taza de leche
- 1 cucharada de fécula maíz
- 3 cucharadas de azúcar refinada
- 1 cucharada de esencia de vainilla



Procedimiento:

-Preparación de la crema

Colocar en la licuadora la leche, la esencia de vainilla, el azúcar, la fécula de maíz, mezclar hasta combinar homogéneamente todos los ingredientes. Vaciar la mezcla en una olla y cocinar a fuego medio, sin dejar de mover hasta formar una crema espesa. Pasar la crema por un colador y colocar en recipiente tapándola con una lámina de plástico film para evitar que se le forme una costra y refrigerarla por dos horas.

-Preparación del licor con la crema de cacao

Vierte en la licuadora la crema fría junto con el ron, la pasta de cacao y la leche condensada, licuar hasta tener una mezcla cremosa.

Conserva el licor de crema de cacao en una botella de vidrio en el refrigerador y agitarlo muy bien antes de servirlo.

Té de Cáscara de Cacao

Ingredientes:

-Cacao seco (fermentado)



Procedimiento:

Se pesa el cacao seco-fermentado para obtener un peso total a procesar. El grano de cacao se coloca en un sartén previamente precalentado, esto con el objetivo de tener calor más homogéneo y reducir el tiempo de tostado, los granos de cacao se mueven constantemente para tener un grano uniforme en el tostado, el tiempo de tostado. El tiempo de tostado aproximado es de 15-20 min (se escucharán los granos crujir).

El grano de cacao tostado se deja reposar en bandejas para que se enfríe, por un tiempo estimado de 15 minutos. El grano de cacao frío se procede a descascarillar para obtener cáscara limpia, para realizar el té de cáscara de cacao.

Para la infusión se ocupa 2 tazas de agua y 10 gramos de cáscara de cacao limpia.

Las cáscaras de cacao limpias se colocan en una taza, seguidamente se vierte el agua a 100°C, dejándolo en reposo de 3-5 minutos para obtener todas las propiedades organolépticas y nutricionales. Una vez pasado el tiempo de 3-5 minutos se procede a filtrar y/colar, teniendo como resultado el té libre de partículas. Listo para degustar.

Recomendación: El cacao utilizado para el proceso de té, preferiblemente se recomienda fermentado y no lavado, ya que puede perder su sabor.

Para la cocción e infusión, existen dos procedimientos:

- Cocción directa: Agua+cáscara de cacao.
- Infusión: Cáscara de cacao-Añadiéndole agua.

Yogurt de Café

Ingredientes:

- ½ litro de leche
- 1 ½ cucharadas de café instantáneo
- 3 cucharadas de yogurt natural
- 5 cucharadas de azúcar



Características Organolépticas:

Color: Achocolatado

Sabor: Agrio y amargo del café

Olor: Yogurt y café

Procedimiento:

Mezclar la leche con el yogurt, mezclar durante 3 a 5 minutos. Posterior se deja en reposo durante 6 a 8 horas.

Durante este proceso no mover la leche. Se revisa hasta que dé punto de coagulo. A este primer paso se le llama incubación.

El momento óptimo para agitar el yogurt es cuando se presenta en forma de coagulo, bastante sólido y sin suero, la agitación debe ser suave.

En un tazón aparte se mezcla el azúcar con una cucharada del yogurt inoculado hasta que la azúcar se incorpore al yogurt, seguido se le añade el café instantáneo moverlo constantemente hasta que quede como espuma o una consistencia pastosa.

Posterior la mezcla de café y azúcar se le añade al resto del yogurt inoculado.

Esta listo para degustarlo.

Recomendación: Se puede sustituir el café instantáneo por café expresso en polvo o café expresso líquido aproximadamente 1 cucharada para que el yogurt tome sabor a café.

Mermelada de Cacao con Papaya

Ingredientes:

- ½ libra de papaya
- 11 cucharadas de azúcar
- 1 ½ cucharadas de pasta de cacao
- ½ taza de agua a temperatura ambiente
- 1 taza de agua caliente



Procedimiento:

Se corta la fruta en trozos y se coloca en una olla con ½ taza agua, se pone a cocción a temperatura media, hasta que esté blanda, esperamos que enfríe, posterior se licúa para reducir a un puré.

