

Xococó: fusión de sabores colombo-mexicanos en torno a los alebrijes de chocolate

Presentado por:

Camilo Andrés Lasso Santacruz

Director: Sebero Ugarte

Pontificia Universidad Javeriana Cali

Gastronomía y Artes Culinarias

Proyecto de Grado

2024

Tabla de contenido

1. Resumen.....	3
2. Planteamiento del problema.....	3
3. Objetivos.....	4
3.1 Objetivo general.....	4
3.2 Objetivos específicos:	4
4. Antecedentes.....	5
4.1 Desarrollo y evaluación de chocolates rellenos, a base de frutos no convencionales Crassifolia)	5
4.2 Evaluación sensorial de bombones de chocolate rellenos con reducciones de tamarindo (Tamarindus indica), grosella (Phyllanthus acidus) y limón sutil (Citrus Aurantifolia)	6
5. Marco Teórico.....	7
5.1 Alebrijes.....	7
5.2 Chocolate.....	7
5.3 Pierre Marcolini (Bélgica)	8
5.4 Aportes de chocolatería de Wybauw, a la industria de la bombonería rellena	9
5.5 Norman Love Confections	9
5.6 Oriol Balaguer; Barcelona, España	10
5.7 José Ramón Castillo.....	10
5.8 Rellenos	11
5.8.1 El nopal.....	11
5.8.2 Cactus Arepo: En el desierto de la Tatacoa.....	12
5.8.3 La tuna	12
5.8.4 La pitaya amarilla criolla.....	13
5.8.5 El zapote rojo	13
6. Metodología	14
6.1 Diseño de la Investigación:	14
6.2 Recolección de Datos.....	14
6.3 Análisis de Datos	14
7. Graficas de muestra	15

1. Resumen

Este proyecto explora a detalle conceptos culturales y artísticos a través del chocolate, poder tener ingredientes que conecten las culturas de México y Colombia. Son detalles que plantean el reconocimiento de identidad cultural en la gastronomía, relacionando el arte y los sabores de ambos países.

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 45 años. Además, introduciendo ingredientes a la gastronomía actual.

2. Planteamiento del problema

Integrar de manera efectiva sabores únicos como el nopal y la tuna de México, junto con el mamey y la pitaya de Colombia, en chocolates rellenos que mantengan la autenticidad de los ingredientes y ofrezcan una experiencia sensorial agradable. Esto requiere un conocimiento profundo de las propiedades organolépticas de cada ingrediente y de cómo interactúan entre sí, así como técnicas de procesamiento y conservación adecuadas. Además, es crucial investigar las preferencias del mercado y la aceptación de estos productos, asegurando prácticas sostenibles y éticas en la cadena de suministro.

3. Objetivos

3.1 Objetivo general

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

3.2 Objetivos específicos:

01. 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.
02. 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.
03. Elaborar un manual básico de identidad de marca que establezca directrices claras para la producción y visibilizarían del producto.
04. Creación de las preparaciones de los chocolates con rellenos colombo mexicanos que permita la evaluación detallada y concisa.

4. Antecedentes

En la búsqueda de antecedentes en investigación no se muestra chocolatería rellena en forma de alebrijes, se presentan dos investigaciones que utilizan frutos no convencionales para los rellenos.

4.1 Desarrollo y evaluación de chocolates rellenos, a base de frutos no convencionales como aguacate (*Persea americana*), ciruela (*Prunus domestica*) y nanche (*Byrsonima Crassifolia*)

Combinar el chocolate con diferentes sabores rellenos y texturas, hoy ha sido un ejercicio de investigación y de nos encontramos entonces con diferentes investigaciones Desde el contexto latinoamericano.

El acercamiento se da a través de la investigación de la universidad Autónoma Nuevo León de México. Desarrollo y evaluación de chocolates rellenos, a base de frutos no convencionales como aguacate (*Persea americana*), ciruela (*Prunus domestica*) y nanche (*Byrsonima crassifolia*) plantea un trabajo de investigación enfocado al chocolate relleno con aguacate, ciruela y nanche con resultados muestran los niveles de aceptación del chocolate relleno de mermelada de ciruela con vino tinto tuvo el 94.71% de aceptación y con menor proporción, el chocolate relleno de ganache de aguacate con chapulín con el 83%. (Durán Lugo et al.2021).

