REPÚBLICA DEL CACAO

LIVRO DE RECEITAS

BEBIDAS



Certified B Corporation



REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nasceu em 2005 quando nossos fundadores equatorianos, os irmãos Chiriboga, entraram em uma loja de chocolate em Paris e pediram para experimentar o melhor chocolate do local. O assistente da loja trouxe-lhes o chocolate mais precioso que ele tinha.

Os irmãos, espantados e animados, não esconderam sua surpresa quando descobriram que o cacau neste chocolate especial vinha da conhecida região de Guayaquil. Apesar de conhecerem a história do cacau equatoriano, eles nunca souberam que nosso cacau era um dos melhores do mundo.

Na época, a República del Cacao nasceu com a missão de produzir o chocolate latino-americano mais autêntico de sua origem, protegendo o cacau fino de forma sustentável.

Desde então, tomamos passos fortes, com o lançamento de nossos chocolates de consumo em 2007 e nossa linha profissional em 2014. Hoje, nossos chocolates são distribuídos ao redor do mundo e estamos honrados em ser escolhidos por alguns dos melhores chefs do planeta.

O clima único do Equador e a extraordinária variedade e biodiversidade fornecem as condições perfeitas para o cultivo de cacau e temos orgulho de produzir o chocolate inteiramente na América Latina, usando apenas ingredientes locais.

Esperamos que você goste de nossos chocolates tanto quanto gostamos de criá los.

Obrigado por fazer parte de nossa jornada.

ÍNDICE

REPÚBLICA DEL CACAO	02
NOSSA CHEF CORPORATIVA	05
CATEGORIA BEBIDAS QUENTES	06
CATEGORIA BEBIDAS FRIAS	22
PORTFÓLIO DE PRODUTOS	42



CRIAMOS O CHOCOLATE LATINO-AMERICANO MAIS AUTÊNTICO DE MÃOS DADAS COM AS COMUNIDADES LOCAIS, DESENVOLVENDO A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE CACAU FINO EM SUA ORIGEM.

Ao longo do caminho de crescimento da República del Cacao para se tornar uma empresa do futuro, cumprimos com os mais altos padrões de desempenho social e ambiental, transparência e responsabilidade corporativa; buscando equilibrar os lucros com nosso propósito. Por isso, hoje recebemos a certificação B Corp, como reconhecimento por nossos esforços no desenvolvimento de um sistema econômico inclusivo, equitativo e sustentável para todos.

Certified B Corporation

MARCA LOCAL IMPACTO GLOBAL

social • ambiental • econômico

CRIAMOS CHOCOLATES BASEADOS EM 4 PILARES QUE GUIAM NOSSOS ESFORÇOS

• CACAU FINO • EXCELÊNCIA • COMUNIDADE • AUTENTICIDADE

Cacau Fino de Aroma de ALTA QUALIDADE produzido no Equador.

