

CHOCOLATES

Características:

El chocolate (en náhuatl: xocolātl) es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del árbol tropical del cacao: la masa del cacao y la manteca de cacao. A partir de esta combinación básica se elaboran los distintos tipos de chocolate que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla, o no, con otros productos tales como leche, frutos secos y aditivos alimentarios que controlan la textura y el sabor como la lecitina de soya o vainilla.

El cacao ha sido cultivado por muchas culturas durante al menos tres milenios en Mesoamérica. La evidencia más temprana del uso del cacao pertenece a la cultura Mokaya de México, los olmecas de La Venta en Tabasco fueron los primeros humanos en saborear, en forma de bebida, las habas de cacao molidas, las cuales mezclaban con agua y le añadían diversas especias, hierbas y guindillas, y también fueron quienes comenzaron a cultivar el cacao en México.

El Chocolate ocupado en estos productos es originario del Cacao de Tabasco

El botánico Carlos Linneo le dio el nombre científico Theobroma Cacao, proviene de “*Theos*” (Dios) y “*Broma*” (Alimento) que significa alimento de los dioses, llegando hasta el punto de ser objeto de culto para mayas y aztecas.

El chocolate y sus derivados contienen elementos nutritivos altamente beneficiosos para el organismo. El chocolate es un alimento rico en grasas, carbohidratos y proteínas, nutrientes indispensables para aportar energía al organismo humano. Además, su consumo aporta bienestar psicológico debido a su agradable sabor.

Los principales componentes de la semilla del cacao son las grasas (24%) y los hidratos de carbono (45%). Las grasas proceden de la manteca de cacao, que contiene gran cantidad de ácido esteárico, un ácido graso saturado que no aumenta el nivel de colesterol en la sangre.

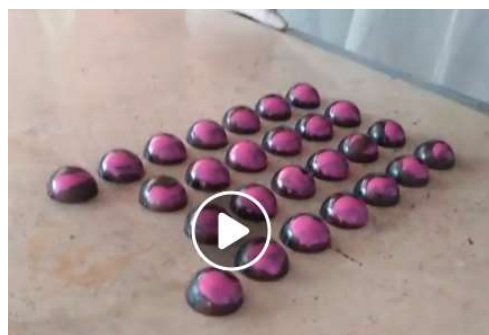
El conocido como chocolate blanco se compone de manteca y cacao puro siendo un compuesto realizado por grasa con aromatizantes y saborizantes. Aunque el chocolate blanco se elabora de la misma forma que el chocolate con leche y el negro, no lleva pasta, licor ni sólidos de cacao. Las regulaciones locales determinan qué mezclas pueden comercializarse como «chocolate blanco»

Los bombones Artesanales son porciones pequeñas (apropiadas para ser ingeridas en un solo bocado) de una mezcla sólida de chocolate (negro, blanco o con leche) o de una cubierta o encamisado de chocolate real al 66% de cacao y una ganache de chocolate blanco al 23% cacao, rellenos de distintos elementos. Constituyen, al lado del chocolate en tableta y en polvo, la forma más importante y extendida de presentar comercialmente el chocolate.

El Peso de nuestros Bombones es de 9 a 10 grs x pieza.

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS XONOTUTEM

Productor: *Fernando Sánchez Quintero*



Ventajas y Beneficios de su Consumo:

Beneficios nutricionales

1. Las sustancias principales de las que se compone el chocolate son: teobromina, cafeína, feniletilamina, anandamida, polifenoles como los flavonoles, lípidos, proteínas, vitamina A y B1, minerales como fósforo, calcio, hierro, magnesio, cobre y potasio.
2. El chocolate añadiéndole leche incrementa el aporte de calcio notablemente.
3. El ácido fólico y la tiamina (B1) que contiene el cacao como materia prima, son nutrientes indispensables para la regulación del metabolismo.
4. El valor nutritivo y energético de este alimento es muy alto

