REPÚBLICA DEL CACAO

# RECETARIO

# BEBIDAS



Certified B Corporation



# REPÚBLICA DEL CACAO

República del Cacao nació en el 2005 cuando nuestros fundadores ecuatorianos, los hermanos Chiriboga, entraron a una tienda de chocolate en París y pidieron probar el chocolate más fino del lugar. El asistente de la tienda les trajo el chocolate más preciado que tenía.

Los hermanos, maravillados y emocionados, no escondieron su sorpresa al descubrir que el cacao de este chocolate tan especial provenía de la muy conocida región de Guayaquil en su país Ecuador. A pesar de conocer la historia cacaotera del Ecuador, ellos nunca estuvieron al tanto de que nuestro cacao era uno de los mejores en el mundo y que además era usado para producir los mejores chocolates finos.

En ese momento nació República del Cacao con el propósito de producir el chocolate latinoamericano más auténtico de la mano de comunidades locales desarrollando de forma sostenible el cacao fino de aroma en su origen.

Desde entonces hemos dado pasos fuertes, con el lanzamiento de nuestros chocolates para consumidor en el 2007 y nuestra línea profesional en el 2014. Hoy en día, nuestros chocolates se distribuyen alrededor del mundo y nos enorgullece ser escogidos por los mejores chefs pasteleros y chocolateros.

Nuestro único clima ecuatorial y rica biodiversidad variada proporcionan las condiciones perfectas para cultivar cacao, y estamos orgullosos de producir nuestro chocolate completamente en América Latina, con ingredientes locales naturales.

Esperamos que disfrutes nuestro chocolate tanto como nosotros disfrutamos creándolo.

## ÍNDICE


| | |
|---|---|
| REPÚBLICA DEL CACAO | 02 |
| NUESTRA CHEF CORPORATIVA | 05 |
| CATEGORÍA BEBIDAS CALIENTES | 06 |
| CATEGORÍA BEBIDAS FRÍAS | 22 |
| PORTAFOLIO DE PRODUCTOS | 42 |




## CREAMOS EL CHOCOLATE LATINOAMERICANO MÁS AUTÉNTICO DE LA MANO DE COMUNIDADES LOCALES DESARROLLANDO DE FORMA SOSTENIBLE EL CACAO FINO DE AROMA EN SU ORIGEN.

Desde 2020, somos parte de las empresas B, buscando aumentar nuestro impacto positivo en toda la cadena de valor. Esta certificación es clave en nuestra estrategia de negocio sostenible. Mantenerla y recertificarnos en 2023 demuestra nuestro compromiso con una nueva forma de hacer negocios. Nuestro objetivo es construir una industria responsablé, integrando criterios sociales y ambientales en todas nuestras operaciones para influir positivamente en nuestros grupos de interés.

Certified B Corporation

**MARCA LOCAL IMPACTO GLOBAL**

social • ambiental • económico

## CREAMOS CHOCOLATES BASADOS EN 4 PILARES QUE GUÍAN NUESTROS ESFUERZOS

• CACAO FINO • EXCELENCIA • COMUNIDAD • AUTENTICIDAD

Cacao Fino de Aroma de ALTA CALIDAD producido en Ecuador.