4.2 Evaluación sensorial de bombones de chocolate rellenos con reducciones de tamarindo (*Tamarindus indica*), grosella (*Phyllanthus acidus*) y limón sutil (*Citrus Aurantifolia*).

Investigación de la Universidad técnica estatal de Quevedo de Ecuador que plantea un chocolate relleno con un producto no convencional y que da como resultado los siguientes datos: luego de valorar las formulaciones de chocolate (55% y 75%) utilizando las dos variedades de cacao (Nacional y CCN-51) en la elaboración de bombones rellenos, se ha determinado que la formulación de chocolate al 75% utilizando cacao Nacional fue la más aceptada por los catadores. Se determinó que el relleno con más aceptación por los catadores fue el de tamarindo utilizado en el bombón formulado con chocolate al 75% utilizando la variedad de cacao Nacional, mientras que el menos aceptado fue el de grosella. Se realizaron análisis físico-químicos a los bombones rellenos con tamarindo, grosella y limón, obteniendo valores de pH (5,05 hasta 6,09), acidez (1,37 hasta 1,68), humedad (0,57 hasta 0,87), cenizas (1,57 hasta 2,37) y polifenoles (29,82 hasta 49,33). Se determinó que el tratamiento con mayor aceptación en la presente investigación fue a0b1c1 (Nacional + Chocolate 75% + Tamarindo) debido a que presentó las mejores características sensoriales en cuanto Aroma, Textura, Color, Sabor, Pos gusto, Calidad y resultados bajos en cuanto al Amargor. Ambas investigaciones y el trabajo de los chocolateros son de vital importancia para avanzar en el cumplimiento del objetivo de la investigación. (El estudio de Herrera Chucay y Novoa Fuentes.2021) .

5. Marco Teórico

5.1 Alebrijes

Los alebrijes son una artesanía mexicana distintiva, conocida por sus figuras fantásticas y coloridas. Estas criaturas imaginarias combinan características físicas de diversos animales, tanto reales como ficticios, en un solo ser. Generalmente, se elaboran con cartón, papel o madera, y se pintan con colores vibrantes y alegres.

Pedro Linares López, un artesano cartonero de la Ciudad de México, es el creador de los alebrijes. En 1936, Linares cayó gravemente enfermo y, durante su convalecencia, tuvo un sueño en el que vio criaturas fantásticas que gritaban “¡Alebrijes!”. Al despertar, comenzó a recrear estas figuras en cartón y papel maché, dando origen a los alebrijes que conocemos hoy. (MEXAS.2024)

5.2 Chocolate

De manera parcial, el primer encuentro que hubo con el cacao se remonta según datos desde el 1502, donde por medio de viajes viajó al nuevo mundo, encontró semillas de cacao. Sin embargo, en ese momento, no se les dio mucha relevancia. En culturas antiguas, los mayas y los aztecas, el cacao en este caso era de vital importancia para sus respectivas religiones.

Más tarde, en el siglo XVI, Hernán Cortes introdujo el cacao en España, al momento de su llegada fue percibido de mal gusto y que sus sabores eran amargo y picante, en el siglo XVII, el chocolate con los diferentes avances se va convirtiendo en novedad para empezar a implementarlo en la gastronomía. Finalmente, con el

tiempo, se fueron añadiendo azúcar y especias para poder determinar las variables de sabores. Fue tan popular que en el siglo XVIII el chocolate se volvió extendido por los diferentes momentos. (National Geographic. 2019) .

5.3 Pierre Marcolini (Bélgica)

El renombrado chocolatero belga, durante más de 20 años, Pierre Marcolini, fundador de la casa del mismo nombre, ha perfeccionado el arte de hacer chocolate, desde el grano hasta la barra. Cada año viaja por todo el mundo en busca del cacao más raro con el que elaborar el mejor chocolate. Para este artesano progresista y apasionado, el negocio del chocolate va de la mano del placer, el intercambio, el descubrimiento y la creatividad. Desde pequeño, Marcolini se ha esforzado por separar el amor por la comida de ese “pecado capital”: la codicia. (Dansby, A. 2022).