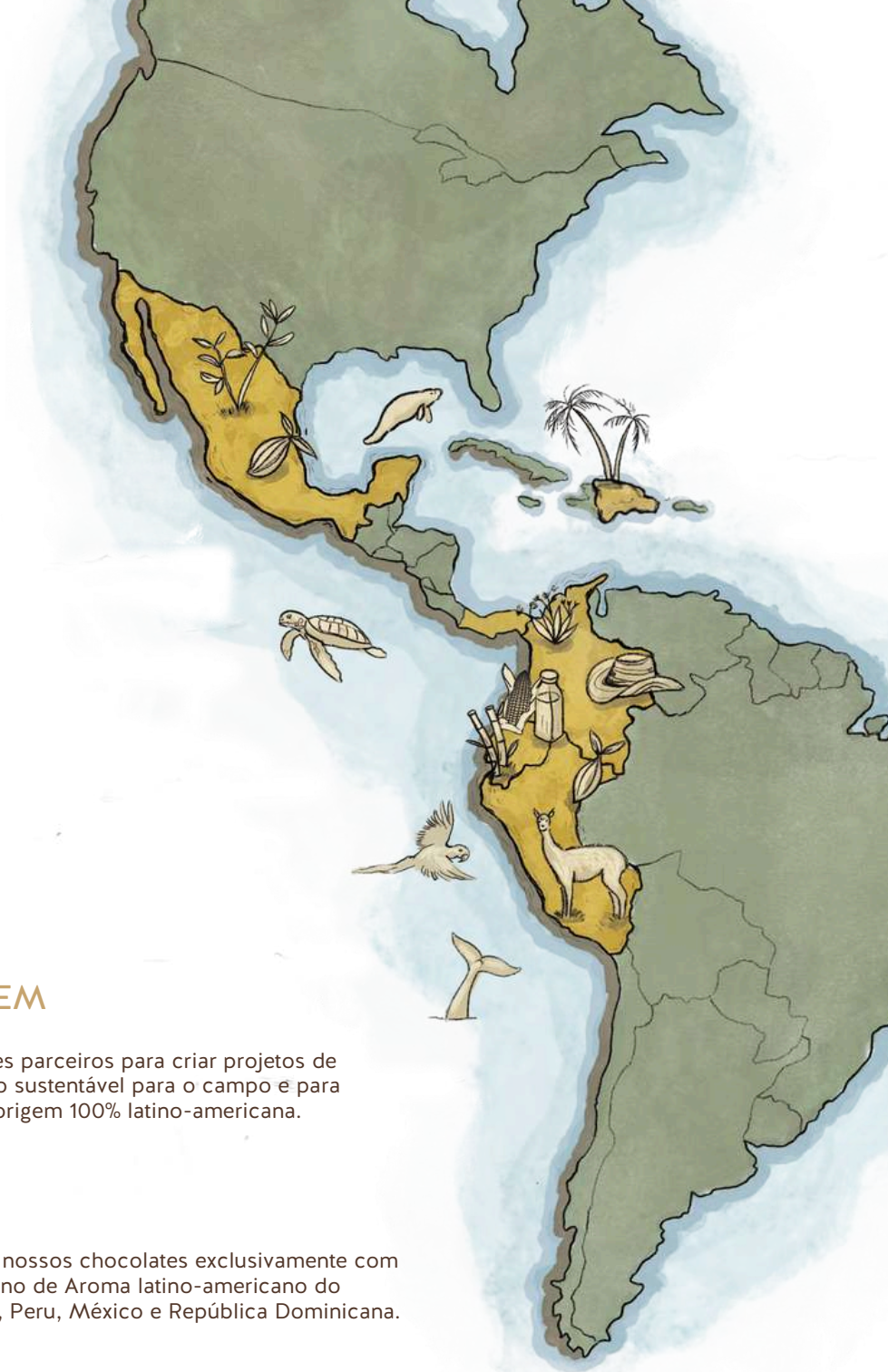
Somos uma EMPRESA CERTIFICADA B CORP. Estamos comprometidos em criar um chocolate latino-americano de excelência e impacto positivo, um chocolate com propósito.



SOMOS UMA MARCA LOCAL
Garantimos o desenvolvimento econômico da América Latina por meio de investimento local em infraestrutura e tecnologia, compra regional de cacau e ingredientes, produção local de chocolate efortalecimentodo intercâmbio de conhecimento.

COM IMPACTO GLOBAL
Nosso chocolate é produzido localmente com tecnologia de ponta e é consumido globalmente em mais de 20 países.

REPÚBLICA DEL CACAO



INGREDIENTES DE ORIGEM

Trabalhamos diretamente com produtores parceiros para criar projetos de impacto positivo que garantem um futuro sustentável para o campo e para o chocolate. Utilizamos ingredientes de origem 100% latino-americana.

Cacau Fino	Criamos nossos chocolates exclusivamente com Cacau Fino de Aroma latino-americano do Equador, Peru, México e República Dominicana.
Leite	Leite puro proveniente da Cordilheira dos Andes.
Panela	Cana-de-açúcar orgânica não refinada, obtida de plantações responsáveis localizadas no Chocó Andino do Equador.
Milho	Resgatamos esse grão ancestral, incorporando-o em uma de nossas receitas mais inovadoras. Colhido e adquirido de produtores latino-americanos, sem OGM.



ANDREA LÓPEZ

Chef Corporativa da República del Cacao

Andrea López é a Chef Corporativa para República del Cacao. Andrea tem um histórico de formação em instituições de renome a nível nacional e internacional, e também trabalhou em restaurantes importantes do Equador.

