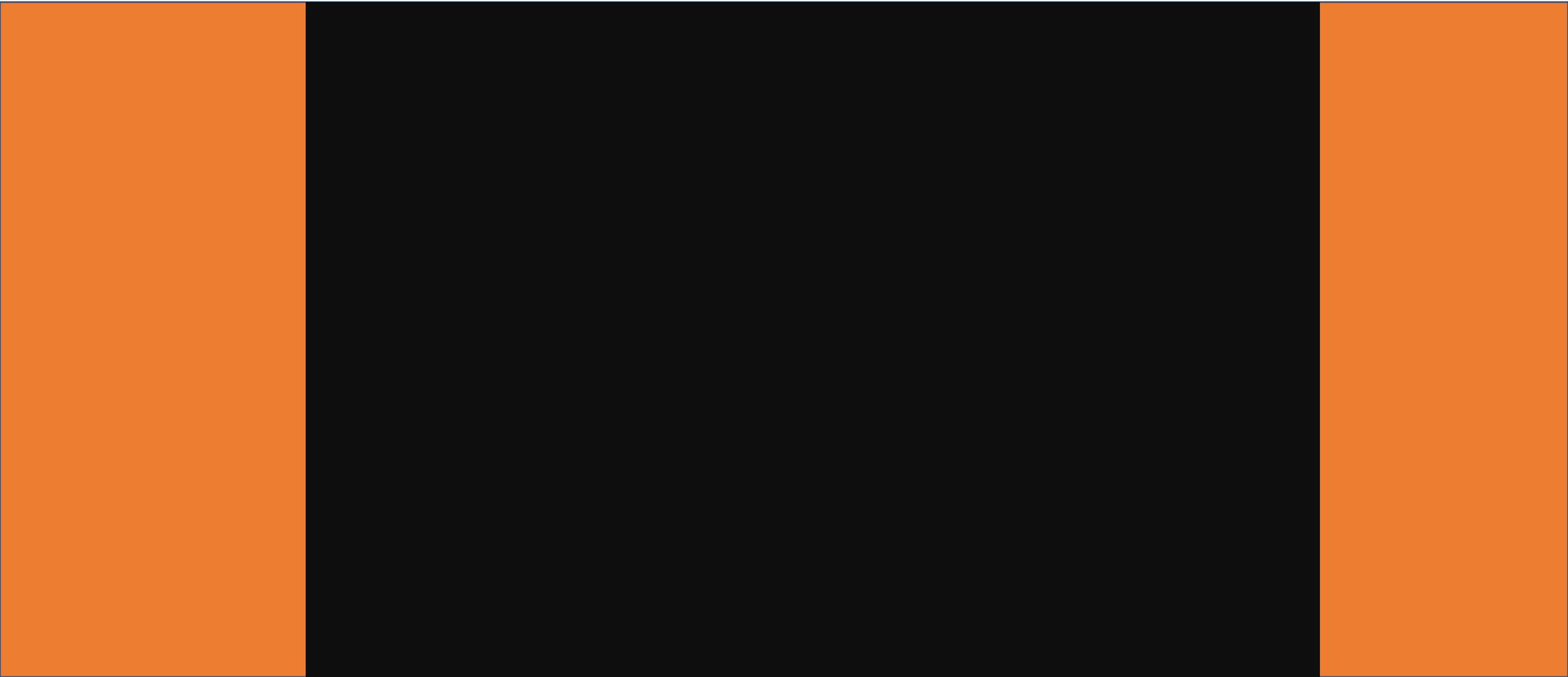


# Del Cacao al Chocolate

De donde vienen tus golosinas



Lo comemos y nos encanta, pero...¿Sabes de donde viene?