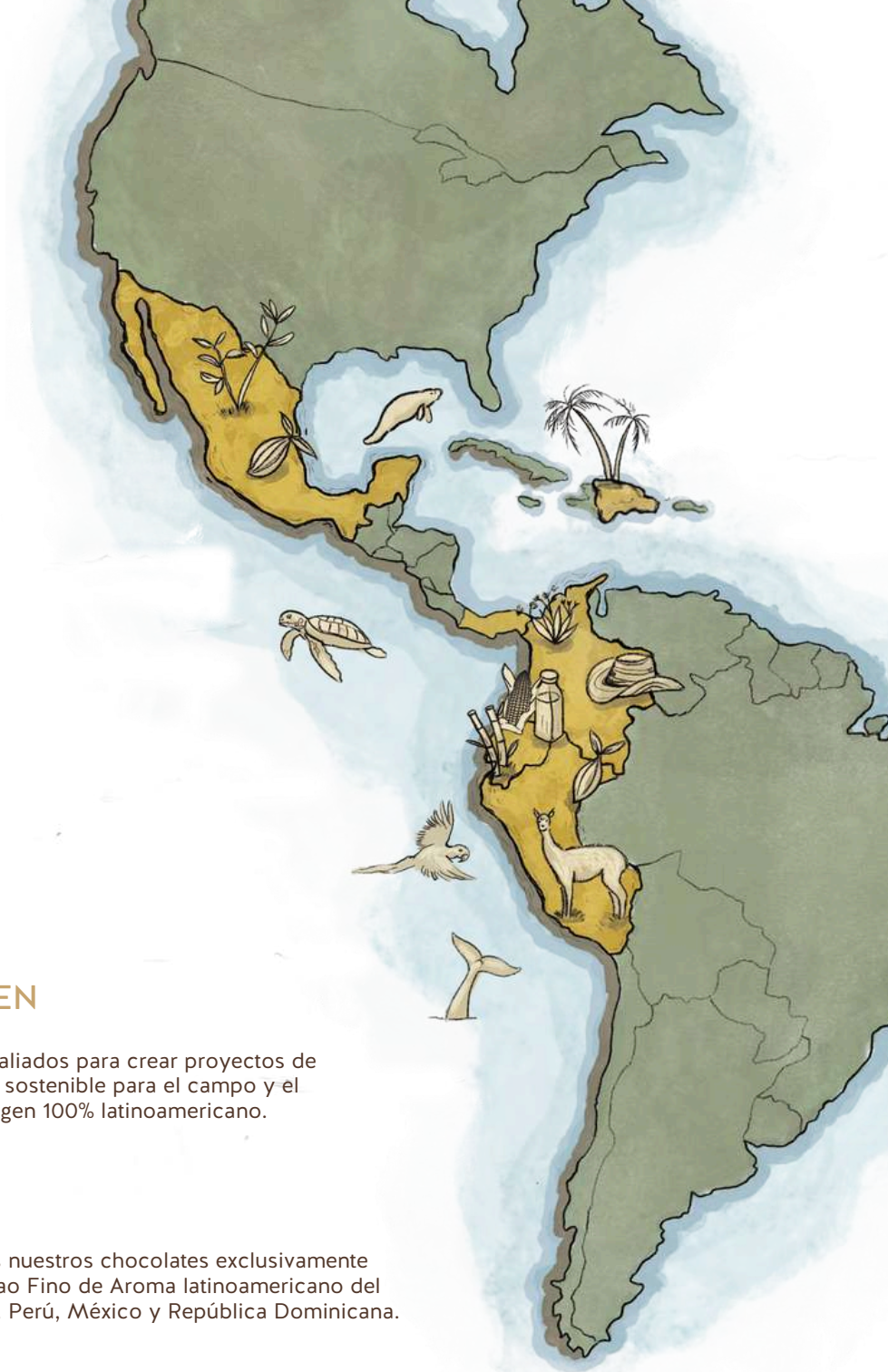
Somos una EMPRESA B CORP CERTIFICADA. Estamos comprometidos en crear un chocolate latinoamericano de excelencia e impacto positivo, un chocolate con propósito.



SOMOS UN MARCA LOCAL
Aseguramos el desarrollo económico de Latinoamérica, a través de la inversión local en infraestructura y tecnología, compra regional de cacao e ingredientes, producción local de chocolate, y fortalecimiento del intercambio de conocimiento.

CON IMPACTO GLOBAL
Nuestro chocolate es producido localmente con tecnología de vanguardia y es consumido globalmente en más de 20 países.

REPÚBLICA DEL CACAO



## INGREDIENTES DE ORIGEN

Trabajamos directamente con finqueros aliados para crear proyectos de impacto positivo que aseguran un futuro sostenible para el campo y el chocolate. Utilizamos ingredientes de origen 100% latinoamericano.

| | |
|---|---|
| Cacao Fino | Creamos nuestros chocolates exclusivamente con Cacao Fino de Aroma latinoamericano del Ecuador, Perú, México y República Dominicana. |
| Leche | Leche pura proveniente de la Cordillera de los Andes. |
| Panela | Caña de azúcar orgánica sin refinar, obtenida de plantaciones responsablés ubicadas en el Chocó Andino del Ecuador. |
| Maíz | Hemos recuperado este grano ancestral incorporándolo en una de nuestras recetas más innovadoras. Cosechado y adquirido de productores latinoamericanos, sin GMOs. |




# ANDREA LÓPEZ

## Chef Corporativa de República del Cacao

Andrea López es la Chef Corporativa para República del Cacao. Andrea tiene un historial de formación en instituciones de renombre a nivel nacional e internacional, y también ha trabajado en restaurantes importantes de Ecuador.

