



# CHOCOLATE Y SUS MARIDAJES

**COLECCIONABLE**

El maridaje de chocolate es todo un arte. Con algunos tips básicos que le proporcionaremos en esta guía, puede convertirse en un experto en estas deliciosas combinaciones. Maridajes con bebidas y comida para el chocolate negro, el chocolate con leche y el chocolate blanco. ¡Atrévase a experimentar, diviértase y disfrute de esta deliciosa experiencia!

***¡Buen provecho!***



Sugerencia de maridaje para chocolate negro.

## Chocolate negro

**Café espresso:**

El intenso sabor del café espresso combina bien con el amargor del chocolate negro.

**Té negro fuerte:**

Puede complementar los sabores del chocolate negro.

**Cerveza artesanal oscura:**

Una cerveza artesanal oscura, como una stout o una porter, puede combinar bien con chocolate negro. Las notas de malta tostada y chocolate de la cerveza complementan los sabores del chocolate.

**Ron añejo:**

Tiene un sabor complejo que puede complementar los sabores del chocolate negro.

**Brandy:**

El brandy también tiene un sabor complejo que puede combinar bien con chocolate negro.

**Negroni:**

El Negroni es otro cóctel clásico hecho con ginebra, Campari y vermut dulce. Tiene un sabor amargo y herbal que puede complementar los sabores del chocolate negro.

**Quesos azules:**

El sabor fuerte y picante de quesos como el Roquefort contrasta bien con la amargura del chocolate negro.

**Quesos cheddar:**

El gusto salado del cheddar inglés o americano equilibra con las notas dulces del chocolate negro.

**Frutillas,  
frambuesas y  
cerezas:**

Dulces y ácidas, las frutillas, frambuesas y cerezas combinan bien con el chocolate negro.

**Almendras:**

El sabor suave de las almendras combina bien con el chocolate negro.

**Nueces:**

Ligeramente amargas, las nueces complementan al chocolate negro.

**Vinos tintos con  
cuerpo y taninos:**

Estos vinos tienen la estructura y la acidez necesarias para equilibrar el amargor del chocolate negro. Algunos ejemplos incluyen Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Petit Verdot y Tempranillo.

### TIPS

*Las reglas de maridaje solo son una guía. Lo importante es que disfrute de la combinación. Preste atención a cómo la mezcla interactúa en su paladar. Busque un equilibrio entre los sabores y una experiencia agradable.*

### TIPS

*La temperatura del chocolate y la bebida son importantes. El chocolate debe estar al ambiente, y las bebidas a la temperatura que mejor realce sus sabores.*



Sugerencia de maridaje para chocolate con leche.

## Chocolate con leche

### Café con leche:

El café con leche es una bebida suave y cremosa que combina bien con la dulzura del chocolate con leche. Puede prepararlo con leche entera, desnatada o vegetal.

### Café mocca:

Es una bebida a base de café con chocolate y leche. Tiene un sabor dulce y chocolatoso que puede combinar perfectamente con chocolate con leche.

### Té negro con leche:

El té negro con leche combina bien con este tipo de chocolate. Puede agregar un poco de azúcar o miel si lo desea.

### Té chai:

Es una bebida especiada hecha con té negro, leche y, a menudo, miel. Tiene un sabor cálido, que puede complementar los sabores del chocolate con leche.

### Cerveza artesanal rubia:

Una cerveza artesanal rubia, como una lager o una pilsner, puede combinar bien con chocolate con leche. Las notas de malta y lúpulo de la cerveza complementan la dulzura del chocolate.

### Amaretto:

El amaretto es un licor italiano hecho con almendras, azúcar y brandy. Tiene un sabor dulce y a nuez que puede complementar los sabores del chocolate con leche.

**Quesos:**

El sabor suave y cremoso del Camembert o el Brie complementa la dulzura del chocolate con leche.