La chocolatería rellena ha introducido a lo largo de la historia del chocolate diferentes innovaciones en la formulación de rellenos, que van desde cremas y ganaches hasta inclusiones frutales y licores. El interés por encontrar sabores auténticos, con texturas agradables, ha llevado a investigadores de los alimentos a experimentar con ingredientes muchas veces exóticos, con técnicas avanzadas o artesanales. La búsqueda de sabores únicos que tengan un valor adicional con productos como el nopal está ganando popularidad.

5.4 Aportes de chocolatería de Wybauw, a la industria de la bombonería rellena

En el campo en la chocolatería es determinante evocar a Jean-Pierre Wybauw, conocido como "Mr. Chocolate", su destacada labor y su creatividad dejaron una marca imborrable en la industria chocolatera con sus innovadoras técnicas y su profundo conocimiento del arte de la confección de chocolates.

Sus métodos y enfoques científicos, además de transformar la forma en la que se hace el chocolate, también educaron a generaciones de chocolateros en todo el mundo. (Wybauw, 2004)

5.5 Norman Love Confections

Norman Love Confections es una reconocida empresa estadounidense especializada en la creación de exquisitos chocolates y productos de confitería. Fundada por el chef chocolatero Norman Love en 2001 en Fort Myers, Florida, la empresa se ha convertido en un referente en el mundo de la alta confitería gracias a su enfoque en la calidad artesanal y la innovación en diseño y sabor.

Norman Love, un chef pastelero con una sólida formación y una amplia experiencia en la industria culinaria, estableció su marca con la visión de ofrecer a los amantes del chocolate una experiencia única y excepcional.

Sus creaciones se caracterizan por la meticulosa atención al detalle, la selección de los mejores ingredientes y la combinación de sabores y texturas para crear productos que deleitan los sentidos. La reputación de Norman Love

Confections ha trascendido las fronteras de Estados Unidos, siendo reconocida a nivel internacional como una de las principales marcas de chocolate de lujo. (Love, 2024)

5.6 Oriol Balaguer; Barcelona, España

Siendo un chef con una trayectoria excepcional, ha dejado huella en la historia de la pastelería y chocolatería española, con más de cinco establecimientos en Barcelona y 3 en Madrid, empieza a hacer obras de arte magnificas que se ven y se distinguen por su amor al chocolate y las masas horneadas siendo palpables en cada bocado.

Balaguer comienza con suavidad y sabor en cada detalle, creando un placer exquisito para el paladar y logrando proyectar un equilibrio perfecto entre sabor y forma, el libro OH LA LA CHOCOLAT, representa las pasiones humanas, dirigiendo y dando las herramientas necesarias para poder abordar de una forma más sensible el chocolate y poder darle una esencia de otro nivel. (Balaguer, O.2024).

5.7 José Ramón Castillo

Un reconocido chocolatero que en su camino siendo chef mexicano, ha podido brindar pasión y creatividad en el campo de la chocolatería, estudiante de la École de gastronomie française Ritz escoffier en París, y en demás instituciones como chef instructor, siendo fundador de QUE BO! "chocolatería mexicana evolutiva, siendo así denominado " maestro chocolatero de la Américas".

El libro "KAKAW", además de tener una extensa narrativa de recetas y técnicas, ofrece una visión creativa del mundo de la chocolatería donde se manejaría un enfoque integral del cacao en México. (Castillo, J. R. 2020)

5.8 Rellenos

La fusión de chocolate y nopal, Tuna, pitaya y zapote es un campo de estudio que, hasta ahora, ha proporcionado escasos resultados. Se inicia desde la mirada de la chocolatería rellena y la perspectiva de expertos antes mencionados :

5.8.1 El nopal

El nopal, perteneciente a la familia de la cactácea, también conocido como *Opuntia ficusindica*, se ha cultivado durante siglos por sus propiedades nutricionales y medicinales. En Colombia, el nopal se cultiva en regiones semiáridas como el cañón del río Chicamocha en Santander, donde se trabaja de manera artesanal .El nopal es una planta del desierto con múltiples beneficios clínicos y nutricionales, lo que lo convierte en un alimento muy valorado en la medicina tradicional colombiana .(Ramírez Castaño,et all.2022).

