



EL MEJOR  
CACAO DE  
BOLIVIA



SOBERANÍA  
ALIMENTARIA



ESTADO PLURINACIONAL DE  
**BOLIVIA**

MINISTERIO DE  
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

#EstamosSaliendoAdelante

 **Lucho Arce**

 Soberanía Alimentaria IPDSA

 [www.soberaniaalimentaria.gob.bo](http://www.soberaniaalimentaria.gob.bo)

 @IPDSA\_Bolivia

 Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras Bolivia

INSTITUCIÓN SOBERANÍA ALIMENTARIA

Zona Central, Av. Camacho entre calles Colón y Loayza N° 1333

Telf.: (591-2) 2914631 - 2914632 - 2914633 - 2914703 Fax: (591-2) 2914704

La Paz - Bolivia



ESTADO PLURINACIONAL DE  
**BOLIVIA**

MINISTERIO DE  
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

SOBERANÍA  
ALIMENTARIA

• **RECETARIO** •

EL INGREDIENTE SECRETO EL

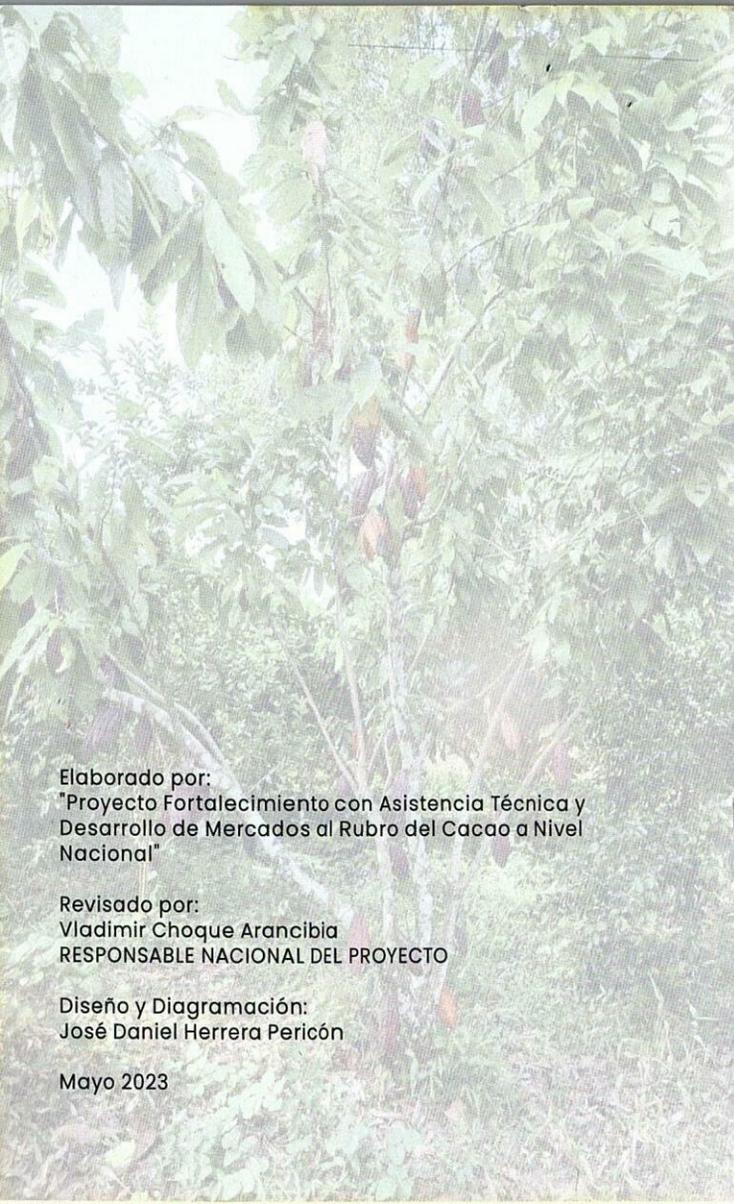
**CHOCOLATE**

PROGRAMA NACIONAL DE APOYO  
A LA PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE

**CACAO**

**CHOCOLATE**

ingrediente secreto para compartir momentos  
agradables



Elaborado por:  
"Proyecto Fortalecimiento con Asistencia Técnica y  
Desarrollo de Mercados al Rubro del Cacao a Nivel  
Nacional"

Revisado por:  
Vladimir Choque Arancibia  
RESPONSABLE NACIONAL DEL PROYECTO

Diseño y Diagramación:  
José Daniel Herrera Pericón

Mayo 2023



RECETA:

## INGREDIENTES

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN .....



TIEMPO DE  
COCCIÓN .....

## PREPARACIÓN .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



RECETA:

Empty rectangular box for the recipe name.