Andrea explora el uso de diferentes ingredientes locales e internacionales, para brindar sensaciones únicas y memorables en cada preparación. Su creatividad y talento se ven plasmados en las diferentes creaciones para sus cursos y demos, así como en las recetas que exportamos para todos los mercados alrededor del mundo. Gracias a su pasión por la enseñanza, recorre el mundo en trainings y eventos formando a chef de la gastronomía dulce sobre nuestros productos. Andrea es responsable de impartir cursos y clases magistrales local e internacionalmente, validar usos y aplicaciones de nuevos productos, desarrollar recetas, y participar en eventos de marca.

"La pastelería y chocolatería han pasado de ser mi profesión para convertirse en mi pasión y mi día a día. Es el medio por el cual puedo expresar mi creatividad, mi forma de pensar y sentir. Me divierto, me río, me estreso, me preocupo, me sorprendo y descubro, todo eso me encanta. La pastelería y chocolatería ahora forman parte de mi vida y de quien soy."



CATEGORÍA

# BEBIDAS CALIENTES



# CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO

**CATEGORÍA** **BEBIDAS CALIENTES**

## INGREDIENTES

### CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO A TU ELECCIÓN

| | |
|---|---|
| 75g | Chocolate Negro República del Cacao a elección |
| 5g | Cacao en polvo 22-24% |
| 120ml | Agua |
| 120ml | Leche entera |

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| 300ml | Chocolate caliente clásico |
| c/n | Sello de Chocolate Negro Ecuador 56% Fluido |

## MÉTODO

### CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO A TU ELECCIÓN

En una jarra para espumar, colocar el chocolate y el cacao en polvo con los líquidos. Calentar la mezcla con la válvula de vapor de la máquina de café, hasta obtener una bebida homogénea y espumosa.

Nota: Para hacer una bebida sin lácteos, reemplazar el agua y la leche por leche de avena o cualquier otra leche vegetal.

### ENSAMBLAJE

En una taza de cacao verter inmediatamente el chocolate caliente y colocar el sello de chocolate como decoración en la parte superior.

Decoración: próxima página

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA







Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

### ESTAMPA DE CHOCOLATE

| | |
|---|---|
| c/n | Chocolate Negro Ecuador 56% Fluido |
| 1u | Estampa de chocolate |

## MÉTODO

### ESTAMPA DE CHOCOLATE

Fijar una lámina de papel guitarra sobre el mesón de mármol con un poco de aceite. Precristalizar el chocolate utilizando la siguiente curva de temperatura: 45°C – 27°C – 31°C. Colocar una gota de chocolate precristalizado sobre la lámina de papel guitarra y presionar con la estampa congelada.

Nota: Mantener la estampa en el abatidor o enfriarla con spray comestible frío.









Receta original:
Chef Andrea López



# MOCHACCINO DE CHOCOLATE NEGRO 56%

**CATEGORÍA** BEBIDAS CALIENTES

## INGREDIENTES

### PARA EL SIRUP BASE

- 200g Azúcar
- 100g Dextrosa
- 80g Glucosa DE 40
- 500g Agua
- 3g Sal

### PARA EL SIRUP DE CHOCOLATE NEGRO 56%

- 495g Chocolate Negro Ecuador 56%
- 500g Sirup base
- 30g Cacao en polvo 22-24%

### PARA EL MOCHACCINO DE CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

- 1u Espresso doble (18g de café molido - 30 seg - 60ml)
- 30g Sirup de Chocolate Negro Ecuador 56%
- 100g Leche entera o leche vegetal
- c/n Decoración de chocolate negro 56% fluido y nibs de cacao

## MÉTODO

### PARA EL SIRUP BASE

Colocar todos los ingredientes en una olla y cocinar hasta que hiervan. Enfriar inmediatamente y conservar en el refrigerador.

Nota: Para crear nuevos sabores, infusionar previamente el agua con hierbas, té o especias. Para obtener un sirup con aroma de vainilla, añadir una vaina de vainilla y cocinar todo junto.

### PARA EL SIRUP DE CHOCOLATE NEGRO 56%

Calentar el sirup a 60°C, agregarlo al chocolate y cacao en polvo. Perfeccionar la emulsión con una batidora de inmersión.

### PARA EL MOCHACCINO DE CHOCOLATE NEGRO ECUADOR 56%

Espumar y calentar la leche, reservar. En una taza colocar el sirup caliente, seguir con la espuma de leche y despacio colocar la leche caliente. Continuar vertiendo el doble espresso con delicadeza para mantener las capas separadas. Colocar la decoración de chocolate y servir.

