

Chocolates de Lujo Con ORO Comestible

Para Paladares Exigentes



 RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI

recetaschocolatedubai.com

Chocolates de Lujo con Oro Comestible



Recetaschocolatedubai.com

Guía para Elaborar Oro Comestible y Decorar Chocolates

El oro comestible es un ingrediente de lujo que aporta distinción, sofisticación y un toque artístico a la repostería fina. Puede ser un recurso muy valioso para tu negocio, ya que le agrega un aire de lujo y exclusividad a tus productos estilo Dubái. Se utiliza en forma de láminas, copos o polvo, y es completamente seguro para el consumo humano cuando se trabaja con oro puro de 22 a 24 quilates.

¿Qué es el Oro Comestible?

Es oro real, tratado para uso alimenticio.

Debe ser de 22 a 24K para garantizar que no contenga impurezas ni metales dañinos.

Está aprobado por organismos internacionales de seguridad alimentaria como la FDA (EE.UU.) y la EFSA (Unión Europea).

Lo encuentras en tres presentaciones:

- Hojas de oro (láminas finísimas).
- Polvo de oro (efecto brillante o satinado).
- Escamas o copos de oro (decoración con más volumen).

Materiales y Herramientas Necesarias

Oro comestible (láminas, polvo o copos, según tu preferencia).

Pinzas finas o pincel de cerdas suaves (para manipular).

Brocha de repostería seca y limpia.

Guantes de látex o algodón (evita dejar grasa en el oro).

Chocolates ya terminados (bombones, trufas, tabletas).

Cómo Manipular el Oro Comestible

⚠ El oro es extremadamente delicado, se adhiere a cualquier superficie con facilidad.

Para hojas:

Usa pinzas o un cuchillo sin filo para levantar la lámina.

Colócala suavemente sobre la superficie del chocolate (templado o recién cristalizado).

Presiona con un pincel seco para que se adhiera.

Para copos o escamas:

Tómalos con pinzas o espolvorea con un pincel sobre el chocolate aún húmedo o con un poco de jarabe/glaseado.

Para polvo de oro:

Mézclalo con un poco de alcohol comestible (vodka o ron blanco) para formar una pintura dorada.

Aplica con pincel para detalles artísticos o brillos localizados.

Ideas Creativas de Decoración

✦ Dale un estilo premium a tus chocolates:

- Bombones negros con una hoja de oro en el centro.
- Trufas espolvoreadas con polvo de oro brillante.
- Tabletas con vetas de oro imitando mármol.
- Copos de oro sobre ganache o glaseado.

Consejos de Seguridad y Conservación

Solo utiliza oro certificado para consumo humano.

Guarda las hojas en sobres herméticos, lejos de humedad y aire.

Usa utensilios limpios y secos siempre.

Aplica el oro al final, nunca antes del enfriado del chocolate.

Dónde Conseguir Oro Comestible

Tiendas especializadas en repostería gourmet.

Proveedores de insumos para chocolatería.

Plataformas online confiables (asegúrate de que diga oro comestible 22-24K).

Valor Agregado para Tu Negocio

❖ **Incluir oro comestible en tus recetas no solo embellece el producto**, también:

- Aumenta el valor percibido de tus chocolates.
- Te posiciona en el mercado de lujo.
- Justifica un precio más alto por pieza.
- Diferencia tu marca de la competencia.

Algunos ejemplos de chocolates con toque de oro