### INGREDIENTES

|  |       |  |
|--|-------|--|
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |

TIEMPO DE PREPARACIÓN .....

TIEMPO DE COCCIÓN .....

### PREPARACIÓN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Cheesecake de Cacao

## Ingredientes

- 200 grs de galletitas de chocolate.
- 100 grs de mantequilla sin sal
- 1/2 sobre de gelatina sin sabor.
- 200 grs de pasta de cacao semilíquida
- 250 grs de leche condensada.
- 400 grs de queso crema.
- 500 grs de azúcar.



## Preparación

1. Procesar las galletas de chocolate, colocarlas en un bol y mezclar con la mantequilla derretida, integrar bien hasta formar una masa homogénea.
2. Forrar la base del molde con la preparación anterior, Reservar.
3. Hidratar la gelatina con el agua fría.
4. Derretir (fundir) la pasta de cacao a baño de maría, mezclar con la leche condensada e incorporar el queso crema hasta integrar bien, posteriormente incorporar la gelatina sin sabor, integrar toda la preparación.
5. Colocar la preparación al molde, sobre la masa de galletas. llevar al frío por un intervalo no menor a 2 horas para que solidifique bien.
6. Desmoldar sobre una bandeja y decorar con frutillas.







RECETA:

Empty rectangular box for the recipe name.

### INGREDIENTES

|  |       |  |
|--|-------|--|
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |
|  | ..... |  |



TIEMPO DE PREPARACIÓN .....



TIEMPO DE COCCIÓN .....

### PREPARACIÓN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

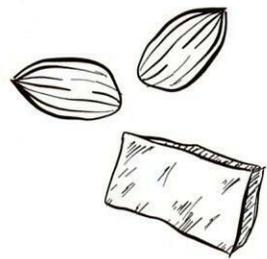
.....

# Flores de Cacao



### Ingredientes

- 500 grs. DE Cacao en pasta
- 100 grs de azúcar impalpable
- Brochetas
- Papel seda varios colores
- Molde de chocolate



### Preparación

1. Mezclar el cacao con el azúcar impalpable, posteriormente derretir (fundir) el cacao a baño hasta formar una preparación semilíquida, se recomienda mezclar en forma envolvente para conseguir un mejor brillo.
2. Verte la mezcla en los moldes de flores, insertar las brochetas para asegurar y llevar a refrigerar por unos 10 min.
3. Cortar el papel seda en cuadraditos de 6 cm x 6 cm e insertar con mucho cuidado a las brochetas sin quebrar la flor de cacao.



# Mocaccino cacerero

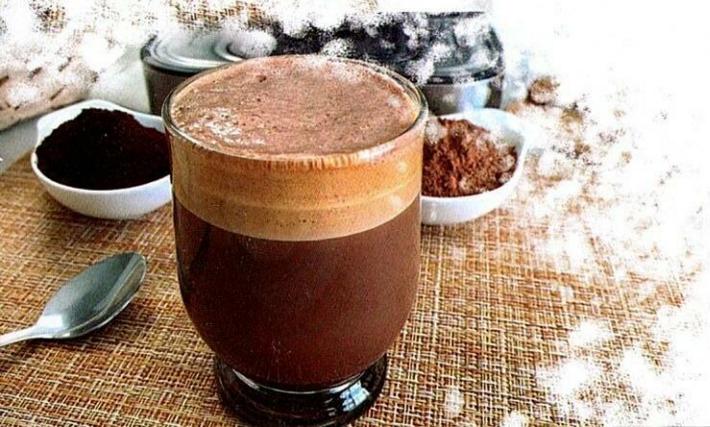
## Ingredientes

- 1 taza de café por persona, tan cargado como se desee
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de cacao en polvo o 10 gr gr pasta pura de cacao
- Azúcar a gusto



## Preparación

1. Preparar el café de la manera habitual.
2. A continuación, en una cacerola mezclar la media taza de leche con las cucharadas de cacao en polvo o 10 gr gr pasta pura de cacao y el azúcar. Llevar a fuego lento y remover hasta que se mezclen los ingredientes y se disuelvan completamente.
3. Antes de que hierva, retirar la leche con chocolate del fuego y con una varilla o licuadora, batir bien hasta que forme una espuma.
4. Echar esta mezcla de leche con chocolate espumosa sobre el café ya preparado, consiguiendo dos capas diferentes.
5. Para darle un toque especial, espolvorear una pequeña cantidad de canela o chocolate rallado o en polvo. También quedan deliciosos y muy vistosos los chips de chocolate blanco o negros.



## RECETA:

## INGREDIENTES

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |
|  | ..... |  | ..... |



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN .....



TIEMPO DE  
COCCIÓN .....

## PREPARACIÓN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....