



What
a trip

GETTING AROUND

A FREE TRAVEL GUIDE
FOR TRAVELERS LIKE YOU



Clases de Chocolate

— Arequipa —

Whatatrip.pe

Clases de Chocolate

Explora el fascinante mundo del chocolate y conviértete en un experto. Recibe una clase única donde aprenderás todo lo que debes saber, ¡Desde el grano a tu paladar!.

	Categoría	Arequipa Colonial
	Tipo de tour	Experiencia vivencial, historia, comida.
	Tipo de servicio	Tour grupal
	Duración	2 hrs 30 min
	Altitud máxima	2,800 m.s.n.m
	Dificultad	Fácil
	Idioma	Inglés y español
	Lugares para visitar	Taller de Chocolate

Descubre el apasionante mundo del chocolate de la forma más completa posible. Durante la clase podrás conocer sobre la fascinante historia de la fabricación de chocolate en la región, desde sus raíces ancestrales hasta su relevancia en la vibrante cultura gastronómica de Arequipa. Aprende a reconocer los distintos granos y elabora la pasta cacao tradicional. Déjate llevar por una exploración sensorial completa mientras pruebas distintos chocolates, aprendiendo a diferenciar entre aquellos que son artesanales y los que son comerciales. Vive una experiencia práctica inmersiva donde aprenderás todo el proceso de la preparación, que culminará con la creación de tu propia barra de chocolate artesanal. Una experiencia relajada, para compartir con seres queridos o viajeros de todo el mundo y que te dejará un delicioso sabor de boca.



¿Por qué reservar este tour con What a Trip?

- Disfruta de un taller con contenido teórico y práctico.
- Aprende todo sobre los granos del cacao.
- Conoce todo el proceso que sigue la elaboración de un chocolate.
- Probarás distintos tipos de chocolate.
- Prueba distintos tipos de chocolate y encuentra tu favorito.
- Un instructor bilingüe que te acompañará en el proceso.



ITINERARIO

- Llegada al punto de encuentro.
- Presentación del instructor que te guiará en la clase.
- Aprenderemos sobre la historia del chocolate mundial y peruano.
- Conoceremos los granos de cacao, su sabor y aroma. Seleccionaremos los más adecuados.
- Prepararemos la pasta de cacao usando un mortero para lograr una textura suave y homogénea.
- Conoceremos sobre el proceso de elaboración del chocolate, desde la selección y descascarado de los granos de cacao hasta el delicado arte del templado. Además, conoceremos el equipamiento necesario para la elaboración.
- Prepararemos xocolātl, chocolate caliente tipo azteca elaborado con chili, canela y pasta de cacao.
- Crearemos nuestros propios chocolates.
- Cata a ciegas de diferentes chocolates para entender la diferencia entre un chocolate artesanal y uno comercial.



¿Qué incluye mi tour?

- Instructor bilingüe.
- Todos los ingredientes necesarios para la clase.
- Materiales las preparaciones
- Cata de chocolates.
- Elaboración de tu propia barra de chocolate.



Lo que no está incluido

- Traslados desde tu alojamiento al punto de encuentro.
- Alimentación y bebidas adicionales.
- Tips o propinas.



INFORMACIÓN DEL VIAJERO



¿Qué traer?

- Botella de agua
- Libreta y bolígrafo.



Consejos e información adicional

- Presta atención y no dudes en hacer preguntas si algo no está claro. Lleva contigo una libreta para anotar consejos y recetas importantes. No tengas miedo a experimentar con diferentes ingredientes y técnicas. La elaboración del chocolate puede requerir tiempo y práctica para dominarla, así que sé paciente y disfruta del proceso mientras te diviertes creando tu propio chocolate.



