

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI



Consejos de Seguridad Para Manipulación de Chocolate

Recetaschocolatedubai.com

Tu seguridad es lo más importante durante la manipulación del chocolate en cuanto a las temperaturas para evitar quemaduras, así como para salvar guardar la integridad del chocolate ya que éste es muy sensible a la temperatura, humedad y manipulación

Enseguida encontrarás algunos consejos prácticos:

Consejos de seguridad al manejar chocolate

1. Control de temperatura

Mantén el chocolate siempre dentro de su rango ideal de templado (según tipo: negro 31–32 °C, leche 29–30 °C, blanco 28–29 °C).

Nunca superes los 50 °C en negro o 45 °C en con leche/blanco, porque se quema y pierde propiedades.

Evita exponerlo a temperaturas mayores de 30 °C en el ambiente: el chocolate puede “sudar” (separación de azúcares) o formar manchas blancas (fat bloom).

✱ 2. Conservación y almacenamiento

Guarda el chocolate en un lugar fresco, seco y oscuro (ideal: 16–20 °C y 50% humedad).

Evita refrigerarlo directamente, ya que absorbe olores y la humedad genera manchas.

Si necesitas refrigerar (por clima muy cálido):

Envuelve el chocolate en papel aluminio o film.

Mételo dentro de una bolsa hermética.

Sácado del refrigerador y deja aclimatarse antes de abrir la bolsa (evita condensación).

3. Higiene en el trabajo

Usa siempre guantes de nitrilo o látex sin talco → evitas marcas de dedos y contaminación.

Superficies y utensilios completamente secos (el agua arruina el chocolate).

Utensilios limpios de grasa (no mezclar con restos de mantequilla o aceite).

4. Manipulación durante el templado

Derrite a baño maría indirecto (el recipiente nunca debe tocar el agua).

Si usas microondas: calienta en intervalos de 15–20 segundos y mezcla entre cada uno.

Usa espátula de silicona para mezclar suavemente.

5. Errores a evitar con temperaturas altas

- ✘ Exposición al sol directo: derrite y cambia sabor.
- ✘ Dejar cerca del horno o estufa: el calor residual lo estropea.
- ✘ Subir la temperatura rápido: cristalización incorrecta y textura arenosa.
- ✘ Chocar de frío a calor: aparecen manchas blancas por cambios bruscos.

💡 6. Seguridad alimentaria

Lava manos y usa gorro o coleta (el chocolate absorbe fácilmente pelos y olores).

Trabaja en un espacio con ventilación adecuada pero sin corrientes de aire fuertes (afectan el templado).

Mantén ingredientes secos y de buena calidad → la humedad es el peor enemigo.