CORDILLERA

SINCE 1920

4 TENDENCIAS

EN PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

2021

CHOCOLATE
VEGANO

COLORES Y
CÍTRICOS

CACAO, BIENESTAR
Y FELICIDAD

DIVERSIÓN
AL PALADAR

ORGÁNICO

SIN PROTEÍNA
BIENESTAR ANIMAL **FELICIDAD**

PLANT-BASED **VEGANO** **BENEFICIOS**

CACAO **BAJO / SIN AZÚCAR**

INMUNIDAD **LOCAL** **CON ANTIOXIDANTES**

—

El consumidor actual quiere cuidarse y sentirse bien con lo que come, *pero no sacrifica la indulgencia y el sabor de un excelente postre, dulce, torta o chocolate.*

CORDILLERA
SINCE 1920

CHOCOLATE VEGANO

Los consumidores están en una búsqueda constante de **más productos alternativos e igual de deliciosos,** sin comprometer el sabor, la forma o la textura.

Por motivos éticos y nutricionales prefieren postres, dulces, chocolates o tortas sin ingredientes de origen animal. La mantequilla es sustituida por el aguacate, la leche por bebidas vegetales de coco, soja o almendras y la gelatina sin sabor por gelificantes vegetales como agar-agar.

GANACHE DE AGUA
SIN CREMA DE LECHE

400 g Cordillera 65% origen Colombia

200 g agua

40 g glucosa

5 g glicerina

- **Mezcla y calienta la glucosa y la glicerina en el microondas.** Luego agrega el agua y vuelve a calentar en el microondas por 45 segundos más.
- Funde el chocolate en el microondas por **intervalos de 30 segundos.**
- Mezcla con espátula el chocolate, la glicerina, la glucosa y el agua. **Para lograr un mejor resultado, lo puedes hacer con un mixer o licuadora de mano.**
- Refrigera por **20 o 25 minutos** antes de aplicar.

COLORES Y CÍTRICOS

Los colores vibrantes, calidos y brillantes como el amarillo impactan significativamente la percepción de los consumidores porque están asociados a ingredientes cítricos, especialmente frutas tropicales como la naranja, la piña, la lima, el maracuyá, la uchuva y el tomate de árbol.

Estas frutas son clasificadas cómo buenas para la salud por su contenido de antioxidantes, vitamina C y compuestos que fortalecen el sistema inmunológico, más cuando hay una preocupación global por fortalecer el organismo ante virus, bacterias y enfermedades.

CORDILLERA
SINCE 1920

CORDILLERA
SINCE 1920

MEZCLAS CON FLORES
O HIERBAS AROMÁTICAS

Explora la mezcla de chocolate blanco Cordillera 30% con frutas cítricas, hierbas aromáticas y flores. ¡Obtendrás nuevos perfiles de sabor!

- Tomillo
- Hierbabuena
- Romero
- Cilantro
- Limoncillo
- Cidrón
- Menta
- Flor de sauco
- Rosas
- Lavanda

CACAO, BIENESTAR Y FELICIDAD

El cacao es un ingrediente rico en polifenoles, catequinas y epicatequinas, por ello **es un alimento con antioxidantes naturales que beneficia a quienes lo consumen.** Ahora, cuando hay un interés por cuidar la salud, aumenta el consumo de productos con menos azúcar, con agregados nibs de cacao y con coberturas amargas o con alto contenido de cacao.