Andrea explora o uso de diferentes ingredientes locais e internacionais, para proporcionar sensações únicas e memoráveis em cada preparação. Sua criatividade e talento são refletidos nas diferentes criações para seus cursos e demonstrações, assim como nas receitas que exportamos para todos os mercados ao redor do mundo. Graças à sua paixão pelo ensino, ela percorre o mundo em treinamentos e eventos formando chefs da gastronomia doce sobre nossos produtos. Andrea é responsável por ministrar cursos e aulas magistrais local e internacionalmente, validar usos e aplicações de novos produtos, desenvolver receitas, e participar em eventos de marca.

"A confeitaria e chocolateria passaram de ser minha profissão para se tornar minha paixão e meu dia a dia. É o meio pelo qual posso expressar minha criatividade, minha forma de pensar e sentir. Eu me divirto, rio, me estresso, me preocupo, me surpreendo e descubro, tudo isso me encanta. A confeitaria e chocolateria agora fazem parte da minha vida e de quem eu sou."



CATEGORÍA

BEBIDAS CALIENTES



CHOCOLATE QUENTE CLÁSSICO

CATEGORIA **BEBIDAS QUENTES**

INGREDIENTES

CHOCOLATE QUENTE CLÁSSICO À SUA ESCOLHA

75g	Chocolate Amargo da República del Cacao à sua escolha
5g	Cacau em pó 22-24%
120ml	Água
120ml	Leite

MONTAGEM

300ml	Chocolate quente clássico
q/n	Selo de Chocolate Amargo Equador 56% Fluido

MODO DE PREPARO

CHOCOLATE QUENTE CLÁSSICO À SUA ESCOLHA

Em uma jarra de vapor, colocar o chocolate e o cacau em pó com os líquidos. Aquecer a mistura com a válvula de vapor da máquina de café até obter uma bebida homogênea e o leite começar a espumar.

Nota: Para fazer uma bebida sem lactose, substituir a água e o leite por leite de aveia ou qualquer outro leite vegetal.

MONTAGEM

Em uma xícara de cacau, despejar imediatamente o chocolate quente e colocar o selo de chocolate por cima, como decoração.

Decoração: próxima página

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

SELO DE CHOCOLATE

c/n Chocolate Negro Equador 56% Fluido
1u Selo de chocolate

MODO DE PREPARO

SELO DE CHOCOLATE

Colocar uma folha de papel guitarra sobre a bancada de mármore com um pouco de óleo. Pré-cristalizar o chocolate seguindo a seguinte curva de temperatura: 45 °C – 27 °C – 31 °C. Colocar uma gota de chocolate pré-cristalizado sobre a folha de papel guitarra e pressionar com o molde de chocolate congelado.

Nota: Manter o selo de chocolate num ultracongelador ou resfrie-a com spray comestível gelado.







Receita original:
Chef Andrea López



MOCHACCINO DE CHOCOLATE AMARGO 56%

CATEGORIA **BEBIDAS QUENTES**

INGREDIENTES

PARA O XAROPE BASE

- 200g Açúcar branco
- 100g Dextrose
- 80g Glucose DE 40
- 500g Água
- 3g Sal

PARA O XAROPE DE CHOCOLATE NEGRO 56%

- 495g Chocolate Amargo Equador 56%
- 500g Xarope base
- 30g Cacau em pó 22-24%

PARA O MOCHACCINO DE CHOCOLATE AMARGO EQUADOR 56%

- 1u Espresso duplo (18g de café moido - 30 seg - 60ml)
- 30g Xarope de Chocolate Amargo Equador 56%
- 100g Leite ou bebida vegetal
- c/n Decoração de chocolate amargo e nibs de cacau

MODO DE PREPARO

PARA O XAROPE BASE

Colocar todos os ingredientes em uma panela e cozinhar até levantar fervura. Resfriar imediatamente e conservar sob refrigeração.

Nota: Para criar novos sabores, infusionar previamente a água com ervas, chá ou especiarias. Para obter um xarope com aroma de baunilha, adicionar 1 fava de baunilha e cozinhar todo junto.

PARA O XAROPE DE CHOCOLATE NEGRO 56%

Aquecer o xarope a 60°C e adicione-o ao chocolate e ao cacau em pó. Aperfeiçoar a emulsão utilizando um mixer de imersão.

PARA O MOCHACCINO DE CHOCOLATE AMARGO EQUADOR 56%

Em uma xícara ou em um copo de sua preferência, colocar o xarope e, em seguida, o leite espumado. Despejar delicadamente o espresso duplo no centro, procurando manter as camadas separadas. Finalizar com a decoração de chocolate.

