En este curso, conocerás las funciones de cada materia prima, equipo, condiciones y técnicas necesarias, así como los principales problemas a los que te puedes enfrentar y las posibles soluciones.

¡ VEN Y APRENDE CON NOSOTROS !

INFORMES E INSCRIPCIONES

Correo-e: info@zymmo.com.mx

www.zymmo.com.mx

ZYMMO
Alimentos

ZYMMO
Alimentos

Curso teoría del chocolate

MÉXICO D.F.

Curso teoría del chocolate

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Dirigido a participantes con conocimiento básico en el uso del chocolate. Ya cuentan con un negocio de chocolatería o tienen en mente uno y necesitan de conocimientos técnicos mayores que le permitan elaborar un producto o productos que cumplan con la legislación vigente mexicana, y requisitos de calidad e inocuidad. La maquila ya es a nivel pequeña empresa como mínimo.La inversión que planean implicará la adquisición de maquinaria además materia prima especializada.

OBJETIVO

al finalizar el curso, el participante aplicará conocimientos teóricos técnicos del chocolate, al obtener/ mejorar sus propios productos.

TEMARIO CURSO 100 % TEÓRICO

CACAO
*** Tipos de cacao**
*** Beneficiado**

DERIVADOS DE CACAO
Definiciones
Operaciones unitarias para la obtención

CHOCOLATE
*** Denominaciones comerciales**
*** Legislación aplicable**
***Fórmulas base**
*** Atributos para selección**
*** Recepción y almacenamiento**

ELABORACIÓN DE CHOCOLATE
Equipos y operaciones unitarias

MATERIAS PRIMAS ADICIONALES
*** Edulcorantes**
*** Lácteos**
*** Derivados de frutos**
*** Otros**

ADITIVOS
*** De sabor, color, emulsificantes y conservadores**

ATRIBUTOS DE CALIDAD DE CHOCOLATES
Vida de anaquel
Parámetros fisicoquímicos y microbiológicos

EQUIPO NECESARIO PARA EMPRENDIMIENTOS
*** De micro a grandes empresas**

MOLDES
*** Tipos, ventajas, desventajas**

TEMPERADO
*** Condiciones**
*** Curvas de temperado**
*** Beneficios**
*** Manual**
*** Temperado en mármol**
*** Temperado por sembrado**
*** Temperado baño María inverso**
*** Semiautomático (temperadora)**

BOMBONES DE CHOCOLATE
*** Variedades/ características**
*** Tipos de relleno (fondant, crema, gelificados, etc.)**
*** Moldeado**
***Uso de fondanera**

TRUFAS
*** Fórmulas base**
*** Conservación y vida de anaquel**
***Uso de boleadora**
***Uso de cortadora (guitarra)**

BASE FRUTOS SECOS
***Gianduja**
***Praliné**
***Pralin**
***Enjambres**

DECORACIÓN
*** Transfer**
*** Polvos**
*** Con chocolate**
*** Pigmentos**
*** Aereógrafo**
*** Otros**

LUGAR:

Cali No. 692, Col. Lindavista, C.P. 07300, Gustavo A. Madero México D.F.

HORARIO:

10:00—15:00 h

4 días

20 horas

PRECIO:

Impartido por personal con estudios en Química en alimentos, o Ingeniería bioquímica, con mínimo 8 años de experiencia en la industria del chocolate

INCLUYE:

- Material documental

*Puede extenderse

1) La fecha puede ser modificada si no se reúne el mínimo de participantes.

3) El grupo debe estar confirmado por lo menos 5 días antes de la fecha.