

CHOCOLATE



Todo comenzó con los Mayas y los Aztecas.

El dulce más popular del mundo

El chocolate es uno de los dulces más populares del mundo y su recorrido desde los amargos granos hasta la deliciosa tableta que hoy conocemos y amamos es fascinante.

La historia del chocolate se remonta a las antiguas civilizaciones de Centro y Sudamérica. Los primeros en empezar a utilizar los granos de cacao fueron los mayas y los aztecas, quienes los consideraban un regalo sagrado de los dioses. Los mayas utilizaban los granos de cacao no solo como alimento, sino también como moneda y en ceremonias religiosas.

Los aztecas preparaban una bebida a base de granos de cacao triturados, aromatizada con especias y chile. Esta bebida tenía un papel importante en los rituales y era considerada un elixir de vida.

Solo después de la llegada de los europeos al Nuevo Mundo, concretamente tras la conquista de México por Hernán Cortés en el siglo XVI, el chocolate llegó a Europa. Allí se empezó a preparar con azúcar y leche, dando lugar a una bebida que se convirtió en favorita entre la nobleza europea.

No fue hasta el siglo XIX, gracias a la invención de la máquina de chocolate, cuando empezó a surgir un producto sólido que hoy encontramos comúnmente en forma de tabletas y bombones. La tableta de chocolate con leche fue presentada por primera vez al mundo por Henri Nestlé en 1875.

Y en 1879 Rodolphe Lindt inventó la máquina de conchado para el chocolate. Un elemento absolutamente indispensable en las manufacturas chocolateras, que transforma química y físicamente el chocolate en la masa brillante y perfecta tal y como la conocemos hoy.



Producción del chocolate

Cultivo de los cacaoteros

El cacaotero (*Theobroma cacao*) crece en zonas tropicales, sobre todo en países cercanos al ecuador. Existen tres variedades principales de cacaotero: Criollo, Forastero y Trinitario. Los cacaoteros necesitan condiciones específicas, como altas temperaturas, humedad suficiente y sombra.

Cosecha y fermentación

Tras la cosecha, los frutos se abren y los granos de cacao se extraen de la pulpa. Estos granos se fermentan en hojas de plátano o en cajas de madera durante 5-7 días. La fermentación es clave para el desarrollo del sabor, ya que durante este proceso se producen reacciones químicas que influyen en el sabor final del chocolate.

Secado

Después de la fermentación, los granos se secan al sol, lo que reduce su humedad y los prepara para su procesamiento. Un secado correcto es esencial para prevenir mohos y garantizar un buen sabor.

Tostado

Los granos secos se tostan, un proceso que desarrolla aún más el sabor. La temperatura y el tiempo de tostado varían según el sabor deseado y la variedad del cacao. Después del tostado, los granos se pelan, separando la cáscara de los granos de cacao, llamados "nibs".

Molienda

Los nibs de cacao se muelen, creando una masa de cacao. Esta masa contiene manteca de cacao y cacao en polvo. La manteca de cacao es la grasa que se separa de los nibs, mientras que el cacao en polvo es la parte sólida que queda tras la extracción de la grasa.

Procesamiento y producción del chocolate

La masa de cacao se mezcla con azúcar, leche (si se trata de chocolate con leche) y otros ingredientes, como emulgentes (por ejemplo, lecitina). La mezcla se bate y se concha, un proceso que garantiza la suavidad y finura del chocolate. El conchado puede durar desde varias horas hasta días, según la calidad deseada.

Templado

El templado es el proceso que estabiliza la manteca de cacao para que el chocolate tenga un aspecto brillante y una textura crujiente. El chocolate se calienta y luego se enfría a temperaturas específicas para asegurar la correcta cristalización de las grasas.

Moldeado y envasado

Después del templado, el chocolate se vierte en moldes donde se deja endurecer. Una vez solidificado, se extrae de los moldes y se envasa. Los envases modernos incluyen diversos diseños.



Componentes básicos del chocolate

Masa de cacao:

Granos de cacao tostados finamente molidos hasta obtener una pasta. El grano de cacao contiene un porcentaje de grasa (manteca de cacao), por lo que se trata de micropartículas del grano molidas en la manteca. El 70 % de cacao significa que para la producción del chocolate se utilizó un 70 % de masa de cacao.

Azúcar:

Edulcorante básico que endulza el chocolate. En el chocolate negro se usa menos azúcar; en el chocolate con leche, más.

Leche (para el chocolate con leche):

La leche en polvo o la leche condensada aportan un sabor más suave y dulce.

Después de mezclar estos ingredientes, la mezcla se enfría y se moldea en tabletas u otras formas, que luego se envasan y se preparan para la venta.

