

LA RUTA DEL CHOCOLATE JUSTO

LIBRO DE RECETAS

#ELCHOCOLATEDECOMERCIOJUSTOSABEMEJOR

FINANCIA:

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



ORGANIZA: *Setem*



proclat de
yanapay

PRESENTACIÓN

EL CHOCOLATE DE COMERCIO JUSTO SABE MEJOR Y CON ESTE SLOGAN LAS ENTIDADES QUE FORMAMOS EL CONSORCIO, PROCLADE YANAPAY, PUEBLOS HERMANOS Y SETEM, HEMOS ELABORADO ESTE RECETARIO.

PORQUE EL CHOCOLATE DE COMERCIO JUSTO SABE, TAMBIÉN, A JUSTICIA, RESPETO, IGUALDAD Y SOSTENIBILIDAD. PORQUE TIENE LA CAPACIDAD DE DIGNIFICAR A TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CHOCOLATE CON CONDICIONES LABORALES JUSTAS, TRANSPARENTES, FUERA DE CUALQUIER FORMA DE EXPLOTACIÓN Y PORQUE PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE.

ESTE RECETARIO MUESTRA LA VARIEDAD DE DULCES Y JUSTAS ELABORACIONES CON CACAO EN LOS ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN LA VRUTA DE CHOCOLATE JUSTO DEL AÑO 2023 EN PAMPLONA Y TUDELA. GRACIAS AL PROYECTO PROMOVER EL CONSUMO RESPONSABLE CRÍTICO Y TRANSFORMADOR DESDE EL COMERCIO JUSTO Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA:

CONSUMIR ES ELEGIR Y TRANSFORMAR, Y A LA SUBVENCIÓN DEL GOBIERNO DE NAVARRA.

DESDE LA ORGANIZACIÓN, MUCHAS GRACIAS A TODAS LAS PERSONAS QUE HABÉIS PARTICIPADO, COLABORADO, FINANCIADO Y QUE AHORA TENÉIS EN VUESTRAS MANOS ESTE LIBRITO, PORQUE EN VUESTRAS-NUESTRAS MANOS ESTÁ EL CAMBIO Y LA RESPONSABILIDAD DE JUSTICIA, A TRAVÉS DEL COMERCIO JUSTO.

BARATZA MAKROBIOTIKA

TRAVESIA BERNARDINO TIRAPU 5
PAMPLONA

GALLETA DE COCO Y CHOCOLATE SIN GLUTEN

CHEF: TINA ASENSIO

GALLETA INGREDIENTES

85 G HARINA DE ARROZ INTEGRAL
50 G PIPAS DE GIRASOL
50 G DE COCO RALLADO
60 ML MELAZA DE ARROZ
35 ML ACEITE DE GIRASOL O DE MAÍZ
20 ML BEBIDA VEGETAL
PIZCA DE SAL MARINA

COBERTURA:

3 ONZAS DE CHOCOLATE NEGRO
DE COMERCIO JUSTO
1 CUCHARADA DE PEPITAS DE
CHOCOLATE NEGRO COMERCIO JUSTO
1 CUCHARADA DE COCO RALLADO



ELABORACIÓN

TRITURA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS CON AYUDA DE PROCESADOR
DE COCINA, PICADORA O MOLINILLO.

EN UNA JARRA MEZCLA BIEN LA MELAZA Y EL ACEITE.

AHORA MEZCLA LÍQUIDOS Y SÓLIDOS PARA HACER LA MASA QUE SERVIRÁ DE BASE.

USA PAPEL DE HORNO O PINCELA UNA BANDEJA DE HORNO CON ACEITE. SI TIENES UN MOLDE
PARA GALLETAS UTILÍZALO, SI NO HAZ BOLAS, APLASTA Y DALE FORMA DE GALLETA.

PRECALIENTA EL HORNO Y HORNEA LAS GALLETAS A UNOS 170° DURANTE 15-20 MINUTOS
APROXIMADAMENTE, EL TIEMPO DEPENDERÁ DEL GROSOR. DEJA ENFRIAR.

PARA HACER LA COBERTURA FUNDE EL CHOCOLATE AL BAÑO MARÍA Y PINCELA CADA GALLETA
POR UN LADO. MIENTRAS TODAVÍA ESTÁ CALIENTE DECORA CON LAS PEPITAS DE CHOCOLATE
Y UN POCO DE COCO.

