

COBERTURA SABOR CHOCOLATE

MARQUETA

Auténtico sabor a chocolate, sin complicaciones.

Cobertura tipo chocolate elaborada con cacao, azúcar y grasa vegetal (palma o coco), ideal para aplicaciones en chocolatería y panadería como confitado, bañado y moldeado. Su fórmula no requiere pre-cristalizado, lo que facilita su uso y agiliza los procesos. Ofrece buena resistencia a la temperatura y representa una alternativa económica frente al chocolate tradicional, con un rendimiento eficiente en elaboraciones de volumen. Granillo, ofrece excelente desempeño para hornear, cubrir, decorar o moldear, adaptándose a todo tipo de aplicaciones.

Diferenciador:

- Fácil manipulación
- Brillo que aporta buena presentación a producto final
- Practicidad de uso

Producto	Beneficios
Marquetas	- No requiere pre-cristalizado (fácil de usar) - Alta resistencia a la temperatura - Buena fluidez

Producto	Presentaciones	Sabor	Almacenamiento	Vida útil
MARQUETA	- Caja con 3 pz de 5 kg.	- Semiamargo - Chocolate con leche - Chocolate Blanco	Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.	- Semiamargo 12 meses - Chocolate con leche 12 meses - Chocolate Blanco 12 meses

Usos recomendados:

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Pastel (Marqueta)	Cobertura tipo ganache ► Se funde la marqueta con crema o mantequilla para formar una cobertura espesa, brillante y con cuerpo, que cubre pasteles enteros o porciones individuales. Ideal para lograr acabados lisos, tipo espejo o con texturas.	Calidad profesional, sin complicaciones ► La marqueta SICAO [®] brinda el balance perfecto entre fluidez, brillo y sabor sin necesidad de temperado, lo que permite trabajar con eficiencia tanto en cocina artesanal como en producción de volumen.
	Base para trufas o rellenos ► Mezclada con crema, alcohol o saborizantes, la marqueta sirve como base para rellenos de trufas, bombones o centro de pasteles. Su textura firme permite moldeado o uso en manga.	Versatilidad de aplicación ► Puede utilizarse en coberturas, rellenos, decoraciones y mezclas, permitiendo múltiples aplicaciones con un solo producto. Ideal para negocios que buscan estandarización y simplificación de inventario.
	Bañado de pasteles, panqués y mini postres ► Puede utilizarse como baño directo sobre panadería o repostería (mini loaf, bundt, eclairs) formando una capa que se seca sin agrietarse, con un brillo apetecible.	Sabor auténtico

	Cobertura de figuras decorativas o placas ► Se funde, moldea y solidifica para crear decoraciones tipo placa, figuras temáticas o apliques que complementan postres y pasteles especiales. Saborizante base para masas o batidos ► Rallada o derretida, puede incorporarse directamente a masas de brownie, pastel, panqué o mousse, aportando sabor intenso a chocolate auténtico.	► Elaboración alta calidad, ofrece un perfil de sabor profundo, con notas dulces y equilibradas, que elevan el nivel de cualquier postre. Excelente comportamiento en calor y refrigeración ► No se agrieta ni pierde brillo al refrigerar, ni se deshace fácilmente en vitrinas calientes. Ideal para transporte, armado o exhibición prolongada.
--	---	---

Recomendaciones de aplicación y uso

Marqueta	Recomendación
Fundir para ganaches y coberturas.	-Cortar en cubos y fundir a baño maría o micro en intervalos cortos (15–25 s) para evitar quemado.
Bañar piezas (baño directo).	-Para ganache, mezclar caliente con crema caliente en proporción según la textura deseada (pruebas internas).
Rellenos y trufas (mezclada con crema).	-No requiere temperado para uso comercial; si se busca brillo máximo en piezas finas, realizar templado.
Moldeado de figuras y placas decorativas.	-Evitar contacto con agua; cualquier humedad causa granizado.
Rallado o laminado como saborizante en masas o acabados.	-Para figuras, enfriar en cámara hasta solidificar; manipular con guantes para evitar huellas.

Recomendaciones de manejo:

- Conservar en un lugar fresco, seco y con buena ventilación. No refrigerar ni congelar, ya que puede causar fat bloom (efecto blanquecino) o alterar la textura.