

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO
DE HIDALGO**
**Instituto de Ciencias Económico
Administrativas**





– Área Académica: **LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

– Tema: Bombones de chocolate

• Profesor(a): **L.G. Norma Gómez García**

• L.G. Erick Hernández Acuahutla

– Periodo: **Julio – Diciembre 2018**



Tema: CHOCOLATE

Bombones de chocolate

Resumen

- Los bombones de chocolate son lo dulces mas comunes. Son de origen Francés y se caracterizan por tener un centro cremoso o suave y cubiertos de crujiente chocolate.
- **Palabras Clave:** origen francés, crujiente



Abstract

- Filled chocolates are the most common sweet things. They are of French origin and are characterized by having a creamy or smooth center and covered in crunchy chocolate.
- Key words: chocolates, French and crunchy



Objetivo general de la asignatura:

- El estudiante conocerá las técnicas especializadas en repostería, así como aplicaciones prácticas, la historia y hechos relevantes en torno a la repostería mundial y su importancia en el desarrollo de la cultura repostería de nuestros días; el estudiante reforzará sus conocimientos basándose en los ya adquiridos anteriormente, así también tendrá los conocimientos necesarios para decoración y diseño de repostería en general. La clase será dividida en 3 tópicos: el primer módulo de chocolatería, el segundo módulo de repostería será de postres empalados y el tercer módulo será de pasteles de fondant.



Objetivos de la Unidad

- Identificará a través de la sistematización los métodos y técnicas de cocción
- Utilizará de manera adecuada los productos con D.O.
Presentará platos integrales



CHOCOLATE

Bombones de chocolate





Historia de los bombones de chocolate





- **Surgen en Francia...**
- **¿Cómo llegó el chocolate a Francia ?**
- **Llega a España en 1519 y al resto de Europa en 1600**



Historia de los bombones de chocolate

- coinciden en un momento histórico en el siglo XVIII
- fue en la época de Luís XIV, conocido como el Rey Sol
- Infanta María Teresa, primera esposa del Rey Sol
- no tardó en extenderse en la alta sociedad francesa.





Elaboración

- Temperado
- Llenado
- Vibrado
- Vaciado
- Cristalización
- Relleno
- Cubrirlos
- Segunda cristalización
- Disfrutar





Temperado



Llenado, vibrado, vaciado



Llenado, cubrir, enrazar



Bombones listo



Bibliografía

- La verdadera historia del chocolate, Michael d. coe: sophie d. coe. Fondo de cultura económica de España
- La cocina y los alimentos, Harold McGee, Debate
- El libro de oro del chocolate, VV.A.A., bon vivant
- www.siap.gob.mx