CORDILLERA
SINCE 1920

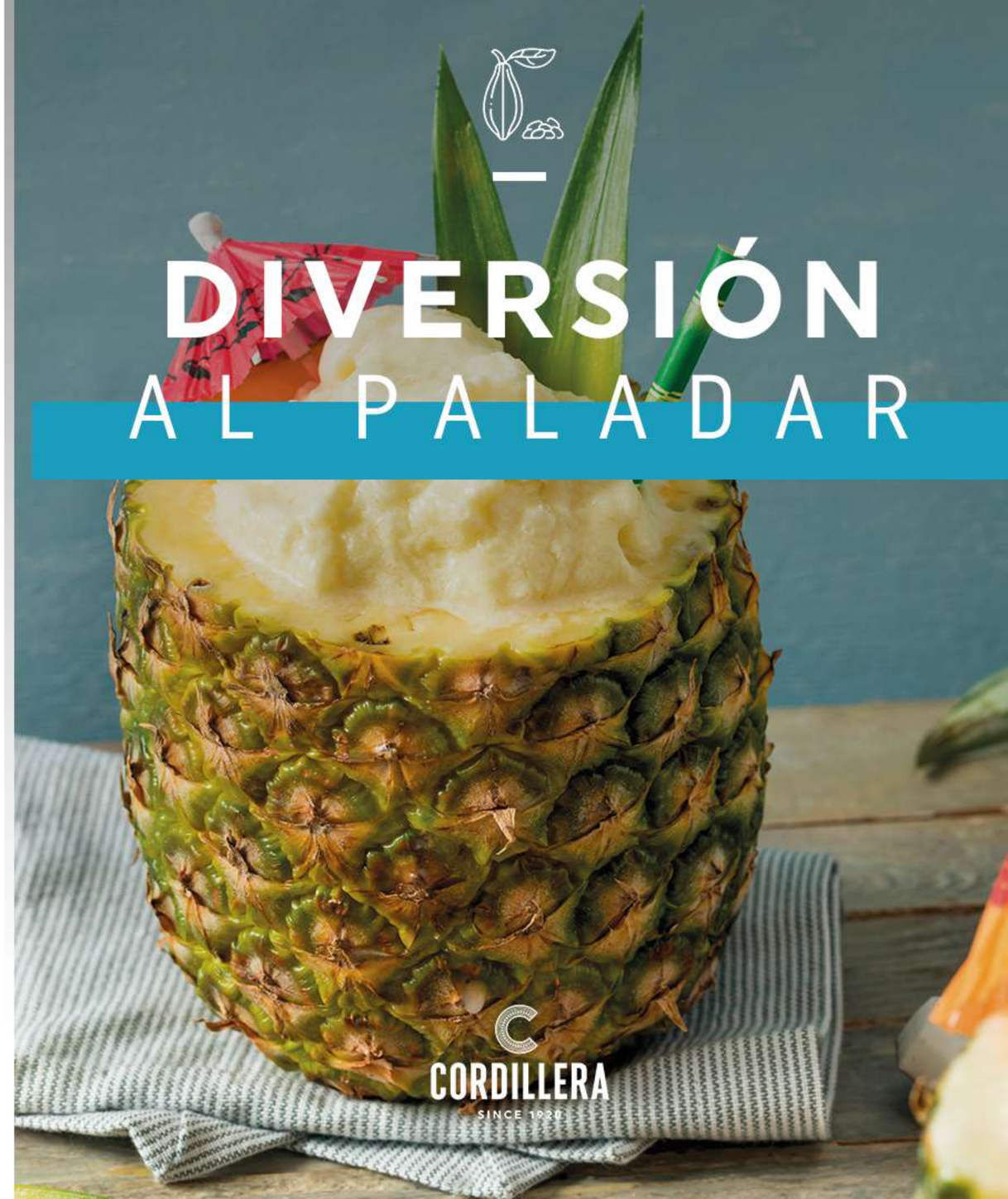
El chocolate también influye positivamente en el estado de ánimo y la reducción del estrés. A raíz de la covid 19 los productos de pastelería, chocolatería, repostería y panadería hechos con este ingrediente tienen un significado especial porque son vistos como fuente de consuelo en tiempos complejos.

Aumentan las propuestas de repostería creativa para vivir experiencias relevantes y que sean generadoras de felicidad. De igual forma, crece el consumo de postres con ingredientes crudos o con adición de súper alimentos como acaí, quinua, matcha, lúcuma, cúrcuma o chía.

"Cacao sin fermentar"
Ganache de mucílago, almendra de cacao, cobertura blanca 30 % y vainilla del Chocó, cacao baby confitado con limón y jugo de mucílago crudo.