El cacao  
es un ingrediente indispensable  
para la elaboracion del chocolate

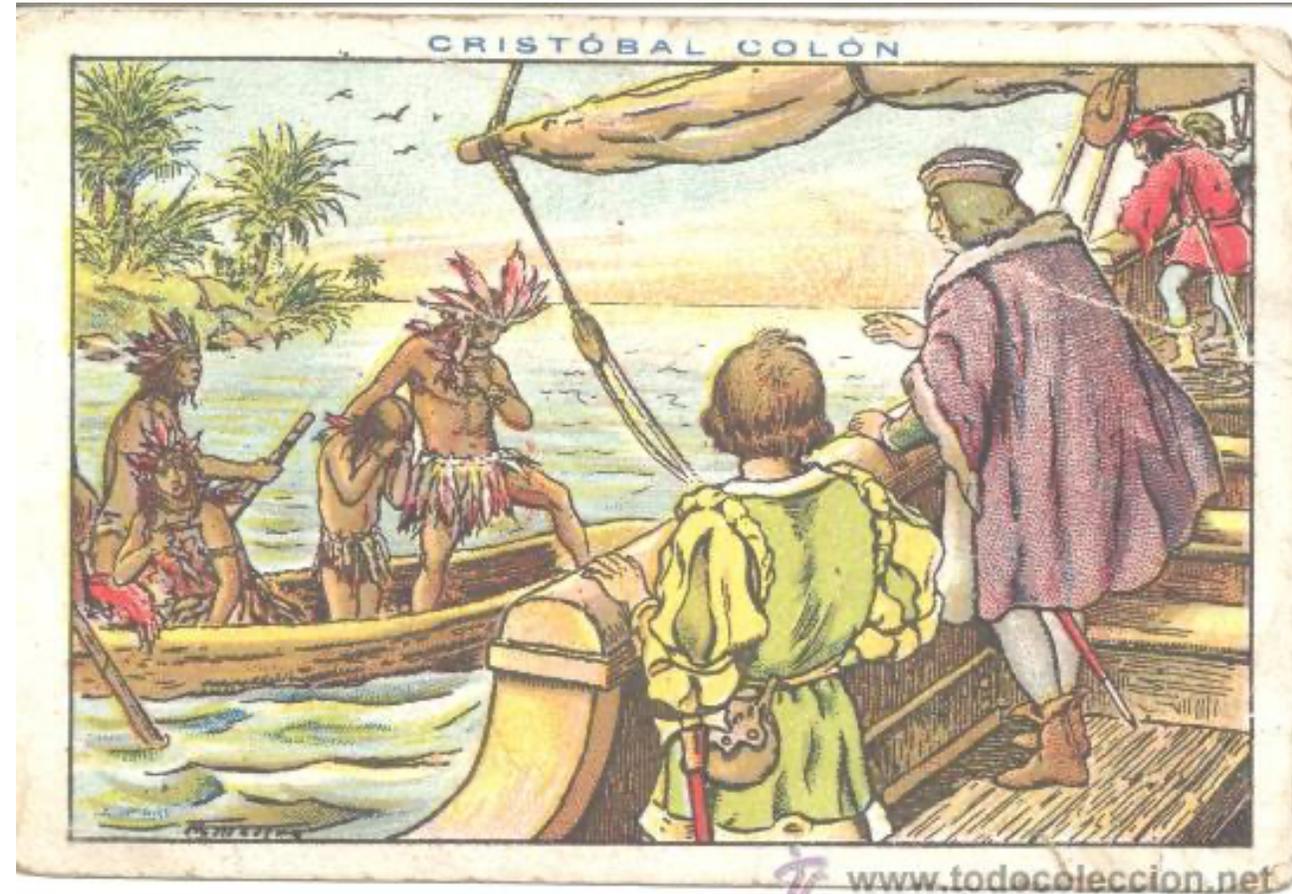
¿De dónde viene  
el chocolate que todos disfrutamos?

El chocolate se obtiene de  
la semilla del cacao.

El árbol del cacao es una  
planta muy grande, mide  
aproximadamente 6  
metros de altura.



Lo descubrieron los exploradores españoles que vinieron con Cristobal Colón quienes se enteraron de sus encuentros en el "Nuevo Mundo"



Al principio  
estaban  
desconcertados  
por los extraños  
granos de cacao  
en forma de  
almendra.

Pero rápidamente  
descubrieron su  
valor.



El árbol del cacao es originario de las selvas tropicales de países como Honduras, Venezuela y México.



Como es un alimento tan delicioso, hoy el chocolate se conoce en todas partes del mundo.