Preguntas frecuentes

- ✓ **¿Cuál es la mejor manera de almacenar el chocolate para mantener su frescura y sabor?**
 - La mejor manera para mantener su frescura y sabor es guardarlo en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de fuentes de calor, a una temperatura de 16-18°C. Evita almacenarlo en el refrigerador, ya que la humedad y los olores pueden afectar su calidad y sabor.
- ✓ **¿Cuáles son los ingredientes básicos para hacer chocolate?**
 - Los ingredientes básicos son los granos de cacao, el azúcar y la manteca de cacao. Los granos de cacao aportan el sabor característico, el azúcar proporciona dulzura y la manteca de cacao contribuye a la textura y suavidad del chocolate.
- ✓ **¿Esta clase de chocolate es recomendable para adultos y niños?**
 - Absolutamente. Esta clase es para todas las edades. Al ser dictada por profesionales de la chocolatería, el conocimiento que uno obtiene es muy bien valorado por los adultos más exigentes.



Datos curiosos

- El cacao peruano se diferencia por las notas de frutas secas, canelas, aromas florales y otras sutilezas, dependiendo del tipo y las características del entorno natural. En Perú existen más de 60 variedades diferentes de cacao, lo que representa una gran diversidad genética dentro del país. Este ha sido cultivado en las Américas durante miles de años y Perú es uno de los principales exportadores de cacao orgánico en el mundo.
- El sabor del chocolate se ve influenciado por cada etapa del proceso de elaboración. Desde la fermentación hasta el secado, los tiempos y temperaturas de tostado, e incluso el tamaño del grano de cacao, ya que cada paso agrega matices únicos al sabor final. Es por esto que cada barra de chocolate, incluso siendo de la misma variedad, puede tener un sabor distinto.



Políticas de cancelación

- **Super flexible:** Cancela este tour con más de 48rs a la fecha de inicio del tour y obtén un reembolso del 70% del valor pagado. Dentro de las 48hrs cobramos el 100%.
- Revisa nuestros términos y condiciones aquí:
<https://drive.google.com/file/d/1hWKAEQ3Zw4yJhyiZ4iq8hQWrghHbvfZR/view?usp=sharing>

*La información e itinerario detallada en esta guía puede tener cambios sin previo aviso con la intención de brindar un mejor servicio o cambios regulatorios en cada destino.



Tours relacionados



**TOUR GASTRONÓMICO
EN AREQUIPA**



**MIRAFLORES FOOD WALKING
TOUR (LIMA)**



**CITY TOUR AREQUIPA
CLÁSICO**

6 RAZONES PARA ELEGIR

What a trip

1. Reserva fácil, ágil y segura con especialistas en diseño y gestión de viajes. ¡incluso a último minuto!
2. Somos una agencia de viajes low-cost. Encuentra tours a cordesa tu presupuesto y con una excelente relación calidad-precio.
3. Viaja con libertad y no te amarres a itinerarios predefinidos. Reserva tours de un solo día hasta tu viaje completo y personalízalos incluyendo servicios adicionales.

4. Tenemos un catálogo con la mejor selección de tours: naturaleza, aventura, cultura, historia, deporte y ¡mucho más!
5. Reserva directamente a una agencia local concedora de los destinos y recibe asistencia de nuestro equipo las 24 hrs. Además, obtén tarifas exclusivas.
6. Apoyarás a una empresa 100% formal. Nuestro compromiso con el turismo responsable y el desarrollo económico y social de nuestros destinos es parte de nuestro ADN.



Llegó el momento de ~~planear~~ tu viaje.

VIVIR

¿Cómo reservar este tour?

\$ Métodos de pago

📞 (+51) 977 451524

✉ sales@whatatrip.pe



www.whatatrip.pe



Calle San Andrés 260
Cusco (Kokopelli Hoste

- ✓ Tarjeta de crédito o débito (Sin cargos extra o costos ocultos)
- ✓ Transferencia bancaria local
- ✓ PayPal (muy pronto)

Información de contacto

📞 (+51) 977 451524 | (+51) 924 035 974

🕒 8:30 hrs a 21hrs de Lunes a Domingo



What a Trip



@what_a_trip_peru



whatatrip.pe