

XOCOCÓ

Fusión de sabores colombo-mexicanos en torno a los alebrijes de chocolate.

¿Qué?

Este proyecto fomentará fusionar ingredientes de México y Colombia en chocolatería, donde se destaca la identidad cultural y artística de ambos países, implementando chocolates en forma de alebrijes.

Abstract

Las tendencias actuales en la chocolatería no solo evocan sabores, sino que también transmiten identidad, historia y cultura. Los chocolates en forma de alebrije actúan como embajadores culturales de México, transformando figuras de animales en arte comestible. La idea es fusionar creatividad y colorido para ofrecer una experiencia visual y gustativa fascinante, creando un producto con características organolépticas únicas y evaluando su aceptación en personas de 30 a 45 años. Además, se busca introducir nuevos ingredientes a la gastronomía actual.

Problemática

Integrar sabores únicos como el nopal y la tuna de México, junto con el mamey y la pitaya de Colombia, en chocolates rellenos, es esencial conocer las propiedades organolépticas de cada ingrediente y sus interacciones. También se deben aplicar técnicas adecuadas de procesamiento y conservación.

Objetivos

General: Desarrollar una línea de chocolatería de autor, que fusione cultura e ingredientes colombo-mexicano.

Específicos:

1. Identificar los proveedores de ingredientes semiáridos y chocolate para garantizar el suministro de los alimentos frescos a través de sistemas de información confiable y visitas de reconocimiento.
2. Elaborar un manual básico de identidad de marca que establezca directrices claras para la producción y visibilización del producto.
3. Definir recetas con chocolate relleno de elementos semiáridos a partir del proceso de investigación y experimentación con diversas técnicas e ingredientes que logren un equilibrio perfecto entre sabor, textura y presentación.
4. Creación de las preparaciones de los chocolates con rellenos colombo-mexicanos que permita la evaluación detallada y concisa.

Justificación

Las tendencias actuales en la gastronomía, en específico en la chocolatería, no solo evocan sabores, sino que también transmiten identidad, historia y cultura. Los chocolates en forma de alebrije, son embajadores culturales de México, no solo siendo una figura de animal modificado, sino transformado en arte.

Se busca poder fusionar, combinar, brindar creatividad y colorido para poder ofrecer una experiencia visual y gustativa fascinante. Todo con el objetivo de poder crear un producto con características organolépticas únicas y evaluar la aceptación desde los 30 a 50 años. Además, introduciendo ingredientes a la gastronomía actual.

Marco Teórico

Se proporciona una visión clara y detallada sobre cómo fusionar dos culturas, destacando diversas investigaciones de expertos en chocolatería. A través del estudio, se explora el uso de piezas de chocolate con rellenos de frutos no convencionales. El anexo incluye referencias a chocolateros influyentes que han dejado una marca en el campo, fomentando la innovación y el desarrollo integral en esta área.

Metodología

- Recolección de datos: Entrevistas, observación, análisis, bitácora.
- Investigación, expertos y consumidores habituales.
- Análisis de datos: categorización, interpretación.

Conclusiones

La fusión de dos culturas en la chocolatería, a través de la incorporación de frutos no convencionales en los rellenos, demuestra cómo la innovación y la creatividad pueden transformar un campo tradicional. Inspirados por los referentes en el sector, podemos seguir explorando nuevas fronteras y desarrollando sabores únicos que reflejen la rica diversidad de nuestras tradiciones culturales.

Referencias

- Ramírez Castaño, A. P., León, F. J., & Alfaro Wisaquillo, Y. M. (2022). El nopal en Colombia más que un cactus. Universidad Autónoma de Bucaramanga. <https://apolo.unab.edu.co/es/publications/el-nopal-encolombia-m%C3%A1s-que-un-cactus>.
- Torres-Ponce, R. L., Morales-Corral, D., Ballinas-Casarrubias, M. de L., & Nevárez-Moorillón, G. V. (2015). El nopal: planta del semidesierto con aplicaciones en farmacia, alimentos y nutrición animal. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 6(5), 1129-1142. de <https://www.redalyc.org/pdf/2631/263139893015.pdf>.
- Wybauw, J. (2004). Fine Chocolates: Great Experience (Vol. 1). Lannoo Publishers.

- Balaguer, O. (2024). Oh la la chocolat. Editorial XYZ. https://proassetspd.com/cdnstatics2.com/usuarios/libros_contenido/arxiu/56/55787_Oh_la_la_chocolat.pdf
- Constantino, E. (2023). El cultivo de la pitaya amarilla en Colombia. Recuperado de <https://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/30471>.
- Dansby, A. (2022, January 30). The Chocolate King from Brussels: How Marcolini became one of the most renowned chocolatiers in the world. The Brussels Times. <https://www.brusselstimes.com/203341/the-chocolate-king-from-brusselshow-marcolini-became-one-of-the-most-renownedchocolatiers-in-the-world>
- Durán Lugo, R., Dorado Campos, L., Báez González, J. G., & Leal Martínez, M. G. (2021). Desarrollo y evaluación de chocolates rellenos, a base de frutos no convencionales como aguacate (Persea americana), ciruela (Prunus domestica) y nanche (Byrsonima crassifolia). Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 6, 164-174.