



Taller

“Trufas de Chocolate”



Fuente: <https://bit.ly/2SFOf79>

Cacao (*Theobroma Cacao*)

En investigaciones recientes se demuestra que la variedad *Theobroma Cacao* es originaria en la Alta Amazonía y ha sido utilizada en la región por más de **5.000 años**.

El cacao habría llegado a zonas costeras del Ecuador desde la **Alta Amazonía** durante los primeros años de la colonia para ser cultivado y recolectado para trasladarlo al continente europeo, para la elaboración del chocolate.



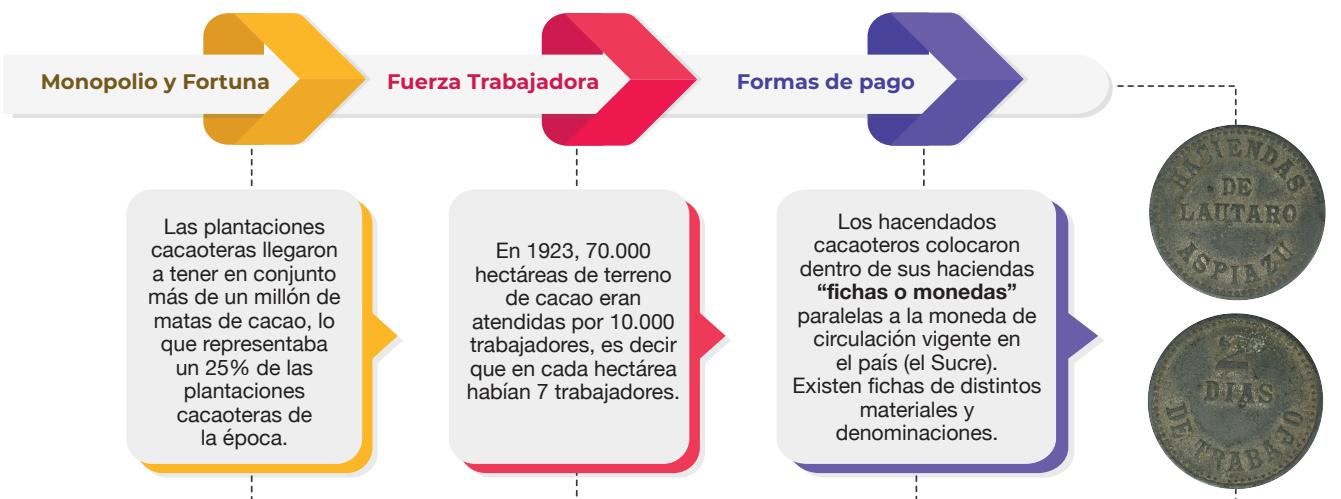
¿Sabías que?

En el Ecuador, a mediados del **siglo XIX**, varias familias se dedicaron al cultivo de cacao en grandes extensiones de terreno de las provincias de **Los Ríos, El Oro, Manabí y Esmeraldas**, este grupo de hacendados con su poder económico también formaron los bancos privados, instituciones que intervieron activamente en la economía del país hasta 1925.



Fuente: <https://bit.ly/2SG96Ht>

Auge Cacaotero en el Ecuador



Ficha de Hacienda de Lautaro Aspíazu,
2 Días de Trabajo, siglo XIX.
Colección Museo Numismático BCE.

Pincha aquí para
saber más:



Origen del cacao:

<https://bit.ly/2PTGBF5>

Los “Gran Cacao”:

<https://bit.ly/3nS3tBt>

Historia del Cacao
Ecuatoriano:

<https://bit.ly/33fCZAI>





Alimento de los “dioses”

Fuente: <https://bit.ly/35uUqxV>

En México lo tomaban líquido y mezclado con especias, el cual, resultaba una bebida energética, obscura, espesa y espumosa a la que llamaban “**tchocolatl**”, hoy conocido como chocolate.



Fuente: <https://bit.ly/3wAj4sC>

¿Sabías que?



En 1600 ya se encontraban las primeras plantaciones de cacao en los actuales territorios de la costa ecuatoriana, estas se ubicaron río arriba del río Guayas y el río Babahoyo, motivo por el cual, al cacao originario de esta zona se le dio el nombre de “**Cacao Arriba**” identificado como fino y de aroma. Esta variedad es utilizada en los chocolates refinados principalmente.



Fuente: <https://bit.ly/3q4VlhW>



Fuente: <https://bit.ly/3xq3FLE>



Fuente: <https://bit.ly/3q59jk2>

El 07 de julio de 2010, se declaró como **Día Mundial del Cacao**, en donde la Organización Internacional de Productores de Cacao y la Academia Francesa de los Maestros Chocolateros y Confiteros le otorgaron esta distinción para honrar sus propiedades y beneficios.

A finales del siglo XIX e inicios del XX, el Ecuador se ubicó como el primer productor de cacao a nivel mundial.

Para el año 2018, el Ecuador se ubicó como cuarto productor mundial con el 6,8 % del total de las exportaciones.

El cacao representa el tercer rubro de exportación agrícola y constituye una fuente de ingreso para más de 100 000 pequeños productores de Esmeraldas, la Amazonía, Los Ríos, Guayas y Manabí.

Principales destinos del Cacao Ecuatoriano

Indonesia
E.E.UU
Malasia
Holanda
México
Alemania
China
Bélgica
Canadá
Japón





ACTIVIDAD PRÁCTICA

¡Aprende a crear Trufas de Chocolate!

INGREDIENTES

- 250 gr. de cacao (barra).
- 150 ml. Leche condensada.
- 1 paquete de galletas.
- 50 ml. de agua.
- 200 gr. de chocolate en polvo.
- Grageas.

UTENSILIOS

- 2 Recipientes hondos (metal o vidrio).
- 1 Olla pequeña.
- 1 Espátula.
- 1 Licuadora.
- 1 Taza de 250 ml.
- 1 Mantel.
- 1 Plato tendido.
- Papel para envolver (Pirutinas).

PROCEDIMIENTO

- 1 **Colocar** las galletas en la licuadora y triturar.
- 2 **Trocear** la barra de cacao, colocar en el recipiente hondo y poner a baño maría para que el cacao se diluya.
- 3 **Agregar** al cacao diluido la leche condensada y remover hasta que la mezcla sea homogénea.
- 4 **Retirar** del fuego el recipiente con el chocolate.
- 5 **Incorporar** en un recipiente hondo la mezcla del chocolate y las galletas trituradas mezclar con las manos, hasta que te quede una masa.
- 6 **Hacer** bolitas pequeñas con la masa y colocar en un plato.



Pincha aquí
para conocer más:

<https://youtu.be/Fw3U7dZalIE>