Para arte latte: Despejar o xarope e o espresso duplo simultaneamente em uma xícara. Misturar até que os ingredientes estejam completamente incorporados e, em seguida, adicionar o leite espumado, formando o latte art.

Decoração: próxima página

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

ESPIRAL DE CHOCOLATE E NIBS DE CACAU

c/n Chocolate Amargo Equador 56% Fluido
c/n Nibs de cacau Equador

MODO DE PREPARO

ESPIRAL DE CHOCOLATE E NIBS DE CACAU

Em um processador de alimentos, triturar os nibs de cacau até obter pedaços menores e distribua-os em uma assadeira. Pré-cristalizar o chocolate seguindo a seguinte curva de temperatura: 45°C – 27°C – 31°C. Colocar o chocolate pré-cristalizado em um saco de confeitar e formar uma espiral sobre os nibs triturados. Quando a espiral estiver cristalizada, retire-a cuidadosamente e continue formando outras espirais.

Nota: Para obter uma forma redonda precisa, utilizar um cortador circular com o diâmetro desejado e pressione-o levemente sobre os nibs triturados. Esse procedimento criará uma guia para formar peças do mesmo tamanho.







Receita original:
Chef Andrea López



INFUSÃO QUENTE DE CASCA DE CACAU

CATEGORIA BEBIDAS QUENTES

INGREDIENTES

PARA A INFUSÃO QUENTE DE CASCA DE CACAU

- 50g Casca de cacau
- 1000g Água
- 2u Casca de laranja
- 3u Cravos
- 5u Pimenta doce
- 1u Anis estrelado

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- q/n Infusão quente de casca de cacau
- q/n Anis estrelado

MODO DE PREPARO

PARA A INFUSÃO QUENTE DE CASCA DE CACAU

Colocar a água para ferver em uma panela. Fora do fogo, adicionar a casca de cacau, a casca de laranja, as especiarias e deixar descansar por 10 minutos para infusionar. Coar o líquido usando um pano de linho e use.

Nota:
-Adicionar 10g de mel por cada 250ml de infusão quente para adoçar a bebida.
-Para fazer uma bebida de sabor diferente, substituir a casca de laranja por qualquer outro cítrico ou qualquer outra casca de fruta como maçã, casca de abacaxi. A ideia é reutilizar as cascas que muitas vezes sobram.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Em uma xícara, colocar imediatamente a bebida quente de casca de cacau infusionada coada e um anis estrelado por cima como decoração.

Receita original:
Chef Andrea López



INFUSÃO QUENTE DE NIBS DE CACAU

CATEGORIA **BEBIDAS QUENTES**

INGREDIENTES

INFUSÃO QUENTE DE NIBS DE CACAU

200g Nibs de cacau
1000g Água

MODO DE PREPARO

INFUSÃO QUENTE DE NIBS DE CACAU

Combinar todos os ingredientes em uma panela e aquecer até ferver. Retirar do fogo e deixar a água descansar por 20 minutos, para que seja infundida. Coar. Resfriar imediatamente e conservar no refrigerador.

MONTAGEM

Colocar a infusão em uma jarra para espumar leite e aquecer a mistura utilizando a válvula de vapor da máquina de café. Servir imediatamente.

Notas:
-Perfil sensorial: A infusão quente de nibs apresenta um sabor mais ácido e amargo.
-Reserve os nibs e deixe-os secar no forno durante 2-3 horas, a 85°C. Eles perderão um pouco do sabor, mas poderão ser reutilizados em qualquer outra preparação.

Receita original:
Chef Andrea López



CHOCOLATE QUENTE LATINO COM ESPECIARIAS REPÚBLICA DOMINICANA 62%

CATEGORIA BEBIDAS QUENTES

INGREDIENTES

PARA A MISTURA DE ESPECIARIAS QUENTES

- 3u Pó de cravo
- 5u Pimenta doce
- 2g Pó de chili
- 2g Pimenta rosa
- 5g Pó de canela

PARA A BEBIDA

- 84g Chocolate Amargo República Dominicana 62%
- 3g Mistura de especiarias quentes
- 120ml Água
- 120ml Leite
- 50g Purê de framboesa (Adamance)

MONTAGEM

- 300ml Chocolate quente latino com especiarias República Dominicana 62%

MODO DE PREPARO

PARA A MISTURA DE ESPECIARIAS QUENTES

Misture tudo e triture até obter um pó fino. Reserve.

