|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Acordeón** | |
| **Título** | Fases finales y equipos | |
| **Texto descriptivo** | A continuación, repasemos y veamos un poco más sobre estas fases: | |
| **Título** | **Texto** | **Imagen de referencia (opcional)** |
| **Conchado** | Durante este proceso se agita y amasa la pasta de cacao con potentes agitadores mecánicos, con objeto de obtener las propiedades necesarias.  En esta fase se producen las reacciones de caramelización, evaporándose la humedad y eliminando los ácidos volátiles que queden en el chocolate excluyendo así los sabores indeseados y obteniendo una emulsión perfecta.  La maquinaria utilizada en este proceso es la vista previamente, el refinador conchador o solo una máquina de conchado. | 660355_Refinador Conchador de 100L |
| **Templado** | Con el templado se obtiene la adecuada cristalización de la manteca de cacao. En este se hace reducción de la temperatura del chocolate, garantizando la cristalización de una cantidad mínima (el 1%) de manteca en cristales del tipo estable, mientras que los cristales del tipo inestable están listos para ser moldeados.  Después se vuelve a calentar sin sobrepasar los 35 ºC, para volver a darle fluidez, evitando que se funda la grasa cristalizada. En este momento el chocolate está a punto para ser moldeado. La maquinaria utilizada es la máquina de atemperado o de templado de chocolate. |  |
| **Moldeado** | Es en esta fase de la producción, donde se vierte la masa líquida de cacao en moldes, estos son introducidos a baja temperatura donde el chocolate se endurece adquiriendo la forma definitiva con la que será vendido una vez envasado.  Al enfriarse la masa, cristalizan los cristales del tipo grasa y obtenemos las tabletas sólidas las cuales caen en el transportador. | máquina de moldeo de chocolate |
| **Envasado** | Por último, en su última fase el producto es empacado o envasado para su disposición o distribución final.  Para esta fase se maneja una máquina de envasado o empaquetado. | PACK-101-ALM |