Para arte latte: Vertir el sirup y el doble espresso juntos, mezclar hasta que estén bien combinados y añadir la leche espumada haciendo arte latte.

Decoración: próxima página

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

### ESPIRAL DE CHOCOLATE Y NIBS DE CACAO

c/n Chocolate Negro Ecuador 56% Fluido
c/n Nibs de cacao Ecuador

## MÉTODO

### ESPIRAL DE CHOCOLATE Y NIBS DE CACAO

En un procesador de alimentos, triturar ligeramente los nibs de cacao y colocar en una bandeja. Precristalizar el chocolate utilizando la siguiente curva de temperatura: 45°C – 27°C – 31°C. Colocar el chocolate precristalizado en una manga pastelera y formar una espiral sobre los nibs triturados. Una vez que la espiral se haya cristalizado, retirar y continuar haciendo más.

Nota: Para obtener una forma redonda precisa, utilizar un corta pastas redondo del diámetro deseado y presionarlo ligeramente sobre los nibs. Esto creará una guía para formar espirales del mismo tamaño.









Receta original:
Chef Andrea López



# INFUSIÓN CALIENTE DE CASCARILLA DE CACAO

**CATEGORÍA** **BEBIDAS CALIENTES**

## INGREDIENTES

### PARA LA INFUSIÓN CALIENTE DE CASCARILLA DE CACAO

| | |
|---|---|
| 50g | Cascarilla de cacao |
| 1000g | Agua |
| 2u | Cáscara de naranja |
| 3u | Clavos de olor |
| 5u | Pimienta dulce |
| 1u | Anís estrellado |

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

| | |
|---|---|
| c/n | Infusión caliente de cascarilla de cacao |
| c/n | Anís estrellado |

## MÉTODO

### PARA LA INFUSIÓN CALIENTE DE CASCARILLA DE CACAO

Colocar en una olla el agua para hervir. Fuera del fuego, añadir la cascarilla de cacao, la cáscara de naranja, las especias y dejar reposar 10 minutos para infusionar. Colar el líquido usando una toalla de lino. Usar inmediatamente o reservar en el frío

Nota:
-Para endulzar la bebida, añadir 10g de miel de abeja por cada 250ml de infusión.
-Para crear una infusión de diferente sabor, cambiar la cáscara de naranja por cualquier otro cítrico o cualquier otra cáscara de fruta como manzana o piña. La idea es reutilizar las cáscaras que a menudo se desechan.

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

En una taza, colocar inmediatamente la infusión caliente y un anís estrellado encima como decoración.

Si la infusión se mantuvo en frío, colocarla en una jarra para espumar y calentarla con la válvula de vapor de la máquina de café, servir en una taza y añadir un anís estrellado encima como decoración.



Receta original:
Chef Andrea López



# INFUSIÓN CALIENTE DE NIBS DE CACAO

**CATEGORÍA** **BEBIDAS CALIENTES**

## INGREDIENTES

### INFUSIÓN CALIENTE DE NIBS DE CACAO

| | |
|---|---|
| 200g | Nibs de cacao Ecuador |
| 1000g | Agua |

## MÉTODO

### INFUSIÓN CALIENTE DE NIBS DE CACAO

Combinar todos los ingredientes en una olla y calentar hasta hervir. Retirar del fuego y reposar por 20 minutos. Colar y enfriar rápidamente y mantener en refrigeración.

### ENSAMBLAJE

Colocar la infusión en una jarra para espumar y calentarla con la válvula de vapor de la máquina de café, servir inmediatamente.

Notas:
- Perfil sensorial: la infusión caliente de nibs tiene un sabor más ácido y amargo.
- Reservar los nibs utilizados y secarlos en el horno durante 2-3 horas a 85°C. Perderán un poco su intensidad de sabor, pero se pueden volver a usar en cualquier otra receta.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López



# CHOCOLATE CALIENTE LATINO ESPECIADO PERÚ 62%

**CATEGORÍA** **BEBIDAS CALIENTES**

## INGREDIENTES

### PARA LA MEZCLA DE ESPECIAS

- 3u Clavos de olor
- 5u Pimienta dulce
- 2g Chile en polvo
- 2g Pimienta rosada
- 5g Canela en polvo

### PARA LA BEBIDA

- 80g Chocolate Negro Perú 62%
- 3g Mezcla de especias
- 120ml Agua
- 120ml Leche
- 50g Puré de frambuesa

### ENSAMBLAJE

- 300ml Chocolate caliente latino especiado Perú 62%

## MÉTODO

### PARA LA MEZCLA DE ESPECIAS

Combinar todo y moler hasta obtener un polvo fino, reservar.