PARA A BEBIDA

Em uma jarra de vapor, colocar o chocolate e o pó de especiarias quentes com os líquidos. Aquecer a mistura com a válvula de vapor da máquina de café até obter uma bebida homogênea e o leite começar a espumar.

Nota:
-O purê de fruta pode ser substituído por qualquer outro que combine com as notas de sabor do chocolate.
-Para fazer uma bebida sem fruta, basta deixar de fora o purê da receita.
-A quantidade de mistura de especiarias quentes na bebida pode ser ajustada à intensidade desejada.

MONTAGEM

Colocar a bebida quente em uma xícara de sua escolha, colocar um stencil por cima da xícara e polvilhar o cacau em pó para formar o design desejado.

Decoração: próxima página

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

ESTÊNCIL DE CHILI

q/n Folhas de acetato
q/n Cacau em pó 22–24%

MODO DE PREPARO

ESTÊNCIL DE CHILI

Cortar a folha de acetato em formato circular, com o mesmo diâmetro da xícara. Em seguida, recortar o desenho da pimenta. Colocar o estêncil sobre o chocolate quente com pimenta e polvilhar o cacau em pó utilizando uma peneira fina. Retirar o estêncil com muito cuidado.







Receita original:
Chef Andrea López





CATEGORIA

BEBIDAS FRIAS



CHOCOLATE FRIO CLÁSSICO

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

PARA O CHOCOLATE FRIO CLÁSSICO À SUA ESCOLHA

75g	Chocolate Amargo da República del Cacao à sua escolha
5g	Cacau em pó 22-24%
120ml	Água
120ml	Leite

PARA O XAROPE DE CHOCOLATE AMARGO 56%

495g	Chocolate Amargo Equador 56%
500g	Xarope base (pg. 12)
30g	Cacau em pó 22-24%

MONTAGEM

q/n	Xarope de chocolate amargo 56%
q/n	Nibs de cacau (triturados)
300ml	Chocolate frio clássico

MODO DE PREPARO

PARA O CHOCOLATE FRIO CLÁSSICO À SUA ESCOLHA

Em uma jarra de vapor, colocar o chocolate e o cacau em pó com os líquidos. Aquecer a mistura com a válvula de vapor da máquina de café até obter uma bebida homogênea e o leite começar a espumar.

Nota: Para fazer uma bebida sem lactose, substituir a água e o leite por leite de aveia ou qualquer outro leite vegetal.

PARA O XAROPE DE CHOCOLATE AMARGO 56%

Aquecer o xarope a 60°C, adicione-o ao chocolate e ao cacau em pó e aperfeiçoar a emulsão com um mixer de imersão.

MONTAGEM

Mergulhar a borda de um copo longo em água e cubrir com os nibs triturados, despejar ao redor do copo o xarope de chocolate com a ajuda de uma garrafa de esguicho, adicionar cubos de gelo e a bebida de chocolate.

Decoração: próxima página

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

DECORAÇÕES DE CHOCOLATE

c/n Folhas de transerência
c/n Chocolate Amargo Equador 56% Fluido

MODO DE PREPARO

DECORAÇÕES DE CHOCOLATE

Pré-cristalizar o chocolate seguindo a seguinte curva de temperatura: 45°C – 27°C – 31°C. Cubrir a folha de transferência com uma camada fina de chocolate. Cortar no formato desejado e dar um formato ondulado usando um rolo. Cristalizar e desenformar.







Receita original:
Chef Andrea López



INFUSÃO FRIA DE CASCA DE CACAU

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

PARA A INFUSÃO FRIA DE CASCA DE CACAU

50g	Casca de cacau
1000g	Água
2u	Casca de laranja
3u	Cravos
5u	Pimenta doce
1u	Anis estrelado

MONTAGEM

q/n	Infusão fria de casca de cacau
q/n	Laranja desidratadas

MODO DE PREPARO

PARA A INFUSÃO FRIA DE CASCA DE CACAU

Colocar a água para ferver em uma panela. Fora do fogo, adicionar a casca de cacau, a casca de laranja, as especiarias e deixe descansar por 10 minutos para infusionar. Coar o líquido usando um pano de linho e use.

