

Elaboración de Chocolatería y Bombonería Artesanal + IA

Selección visual: cacao, elaboración, moldeado, bombones y presentación artesanal.



Foto 1

Granos de cacao: materia prima esencial para comprender el origen del chocolate, sus características y la transformación que permite obtener diferentes productos de chocolatería.

Foto: Elly Mar Tamayor / Pexels



Foto 2

Selección y observación del cacao: una mirada a la materia prima antes de los procesos de elaboración artesanal, vinculada con los contenidos sobre variedades, propiedades y producción.

Foto: Mr Pixel / Pexels

Elaboración de Chocolatería y Bombonería Artesanal + IA

Selección visual: cacao, elaboración, moldeado, bombones y presentación artesanal.



Foto 3

Chocolate artesanal en tableta: representación del trabajo con cacao y chocolate terminado, útil para abordar ingredientes, tipos de chocolate y criterios de presentación del producto.

Foto: Sergio Arreola / Pexels



Foto 4

Bombones decorados: ejemplo de piezas artesanales terminadas, donde se combinan moldeado, terminación estética y uniformidad para lograr una presentación cuidada.

Foto: Jonathan Borba / Pexels

Elaboración de Chocolatería y Bombonería Artesanal + IA

Selección visual: cacao, elaboración, moldeado, bombones y presentación artesanal.



Foto 5

Trufas y bombones: variedad de formatos y acabados que permiten reconocer diferentes estilos de bombonería y recursos de presentación artesanal.

Foto: Jonathan Borba / Pexels



Foto 6

Bombón artístico de chocolate: detalle de una terminación decorativa que muestra cómo el diseño y el acabado pueden aportar valor visual a una pieza de chocolatería.

Foto: Anna Tarazevich / Pexels

Elaboración de Chocolatería y Bombonería Artesanal + IA

Selección visual: cacao, elaboración, moldeado, bombones y presentación artesanal.



Foto 7

Bombón con relleno visible: ejemplo práctico para observar cobertura, estructura interna y relleno, aspectos centrales al trabajar con bombones artesanales.

Foto: Rumeysa Surucu / Pexels



Foto 8

Templado y trabajo del chocolate: proceso técnico destinado a controlar la textura y el acabado del chocolate antes del moldeado y la elaboración de piezas.

Foto de referencia: Dallmann Confections

Elaboración de Chocolatería y Bombonería Artesanal + IA

Selección visual: cacao, elaboración, moldeado, bombones y presentación artesanal.



Foto 9

Moldeado artesanal: vertido de chocolate en moldes, una etapa fundamental para obtener formas regulares, tabletas, figuras y bombones.

Foto de referencia: La Vie Praliné



Foto 10

Preparación profesional: trabajo del chocolatier con chocolate fundido, utensilios y equipamiento, representando el entorno práctico de la elaboración artesanal.

Foto de referencia: Aurora Grace Chocolates