

Fecha: 12-08-2025
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Sabores de temporada: crea momentos especiales con Paccari

Pág.: 24
Cm2: 152,3

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

Sabores de temporada: crea momentos especiales con Paccari



El chocolate no solo es un placer para el paladar, también puede ser una experiencia que une, reconforta y crea recuerdos inolvidables. ¿Y qué mejor forma de disfrutarlo que en casa, con preparaciones caseras que combinan sabor, salud y responsabilidad social? Paccari, el chocolate orgánico premium elaborado en Ecuador, te invita a convertir tu cocina en un espacio creativo y lleno de momentos dulces. Hecho con cacao fino de aroma, este chocolate es 100% orgánico, biodinámico, vegano y libre de lácteos, soya y gluten. Además, su producción bajo un modelo de comercio justo apoya directamente a más de 4.000 familias agricultoras. Si buscas opciones deliciosas y conscientes, aquí te presentamos algunas ideas que puedes disfrutar con quienes más quieres. Comienza con unas trufas caseras irresistibles. Solo necesitas chocolate reposterero Paccari (idealmente de 70%, aunque puedes elegir el porcentaje que prefieras), crema de leche y una cucharada de mantequilla. Derrite el chocolate a baño maría o en el microondas y, una vez fundido, incorpora la crema caliente y la mantequilla

hasta obtener una mezcla brillante y homogénea. Refrigera por un par de horas hasta que la preparación esté firme, luego forma pequeñas bolitas con las manos y decóralas al gusto: chispas de colores, coco rallado o mini gomitas funcionan perfecto. Unos minutos más de refrigeración y estarán listas para disfrutar. Otra opción ideal para compartir, especialmente con los más pequeños, son las galletas de chocolate con caritas. Comienza derritiendo 150 gramos de chocolate reposterero Paccari y déjalo entibiar. Aparte, bate mantequilla con azúcar hasta obtener una crema, añade un huevo y luego el chocolate derretido. Incorpora harina y polvo de hornear tamizados, mezcla bien y deja reposar la masa en la nevera por media hora. Forma bolitas, aplánalas ligeramente y colócalas en una bandeja con papel manteca. Hornea a 180°C durante 12 a 15 minutos y, una vez frías, llega el momento más divertido: decorarlas con glaseado, mini ojos comestibles, confites o lo que más te inspire para crear caritas o pequeños monstruos.