Sus semillas se recolectan cuando los frutos han tomado un color anaranjado o amarillo.

Los frutos se recogen de forma manual utilizando herramientas sencillas; un cuchillo unido a un palo es suficiente.



Los agricultores cortan la piel exterior de las mazorcas de cacao con cuchillos largos para recoger la pulpa de la fruta en el interior.



# La Semilla del Cacao



Los granos de cacao son las semillas que crecen al interior del fruto, rodeados de un fruto pulposo y jugoso cuyo sabor es parecido a una combinación entre mango y pera.

Después de la cosecha, los granos se sacan y se ponen a secar para que desarrollen sus sabores mas exquisitos.



GRACIAS POR COMENTAR,  
COMPARTIR Y ME GUSTA

Suscríbete aquí abajo

Y luego dale a la campana



SUSCRIBIRSE

Las semillitas tostadas tienen un sabor a nuez y una textura crocante.



La transformación de los granos de cacao en chocolate es un proceso que no es fácil, en el que los ingredientes, el tiempo y la temperatura juegan un papel muy importante.

Al variar estas tres cosas, podemos producir una variedad de recetas únicas.

Es por esto que los chocolates que compramos son diferentes.



# Como trabajar chocolate casero

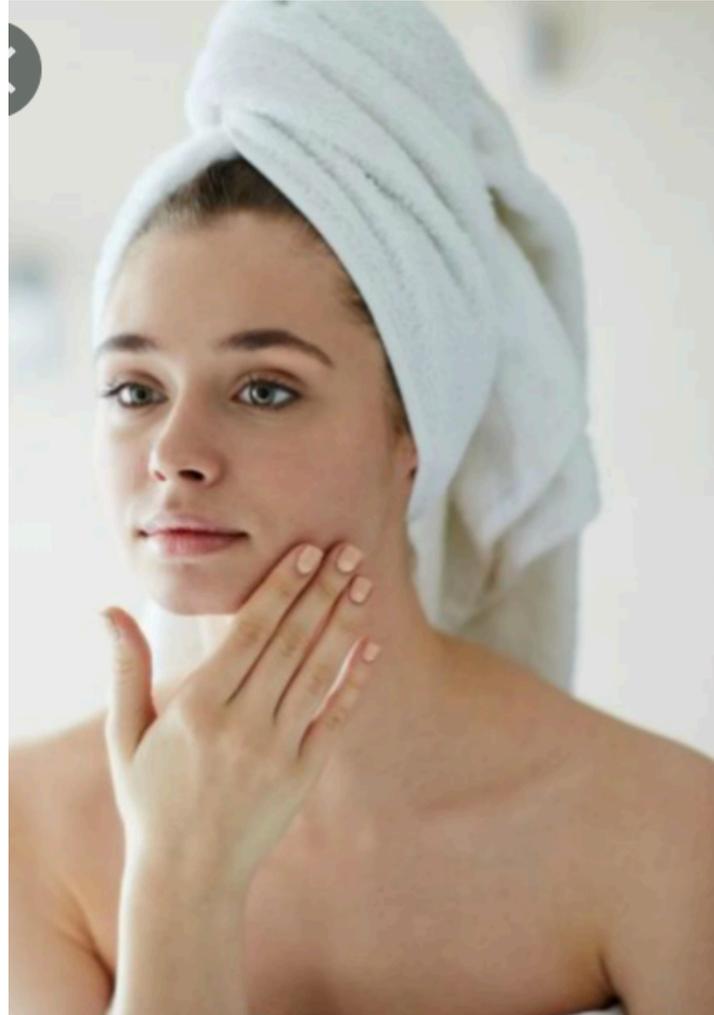
<https://youtu.be/x-zN4SMPIgk>



Las semillas del cacao son excelentes cuando se agregan a productos horneados.



Pero con las semillas del cacao tambien se preparan muchos productos cosmeticos para el cuidado de nuestra piel.



Con la manteca de cacao se hacen tambien productos cosmeticos, como cremas y productos para proteger o sanar los labios rotos.



# Receta Para Preparar y Disfrutar en el Dia del Amor y la Amistad

<https://www.youtube.com/watch?v=vKv6qDiFZho&t=92s>

