

Colección de Tabletas Artesanales

01 · CHOCOLATE NEGRO 70%

Experimento Mediterráneo

Aceituna, tomate y albahaca sobre cacao intenso, cerrado con sal en escamas.



INGREDIENTES & FRACCIONES

Aceituna negra liofilizada	GRANULADO 0-6 MM	3 g
Tomate liofilizado	GRANULADO 0-7 MM	2 g
Albahaca liofilizada	POLVO	0.5 g
Sal marina en escamas	COPOS	1 g

TIPS CLAVE

- Mezclar el polvo de albahaca con las escamas de sal para crear un 'polvo aromático' de acabado.
- Aplicar los granulados de aceituna y tomate en el reverso mientras el chocolate se esté templando, para un efecto crujiente visual.

¿Por qué aceituna y tomate con chocolate? Inspirada en la tradición mediterránea del pa amb oli i xocolata, esta combinación une las notas saladas y ricas en umami de la aceituna negra con la acidez natural del tomate y el frescor aromático de la albahaca. La grasa saludable del cacao actúa como un conductor perfecto que suaviza la potencia de las verduras, creando una experiencia salada, crujiente y sofisticada que estimula todos los sentidos.

03 · CHOCOLATE NEGRO 70-80% · ESTILO MOLE

Dulce Mexicano

Guinda, chile y un secreto de ajo sobre cacao intenso.



INGREDIENTES & FRACCIONES

Guinda liofilizada	GRANULADO 0-4 MM	3.5 g
Pimentón chili	COPOS	0.5 g
Pimentón roja	GRANULADO 0-4 MM	1.5 g
Ajo liofilizado	POLVO (PIZCA MICRO)	0.1 g

TIPS CLAVE

- Disolver la micro-pizca de ajo en polvo dentro de la cobertura caliente; no debe sentirse el ajo, solo amplifica el umami del cacao.
- Colocar los copos de chili y el granulado de cereza en la parte superior para avisar visualmente del toque picante.

¿Por qué chile, pimienta y ajo con chocolate? Inspirada en el milenario Mole Poblano mexicano, una pizca imperceptible de ajo y pimienta potencia el umami del cacao; la acidez de la guinda y el picor del chile crean un contraste cálido y elegante.

02 · CHOCOLATE NEGRO 70% / LECHE

Jardín Elegante

Fresa vibrante y espinillo amarillo con un toque de pimienta negra.



INGREDIENTES & FRACCIONES

Fresa liofilizada	GRANULADO 0-6 MM / PASTRY	4 g
Espinillo amarillo liofilizado	POLVO SIN SEMILLAS	1.5 g
Pimienta negra	MOLIDO / GRANULADO FINO	0.5 g

TIPS CLAVE

- Integrar el polvo de espinillo amarillo directamente en la masa de chocolate templado para equilibrar la dulzura con acidez cítrica.
- Usar trozos grandes (Pastry/Granulado) de fresa en la superficie para dar volumen y un contraste rojo vibrante.

¿Por qué espinillo amarillo con chocolate? El espinillo amarillo es una superfruta extraordinariamente rica en vitamina C, ácidos grasos Omega-7 y potentes antioxidantes. Combinado con el chocolate, su intensa acidez cítrica crea un equilibrio de sabor perfecto y una fuente de bienestar.

04 · CHOCOLATE BLANCO

Trópico Dorado

Calabaza dorada, mango y albahaca sobre chocolate blanco.



INGREDIENTES & FRACCIONES

Calabaza liofilizada	POLVO	4 g
Mango o Ananás liofilizado	GRANULADO 0-6 MM	3.5 g
Albahaca liofilizada	POLVO	0.3 g

TIPS CLAVE

- Emulsionar el polvo de calabaza directamente en el chocolate blanco fundido; actúa como colorante natural dorado y le da cuerpo.
- Espolvorear una línea sutil de albahaca en polvo a lo largo de la tableta para crear un contraste cromático verde-dorado.

¿Por qué calabaza, mango y albahaca con chocolate blanco? El polvo de calabaza aporta un tono dorado natural y textura sedosa; la fruta tropical añade un estallido ácido, y la albahaca corta la grasa del cacao con un aroma fresco que limpia el paladar.