

Č O K O L Á D A



vše začalo u Mayů a Aztéků

nejoblíbenější sladkost světa

Čokoláda je jednou z nejoblíbenějších sladkostí na světě. Její cesta od hořkých bobů až po lahodnou tabulku, kterou dnes známe a milujeme, je fascinující.

Historie čokolády sahá až do starověkých civilizací Střední a Jižní Ameriky. Prvními lidmi, kteří začali využívat kakaové boby, byli Mayové a Aztékové. Ti je považovali za posvátný dar od bohů. Mayové používali kakaové boby nejen jako potravu, ale také jako měnu a při náboženských obřadech.

Aztékové si připravovali nápoj z drcených kakaových bobů, který byl ochucený kořením a chilli. Tento nápoj měl významnou roli při rituálech a byl považován za elixír života.

Teprve po příchodu Evropanů do Nového světa, konkrétně po dobytí Mexika Hernánem Cortésem v 16. století, se čokoláda dostala do Evropy. Evropané ji začali připravovat s cukrem a mlékem, čímž vznikl nápoj, který se stal oblíbeným u evropské šlechty.

Teprve v 19. století, díky vynálezu čokoládového stroje, začal vznikat tuhý čokoládový produkt, který je dnes běžně dostupný ve formě tabulek a bonbonů. Tabulku mléčné čokolády poprvé světu představil Henri Nestlé v roce 1875.

A v roce 1879 Rodolphe Lindt vynalezl konšovací stroj na čokoládu. Naprosto nezbytnou věc v čokoládových manufakturách, ten chemicky i fyzicky čokoládu mění na dokonale lesklou hmotu tak, jak ji známe dnes.



Výroba

Pěstování kakaovníků:

Kakaovník (*Theobroma cacao*) roste v tropických oblastech, především v zemích kolem rovníku. Existují tři hlavní odrůdy kakaovníků: Criollo, Forastero a Trinitario. Kakaovníky potřebují specifické podmínky, jako jsou vysoké teploty, dostatek vláhy a stín.

Sklizeň a fermentace:

Po sklizni se plody otevřou a kakaové boby se vyjmou z dužiny. Tyto boby se poté fermentují v banánových listech nebo ve dřevěných bednách po dobu 5–7 dní. Fermentace je klíčová pro rozvoj chuti, protože během tohoto procesu dochází k chemickým reakcím, které ovlivňují konečnou chuť čokolády.

Sušení:

Po fermentaci se boby suší na slunci, což snižuje jejich vlhkost a připravuje je na další zpracování. Správné sušení je zásadní pro prevenci plísní a zajištění kvalitní chuti.

Pražení:

Sušené boby se poté praží, což je proces, který dále rozvíjí chuť. Teplota a doba pražení se liší podle požadované chuti a odrůdy kakaovníku. Po pražení se boby loupají, čímž se odděluje kakaová slupka od kakaových bobů, které se nazývají **nibs**.

Mletí:

Kakaové niby se melou, čímž se vytvoří kakaová hmota. Tato hmota obsahuje kakaové máslo a kakaový prášek. Kakaové máslo je tuk, který se odděluje od kakaových nibů, zatímco kakaový prášek je sušina, která zůstává po extrakci másla.

Zpracování a výroba čokolády:

Kakaová hmota se smíchá s cukrem, mlékem (pokud se jedná o mléčnou čokoládu) a dalšími ingrediencemi, jako jsou emulgátory (např. lecitin). Směs se pak míchá a konšuje, což je proces, který zajišťuje hladkost a jemnost čokolády. Doba konšování může trvat několik hodin až dní, v závislosti na požadované kvalitě.

Temperování:

Temperování je proces, který stabilizuje kakaové máslo, aby čokoláda měla lesklý povrch a křupavou strukturu. Čokoláda se zahřívá a následně ochlazuje na specifické teploty, aby se zajistilo správné krystalizování tuků.

Tvarování a balení:

Po temperování se čokoláda nalévá do forem, kde se nechává ztuhnout. Jakmile čokoláda ztuhne, je vyjmuta z forem a balena. Moderní balení čokolády zahrnuje různé designy.



Základní složky čokolády:

Kakaová hmota:

Najemno namleté pražené kakaové boby do konzistence pasty. Kakaový bob má nějaké procento tuku (kakaového másla), tudíž jde o mikročástice kakaového bobu rozemleté v kakaovém máslu. 70 % kakaa tedy znamená že na výrobu čokolády bylo použito 70 % čokoládové hmoty.

Cukr:

Základní sladidlo, které čokoládu osladí. V případě tmavé čokolády je cukru méně, v mléčné čokoládě naopak více.

Mléko (pro mléčnou čokoládu):

Mléčný prášek nebo kondenzované mléko dodávají čokoládě jemnější a sladší chuť.

Po smíchání těchto ingrediencí se směs ochlazuje a formuje do tabulek nebo jiných tvarů, které jsou pak baleny a připraveny k prodeji.

