



Egresadas de Venezuela Tierra de Cacao participaron en el Seminario Virtual de Bombonería Francesa Artesanal

Caracas. - El viernes 20 de noviembre de 2020, 43 mujeres egresadas del proyecto Venezuela Tierra de Cacao, fueron testigos del aprendizaje impartido en el seminario virtual de bombonería francesa artesanal.

El Seminario fue organizado por la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) e impartido por el maestro chocolatero Naudys González, presidente de la Asociación de Bomboneros y Chocolateros de Venezuela; con el objeto de fomentar el adiestramiento de las emprendedoras del chocolate y las participantes de los talleres de bombonería artesanal, brindándoles una meritoria experiencia al poner a su alcance la técnica artesanal para elaborar un Bombón Francés desde la comodidad de sus hogares.

La experiencia virtual fue impartida a través de 4 módulos, denominados: descripción y valoración de la técnica francesa; presentación de las herramientas y utensilios; rellenos en técnica francesa, temperado, corte y bañado; y, por último, decoración con la técnica del tenedor, manga, incrustación y lámina de textura. El Maestro y las 43 participantes, interactuaron después de cada módulo, a fin de obtener información práctica y aclarar todas las dudas que surgían de las egresadas; interacción que generó satisfacción y claridad con cada respuesta asociada.

El Maestro Naudys González, dentro de sus valiosos aportes, recomendó a las egresadas que deseen ampliar sus conocimientos en esta magnífica técnica, leer la Enciclopedia de Chocolate de Frédéric Bau, edición en español.

Así mismo compartió un dato de interés; la procedencia del término bombón, originario de la palabra en francés "bon bon", "Bueno Bueno", siendo una expresión adjudicada al Rey Luis XIV, en el momento en que este degustara un bocado de confitería de fruta bañado en chocolate espeso.

Venezuela Tierra de Cacao es un proyecto de desarrollo social financiado por la Unión Europea que representa la materialización de un gran esfuerzo mancomunado entre la Federación de Cámaras de Comercio Binacionales Europeas (FEDEUROPA), la Cámara de Comercio Venezolano Italiana (CAVENIT), como líder del proyecto, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) y la Asociación Civil TRABAJO Y PERSONA (TyP), con el objetivo de "Contribuir al fortalecimiento de un ecosistema de cacao y chocolate en Venezuela, para empoderar a mujeres y jóvenes de escasos recursos, contribuyendo a la disminución de la pobreza y las desigualdades a través de la generación de unidades formativas- productivas sostenibles."

La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva del proyecto Venezuela Tierra de Cacao y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Tw / IG: @TierraCacaoVZLA
Facebook: Venezuela Tierra de Cacao
www.venezuelatierradecacao.org
#VenezuelaTierraDeCacao
@UEenVenezuela





Mensajes de chat

- Fiorella Longo** 01:42:20
gracias 😊
- Elizabeth Villamediana** 01:42:38
Puede repetir el nombre del autor del libro
- Coral Campos** 01:42:51
muchas gracias
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:43:06
se podrían hacer redondos?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:44:25
he visto con decorado de transfer, como se hacen?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:45:58
muchísimas gracias por responder todas las preguntas 😊



Mensajes de chat

- Heidy Sevilla** 01:31:36
Buenos días, saludos desde Maracay lo conocí en la Escuela de Chocolatería, pero primera vez que tengo el gusto de oírlo en su excelente clase. Agradecida
- Liliana Ruiz** 01:31:55
Buen día. Que colorante recomienda para el chocolate?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:32:12
por favor me gustaría saber dónde se puede conseguir el marco en Valencia?
- yoisi lugo** 01:34:57
excelente explicacion gracias
- Fiorella Longo** 01:36:07
excelente explicación! me encantó Gracias 😊
- Geraldine Zerpa** 01:38:37



Mensajes de chat

- Heidy Sevilla** 01:31:36
Buenos días, saludos desde Maracay lo conocí en la Escuela de Chocolatería, pero primera vez que tengo el gusto de oírlo en su excelente clase. Agradecida
- Liliana Ruiz** 01:31:55
Buen día. Que colorante recomienda para el chocolate?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:32:12
por favor me gustaría saber dónde se puede conseguir el marco en Valencia?
- yoisi lugo** 01:34:57
excelente explicacion gracias
- Fiorella Longo** 01:36:07
excelente explicación! me encantó Gracias 😊
- Geraldine Zerpa** 01:38:37
me encanta!



