



CURSO AVANZADO CIENCIA DEL GRANO DE CACAO AL CHOCOLATE

Duración: 12



CONTENIDO

- 1.- Formulación del Porcentaje de Cacao en el Chocolate**
- 2.- Porque es Importante la Presencia del Cacao en el Chocolate a partir del 50%**
- 3.- Formulaciones de Chocolates con Distintas Alternativas de Vegetales Deshidratadas y Pulverizadas**
- 4.- Elaboración de Barras de Chocolate con Alto Nivel de Antioxidantes**
- 5.- Elaboración de Bombones**