Nota:
-Adicionar 10g de mel por cada 250ml de infusão fria para adoçar a bebida.
-Para fazer uma bebida de sabor diferente, substituir a casca de laranja por qualquer outro cítrico ou qualquer outra casca de fruta como maçã, casca de abacaxi. A ideia é reutilizar as cascas que muitas vezes sobram.
-Para um sabor cítrico, adicionar 50g de suco de qualquer fruta com 150g de infusão e 10g de mel.

MONTAGEM

Em um copo longo, adicionar cubos de gelo, a bebida de casca de cacau infusionada coada e decorar com uma fatia de laranja desidratada.

Decoração: próxima página

Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

LARANJA DESIDRATADA

1u Laranja
100g Açúcar

MODO DE PREPARO

NARANJA DESHIDRATADA

Cortar a laranja em fatias finas e coloque-as sobre uma assadeira forrada com uma folha de silicone. Polvilhar açúcar sobre todas as fatias de laranja e desidrate-as no forno a 85°C durante 3-4 horas. Como alternativa, coloque-as durante toda a noite em uma estufa ou utilize um desidratador.







Receita original:
Chef Andrea López



INFUSÃO FRIA DE NIBS DE CACAU

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

INFUSÃO FRIA DE NIBS DE CACAU

200g	Nibs de cacau
1000g	Água

MONTAGEM E DECORAÇÃO

200ml	Infusão fria de nibs de cacau
q/n	Nibs de cacau (trituradas)
q/n	Cubos de gelo

MODO DE PREPARO

INFUSÃO FRIA DE NIBS DE CACAU

Torre os nibs no forno durante 15 minutos, a 150 °C, e adicione-os à água fria. Deixe a mistura descansar durante 24 horas no refrigerador e, em seguida, coe.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Mergulhar a borda de um copo alto na água e cubra-a com os nibs triturados, adicionar cubos de gelo e a infusão fria.

Notas:

-Se uma fina camada de manteiga de cacau se formar na superfície da infusão, colocar filme plástico em contato direto com o líquido e retire-o em seguida. Utilizar a infusão obtida.

-Perfil sensorial: A infusão fria de nibs realça as notas tostadas e de cacau.

-Reservar os nibs e deixe-os secar no forno durante 2-3 horas, a 85°C. Eles perderão um pouco do sabor, mas poderão ser reutilizados em qualquer outra preparação.

Receita original:
Chef Andrea López


REPÚBLICA
DEL CACAO

MOCHA GRANITADO DE CHOCOLATE BRANCO 31%

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

PARA A BEBIDA DE MOCHA GRATINADO DE CHOCOLATE BRANCO EQUADOR 31%

1u	Longo duplo espresso (18g de café moído – 35seg - 85ml)
50g	Chocolate Branco Equador 31%
170g	Cubos de gelo

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 31% E BAUNILHA

MISTURA À BASE DE AMIDO PARA CHOCOLATES BRANCOS

270g	Leite integral
8g	Amido de batata
½u	Fava de baunilha

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 31%

250g	Mistura à base de amido
150g	Creme 35% de gordura
3g	Gelatina em pó 220°B
195g	Chocolate Branco Equador 31%

MONTAGEM E DECORAÇÃO

300ml	Mocha gratinado de Chocolate Branco Equador 31%
80g	Ganache batida de Chocolate Branco Equador 31%
1u	Decoração de Chocolate Branco Equador 31%

MODO DE PREPARO

PARA A BEBIDA DE MOCHA GRATINADO DE CHOCOLATE BRANCO EQUADOR 31%

Misturar o espresso duplo quente com o chocolate branco até derreter completamente, adicionar os cubos de gelo e misturar novamente até obter uma textura congelada/lamacenta.

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 31% E BAUNILHA

MISTURA À BASE DE AMIDO PARA CHOCOLATES BRANCOS

Misturar uma pequena quantidade de leite frio com o amido de batata e reserve. Aquecer o restante do leite com as sementes/fava de baunilha a 85/90°C. Despejar um pouco do leite quente na mistura de leite frio e amido. Colocar tudo na panela e leve à fervura.