Druhy čokolády:

Plantážní čokolády:

Plantážní čokolády jsou královskou třídou čokolád. Jsou vyrobeny z vysoce kvalitních kakaových bobů z jediné plantáže. Čokolády jsou označeny „Premier Cru“ nebo „Single-plantation“ a nesou jméno plantáže (např. Laguna, Riachuello, atd).

V takové tabulce čokolády naleznete chutě a vůně typické pro danou plantáž, odrážející nejen místní klimatické podmínky, ale i způsob péče o kakaovníky a jejich plody.

Čokolády podle množství procent kakaové sušiny:

Corverture:

Nejkvalitnější čokoláda, která obsahuje kakaové máslo nejvyšší jakosti. Využívají ji především profesionální cukráři, ve speciálních obchodech se prodávají Valrhona, Lindt, Coco Barry a Esprit des Alpes, které obsahují 32–39 %, v některých případech až 70 % kakaa. Po rozpuštění jsou velmi tekuté a mají nezaměnitelnou chuť.

Pravá, hořká tmavá čokoláda:

Vyrábí se pouze z kakaového másla, kakaové hmoty a cukru, je bez přidáných rostlinných tuků. Obsah kakaové sušiny musí být nejméně 35 %. Za opravdu kvalitní se považuje čokoláda, která obsahuje alespoň 50 % kakaa.

Mléčná čokoláda:

Obsahuje kakaovou hmotu, kakaové máslo, cukr a sušené nebo kondenzované mléko. Kakaové sušiny musí obsahovat minimálně 25 %, kvalitní mléčná čokoláda má alespoň 30 % kakaa a 15–25 % mléčných složek. V zemích Evropské unie musí být obsah pevných složek kakaa nejméně 35 %.

Čokoláda s ekvivalentem:

Skládá se z kakaové hmoty, kakaového másla, cukru a přidáného rostlinného tuku. Minimální obsah kakaové sušiny je 35 %. Kakaové máslo zde může být nahrazeno až do 5 % jeho obsahu jinými rostlinnými tuky - tzv. ekvivalenty. Tuky se nesmí nijak upravovat a vždy musí být uvedeny na obalu.

Bílá čokoláda:

Kakaové máslo v tomto druhu čokolády je bez pevných kakaových přísad, obsahuje ještě kondenzované nebo sušené mléko a cukr. Obsah kakaového másla musí být nejméně 20 %, kvalitní bílá čokoláda má alespoň 25 % kakaového másla a 25 % mléka. Bílá čokoláda je většinou sladší než tmavá.

Čokolády podle přísad:

Ochucené čokolády

Každou čokoládu je možné dochutit použitím různých aromatických látek. Nejpoužívanější je aroma jahodové, banánové a mentolové.

Čokoláda s tzv. dodatky

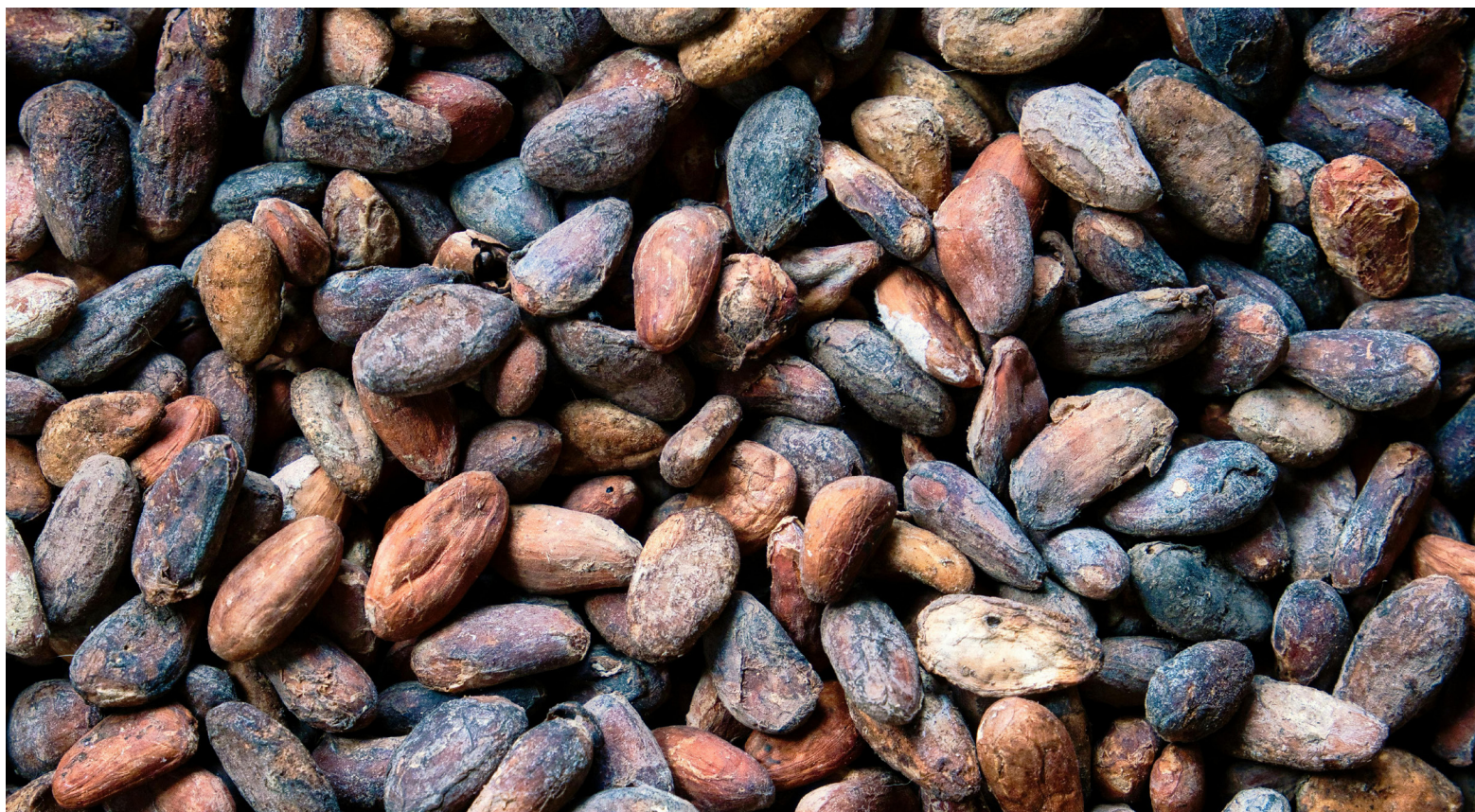
Do čokolády jsou přidávány další různé ochucující suroviny, například kousky sušeného ovoce, celé i nasekané ořechy a mandle, rozinky...