EL OBRADOR

C. ALBERTO PELAIRESA, 6
TUDELA

TARTA DE LA ABUELA CHEF: EQUIPO EL OBRADOR

INGREDIENTES

500 G DE COBERTURA DE CHOCOLATE
ECOLÓGICO DE COMERCIO JUSTO
357 ML DE NATA DE MONTAR
250 G QUESO CREMA
GALLETAS MARÍA
LECHE



ELABORACIÓN

PONER AL FUEGO SUAVE LA NATA, EL QUESO Y EL CHOCOLATE, SIN DEJAR DE REMOVER
HASTA QUE SE DERRITA.

EN UN MOLDE PARA TARTAS O EN VARIOS INDIVIDUALES, SE VAN ALTERNANDO CAPAS
DE LA MEZCLA DE CHOCOLATE, CON GALLETAS REMOJADAS EN LECHE FRÍA.

PARA TERMINAR, PUEDES DECORAR CON GALLETAS ENTERAS COMO EN LAS NATILLAS O CON
GALLETA TRITURADA Y LO DEJAS ENFRIAR TAPADO.

LA BELENA

C/ SAN SATURNINO 14 BAJO
PAMPLONA

BIZCOCHO DE PLÁTANO Y CHOCOLATE

CHEF: XIMENA

INGREDIENTES

200 GR HARINA
5 GR AVENA
10 GR LEVADURA
5 GR BICARBONATO
15 GR CANELA
5 GR SAL
150 GR ACEITE VEGETAL
5 PLÁTANOS MADUROS
3 HUEVOS
¼ VAINILLA
140 GR AZÚCAR MORENO
300 GR. CHISPAS DE CHOCOLATE
DE COMERCIO JUSTO



ELABORACIÓN

MEZCLAMOS EN UN RECIPIENTE LA HARINA Y AVENA, SEGUIDO LA LEVADURA Y EL RESTO DE INGREDIENTES SECOS.

POR OTRO LADO □ MEZCLAR LOS INGREDIENTES HÚMEDOS.

UNIMOS LAS DOS ELABORACIONES Y LAS MEZCLAMOS.

VERTEMOS TODA LA MEZCLA EN UN RECIPIENTE Y LO METEMOS AL HORNO PRECALENTADO DURANTE 50 MINUTOS A 150 GRADOS.

GELTOKI

AVDA. CONDE OLIVETO 6, BAJO
PAMPLONA

BROWNIE VEGANO

CHEF: KOLDO GARCÍA LLORENS

INGREDIENTES

1 KG HARINA
800GR DE CHOCOLATE COMERCIO JUSTO
750GR DE AZÚCAR
1,5 LITROS DE LECHE DE SOJA
120GR DE CACAO COMERCIO JUSTO
800GR DE ACEITE DE GIRASOL
250GR DE NUECES
10GR DE SAL
15GR DE IMPULSOR QUÍMICO



ELABORACIÓN

MEZCLAMOS EN UN RECIPIENTE LA LECHE, LAS NUECES, LA SAL, EL IMPULSOR Y EL AZÚCAR.

Y LE VAMOS AÑADIENDO POCO A POCO LA HARINA.

EN UNA CAZUELA PONEMOS EL CHOCOLATE DE COMERCIO JUSTO CON EL ACEITE Y EL CACAO.

MEZCLAMOS HASTA QUE EL CHOCOLATE SE DERRITA Y CONSIGAMOS UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

VERTEMOS ESTA MEZCLA AL RECIPIENTE DEL RESTO DE INGREDIENTES POCO A POCO HASTA
MEZCLAR TODO.

VERTEMOS TODA LA MEZCLA EN UN RECIPIENTE METÁLICO Y LO METEMOS AL HORNO
PRECALENTADO DURANTE 45 MINUTOS A 150 GRADOS.

RESTAURANTE SUA

C/ CARNICERIAS 11
TUDELA

RECUERDOS DE LA INFANCIA

CHEF: JON MARTINEZ LANAS

INGREDIENTES

600 COBERTURA CHOCOLATE 70%
10 CLARAS
4 YEMAS
300 ML NATA
150GR AZÚCAR
1 NUEZ DE MANTEQUILLA



ELABORACIÓN

MONTAMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE. LOS DEMÁS INGREDIENTES EN UN BAÑO MARÍA
LOS DERRETIMOS E INCORPORAMOS LAS YEMAS.

CUANDO TENGAMOS LOS INGREDIENTES MEZCLADOS Y HECHA UNA CREMA DE CHOCOLATE.
LO INCORPORAMOS A LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE CON LA AYUDA DE UNA LENGUA PASTELERA
CON MOVIMIENTOS DE ARRIBA ABAJO, DE FORMA QUE SE NOS BAJEN LO MENOS POSIBLE.

