

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

 @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

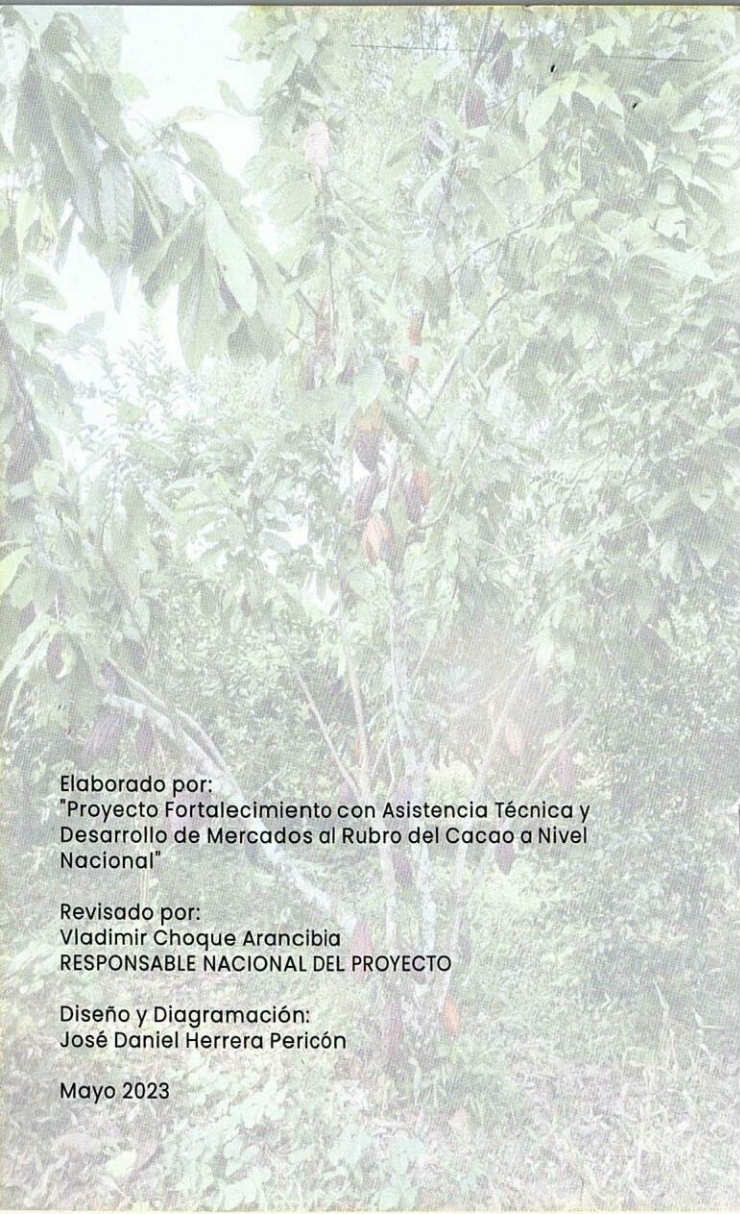
CHOCOLATE

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.



Frutas Bañadas en Cacao

Ingredientes

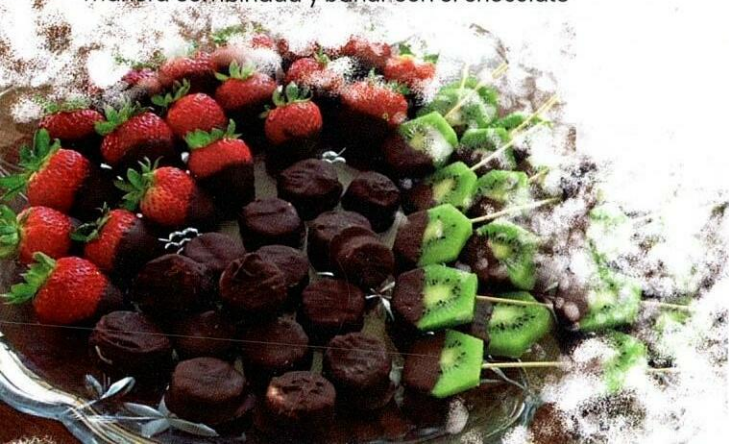
- 500 grs. de Cacao en pasta
- 100 grs de azúcar impalpable

Frutas

- Plátano
- Frutilla
- Melón
- Uvas (verde)
- Limón

Preparación

1. Picar el plátano y melón en porciones de bocaditos, al tamaño de la frutilla y las uvas, posteriormente lavar en agua con gotas de limón o vinagre, los cuales trabajan como agentes antibacterianos y retarden el proceso de oxidación. Reservar.
2. 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.
3. Seguidamente, insertar las frutas en las brochetas de manera combinada y bañar con el chocolate



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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

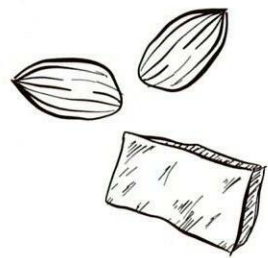
.....

.....

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.