En un recipiente colocamos el azúcar, la pasta de cacao disuelta en la taza de agua caliente. Batir constantemente hasta que se forme una pasta de consistencia uniforme.

Mezclar el puré de fruta con la preparación de la pasta de cacao y colocarlo nuevamente en una olla, cocinando a fuego medio por 30-40 minutos, para permitir que el azúcar se caramelicé y se dé el punto de mermelada con el color y el aroma que se desea.

Se envasa en bolsa grado alimenticio y se realiza sellado al vacío y se conserva en el refrigerador.

Recomendación: La mermelada se puede realizar con cualquier otra fruta de temporada siempre y cuando tenga bastante pulpa para que al momento de reducir sus partículas pueda la mermelada tener un mejor sabor penetrando el cacao/chocolate y la fruta.

Bombones de chocolate

Ingredientes:

-Ingredientes para el Chocolate

- ½ libra de cacao seco fermentado
- 1 taza de azúcar glas
- 2 cucharadas de leche en polvo

-Ingredientes para la Jalea

- 1 piña pequeña
- 4 rajas de canela
- 1 taza de azúcar
- De 3 a 5 gotas de jugo de limón
o 1 punta de cuchillo de ácido cítrico
(0.5 gramos)



Procedimiento de la Jalea:

Se lava la piña con abundante agua, procurando retirar cualquier suciedad externa que comprometa la calidad del producto final.

Se pela la piña retirando la cáscara y los ojitos que contiene la pulpa, así como el centro o corazón de la misma, luego se corta en trozos pequeños.

Se coloca en la licuadora sin agregar agua y se licua hasta que quede fina.

Se pesa la cantidad de pulpa obtenida y se pesa el 50% de azúcar.

Se coloca la pulpa de la piña en una olla, se le agrega el azúcar y la canela, pasado 5 minutos de cocción agregamos el ácido cítrico o jugo de limón, luego se lleva a fuego lento hasta que esta espese y tome la consistencia espesa de una jalea. Se puede hacer la prueba de una gota de jalea en un vaso de agua, si esta no se deshace, está lista. Dejamos reservar la jalea para que tome consistencia sólida y sea más fácil de agregar al bombón.

Bombones de chocolate

Procedimiento del Bombón de Chocolate:

Se coloca nibs (cacao tostado pelado) en la balanza digital para obtener una cantidad a procesar.

Los nibs se pasan por el molino hasta obtener la pasta. Se pesa la pasta para obtener la cantidad a procesar.

Para el azúcar glas se muele el azúcar blanco refinado en una licuadora (completamente seca) hasta obtener la consistencia fina (en polvo). Se tamiza para garantizar el mismo tamaño de partícula.

Una vez pesados todos los ingredientes (pasta, azúcar y leche), se procede a mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

La mezcla (pasta + azúcar + leche en polvo) se procede a moler hasta obtener el chocolate semi-líquido. La cantidad de molidas dependerá del tipo de molino.

Se dispersa un poco de chocolate líquido en los moldes para crear una cobertura en la parte inferior. Se deja en congelación hasta obtener una consistencia firme (15-20 minutos aproximadamente). Se vierte jalea en medio de la cobertura inferior (aproximadamente $\frac{1}{2}$ cucharadita) y se sella con otra cobertura de chocolate en la parte superior. Se vuelve a refrigerar hasta obtener una consistencia firme o sólida.

Se procede a retirar los bombones de forma manual y se empacan en papel encerado y/o aluminio.



Observaciones:

La formulación dependerá del tipo de mercado que va dirigido. Las opciones pueden ser 50% pasta de cacao y 50% de azúcar, 75/25, 80/20 etc., 40% de cacao y 40% azúcar y 20% de leche en polvo.

Recomendación: La jalea debe quedar bastante fina para que pueda agregarse al bombón.

Para agregar la jalea a los bombones puede utilizarse una manga pastelera o como opción bolsas de hielo para hacer un vertido más rápido y limpio.

Flan de Cacao

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 sobre de flan de vainilla
- 6 rajas de canela
- 1 cucharada de cacao
en polvo o pasta de cacao
- ½ taza de azúcar



Procedimiento:

En una olla se vierte la leche y la canela, y se calienta a fuego medio. Posterior se agrega el flan de vainilla removiendo constantemente.