POR OTRA PARTE, CORTAMOS EL PAN LO MÁS FINO POSIBLE.

LO HORNEAMOS HASTA QUE SE QUEDE CRUJIENTE.

CON LA MOUSSE DE CHOCOLATE FRÍA, HACEMOS UNA QUENEL QUE DISPONEMOS EN EL MEDIO
DEL PLATO. PONEMOS EL CRUJIENTE DE PAN CORONANDO LA MOUSSE. PUNTEAMOS AL REDEDOR CON
LA CREMA DE CHOCOLATE, SAL GORDA POR ENCIMA Y UN CHORRO DE ACEITE KORONEKI O ARBEQUINA.

LA CREPA

PL. CONSEJO, 2
PAMPLONA

TARTA CHOCOLATE LA CREPA

INGREDIENTES

- 4 HUEVOS
- 3 TAZAS HARINA
- 2 TAZAS YOGUR
- 1 TAZA CHOCOLATE COMERCIO JUSTO
- 1 CUCHARADA POLVO HORNEAR
- 1 TAZA ACEITE
- 4 GOTAS ESENCIA VAINILLA



ELABORACIÓN

MEZCLAR HUEVOS Y ACEITE.

AGREGAR YOGUR Y MEZCLAR.

MEZCLAR CHOCOLATE TAMIZADO DE COMERCIO JUSTO.

AGREGAR HARINA.

MEZCLAR POLVO HORNEAR.

PONER LA ESENCIA.

BATIR 5 MINUTOS A VELOCIDAD 6.

PONER EN RECIPIENTE 180°, 45 MINUTOS.

COMEDOR UPNA

CAMPUS ARROSADIA
PAMPLONA

FLAN DOS CHOCOLATES CHEF: JUANA SANCHEZ

INGREDIENTES

LECHE

AZÚCAR

CHOCOLATE BLANCO
DE COMERCIO JUSTO

CHOCOLATE NEGRO
DE COMERCIO JUSTO

HUEVO



ELABORACIÓN

EMPEZAMOS HACIENDO EL CARAMELO

SE VIERTE EN LOS MOLDES

SE CALIENTA LA LECHE, SE ECHA AZÚCAR Y EL HUEVO, SE DIVIDE EN DOS PARTES, A CADA PARTE SE LE ECHA

UN TIPO DE CHOCOLATE, SE METE AL HORNO PARA QUE CUAJE.

SE SACA DEL HORNO Y SE LE ECHA EL RESTO Y SE VUELVE A METER AL HORNO HASTA QUE CUAJE.

SE DESMOLDA Y SE DECORA AL GUSTO.

MENTIDERO

C. MERCADERES, 13
PAMPLONA

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CHEF: YAILE ACOSTA

INGREDIENTES

4 HUEVOS
1 TAZA LECHE
2 TAZAS AZÚCAR
2 TAZAS HARINA DE TRIGO
1 TAZA CHOCOLATE EN POLVO
COMERCIO JUSTO
1 TAZA ACEITE GIRASOL
1 CUCHARADA POLVO DE HORNEAR
½ COLITA DE CANELA



ELABORACIÓN

BATIR CON BATIDORA LOS HUEVOS CON EL ACEITE, AGREGAR EL AZÚCAR Y SEGUIR MEZCLANDO.
AGREGAR LA HARINA, EL CHOCOLATE DE COMERCIO JUSTO, LA VAINILLA Y EL POLVO DE
HORNEAR, ALTERNANDO CON LA LECHE.
HORNEAR 45 MINUTOS A 180°.

TRES DELICIAS

AV. DE LA ARGENTINA, 3
TUDELA

BIZCOCHO CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 HUEVOS
240 G DE AZÚCAR
180 G DE HARINA
50 G DE CACAO PURO
160 G DE LECHE
90 G DE MANTEQUILLA
1 O G DE IMPULSOR (2 CUCHARADITAS)
1 PIZCA DE SAL



ELABORACIÓN

BATE LOS HUEVOS JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA QUE BLANQUEEN Y SE VUELVAN ESPUMOSOS.
AÑADE LA HARINA, LA LEVADURA Y EL CACAO BIEN TAMIZADOS JUNTO CON EL PELLIZCO DE SAL.

CALIENTA LA LECHE EN UN CAZO Y METE LA MANTEQUILLA DENTRO.

CUANDO LA MANTEQUILLA SE HAYA FUNDIDO, MEZCLA TODO CON SUAVIDAD

HASTA QUE LA MASA TENGA UN ASPECTO HOMOGÉNEO.