El nopal se caracteriza por su color verde, la presencia de espinas y una estructura ramificada que puede alcanzar los 5 metros de altura. Esta planta alberga una gran cantidad de agua en su tallo y consta de varias ramas o pencas de color verde cubiertas de espinas. Sus flores pueden ser diversos colores y,

después de la floración, aparece un fruto con forma de pera que crece y se desarrolla en zonas áridas y semiáridas. (Torres-Ponce, R.L,et all:2015).

5.8.2 Cactus Arepo: En el desierto de la Tatacoa

Este cactus es una variedad especial que puede alcanzar un tamaño de cuatro metros de altura, su cuerpo es diferente porque conserva una forma plana y es de pocas espinas; ramifica su cuerpo desde el tallo, su textura lineal lo hace delgado y flexible. Produce flores con pétalos externos rojizos e internos amarillos en el centro, que dan lugar a frutos de color rojo o morado.

Este cactus Arepo, también conocido como pitahaya, es una especie de cactácea nativa de México y Centroamérica. El cactus Arepo es una planta ornamental popular, apreciada por su forma única y sus flores llamativas. (*El Desierto de La Tatacoa y sus Mágicos Cactus.2024*).

5.8.3 La tuna

El fruto del cactus nopal, conocido como tuna, es ampliamente utilizado en la gastronomía mexicana. Se puede consumir en jugos, aguas frescas, mermeladas, almíbar o licores, y está disponible en diferentes temporadas, colores y sabores, permitiendo su inclusión en cualquier época del año. La tuna es jugosa y beneficiosa para la digestión debido a la fibra en sus semillas. Además, se ha destacado su uso en el tratamiento de la diabetes, resaltando su valor tanto en remedios naturales como en la cocina.

5.8.4 La pitaya amarilla criolla

La pitaya amarilla colombiana es una fruta ovalada, con pulpa dulce y numerosas semillas negras. Esta planta, de porte rastrero y abundante ramificación, presenta grandes flores hermafroditas. Se caracteriza por buscar climas cálidos subsumidos y suelos francos arenosos donde se acelera la mejora y producción de calidad del fruto. La flor se abre solo en la noche, lo que limita a la polinización natural, dándole intervención manual para poder obtener frutos de mayor calidad. (ICA.Constantino E.,2023).

5.8.5 El zapote rojo

El zapote posee una variedad de especies donde las características, tanto el color como el sabor vendrá yendo la mano con las diferentes variables, ahora en este caso se habla del zapote rojo tiene un detalle de piel áspera y por lo general, se logra consumir de una forma natural, el cual puede ser elaborado de mermeladas y bebidas naturales. *“El zapote rojo tiene una piel áspera y una pulpa de color rojo intenso. Es común consumirlo al natural, en mermeladas y bebidas naturales”* (El país, 2023).

6. Metodología

La investigación se centrará en la comprensión profunda de la fusión del chocolate con ingredientes exóticos como el nopal, Tuna, Pitaya y zapote, utilizando un enfoque cualitativo.

6.1 Diseño de la Investigación:

Se emplearán estudios de caso y entrevistas en profundidad con chocolateros, expertos en gastronomía y consumidores.

6.2 Recolección de Datos

Entrevistas en Profundidad: Entrevistas semiestructuradas para obtener información detallada sobre experiencias y percepciones.

Observación Participante: Observación en talleres y demostraciones de chocolatería.

Análisis de Documentos: Revisión de publicaciones académicas, libros de recetas y artículos especializados.

Elaboración de bitácora: momento en el cual se detallara todo el proceso, tanto visual como escrito (elaboración de recetas y características de cada uno).