Beneficios a tu salud

5. La epicatequina, un polifenol, tiene un efecto cardioprotector: promueve la circulación sanguínea, incrementa la elasticidad de las paredes arteriales, reduce la presión arterial, así como la formación de las placas ateroscleróticas, eleva el colesterol bueno HDL.
6. Ayuda al desarrollo de huesos y dientes, transporta oxígeno al cuerpo, provee energía, y ayuda a la creación de nuevas células
7. Por su actividad antioxidante tiene un impacto positivo en el funcionamiento cerebral y la memoria; en contra de la demencia y el Alzheimer.
8. Actúa contra la hormona cortisol para bajar el estrés y este efecto se da también porque baja la presión sanguínea.
9. El Chocolate oscuro son ricos en flavonoides lo que mejora la resistencia a la insulina. Estos chocolates reducen la resistencia a la insulina, reducen los niveles de azúcar en la sangre, también reducen los niveles de glucosa en sangre en ayunas combinados con una adecuada dieta y un control de su consumo son la solución la todas las personas diabéticas.

BENEFICIOS DEL CHOCOLATE

EL DULCE SALUDABLE



● PROPIEDADES NUTRICIONALES

CALORIAS	300
GRASA	30 g
PROTEINA	9 g
CARBOHIDRATOS	45 g
FIBRA	2 g

valores por cada 100g de chocolate

VITAMINA A	150 UI
VITAMINA C	10 mg
VITAMINA E	0,5 mg

Beneficios para tu belleza

10. Tiene una acción fotoprotectora en la piel al disminuir los daños causados por el sol y los radicales libres.
11. El chocolate oscuro o amargo por sus antioxidantes minimiza la aparición de signos de envejecimiento como las arrugas y en general previene problemas degenerativos
12. Ayuda a reducir la pérdida de agua, a promover la formación de colágeno, y por tanto contribuye a la hidratación celular para tener una piel más firme y suave.
13. Mejora el flujo sanguíneo en los folículos pilosos para un mayor crecimiento de cabello más fuerte y brillante.
14. Sabores únicos en el mercado.
15. Pintados a mano con colores a base de manteca de cacao



Presentaciones de Producto:

- ✦ Caja desde 4 pzas hasta 24 pzas

Sabores:

- ✦ Crema de agave de coco
- ✦ Crema de agave de piñón
- ✦ Crema de agave de pistache
- ✦ Mezcal Don Aurelio reposado
- ✦ Mezcal don Aurelio joven
- ✦ Maracuyá—guayaba



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS XONOTUTEM

Productor: *Fernando Sánchez Quintero*

Sugerencias de consumo:

- + A diferencia de las otras presentaciones, los bombones están asociados a comportamientos de gratitud, regalo o reconocimiento en las relaciones sociales. Su producción está muy cuidada por prácticamente la totalidad de las industrias chocolateras.
- + Diseños Florales combinados con Chocolates
- + Diseños Especiales sobre pedido



BOMBONES



ARREGLO FLORAL CON CHOCOLATE



CENTRO DE MESAS



ARREGLO DE CHOCOLATES CON FLORES INDIVIDUAL

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS XONOTUTEM

Productor: *Fernando Sánchez Quintero*



ARREGLO DE MESA DE DULCES



ARREGLO DE MESA DE DULCES



CUBIERTA PARA PASTEL



PASTEL Y DECORACION



CANASTA DE AMOR



ENVOLTURA DE REGALO



BOTANERO DE CHOCOLATE



CENTROS DE PLATO

CREMA DE CHOCOLATE

Características:

Cuando hablamos de licores, hablamos de bebidas alcohólicas destiladas y dulces con sabor a diferentes frutas, hierbas, especias... siendo todas ellas sustancialmente idénticas entre sí. Sin embargo, entre todos los licores que existen, en cuanto a composición y características existe una excepción que se distingue del resto: son los licores de crema.

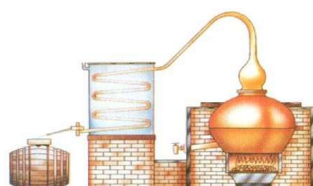
Siendo igualmente bebidas alcohólicas dulces, como los demás licores, este tipo en particular añade a sus ingredientes la crema de leche, siendo este el que concentra todo el protagonismo del preparado. Le proporciona un color beige muy característico, espesa sensiblemente la mezcla y la dota de un sabor incluso más agradable y dulce que el del resto de brebajes similares. De hecho, es especialmente popular gracias a esta particularidad.