### PARA LA BEBIDA

En una jarra para espumar, colocar el chocolate y el polvo de la mezcla de especias junto con los líquidos. Calentar la mezcla con la válvula de vapor de la máquina de café hasta obtener una bebida homogénea y que la leche comience a espumar.

Nota:
-El puré de frutas puede ser reemplazado por cualquier otro que combine con las notas de sabor del chocolate.
-Para hacer una bebida sin fruta, simplemente omitir el puré de la receta.
-La cantidad de mezcla de especias en la bebida se puede ajustar a la intensidad deseada.

### ENSAMBLAJE

Colocar la bebida caliente en una taza a elección, y decorar.

Decoración: próxima página

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA





Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

**ESTÉNCIL DE CHILE**

- c/n Láminas de acetato
- c/n Cacao en polvo 22-24%

## MÉTODO

**ESTÉNCIL DE CHILE**

Cortar la lámina de acetato en forma redonda del mismo diámetro que la taza, luego recortar el diseño del chile para crear el esténcil. Colocarlo sobre el chocolate caliente y espolvorear cacao en polvo con un colador fino. Retirar el esténcil con cuidado.







Receta original:
Chef Andrea López





CATEGORÍA

# BEBIDAS FRÍAS



# CHOCOLATE FRÍO CLÁSICO

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### PARA EL CHOCOLATE FRÍO CLÁSICO A ELECCIÓN

| | |
|---|---|
| 75g | Chocolate Negro República del Cacao a elección |
| 5g | Cacao en polvo 22-24% |
| 120ml | Agua |
| 120ml | Leche entera |

### PARA EL SIRUP DE CHOCOLATE NEGRO 56%

| | |
|---|---|
| 495g | Chocolate Negro Ecuador 56% |
| 500g | Sirup base (pg. 12) |
| 30g | Cacao en polvo 22-24% |

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| c/n | Sirup de chocolate negro 56% |
| c/n | Nibs de Cacao Ecuador (trituradas) |
| 300ml | Chocolate frío clásico |

## MÉTODO

### PARA EL CHOCOLATE FRÍO CLÁSICO A ELECCIÓN

En una jarra para espumar, colocar el chocolate y el cacao en polvo con los líquidos. Calentar la mezcla con la válvula de vapor de la máquina de café, hasta obtener una bebida homogénea y espumosa.

Nota: Para hacer una bebida sin lácteos, reemplazar el agua y la leche por leche de avena o cualquier otra leche vegetal.

### PARA EL SIRUP DE CHOCOLATE NEGRO 56%

Calentar el sirup a 60°C, agregarlo al chocolate y cacao en polvo, y perfeccionar la emulsión con una batidora de inmersión.

### ENSAMBLAJE

Sumergir el borde de un vaso alto en agua y cubrirlo con los nibs triturados. Con ayuda de un biberón dosificador, distribuir el sirup alrededor del interior del vaso. Añadir cubos de hielo y, por último, la bebida de chocolate.

Decoración: próxima página

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

### DECORACIONES DE CHOCOLATE

- c/n Hojas transfer
- c/n Chocolate Negro Ecuador 56% Fluido

## MÉTODO

### DECORACIONES DE CHOCOLATE

Para realizar las decoraciones de chocolate, precristalizar el chocolate utilizando la siguiente curva de temperatura: 45°C – 27°C – 31°C. Cubrir la hoja transfer con una fina capa de chocolate. Cortar de la manera deseada y dar forma rizada usando un rodillo. Cristalizar y desmoldar.









Receta original:
Chef Andrea López



# INFUSIÓN FRÍA DE CASCARILLA DE CACAO

**CATEGORÍA** **BEBIDAS FRÍAS**

## INGREDIENTES

### PARA LA INFUSIÓN FRÍA DE CASCARILLA DE CACAO

| | |
|---|---|
| 50g | Cascarilla de cacao |
| 1000g | Agua |
| 2u | Cáscara de naranja |
| 3u | Clavos de olor |
| 5u | Pimienta dulce |
| 1u | Anís estrellado |

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| c/n | Infusión fría de cascarilla de cacao |
| c/n | Naranja deshidratadas |

## MÉTODO

### PARA LA INFUSIÓN FRÍA DE CASCARILLA DE CACAO

Colocar en una olla el agua para hervir. Fuera del fuego, añadir la cascarilla de cacao, la cáscara de naranja, las especias y dejar reposar 10 minutos para infusionar. Colar el líquido usando una toalla de lino. Usar inmediatamente o reservar en el frío.