VIERTE LA MASA EN UN MOLDE QUE PREVIAMENTE HABRÁS ENGRASADO Y CUBIERTO

CON PAPEL DE HORNEAR.

LA MASA TENDRÁ UNA CONSISTENCIA ALGO MÁS LÍQUIDA QUE LO HABITUAL DE LOS BIZCOCHOS.

HORNEA EL BIZCOCHO DE CACAO O 180°, 40 MINUTOS.

MALKERIDA

C/ HORNO DEL PASAJE 4
TUDELA

CHOCOLATE A LA MALKE MAITASUNEZ
CHEF: VIKTORIA

INGREDIENTES

CHOCOLATE A LA TAZA
DE COMERCIO JUSTO

AZÚCAR PANELA

LECHE ENTERA



ELABORACIÓN

EN UNA CAZUELA CALENTAMOS LA LECHE, AÑADIMOS EL AZÚCAR. REMOVEMOS UN POCO PARA QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA. CUANDO LA LECHE ESTÁ CALIENTE, PERO NO HIRVIENDO, AÑADIMOS EL CHOCOLATE A LA CAZUELA.

CON UNAS VARILLAS VAMOS MEZCLANDO PARA QUE EL CHOCOLATE SE DISUELVA Y SE INTEGRE. CUANDO EMPIECE A HERVIR, RETIRAMOS DEL FUEGO Y CUANDO DEJE DE BURBUJEAR VOLVEMOS A PONERLO AL FUEGO HASTA QUE COMIENZE A HERVIR.

ESTE DOBLE HERVOR SIRVE PARA QUE EL CHOCOLATE QUEDE MÁS DENSO. ENTONCES RETIRAMOS DEL FUEGO Y YA PODEMOS SERVIR.

EL MESÓN DE LA NAVARRERÍA

C. NAVARRERÍA, 15
PAMPLONA

BIZCOCHO MESÓN CHEF: YAILE ACOSTA

INGREDIENTES

6 HUEVOS
2 TAZAS AZÚCAR
1 TAZA ACEITE
1 TAZA NATA
1 SOBRE LEVADURA
2 TAZAS HARINA
1 TAZA CACAO COMERCIO JUSTO



ELABORACIÓN

SEPARAMOS CLARAS Y YEMAS.

BATIMOS LAS CLARAS CON 1 TAZA DE AZÚCAR Y APARTAMOS

BATIMOS LAS YEMAS CON LA OTRA TAZA DE AZÚCAR, BATIMOS Y ECHAMOS LA LEVADURA

ECHAMOS ACEITE Y NATA Y BATIMOS DE NUEVO, AL FINAL ECHAMOS LA NATA Y EL CACAO

DE COMERCIO JUSTO Y MEZCLAMOS TODO.

JUNTAMOS LAS DOS ELABORACIONES Y MEZCLAMOS CON UNA CUCHARA.

HORNEAMOS 1 HORA A 135°

QWERTY

C. MERCADERES, 18
PAMPLONA

BIZCOCHO DE CHOCOLATE EN TEXTURAS

CHEF: CRISTIAN CAMPOS

INGREDIENTES

400 GRAMOS CHOCOLATE 70%
COMERCIO JUSTO
400 GRAMOS DE MANTEQUILLA
500 GRAMOS DE HARINA ALMENDRAS
300 GRAMOS AZÚCAR
12 HUEVOS
20 GRAMOS LEVADURA ROYAL
1 PAPEL DE HORNO
SIROPE DE CHOCOLATE
VIRUTAS DE CHOCOLATE
COMERCIO JUSTO
FRITOS ROJOS PARA DECORAR



ELABORACIÓN

FUNDIR LA MANTEQUILLA CON EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS.
MEZCLAR HARINA, LEVADURA Y AZÚCAR. IR AÑADIENDO HUEVOS POCO A POCO
Y POR ÚLTIMO AÑADIR EL CHOCOLATE FUNDIDO CON LA MANTEQUILLA.
COLOCAR EN UNA BANDEJA DE HORNO SOBRE UN PAPEL SULFURIZADO PARA QUE NO SE
PEGUE, HORNEAR A 180 GRADOS 20 MINUTOS.
MONTAJE: CORTAMOS EL BIZCOCHO EN RACIONES IGUALES , AÑADIMOS SIROPE DE CHOCOLATE
Y VIRUTAS DE CHOCOLATE POR ENCIMA CON UN POCO DE FRUTOS ROJOS.