Posterior se agrega el cacao en polvo, se deja en cocción hasta que llegue a ebullición.

Se vierte en un recipiente y deja reposar en la refrigeradora hasta que este frío. Desmoldar y servir. Puedes decorar con chocolate líquido.

Lista para degustar.

Gelatina de Café

Ingredientes:

- 2 cucharadas de café instantáneo (3 sobres)
- 2 ½ taza de agua
- 6 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de gelatina simple
- 6 rajas de canela



Procedimiento:

Se diluye la gelatina en ½ taza de agua tibia, eliminando todos los grumos.

En una olla se pone a fuego lento 2 tazas de agua con el café instantáneo y el azúcar, se remueve la preparación y se añade la gelatina hidratada con anterioridad.

Se deja enfriar y se coloca en la refrigeradora por 15 minutos hasta que cuaje.

Nota:

Agregar la leche condensada como adorno y listo para servir.

Jabón de Café

Ingredientes:

- 1 cucharada de café instantáneo
(puede sustituirse con café expresso)
- 1 taza de glicerina en barra
- ½ taza de café granulado
- 1 cucharada de aceite esencial de vainilla
- 2 cucharadas de aceite de ajonjolí



Procedimiento:

Se inicia con el pesado de cada uno de los ingredientes a utilizar.

Se coloca la glicerina en baño maría hasta derretir por completo.

Una vez disuelta por completo la glicerina se procede a adicionar el café instantáneo se agita para que se mezcle bien con la glicerina y quede homogéneo, posterior se adiciona el aceite esencial de vainilla.

Se procede a untar el aceite de ajonjolí en los moldes a utilizar y se coloca una capa de café granulado.

Vertimos la mezcla preparada en los moldes realizamos una capa fina de mezcla luego una capa de café granulado y luego otra capa de mezcla. Recordar que al final se atomiza un poco de alcohol utilizando un spray, para evitar la formación burbujas en la última capa del jabón.

Recomendación: La glicerina puede sustituirse por el procedimiento de obtención de jabón a partir de soda caustica y posterior continuar agregando el café instantáneo o café expresso, desmoldar con capas de café molido y mezcla de jabón.

Exfoliante de Café para la Piel

Ingredientes:

- 3 cucharadas de café granulado
- 1 cucharada de aceite de preferencia
(oliva, coco, almendras o el que esté a su alcance)
- 1 cucharada de azúcar



Procedimiento:

Mezclamos primero los ingredientes secos (café molido y azúcar), y luego agregamos poco a poco el aceite.

Si deseas hacer mayor cantidad, reservarla refrigerada y utilizarla cuando prefiera.

Vida útil 15 días.

Bálsamo de cacao

Ingredientes:

- 2 cucharadas de cera de abeja
- 4 cucharadas de aceite de ajonjolí
- ½ cucharada de manteca de cacao
(liquida previamente en baño maría)
- 8 gotas de miel de abeja
- 1 cápsula de vitamina E



Procedimiento:

Se pesan todos los ingredientes a utilizar.

La cera de abeja (sólida), se corta en hojuela con apoyo de un cuchillo, para acelerar el proceso de derretido.

Se colocó una olla grande con suficiente agua para hervirla, dentro de la misma se coloca un tazón de acero se agrega la cera de abeja, una vez derretida (liquida), se agregan los demás ingredientes aceite de ajonjolí, manteca de cacao liquida, miel de abeja y vitamina E.

La mezcla diluida se agita constantemente hasta homogenizar el producto, se baja la llama del fuego. Diluida totalmente la mezcla y en caliente se procede a llenar los envases, esperar 10-15 minutos para que el producto se solidifique formándose el bálsamo de cacao.

Nota: Utilizar cera de abeja para uso cosmético y aceites de preferencia como coco, marango ajonjolí, almendras, extra virgen.

Previamente derretir la manteca de cacao en baño maría para obtener el aceite.



 Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

 **MEFCCA**
Ministerio de Economía y Finanzas
Comisión de Regulación de Comercio Exterior