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 31%

Pesar a quantidade de mistura quente à base de amido necessária para a receita e adicionar a gelatina hidratada em 5 vezes seu peso em água e deixar derreter. Usar uma espátula de borracha para emulsificar aos poucos com o chocolate parcialmente derretido. Misturar com um mixer de imersão até emulsificar perfeitamente. Adicionar o creme frio e emulsificar novamente com um mixer de imersão. Deixar descansar na geladeira, idealmente por 12 horas a 4°C. Bater até que a textura esteja consistente o suficiente para usar em um saco de confeitar ou com uma espátula.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Em um copo, colocar a bebida congelada, a ganache batida por cima e a decoração.

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López



MOCHA GRANITADO DE CHOCOLATE BRANCO 33% COM MILHO TOSTADO

CATEGORIA BEBIDAS FRIAS

INGREDIENTES

PARA OS CUBOS DE GELO DE MILHO

300g	Milho amarelo
1000g	Água

PARA A BEBIDA DE MOCHA GRANITADO DE CHOCOLATE BRANCO 33% COM MILHO TOSTADO

1u - 85ml	Longo espresso duplo (18g de café moído - 35seg – 85ml)
50g	Chocolate Branco Equador 33% com Milho Tostado
170g	Cubos de gelo de milho

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 33% E BAUNILHA

MISTURA À BASE DE AMIDO PARA CHOCOLATES BRANCOS

270g	Leite integral
8g	Amido de batata
½u	Fava de baunilha

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 33%

250g	Mistura à base de amido
150g	Creme 35% de gordura
3g	Gelatina em pó 220°B
185g	Chocolate Branco Equador 33% com Milho Tostado

MONTAGEM E DECORAÇÃO

300ml	Bebida de mocha granitado de chocolate branco 33% e milho tostado
80g	Ganache batida de chocolate branco 33%
q/n	Milho crocante
1u	Pipoca caramelizada

MODO DE PREPARO

PARA OS CUBOS DE GELO DE MILHO

Grelhar o milho até que esteja cozido e caramelizado. Retirar todos os grãos e misturar bem com a água. Coar e colocar em moldes de cubos de gelo, congelar e desenformar. Reservar no congelador.
Nota: É possível usar milho amarelo enlatado.

PARA A BEBIDA DE MOCHA GRANITADO DE CHOCOLATE BRANCO 33% COM MILHO TOSTADO

Misturar o espresso duplo quente com o chocolate branco até derreter completamente, adicionar os cubos de gelo e misturar novamente até obter uma textura congelada/lamacenta.

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 33% E BAUNILHA

MISTURA À BASE DE AMIDO PARA CHOCOLATES BRANCOS

Misturar uma pequena quantidade de leite frio com o amido de batata e reservar. Aquecer o restante do leite com a fava de baunilha a 85/90°C. Despejar um pouco do leite quente na mistura de leite frio e amido. Colocar tudo na panela e leve à fervura.

GANACHE BATIDA DE CHOCOLATE BRANCO 33%

Pesar a quantidade de mistura quente à base de amido necessária para a receita e adicionar a gelatina hidratada em 5 vezes seu peso em água e deixar derreter. Usar uma espátula de borracha para emulsificar aos poucos com o chocolate parcialmente derretido. Misturar com um mixer de imersão até emulsificar perfeitamente. Adicionar o creme frio e emulsificar novamente com um mixer de imersão. Deixar descansar na geladeira, idealmente por 12 horas a 4°C. Bater até que a textura esteja consistente o suficiente para usar em um saco de confeitar ou com uma espátula.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Em um copo, colocar a bebida granitada, a ganache batida por cima e a decoração.

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López



AFFOGATO DE AVELÃ

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

PARA O SORVETE EQUADOR

316g	Chocolate Amargo Equador 65%
1290g	Leite integral
72g	Leite em pó 0% gordura
140g	Sacarose
120g	Pó de glicose
40g	Açúcar invertido
10g	Creme 35% gordura
8g	Estabilizante de sorbete
350g	Praliné crocante de amêndoa e avelã

MONTAGEM E DECORAÇÃO

1 scoop	Sorvete Equador
10g	Avelã torrada
1u	Espresso

MODO DE PREPARO

PARA O SORVETE EQUADOR

Pesar cuidadosamente todos os ingredientes, separando 10% do peso total do açúcar para misturar com o estabilizante. Proceder na seguinte ordem:

-Despejar a água ou leite em uma panela ou pasteurizador.
-A 25°C, adicionar o leite em pó.
-A 30°C, adicionar os açúcares (açúcar, pó de glicose e açúcar invertido), menos os 10% do açúcar para misturar com o estabilizante.
-A 40°C, incorporar as gorduras: o creme e chocolate.
-Usar cuidadosamente um mixer de imersão para uma melhor emulsão, tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.
-A 45°C, terminar de incorporar os ingredientes adicionando a mistura de estabilizante com os 10% restantes do açúcar.
-Pasteurizar a 85°C por 2 minutos e depois resfrie rapidamente a mistura a 4°C.
-Homogeneizar a mistura com um mixer de imersão.
-Deixar a mistura maturar por pelo menos 12 horas.
-Misturar e bater a -6/-10°C.
-Enquanto arruma o sorvete, variar com o praliné crocante.
-Congelamento rápido a -30°C por 10min.
-Armazenar no congelador a -18°C.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Em uma xícara, colocar o scoop de sorvete, despejar o espresso e servir imediatamente.

PRODUTOS NESTA RECEITA



Receita original:
Chef Andrea López



LIMONADA DE NIBS DE CACAU

CATEGORIA **BEBIDAS FRIAS**

INGREDIENTES

PARA A INFUSÃO FRIA DE NIBS DE CACAU

200g	Nibs de Cacau
1000g	Água

PARA O XAROPE SIMPLES

250g	Açúcar branco
250g	Água
q/n	Casca de limão (dos limões usados para extrair o suco)

MONTAGEM E DECORAÇÃO

300ml	Infusão de nibs de cacau
100ml	Suco de limão
100ml	Xarope simples
2u	Nougatine de nibs de cacau

MODO DE PREPARO

PARA A INFUSÃO FRIA DE NIBS DE CACAU

Torrar os nibs no forno por 15 minutos a 150°C e adicione-os à água fria. Deixar a mistura na geladeira por 24 horas e coar.

Nota: Guardar os nibs e deixe-os secar no forno por 1-2 horas a 90°C, use-os na nougatine.

PARA O XAROPE SIMPLES

Combinar tudo em uma panela e cozinhar até o ponto de fervura. Resfriar imediatamente e guardar na geladeira.

MONTAGEM E DECORAÇÃO

Misturar a infusão de nibs com o suco de limão e o xarope simples (em jarra ou em coqueteleira). Despejar gelo em um copo longo, adicionar a limonada de nibs e colocar por cima a nougatine de nibs como decoração.

Nota: Dependendo da acidez do suco de limão, adaptar a quantidade do suco e do xarope simples.

Decoração: próxima página

Receita original:
Chef Andrea López

INGREDIENTES

PARA A NOUGATINE DE NIBS

- 125g Manteiga sem sal
- 50g Glicose DE40
- 10g Água
- 150g Açúcar branco
- 2,5g Pectina NH
- 175g Nibs de cacau triturados (usados para infusão)

MODO DE PREPARO

PARA A NOUGATINE DE NIBS

Em uma panela, misturar o açúcar e a pectina, seguido pela manteiga, glicose e água. Cozinhar a mistura até o ponto de fervura, fora do fogo adicionar os nibs de cacau. Espalhar a mistura em círculos sobre um tapete de silicone e cozinhar a 190°C por 12 minutos. Esfriar, cortar em pedaços e usar.







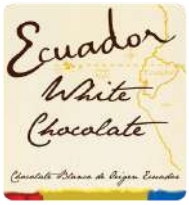
Receita original:
Chef Andrea López



PORTFÓLIO DE
PRODUTOS

PORTFÓLIO DE PRODUTOS

1



BRANCO
ORIGEM ÚNICA
CREMOSO



2



RECEITA ÚNICA
MILHO TORRADO
COR CARAMELO



3



CACAU INTENSO
AMARGO
BAIXA FLUIDEZ



4



CACAU
VERSÁTIL
PARA COBERTURA



5



RAPADURA AÇÚCAR ORGÁNICO
ESPECIADO
CACAU



6



FRUTOS MADUROS
CACAU
ACIDEZ



7



FLUIDO
VERSÁTIL
NOTAS FRUTADAS E TOSTADAS



8



FORTE SABOR DE CACAU
FRUTOS SECOS
ALCALINO



REPÚBLICA DEL CACAO

www.republicadelcacao.com

republicadelcacao

Certified B Corporation

MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL

social • ambiental • econômico