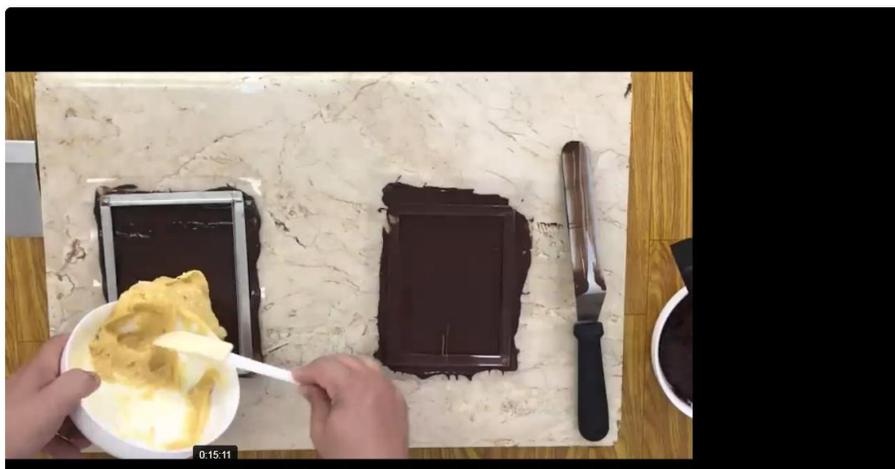
Mensajes de chat

- gracias me encanto
- LUISA** 01:39:06
tienes algún recetario?
- morella** 01:39:12
gracias.
- Alcildady Palacios** 01:39:15
Muchas gracias, excelente.
- Sonia Arias** 01:39:19
Cuales son los rellenos más comunes en bombonería francesa?
- Evelia Mújica** 01:39:20
excelente me encantó, todo
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:39:23
excelente la explicación, me encantaría practicarlo
- Liliana Ruiz** 01:39:27



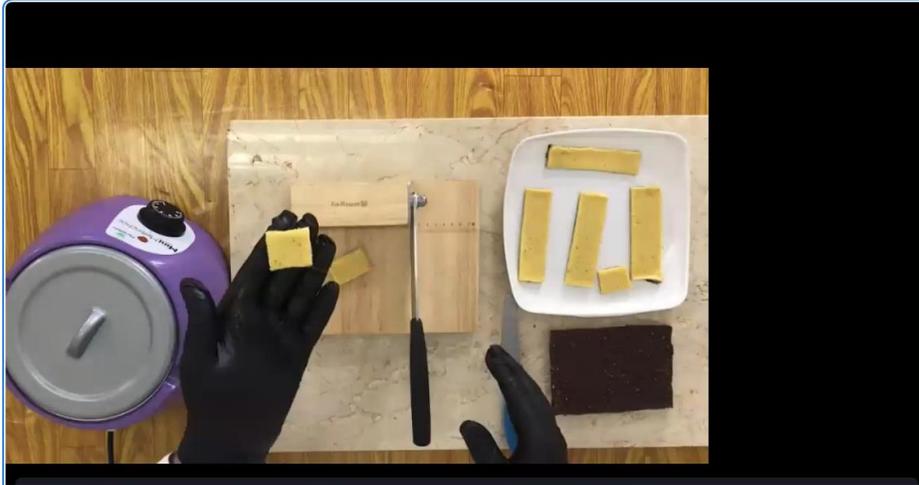
Mensajes de chat

- Evelia Mújica** 01:39:40
lo pondré en práctica
- Jaimarys Machado** 01:39:45
Gracias, muy buena explicaciones, muy claro todo, saludos desde carupano.
- Noria** 01:39:58
puede darnos una idea de un bombón que sea salado por dentro
- Dolores Gómez** 01:40:31
¿por qué no se puede marcos de madera? si solo se usa para los bombones
- Coral Campos** 01:41:08
donde se puede conseguir la enciclopedia
- Fiorella Longo** 01:41:14
puede repetir el nombre del libro! gracias 😊
- Dolores Gómez** 01:41:32



Mensajes de chat

- Fiorella Longo** 01:42:20
gracias 😊
- Elizabeth Villamediana** 01:42:38
Puede repetir el nombre del autor del libro
- Coral Campos** 01:42:51
muchas gracias
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:43:06
se podrían hacer redondos?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:44:25
he visto con decorado de transfer, como se hacen?
- Rosa De Santis @choko.Ro** 01:45:58
muchísimas gracias por responder todas las preguntas 😊
- Yuri Pernía** 01:48:32



Mensajes de chat

- Jaimarys Machado** 01:39:45
Gracias, muy buena explicaciones, muy claro todo, saludos desde carupano.
- Norla** 01:39:58
puede darnos una idea de un bombón que sea salado por dentro
- Dolores Gómez** 01:40:31
¿por qué no se puede marcos de madera? si solo se usa para los bombones
- Coral Campos** 01:41:08
donde se puede conseguir la enciclopedia
- Fiorella Longo** 01:41:14
puede repetir el nombre del libro! gracias 😊
- Dolores Gómez** 01:41:32
ok gracias
- Fiorella Longo** 01:42:20



Mensajes de chat

- Jaimarys Machado** 01:39:45
Gracias, muy buena explicaciones, muy claro todo, saludos desde carupano.
- Norla** 01:39:58
puede darnos una idea de un bombón que sea salado por dentro
- Dolores Gómez** 01:40:31
¿por qué no se puede marcos de madera? si solo se usa para los bombones
- Coral Campos** 01:41:08
donde se puede conseguir la enciclopedia
- Fiorella Longo** 01:41:14
puede repetir el nombre del libro! gracias 😊



Mensajes de chat

- Jaimarys Machado** 01:39:45
Gracias, muy buena explicaciones, muy claro todo, saludos desde carupano.
- Norla** 01:39:58
puede darnos una idea de un bombón que sea salado por dentro
- Dolores Gómez** 01:40:31
¿por qué no se puede marcos de madera? si solo se usa para los bombones
- Coral Campos** 01:41:08
donde se puede conseguir la enciclopedia
- Fiorella Longo** 01:41:14
puede repetir el nombre del libro! gracias 😊
- Dolores Gómez** 01:41:32
ok gracias