Plněná čokoláda

Tabulky čokolády, ale i čokoládové bonbony se plní různými náplněmi. Mohou to být likéry a další krémovité nebo tekuté přísady, ale třeba i malé druhy ovoce, ořechy nebo madle.

Porézní čokoláda

V poslední době velmi oblíbený druh čokolády, kde v čokoládové směsi jsou vzduchové bublinky.



Ostatní druhy čokolády:

Dia čokoláda:

Obsahuje místo cukru náhradní sladidla, například fruktózu nebo aspartam. Je určena především diabetikům.

Ledová čokoláda:

Obsahuje nerafinovaný kokosový tuk, který se rozpouští již při teplotě 20° Celsia a v ústech vyvolává chladivý efekt. Ledová čokoláda by se neměla dávat do chladničky, protože pak se tento efekt ztrácí.

Čokoláda na vaření:

Je hořká čokoláda s vysokým podílem kakaové hmoty. Pražená mletá čokoládová zrna dodávají velmi silnou čokoládovou chuť do všech těst, krémů a polev, kam se tato čokoláda přidává. Pro potlačení hořkosti se může míchat s cukrem.

Náhražky čokolády

Čokoládové náhražky // Imitace čokolády

Obsahují kakaovou hmotu jen do 10 % obsahu, místo kakaového másla je v nich levný rostlinný tuk a doslazují se cukrem. Výrobek se pod názvem čokoláda nesmí prodávat a je označován jako **čokoládová pochoutka** nebo **čokoládová poleva**. V těchto případech je nutné pečlivě číst údaje na obalu.

Procentuální množství kakaové hmoty neurčuje kvalitu čokolády. Vysokoprocentní hořká čokoláda nemusí být nutně kvalitnější než mléčná, má prostě jen menší obsah kakaa. Kvalitu čokolády vždy určuje kvalita kakaového bobu.

Použití čokolády

Čokoláda má široké využití nejen jako sladkost, ale i v kuchyni a na různé slavnostní příležitosti.

Sladkosti:

Nejčastější použití čokolády je v podobě tabulek, pralinek, bonbonů a dalších cukrovinek. Existuje také celá řada čokoládových výrobků, které jsou ochuceny různými ingrediencemi jako ořechy, ovoce, karamel nebo koření.

Pečení:

Čokoláda je nezbytnou součástí mnoha dezertů, od brownies po dorty, sušenky a koláče. Při pečení se často používají čokoládové lupínky nebo rozpuštěná čokoláda.

Nápoje:

Čokoládové nápoje, jako je horká čokoláda, jsou oblíbené po celém světě, zejména v zimních měsících. Kromě toho je čokoláda základem pro některé koktejly a dezertní nápoje.

Kuchyně a gastronomické použití:

V některých kuchyních se čokoláda používá i v kombinaci s masem, například v tradičních mexických pokrmech, kde čokoláda tvoří základ pro omáčky jako Mole. Čokoláda se také využívá v některých slaných pokrmech nebo v kombinaci s různými druhy ovoce a sýry.

Dárky a slavnosti:

Čokoláda je oblíbeným dárkem na svátky jako jsou Vánoce, Valentýn nebo Velikonoce. Vytváří se z ní různé dekorace, figurky a dárkové balíčky.



Luxus a potěšení



Čokoláda má dlouhou a fascinující historii. Dnes je nejen symbolem luxusu a potěšení, ale také důležitou součástí našich každodenních životů. Ať už ji jíme v podobě tabulky, přidáváme do dezertů nebo pijeme v podobě horké čokolády. Čokoláda nás neustále provází v našich okamžicích radosti.
