

Nombre _____

Chocolate



1. Describir el proceso por el cual los granos de cacao se hacen en chocolate.

2. Hacer una lista de 6 beneficios para la salud del chocolate.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

3. Discutir las diferencias entre el chocolate con leche, el chocolate dulce, el chocolate amargo, el chocolate blanco y el algarrobo.

Chocolate con leche _____

Chocolate dulce _____

Chocolate amargo _____

Chocolate blanco _____

Algarrobo _____

4. Hacer una lista de 10 usos del chocolate en recetas.

1. _____	6. _____
2. _____	7. _____
3. _____	8. _____
4. _____	9. _____
5. _____	10. _____

Nombre _____

5. Decir el almacenamiento adecuado para el chocolate.

6. Discutir las propiedades del chocolate en:

a. temperaturas frías

b. temperaturas tibias

c. temperaturas calientes

d. temperaturas muy calientes

7. Hacer 2 de los siguientes:

- a. Huevo de chocolate
- b. Conejo de chocolate
- c. Chocolates con centros suaves
- d. Bizcocho de chocolate
- e. Galletas con trocitos de chocolate

8. Demostrar la manera correcta de derretir el chocolate.

9. Responder a la pregunta planteada en Jueces 14:18.

Fecha completada: _____

Instructor/asesor: _____