| **Slide de diapositivas (Simple)** | | |
| --- | --- | --- |
| **Indicaciones** | * Título o subtítulo de la temática que se aborda * Colocar una breve descripción del tema que se aborda en el slide * Colocar el texto que va en cada diapositiva según el formato instruccional * Máximo 8 slide | |
| **Título** | Tipos de coberturas más comunes | |
| **Texto descriptivo** | La cobertura de chocolate se caracteriza por ser un insumo importante en la industria de la repostería y pastelería, su calidad depende de la proporción de manteca de cacao que contenga, en cuanto a los tipos que existen; los siguientes son los más conocidos en la actualidad: | |
| **Chocolate negro** | Es el chocolate propiamente dicho, resultado de la mezcla de la pasta y manteca de cacao con azúcar, sin añadir otro producto (excepto el emulsionante y posiblemente un saborizante). Las proporciones en que se elabora dependen del fabricante y muchas veces en el empaque se declara el 40% de componentes de cacao. Lo demás es principalmente azúcar.  El chocolate negro con alto contenido de cacao tiende a ser muy amargo, al menos que se haya elaborado con cacao fino o de semilla blanca. | <https://cutt.ly/pN3cSqg> |
| **Chocolate con leche** | Es básicamente un dulce, por lo que la proporción de pasta de cacao normalmente está por debajo del 40 %.  Como su nombre lo indica, lleva leche en polvo añadida, por lo que su color es más claro. | <https://cutt.ly/mN3cFbz> |
| **Cobertura de chocolate** | Es el chocolate que utilizan los chocolateros y los pasteleros como materia prima o se usa para cubrir frutas u otros alimentos congelados; puede ser negro o en leche.  Normalmente tiene agregado manteca de cacao a su fórmula en función del uso. La manteca u otros tipos de grasas vegetales dan más fluidez en caliente y mayor brillo al enfriar. | <https://cutt.ly/9N3cG0l> |
| **Chocolate blanco** | Se elabora con manteca de cacao (por lo menos el 20 %), leche en polvo y azúcar. Estrictamente hablando no es chocolate. | <https://cutt.ly/8N3cL9a> |