Postre creado por el chef: Juan Camilo Quintero

DIVERSIÓN AL PALADAR



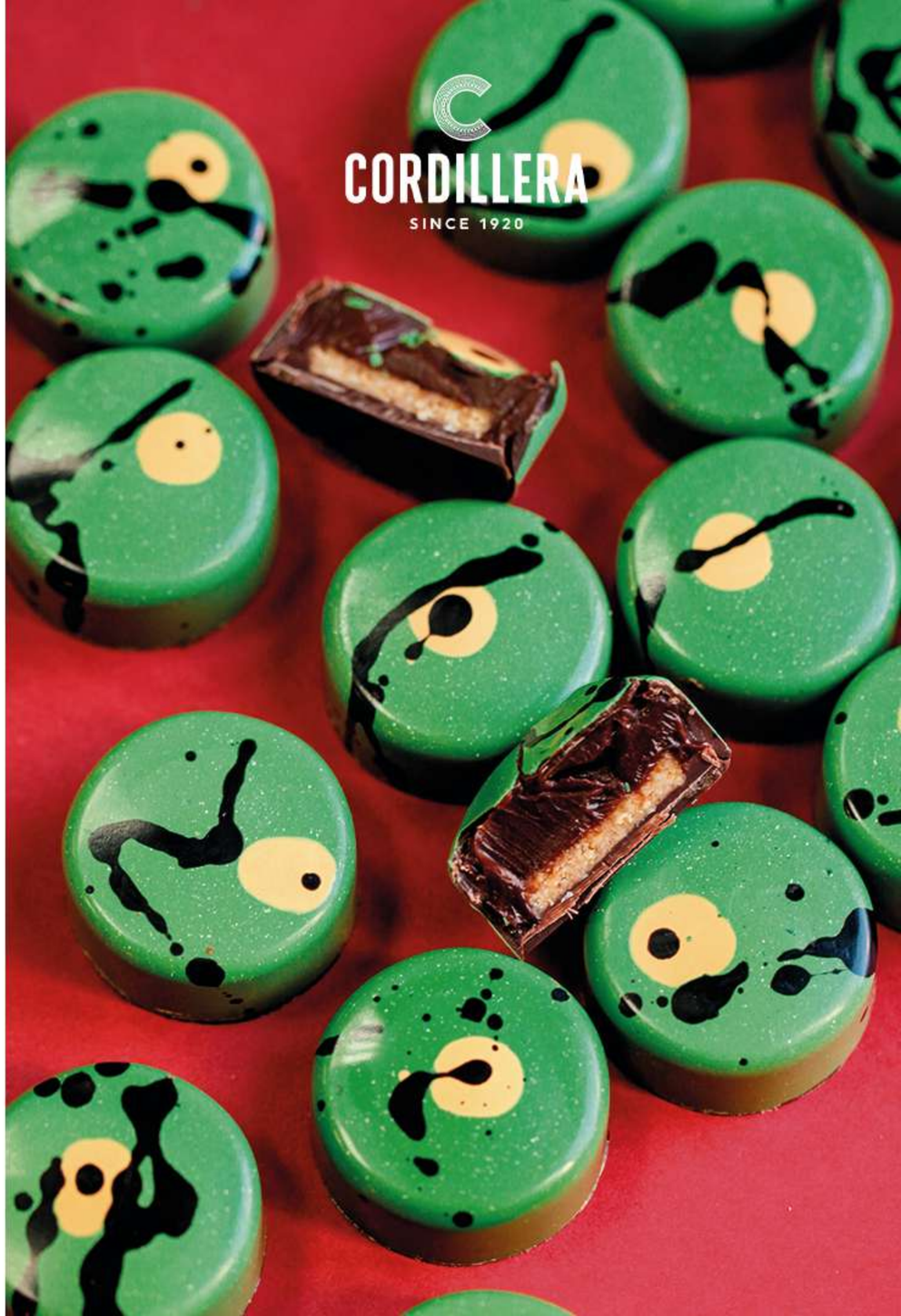
Además de las tendencias enfocadas en el bienestar y la salud con base en alimentos funcionales, **surge una tendencia motivada por el disfrute y la indulgencia que generan los postres con licor.**