Nota:
-Añadir 10g de miel de abeja por cada 250ml de infusión fría para endulzar la bebida.
-Para crear una infusión de diferente sabor, cambiar la cáscara de naranja por cualquier otro cítrico o cualquier otra cáscara de fruta como manzana o piña. La idea es reutilizar las cáscaras que a menudo se desechan.
-Para obtener un sabor cítrico, añadir 50g de zumo de cualquier fruta, 150g de infusión y 10g de miel de abeja.

### ENSAMBLAJE

En un vaso alto, añadir cubos de hielo, verter la infusión, y decorar con una rodaja de naranja deshidratada.

Decoración: próxima página



Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

**NARANJA DESHIDRATADA**

1u Naranja
100g Azúcar

## MÉTODO

**NARANJA DESHIDRATADA**

Cortar la naranja en rodajas finas y colocarlas sobre una bandeja de horno cubierta con un tapete de silicona. Espolvorear azúcar sobre todas las rodajas de naranja y deshidratarlas en el horno a 85°C durante 3-4 horas o se puede utilizar un deshidratador.







Receta original:
Chef Andrea López



# INFUSIÓN FRÍA DE NIBS DE CACAO

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### INFUSIÓN FRÍA DE NIBS DE CACAO

| | |
|---|---|
| 200g | Nibs de cacao Ecuador |
| 1000g | Agua |

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| 200ml | Infusión fría de nibs de cacao |
| c/n | Nibs de Cacao Ecuador (trituradas) |
| c/n | Cubos de hielo |

## MÉTODO

### INFUSIÓN FRÍA DE NIBS DE CACAO

Tostar los nibs en el horno durante 15 minutos a 150°C y agregarlos al agua fría. Dejar reposar la mezcla durante 24 horas en el refrigerador y colar.

### ENSAMBLAJE

Sumergir el borde de un vaso alto en agua y cubrirlo con los nibs triturados, añadir cubos de hielo y la infusión fría.

Notas:
- Si se forma una fina capa de manteca de cacao en la superficie de la infusión, colocar plástico film en contacto directo con el líquido y retirarlo.
- Perfil sensorial: La infusión fría de nibs resalta las notas tostadas y de cacao.
- Reservar los nibs utilizados y secarlos en el horno durante 2-3 horas a 85°C. Perderán un poco su intensidad de sabor, pero se pueden volver a usar en cualquier otra receta.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López


REPÚBLICA
DEL CACAO

# MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO 31%

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31%

- 1u Espresso doble largo (18g de café molido - 35seg – 85ml)
- 50g Chocolate Blanco Ecuador 31%
- 170g Cubos de hielo

### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 31% Y VAINILLA

#### MEZCLA BASE DE ALMIDÓN PARA CHOCOLATES BLANCOS

- 270g Leche entera
- 8g Almidón de papa
- ½u Vaina de vainilla

#### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 31%

- 250g Mezcla base de almidón
- 150g Crema 35% MG
- 3g Gelatina en polvo 220°B
- 195g Chocolate Blanco Ecuador 31%

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

- 300ml Mocha granizado de chocolate blanco Ecuador 31%
- 80g Ganache montada de Chocolate Blanco Ecuador 31%
- 1u Decoración de Chocolate Blanco Ecuador 31%

## MÉTODO

### MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31%

Mezclar el espresso caliente con el chocolate blanco y licuarlos hasta que se derritan completamente, añadir los cubos de hielo y licuar nuevamente hasta obtener una textura granizada.

### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 31% Y VAINILLA

#### MEZCLA BASE DE ALMIDÓN PARA CHOCOLATES BLANCOS

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de papa y reservar. Calentar el resto de la leche con las semillas y la vaina de vainilla a unos 85-90°C (185-194°F). Verter una parte de la leche caliente en la mezcla de leche y fécula. Poner todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición, retirar la vaina.

#### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 31%

Pesar la cantidad de la mezcla base de almidón caliente necesaria para la receta, añadir la gelatina hidratada 5 veces su peso en agua y fundir. Emulsionar con la espátula de goma de poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Añadir la crema fría y pasar el mixer de nuevo. Cristalizar en el refrigerador idealmente por 12h a 4C° (39°F). Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o espátula.

