

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI



Checklist Exprés:
10 pasos antes de
empezar a trabajar
chocolate

Recetaschocolatedubai.com

📅 Incrementa tu productividad al seguir este Checklist práctico que te ayudará a tener todo listo y evitar perder mucho tiempo.

✓ **Preparación del espacio y utensilios**

1. **Lava y seca** bien todos los utensilios

Cucharas, espátulas, moldes y recipientes deben estar 100% secos (el agua arruina el chocolate).

2. **Revisa** que no haya restos de grasa o polvo

Usa paño limpio o papel de cocina para repasar moldes y superficies.

3. **Prepara** un espacio fresco y ventilado

Evita calor excesivo, corrientes de aire y humedad.

✓ **Preparación del chocolate y los ingredientes**

4. **Pesa** todos los ingredientes con precisión

Usa báscula digital para evitar desperdicios y errores.

5. **Corta o trocea** el chocolate en piezas pequeñas

Así derrite de forma uniforme, más rápido y sin quemarse.

6. **Elige** el chocolate adecuado para tu receta

Negro, con leche o blanco → cada uno tiene temperaturas distintas.

✓ **Preparación de moldes y accesorios**

7. **Ten listos** los moldes limpios y secos

Si son de policarbonato, pásales un paño de algodón para dar brillo.

8. **Revisa** que tengas las herramientas de trabajo a mano

Espátula, termómetro, manga pastelera, pincel, etc.

✓ **Control de temperatura**

9. **Asegúrate** de contar con un termómetro de cocina

Imprescindible para controlar el templado (evita que se arruine).

10. **Verifica** la temperatura ambiente

Ideal: entre 18 y 22 °C para trabajar chocolate sin problemas de cristalización.

Resultado esperado

Con este checklist:

☞ Ahorras tiempo, evitas errores e imprevistos comunes y logras chocolates brillantes, firmes y profesionales.

Si tienes alguna duda, inquietud o sugerencia, no dudes en comunicarte con nosotros al email:

soporte@recetaschocolatedubai.com