**Quesos cheddar:**

El gusto fuerte y salado del cheddar inglés o americano equilibra la dulzura del chocolate con leche.

**Plátanos:**

El sabor dulce y cremoso de los plátanos combina bien con el chocolate con leche.

**Naranjas:**

Cítricas y ácidas, las naranjas equilibran la dulzura del chocolate con leche.

**Avellanas y pecanas:**

El sabor dulce de las avellanas y las pecanas combina bien con el chocolate con leche.

**Vinos tintos ligeros y afrutados:**

Estos vinos tienen taninos suaves y sabores frutales que combinan bien con la dulzura cremosa del chocolate con leche.

**Vinos rosados:**

Los vinos rosados secos o semidulces son otra buena opción para el chocolate con leche. Tienen una acidez refrescante que ayuda a equilibrar la dulzura.

### TIPS

*Intente equilibrar la intensidad del chocolate con la de la bebida o alimento que seleccione. Los chocolates oscuros, con un sabor más intenso, suelen maridar mejor con bebidas o alimentos igualmente intensos.*

### TIPS

*Familiarícese con las características del chocolate que está utilizando, como su origen, contenido de cacao y perfiles de sabor. Esto le ayudará a elegir mejor la bebida o alimento para maridar.*



Sugerencia de maridaje para chocolate blanco.

## Chocolate blanco

### **Quesos:**

La textura cremosa del Camembert o el Brie complementa la dulzura del chocolate blanco.

### **Frutillas y frambuesas:**

El sabor dulce y ácido de las frutillas y las frambuesas combina bien con el chocolate blanco.

### **Almendras y pecanas:**

Estos frutos secos crean un balance al comerlos con chocolate blanco.

### Vinos blancos espumosos:

Los vinos blancos espumosos, como el Champagne y el Prosecco, tienen una acidez brillante y burbujas que pueden limpiar el paladar y complementar la cremosidad del chocolate blanco.

### Vinos blancos secos y aromáticos:

Los vinos blancos secos con aromas florales o frutales, como Sauvignon Blanc, Pinot Grigio y Riesling seco, pueden combinar bien con la dulzura suave del chocolate blanco.

### Café con leche especiada:

Agregue canela, clavo de olor y otras especias a la leche. Luego un poco de café y, por último, trocitos de chocolate blanco. Esto le da cremosidad, textura y dulzor a la bebida.

## Consejos para un maridaje perfecto:

- **Considere el porcentaje de cacao:** A mayor porcentaje, mayor intensidad de sabor, lo que requiere combinaciones más robustas.
- **Equilibre los sabores:** Busque contrastes o complementos que resalten las cualidades del chocolate.
- **Textura:** Juegue con texturas contrastantes o complementarias para crear experiencias sensoriales únicas.
- **Experimente:** Atrévase a explorar nuevas combinaciones y descubra sus favoritas.

## TIPS

*Disfrute el proceso, explore y descubra las infinitas posibilidades que le ofrece este delicioso manjar.*

## Referencias:

Donadini, G., & Fumi, M. D. (2014). An investigation on the appropriateness of chocolate to match tea and coffee. *Food Research International*, 63, 464–476. doi:10.1016/j.foodres.2014.05.038

Greenwood, D. (2019). *Chocolate: The Ultimate Guide*. New York: Penguin Random House.

Luchian, C.E.; Scutaras, u, E.C.; Colibaba, L.C.; Grosaru, D.; Cotea, V.V. (2023). Studies on the Enhancement of Sparkling Wine and Chocolate Pairing through Compositional Profile Analysis. *Foods*, 12, 3516. <https://doi.org/10.3390/foods12183516>

Paz, L. I., Januszewska, R., Schouteten, J. J., & Van Impe, J. (2021). Challenges of pairing chocolates and nuts: Perceptions, interactions and dynamics of contrasting chocolates with nuts. *Food Research International*, 148, 110620. doi:10.1016/j.foodres.2021.110620