Cócteles que se transforman en un helado o en un bombón de chocolate. Una piña colada deconstruida en un postre al plato con todo el toque tropical. Un shot del mejor licor para aromatizar una crema pastelera. **Son múltiples las alternativas que deleitan los paladares adultos que quieren vivir una experiencia gastronómica deliciosa.**

BOMBONES DE
MOJITO

- **250 g** chocolate **Cordillera 32 %**
- **80 g** crema de leche aromatizada previamente con **50 g** de hierbabuena fresca
- **40 g** glucosa líquida
- **20 g** miel
- **50 cc** ron blanco
- **5 cc** zumo de limón
- **35 g** mantequilla

- Funde el chocolate por **intervalos de 30 segundos,** en microondas.
- Calienta la crema de leche con la hierbabuena hasta **infusionar y cuela.**
- Incorpora la glucosa, el limón, el ron y la miel en la crema de leche caliente y **homogeniza bien.**
- Agrega la mantequilla **en la cobertura**
- **Incorpora la mezcla con el chocolate** y homogeniza de manera envolvente hasta obtener la ganache.



MOUSSE DE PIÑA COLADA

- **100 g** chocolate **Cordillera blanco 30%**
- **300 g** leche de coco
- **25 g** ron blanco
- **7 g** gelatina sin sabor
- **100 g** agua
- **1,5 g** goma xantana
- **5 g** versawhip

CAVIAR DE PIÑA Y LIMÓN

- **120 g** jugo de piña
- **20 g** jugo de limón
- **30 g** miel
- **1 g** citrato de sodio
- **1 g** goma xantana
- **4.5 g** gluconolato de calcio
- **500 g** agua
- **2.5 g** alginato de sodio

BIZCOCHO

- **159 g** azúcar
- **103 g** harina
- **2 g** polvo de hornear
- **94 g** huevo
- **94 g** aceite de oliva
- **48 g** zumo de naranja

INGREDIENTES

POSTRE **PIÑA COLADA** COCKTAIL

MOUSSE DE PIÑA COLADA

- Mezclar el agua, la goma xantana y el versawhip hasta montar un merengue.
- Aparte, calentar la leche de coco y el chocolate. **Mezclar hasta homogenizar y hacer una ganache.**
- Saborizar con el ron y adicionar la gelatina hidratada y fundida. **Mezclar las 2 preparaciones a una temperatura de 20 °C** de forma envolvente y reservar.

CAVIAR DE PIÑA Y LIMÓN

- Mezclar todos los ingredientes **excepto el agua y el alginato.**
- Pasar por una licuadora de **inmersión y colar.** Reservar.
- Hacer el baño de alginato pasando por **la licuadora el agua y el alginato.**
- **Calentar 1 minuto en microondas** y dejar enfriar un momento.
- Disponer en un biberón de cocina la mezcla de piña y **dejar caer pequeñas gotas** en el baño de alginato.

  Dejar gelificar unos pocos minutos, sacar del baño, **enjuagar con agua limpia y reservar en almíbar.**

PREPARACIÓN

POSTRE **PIÑA COLADA** COCKTAIL

BIZCOCHO

- **Mezclar la harina,** el polvo de hornear y reservar.
- **Homogenizar los demás ingredientes** y luego adicionar los secos rápidamente.
- Extender en placa de horno y **hornear a 180°C durante 15 minutos**

MONTAJE

- **Rellenar cáscaras de coco natural** con la mousse, llevando hasta los bordes para simular que es un coco natural.
- En la cavidad del medio, disponer el bizcocho embebido en a**lmíbar de ron y encima agregar el caviar de piña.**
- **Decorar con chips de piña deshidratada** y un bambú de chocolate atemperado para simular un coctel hecho en la playa

CORDILLERA

SINCE 1920

www.chocolatescordillera.com

Cordillera Chocolates

Cordillera Chocolates