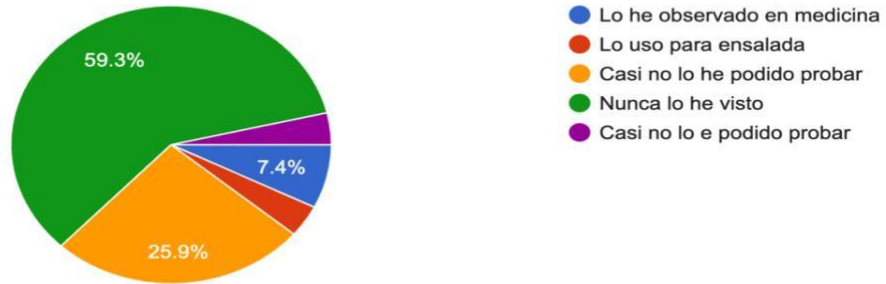
6.3 Análisis de Datos

1. Transcripción de Entrevistas: Identificación de temas y categorías relevantes.
2. Codificación: Asignación de códigos a segmentos de datos importantes.
3. Categorización: Agrupación de códigos en categorías más amplias.
4. Interpretación: Desarrollo de una comprensión profunda y generación de conclusiones significativas.

7. Graficas de muestra

¿Qué tanto identificas el nopal?

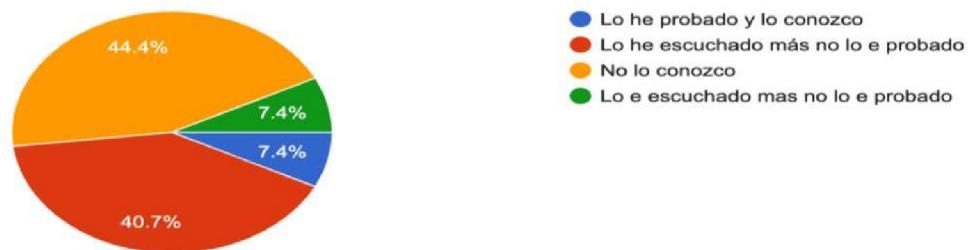
27 respuestas



Fruto de la Tuna: Reconocimiento Grafica. #1

¿Qué tan familiarizado te sientes con el fruto del nopal "Tuna"?

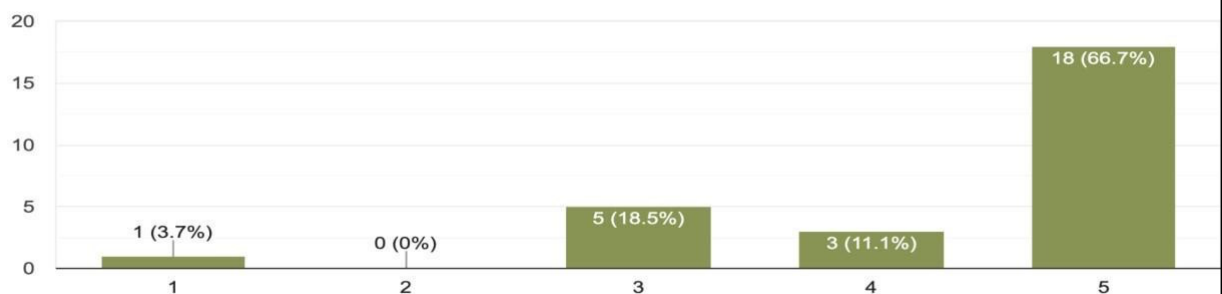
27 respuestas



Fruto del nopal: Reconocimiento Grafica. #2

¿Qué tan dispuesto estás para probar un chocolate relleno con nopal y tuna?

