

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI



Tablas de Temperaturas de Fusión de Chocolate

Recetaschocolatedubai.com

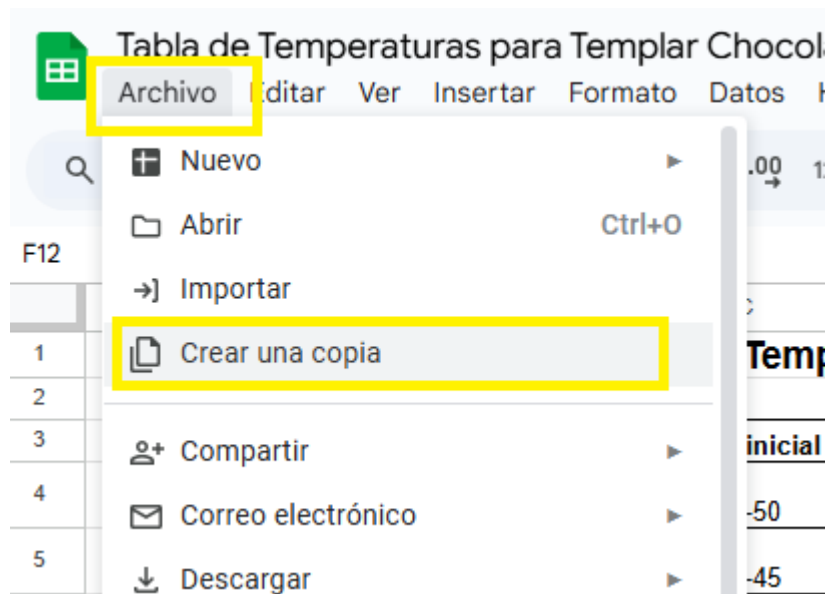
Durante la elaboración de **Chocolate Dubai**, el manejo y control de la temperatura en cada proceso es muy importante, es por ello que hemos creado esta guía de temperaturas muy práctica y que debes tener a la mano para lograr que tus creaciones queden deliciosas y visualmente muy atractivas a la vista.

El acceso a estas tablas lo puedes tener dando clic en el siguiente enlace:

[TABLAS DE TEMPERATURA](#)

NOTA:

Debes abrir el archivo en línea y hacer una copia del archivo antes de usarlo para que tengas tu propia copia individual, sigue esta guía.



También puedes descargar una copia a tu computadora con el mismo menú de archivo luego dar en Descargar.

Si lo prefieres, también encontrarás esta guía en archivo Excel dentro del paquete principal de Bonos y editar con tu versión Excel de escritorio.

Algunas de las tablas que encontrarás son:

Tabla de Temperaturas Para Fusión y Templado de Chocolate Según Tipo

Tabla de Temperaturas Para Fusión y Templado de Chocolate Según Tipo

Tipo de chocolate	Fusión inicial (°C)	Enfriar hasta (°C)	Recalentar para trabajar (°C)	Errores comunes
Negro / Amargo (70%)	45-50	27-28	31-32	✗ Se quema si pasa de 50 °C. ✗ Endurece sin brillo si trabajas <30 °C.
Con leche	40-45	26-27	29-30	✗ Se separa la manteca si pasa de 45 °C. ✗ Queda opaco si trabajas <28 °C.
Blanco	40-43	25-26	28-29	✗ Se corta si pasa de 43 °C. ✗ Manchas grises si trabajas <27 °C.

Tabla de Temperaturas Para Fusión Según Método

Tabla de Temperaturas Para Fusión Según Método

Método	Tiempo de Fusión	Recomendación
Baño Maria	5 a 10 min	Revisar continuamente moviendo con una pala hasta sentirlo líquido
Microondas	intervalos de 30 seg	Calentar en intervalos hasta que esté derretido, remueve del micro para revisar estado en cada intervalo

El Templado puede llevar de 3 a 5 minutos, Hasta 10 minutos en cantidades grandes

Tabla de Temperaturas Para Fusión Según Método y Gramajes Con Tiempos Aproximados

Tabla de Temperaturas Para Fusión Según Método y Gramajes Con Tiempos Aproximados

Cantidad	Baño Maria	Microondas
100 grs	3-5 min	30-60 seg
200 grs	5-7 min	60-90 seg
500 grs o mayor	8-12 min	No aplica

Tabla de Errores Comunes y Soluciones

Tabla de Errores Comunes y Soluciones		
Condición	Causa	Solución
Grumos o quemado por microondas	Calor excesivo	Reducir los intervalos de tiempo
Chocolate muy espeso	Falta de templado	Volver a templar desde cero o agregar un poco de manteca de cacao
Sin Brillo	Mal Templado o humedad excesiva	Templado adecuado o trabajar en ambiente mas seco

Tabla de Consejos de Seguridad

Tabla de Consejos de Seguridad
Recuerda mantener tu seguridad y colaboradoras(res) en todo momento siguiendo esta guía de seguridad básica
Nunca sobrecalientes el chocolate
Nunca dejes sin atender la estufa o microondas, mantente siempre cerca mientras lo fundes.
Usa guantes en ambas manos siempre para manipular recipientes calientes.
No permitas que entre agua en contacto con el chocolate fundido porque lo corta o quiebra.
Nota: Revisa la guía anexa sobre Seguridad Para Manipulación de chocolate

Sabemos que será de gran utilidad, para cualquier duda puedes comunicarte con nosotros a correo:

suporte@recetaschocolatedubai.com



**RECETAS
CHOCOLATE
DUBAI**

Recetaschocolatedubai.com