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

En un vaso, verter el mocha granizado, escudillar encima la ganache montada y colocar la decoración.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López



# MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO 33% CON MAÍZ TOSTADO

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### CUBOS DE HIELO DE MAÍZ

| | |
|---|---|
| 300g | Maíz amarillo |
| 1000g | Agua |

### MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO 33% CON MAÍZ TOSTADO

| | |
|---|---|
| 1u | Espresso doble largo (18g de café molido - 35seg – 85ml) |
| 50g | Chocolate Blanco Ecuador 33% con Maíz Tostado |
| 170g | Cubos de hielo de maíz |

### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 33% Y VAINILLA

#### MEZCLA BASE DE ALMIDÓN PARA CHOCOLATES BLANCOS

| | |
|---|---|
| 270g | Leche entera |
| 8g | Almidón de papa |
| ½u | Vaina de vainilla |

#### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 33%

| | |
|---|---|
| 250g | Mezcla base de almidón |
| 150g | Crema 35% MG |
| 3g | Gelatina en polvo 220°B |
| 185g | Chocolate Blanco Ecuador 33% con Maíz Tostado |

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

| | |
|---|---|
| 300ml | Mocha granizado de chocolate blanco 33% con maíz tostado |
| 80g | Ganache montada de chocolate blanco 33% |
| c/n | Maiz crujiente |
| c/n | Palomitas de maíz caramelizadas |

## MÉTODO

### CUBOS DE HIELO DE MAÍZ

Asar el maíz hasta que esté cocido y caramelizado. Sacar todos los granos y licuar bien con el agua. Colar, llenar una hielera, congelar y desmoldar. Reserva en el congelador.
Nota: Es posible usar maíz amarillo enlatado.

### MOCHA GRANIZADO DE CHOCOLATE BLANCO 33% CON MAÍZ TOSTADO

Mezclar el espresso caliente con el chocolate blanco y licuarlos hasta que se derritan completamente, añadir los cubos de hielo y licuar nuevamente hasta obtener una textura granizada.

### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 33% Y VAINILLA

#### MEZCLA BASE DE ALMIDÓN PARA CHOCOLATES BLANCOS

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de papa y reservar. Calentar el resto de la leche con las semillas y la vaina de vainilla a unos 85-90°C (185-194°F). Verter una parte de la leche caliente en la mezcla de leche y fécula. Poner todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición, retirar la vaina.

#### GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO 33%

Pesar la cantidad de la mezcla base de almidón caliente necesaria para la receta, añadir la gelatina hidratada 5 veces su peso en agua y fundir. Emulsionar con la espátula de goma de poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. Perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Añadir la crema fría y pasar el mixer de nuevo. Cristalizar en el refrigerador idealmente por 12h a 4C° (39°F). Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o espátula.

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

En un vaso, verter el mocha granizado, escudillar encima la ganache montada y colocar la decoración.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA





Receta original:
Chef Andrea López



# AFFOGATO AMAZONÍA

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### PARA EL HELADO AMAZONÍA

| | |
|---|---|
| 320g | Chocolate Negro Amazonía 75% |
| 1290g | Leche entera |
| 72g | Leche en polvo 0% grasa |
| 140g | Sacarosa |
| 120g | Glucosa en polvo |
| 40g | Azúcar invertido |
| 10g | Crema 35% MG |
| 8g | Estabilizante para helado |
| 350g | Praliné crujiente de almendra y avellana |

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

| | |
|---|---|
| 1 bola | Helado Amazonía |
| 10g | Avelladas tostadas |
| 1u | Espresso |

## MÉTODO

### PARA EL HELADO AMAZONÍA

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes, separar un 10% del peso total del azúcar para el estabilizante.

Proceder en el siguiente orden:

-Verter el agua o la leche en una olla o pasteurizador.
-A 25°C (75°F), añadir la leche en polvo.
-A 30°C (85°F), añadir los azúcares (azúcar, glucosa en polvo y azúcar invertido) menos el 10% de azúcar para mezclarlo con el estabilizante.
-A 40°C (105°F), incorporar las materias grasas: la crema y el chocolate.
-Para obtener una mejor emulsión, utilizar un mixer de inmersión sobre la mezcla de manera cuidadosa, tratar de no incorporar aire, para obtener una emulsión perfecta.
-A 45°C (115°F), acabar de incorporar los ingredientes añadiendo la mezcla de estabilizante con el 10% de azúcar.
-Pasteurizar a 85°C (185°F) durante 2 minutos después enfriar rápidamente la mezcla a 4°C (40°F).
-Homogeneizar la mezcla con una batidora de inmersión.
-Madurar la mezcla al menos 12 horas.
-Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6°C y -10°C (15-20°F).
-Mientras sale el helado de la mantecadora, vetearlo con el praliné crujiente.
-Congelar rápidamente a -30°C (-20°F).durante 10 minutos.
-Guarda en el congelador a -18°C (0°F).

