

BOMBONES

Bombones / Intermediate Technology Development Group.- Lima: ITDG, 1998.

32 p.; ilus.- (Procesamiento de alimentos; 12)

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS / CHOCOLATE / PASTELERÍA-
CONFITERÍA / PEQUEÑA INDUSTRIA / COSTOS / PRECIOS /
CONTROL DE CALIDAD / MANUALES / PE

530/I61/12

Clasificación SATIS / Descriptores OCDE

ISBN de la serie: 9972 47 023 7

ISBN de esta edición 9972 47 031 8 (v. 12)

Hecho el depósito legal N° 98-3523

Razón social: Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú

Domicilio: Av. Jorge Chávez 275, Miraflores. Casilla postal 18-0620. Lima 18, Perú

Teléfonos: 444-7055, 446-7324, 447-5127. Fax: 446-6621

e-mail: postmaster@itdg.org.pe <http://www.itdg.org.pe>

© 1998, Intermediate Technology Development Group, ITDG-Perú

Autora: Diana Colquichagua

Revisión técnica: Walter Ríos

Edición y redacción de esta edición: Soledad Hamann y Diana Cornejo

Diagramación e ilustración: Víctor Mendívil

Carátula: Lola Montalvo

Impresión: Tarea Asociación Gráfica Educativa

Impreso en Perú, noviembre de 1998

PRESENTACIÓN

El programa de Agroprocesamiento de ITDG presenta esta cartilla sobre elaboración de bombones. A través de explicaciones sencillas y de ilustraciones claras, se muestran ordenadamente todas las etapas que comprende la preparación de bombones de distintas clases.

En colaboración con el INPET y el SENATI –instituciones a las cuales presentamos nuestro reconocimiento–, ITDG ha trabajado en la difusión de técnicas de procesamiento de alimentos a pequeña escala como una alternativa para la generación de ingresos.

Esta cartilla es el resultado de un intenso trabajo y de sucesivos ajustes en las tecnologías empleadas, tanto empresariales como técnico-productivas. Presenta, entre otros aspectos, el proceso de elaboración de bombones, el

control de calidad y la higiene, así como un método sencillo para calcular los costos de producción y determinar el precio de venta y el punto de equilibrio.

La importancia de este tipo de publicaciones motivó que ITDG-Perú concertara con Atelier la obtención del patrocinio de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) para publicar la presente cartilla. Esperamos que nuestro esfuerzo sirva como un estímulo para los promotores y para todas aquellas personas interesadas en elaborar bombones con fines productivos.

CONTENIDO

3	Presentación
5	INTRODUCCIÓN
10	INSUMOS, EQUIPOS Y MATERIALES
12	EL PROCESO DE ELABORACIÓN
20	CONTROL DE CALIDAD
22	HIGIENE EN LA ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN
25	COSTOS Y DETERMINACIÓN DE PRECIOS

INTRODUCCIÓN

Dentro de la rama de la pastelería, la chocolatería es una actividad compleja que, con el correr del tiempo, se ha ido convirtiendo en un verdadero oficio. Esta actividad incluye la preparación de bombones, consumidos en todo el mundo y apreciados por personas de todas las edades.

La Norma Técnica Nacional ITINTEC 208.013 del Perú define estos productos de la siguiente manera:

Bombones: Son aquellos chocolates compuestos o rellenos de consistencia blanda, semiblanda o dura, que se caracterizan por su pequeño tamaño y variadas formas.

Chocolates rellenos: Son productos constituidos por una cobertura de chocolate y cuyo centro se distingue claramente de la parte exterior por su composición. El relleno puede estar constituido por diversos productos de confitería o licores, de composición variada.

Con fines metodológicos, en esta cartilla hemos clasificado los bombones como bombones bañados, moldeados y rellenos. Aquí explicaremos las diferentes técnicas y procesos para su elaboración.