En Escocia primitiva, una tierra en la que el whisky tan común se mezclaba con crema de leche y otra serie de ingredientes con un fin claro: rebajar el grado de alcohol y camuflar bajo el dulzor su fuerte sabor.

La crema de chocolate pues se hace con productos naturales, la leche que se ocupa es al estilo evaporada, el chocolate con el que se le da el sabor se ocupa cacao y cocoa

El cacao es molido y tostado y es directo de la fruta o semilla y la cocoa ya tiene un proceso para usarla en postres.

Ambos se usan con un destilado a base de cebada



Ventajas y Beneficios de su Consumo:

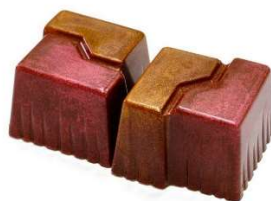
1. No se usan colorantes ni saborizantes artificiales ni conservadores
2. Tomar un licor después de las comidas según estudios han mostrado cómo pequeñas cantidades de alcohol pueden favorecer la digestión
3. Ayudamos al estómago con su directa absorción mejorando nuestro riego sanguíneo.
4. Elimina el sabor en boca de lo que hayamos comido.

Presentaciones de Producto:

- + Botella de $\frac{3}{4}$ Litro
- + Botella de 1 Litro

Sugerencias de platillos:

- + Para beber licor de crema, lo mejor es usar hielos y no añadirle nada más
- + Uno de los usos más novedosos de la crema de chocolate lo encontramos en la coctelería.
- + La crema de chocolate también puede emplearse en la repostería



LICOR DE CAFE

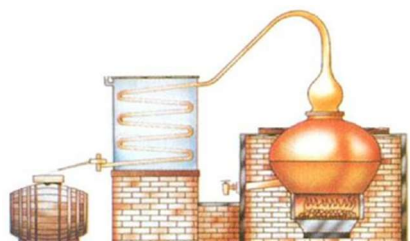
Características:

Tomar un licor después de las comidas es ya toda una tradición que muchos han incorporado a sus rutinas, sobre todo en fines de semana o en festividades. Algunos estudios han mostrado cómo pequeñas cantidades de alcohol pueden favorecer la digestión, motivo en el que muchos se amparan para rematar la comida tomando un licor de café, un orujo o alguna bebida de las llamadas espirituosas.

Aunque su origen es realmente remoto, el uso del café en la elaboración de bebidas alcohólicas se originó en países tropicales. De hecho, una de las primeras recetas que se conocen del licor de café procede de la cafetera Jamaica, nada más ni nada menos que en el siglo XVII.

Las variedades de esta receta ya clásica difieren en varios puntos. Uno de ellos es el alcohol utilizado en la maceración del café, aunque también se encuentran diferencias en el tipo de café empleado, así como en los aderezos que se incluyen como canela, piel de naranja o anís. En el caso del café de licor gallego, la base empleada es el aguardiente y alcohol etílico de origen agrícola y en ella se macera café de tostadura natural.

Se utiliza café molido de Veracruz y su destilación es a base de cebada, para ser endulzado con piloncillo.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS XONOTUTEM

Productor: *Fernando Sánchez Quintero*

Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1. No se usan colorantes ni saborizantes artificiales ni conservadores
2. Tomar un licor después de las comidas según estudios han mostrado cómo pequeñas cantidades de alcohol pueden favorecer la digestión
3. Ayudamos al estómago con su directa absorción mejorando nuestro riego sanguíneo.
4. Elimina el sabor en boca de lo que hayamos comido.

Presentaciones de Producto:

- + Botella de $\frac{3}{4}$ Litro

Sugerencias de platillos:

- + Uno de los usos más novedosos del licor de café lo encontramos en la coctelería.
- + El licor de café también puede emplearse en la repostería
- + Beberlo bien frío. Hay que dejarlo unas cuantas horas en la nevera para tomarlo muy frío
- + Piel de limón. Una rodaja de piel de limón puede darle un toque especial a tu licor de café.
- + Mezcla el licor de café con granizado de limón. Esta mezcla es típica del interior de la provincia de alicante, hemos de decir que lo hemos probado y está buenísimo. Se llama "mentira" y si lo pruebas descubrirás del porqué del nombre.

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS XONOTUTEM

Productor: *Fernando Sánchez Quintero*