### ENSAMBLAJE Y DECORACIÓN

En una taza, colocar la bola de helado, verter el espresso, colocar las avellanas encima y servir inmediatamente.

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA





Receta original:
Chef Andrea López



# LIMONADA DE NIBS DE CACAO

**CATEGORÍA** BEBIDAS FRÍAS

## INGREDIENTES

### PARA LA INFUSIÓN FRÍA DE NIBS DE CACAO

| | |
|---|---|
| 200g | Nibs de cacao Ecuador |
| 1000g | Agua |

### PARA EL SIRUP SIMPLE

| | |
|---|---|
| 250g | Azúcar blanca |
| 250g | Agua |
| c/n | Cáscara de limón (de los limones usados para extraer el jugo) |

### ENSAMBLAJE

| | |
|---|---|
| 300ml | Infusión fría de nibs de cacao |
| 100ml | Jugo de limón |
| 100ml | Sirup simple |
| 2u | Nougatine de nibs de cacao |

## MÉTODO

### PARA LA INFUSIÓN FRÍA DE NIBS DE CACAO

Tostar los nibs en el horno durante 15 minutos a 150°C y agregarlos al agua fría. Dejar reposar la mezcla durante 24 horas en el refrigerador y colar.

Nota: Reservar los nibs y secarlos en el horno durante 1-2 horas a 90°C, usarlos para la nougatine.

### PARA EL SIRUP SIMPLE

Combinar todo en una olla y cocinar hasta el punto de ebullición. Enfriar inmediatamente y reservar en el refrigerador.

### ENSAMBLAJE

Mezclar la infusión de nibs con el jugo de limón y el sirup simple (en una jarra o en una coctelera). Colocar hielo en un vaso largo, añadir la limonada de nibs y colocar encima la nougatine de nibs de cacao como decoración.

Nota: Dependiendo de la acidez del jugo de limón, adaptar la cantidad de jugo y sirup simple.

→
Decoración: próxima página

## PRODUCTOS EN ESTA RECETA






Receta original:
Chef Andrea López

## INGREDIENTES

### PARA LA NOUGATINE DE NIBS DE CACAO

- 125g Mantequilla sin sal
- 50g Glucosa DE40
- 10g Agua
- 150g Azúcar blanca
- 2,5g Pectina NH
- 175g Nibs de cacao triturados (usados para la infusión)

## MÉTODO

### PARA LA NOUGATINE DE NIBS DE CACAO

En una olla, mezclar el azúcar y la pectina, seguir con la mantequilla, glucosa y agua. Cocinar la mezcla hasta el punto de ebullición, fuera del fuego añadir los nibs de cacao. Extender la mezcla en un tapete de silicona y cocinar a 190°C durante 12 minutos. Enfriar, trocear y usar.









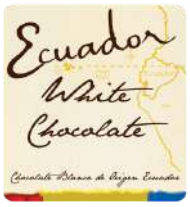
Receta original:
Chef Andrea López



# PORTAFOLIO DE
# PRODUCTOS

# REPÚBLICA DEL CACAO

1




BLANCO
ORIGEN ÚNICO
CREMOSO



2




RECETA ÚNICA
MAÍZ TOSTADO
COLOR CARAMELO



3




INTENSO CACAO
AMARGO
BAJA FLUIDEZ



4




CACAO
VERSÁTIL
PARA COBERTURA



5




PANELA
ESPECIADO
CACAO



6




FRUTOS MADUROS
CACAO
ACIDEZ



7




FRUTAL
ÁCIDO



8




FRUTAL
ESPECIAS FUERTES
ÁCIDO



9




CACAO TOSTADO
VERSÁTIL
FRUTAL



10




FLUIDO
VERSÁTIL
FRUTAL Y TOSTADO



11




FRUTOS NEGROS
CACAO
AMARGO



12




MADERA
FRUTOS SECOS
MULTI-USO



13




INTENSO
CACAO PURO



14




INTENSO CACAO
FRUTOS SECOS
ALCALINO



REPÚBLICA DEL CACAO

www.republicadelcacao.com

republicadelcacao

Certified B Corporation

MARCA LOCAL
IMPACTO GLOBAL

social • ambiental • económico