27 respuestas



Avance para dar puerta al llamado de probar un nuevo producto Grafica#3

Referentes

- Balaguer, O. (2024). *Oh la la chocolat*. Editorial XYZ.
[h@ps://proassetspd.com.cdnstaFcs2.com/usuarios/libros_contenido/arxius/56/55787_Oh_la_la_chocolat.pdf](https://proassetspd.com.cdnstaFcs2.com/usuarios/libros_contenido/arxius/56/55787_Oh_la_la_chocolat.pdf)
- ConstanFno, E. (2023). *El cul8vo de la pitaya amarilla en Colombia*.
Recuperado de [h@ps://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/30471](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 chocola8ers in the world*. The Brussels Times. [h@ps://www.brusselsFmes.com/203341/the-chocolate-kingfrombrusselshow-marcolini-became-one-of-the-most-renownedchocolaFers-in-the-world](https://www.brusselsFmes.com/203341/the-chocolate-kingfrombrusselshow-marcolini-became-one-of-the-most-renownedchocolaFers-in-the-world)
- Durán Lugo, R., Dorado Campos, L., Báez González, J. G., & Leal Mar^nez, M. G. (2021). Desarrollo y evaluación de chocolates rellenos, a base de frutos no convencionales como aguacate (*Persea americana*), ciruela (*Prunus domesFca*) y nanche (*Byrsonima crassifolia*). *Inves8gación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 6, 164-174.
- El Desierto de La Tatacoa y sus Mágicos Cactus - @eldesiertodelatatacoa. (s/f). *El Desierto de La Tatacoa*. Recuperado el 27 de agosto de 2024, de [h@ps://www.eldesiertodelatatacoa.com/el-desierto-de-la-tatacoa-y-susmagicoscactus/298](https://www.eldesiertodelatatacoa.com/el-desierto-de-la-tatacoa-y-susmagicoscactus/298).
- El País. (2023). Beneficios y propiedades del zapote. Recuperado de [h@ps://www.elpais.com.co/salud/beneficios-y-propiedades-del-zapote1859.html](https://www.elpais.com.co/salud/beneficios-y-propiedades-del-zapote1859.html).
- Herrera Chucay, J. L., & Novoa Fuentes, N. S. (2021). Evaluación sensorial de bombones de chocolate rellenos con reducciones de tamarindo (*Tamarindus Indica*), grosella (*Phyllanthus Acidus*) y limón suFI (*Citrus AuranFfolia*).
- Love, N. (2024). *Ar8stry in Chocolate*. Recuperado de [h@ps://irp.cdnwebsite.com/59c76178/files/uploaded/Norman%20Love%20ArFstry%20in%20Chocolate-8567dee5.pdf](https://irp.cdnwebsite.com/59c76178/files/uploaded/Norman%20Love%20ArFstry%20in%20Chocolate-8567dee5.pdf).
- MEXAS. (2024). Un viaje al mundo fantásFco de la artesanía mexicana. Recuperado de [h@ps://mexas.co/blogs/el-taller-de-mexas/alebrijes-unviaje-al-mundofantasFcode-la-artesania-mexicana](https://mexas.co/blogs/el-taller-de-mexas/alebrijes-unviaje-al-mundofantasFcode-la-artesania-mexicana).
- NaFonal Geographic. (n.d.). El chocolate, la bebida divina que conquistó Europa.

Recuperado el 17 de agosto de 2024, de
[h@ps://historia.nafonalgeographic.com.es/a/chocolate-bebida-divinaqueconquistoeuropa_8139](https://historia.nafonalgeographic.com.es/a/chocolate-bebida-divinaqueconquistoeuropa_8139).

Ramírez Castaño, A. P., León, F. J., & Alfaro Wisaquillo, Y. M. (2022). *El nopal en Colombia más que un cactus*. Universidad Autónoma de Bucaramanga.
[h@ps://apolo.unab.edu.co/es/publicaFons/el-nopal-encolombia-m%C3%A1s-queuncactus](https://apolo.unab.edu.co/es/publicaFons/el-nopal-encolombia-m%C3%A1s-queuncactus).

Torres-Ponce, R. L., Morales-Corral, D., Ballinas-Casarrubias, M. de L., & NevárezMoorillón, 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. Recuperado de [h@ps://www.redalyc.org/pdf/2631/263139893015.pdf](https://www.redalyc.org/pdf/2631/263139893015.pdf).

Wybauw, J. (2004). *Fine Chocolates: Great Experience* (Vol. 1). Lannoo Publishers.
[h@ps://www.lannoo.be/sites/default/files/books/issuu/9789401433426.pdf](https://www.lannoo.be/sites/default/files/books/issuu/9789401433426.pdf).

Kakao - José Ramón CasFillo PDF. (s/f). Scribd, de
[h@ps://es.scribd.com/document/449444403/kakao-Jose-Ramon-CasFillo-1-pdf](https://es.scribd.com/document/449444403/kakao-Jose-Ramon-CasFillo-1-pdf)