Tipos de chocolate

Chocolates de plantación

Los chocolates de plantación son la categoría real del chocolate. Se elaboran con granos de cacao de alta calidad provenientes de una única plantación. Los chocolates se etiquetan como “Premier Cru” o “Single-plantation” y llevan el nombre de la plantación (p. ej., Laguna, Riachuello, etc.).

En una tableta así se degustan sabores y aromas típicos de la plantación en cuestión, reflejando no solo las condiciones climáticas locales, sino también el modo de cuidado de los cacaoteros y sus frutos.

Chocolates según el porcentaje de cacao:

Couverture:

El chocolate de mayor calidad, que contiene manteca de cacao de la mejor categoría. Lo utilizan principalmente pasteleros profesionales; en tiendas especializadas se venden Valrhona, Lindt, Coco Barry y Esprit des Alpes, que contienen entre 32 y 39, y en algunos casos hasta un 70 % de cacao. Tras fundirse, son muy fluidos y tienen un sabor inconfundible.

Chocolate auténtico, negro amargo:

Se elabora solo con manteca de cacao, masa de cacao y azúcar, sin grasas vegetales añadidas. El contenido de cacao debe ser al menos del 35 %; para ser realmente de calidad se considera un chocolate con al menos un 50 % de cacao.

Chocolate con leche:

Contiene masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche en polvo o condensada. La materia seca de cacao debe ser al menos del 25 %; un chocolate con leche de calidad contiene al menos un 30 % de cacao y un 15–25 % de componentes lácteos. En los países de la Unión Europea, el contenido de sólidos de cacao debe ser como mínimo del 35 %.

Chocolate con equivalente:

Se compone de masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y grasas vegetales añadidas. El contenido mínimo de cacao es del 35 %. La manteca de cacao puede sustituirse hasta en un 5 % por otras grasas vegetales, llamadas equivalentes. Las grasas no pueden modificarse y deben figurar siempre en el envase.

Chocolate blanco:

La manteca de cacao en este tipo de chocolate no contiene sólidos de cacao; contiene además leche condensada o en polvo y azúcar. El contenido de manteca de cacao debe ser al menos del 20 %; un chocolate blanco de calidad contiene al menos un 25 % de manteca de cacao y un 25 % de leche. El chocolate blanco suele ser más dulce que el negro.

Chocolates según los aditivos:

Chocolates aromatizados

Cualquier chocolate puede aromatizarse con diferentes sustancias aromáticas. Las más utilizadas son las de fresa, plátano y menta.

Chocolate con añadidos

Al chocolate se le añaden otras materias aromáticas, como trozos de fruta deshidratada, frutos secos enteros o picados, almendras, pasas...

Chocolate relleno

Las tabletas y bombones se rellenan con diferentes mezclas. Pueden ser licores u otros ingredientes cremosos o líquidos, así como pequeños tipos de frutas, frutos secos o almendras.

Chocolate poroso

Un tipo de chocolate muy popular últimamente, en el que la mezcla contiene burbujas de aire.



Otros tipos de chocolate

Chocolate dia:

El chocolate “dia” contiene edulcorantes en lugar de azúcar –como fructosa o aspartamo– y está destinado principalmente a diabéticos.

Chocolate helado :

El chocolate helado contiene grasa de coco no refinada, que se derrite ya a 20 °C y produce un efecto refrescante en la boca. No debe guardarse en la nevera, ya que perdería este efecto.

Chocolate para cocinar :

El chocolate para cocinar es un chocolate negro con un alto contenido de masa de cacao. Los granos de cacao tostados y molidos aportan un sabor muy intenso a todos los pasteles, cremas y coberturas en los que se usa este chocolate. Para suavizar el amargor puede mezclarse con azúcar.

Sucedáneos del chocolate

Los sucedáneos del chocolate // imitaciones de chocolate

Contienen masa de cacao solo hasta un 10 % de su contenido; en lugar de manteca de cacao llevan grasa vegetal barata y se endulzan con azúcar. El producto no puede venderse bajo el nombre de chocolate y se etiqueta como “delicia de chocolate” o “cobertura de chocolate”. En estos casos es necesario leer cuidadosamente la información del envase.

La proporción de masa de cacao no determina la calidad del chocolate. Un chocolate negro con alto porcentaje no tiene por qué ser necesariamente de mayor calidad que un chocolate con leche... simplemente contiene menos cacao. La calidad del chocolate siempre la determina la calidad del grano de cacao.

Uso del chocolate

El chocolate tiene un amplio uso no solo como dulce, sino también en la cocina y en diversas ocasiones festivas.

Dulces:

El uso más común del chocolate es en forma de tabletas, pralines, bombones y otras golosinas. Existen también muchos productos de chocolate aromatizados con ingredientes como frutos secos, frutas, caramelo o especias.

Repostería:

El chocolate es un ingrediente indispensable en muchos postres, desde brownies hasta tartas, galletas y bizcochos. En repostería se suelen utilizar chips de chocolate o chocolate fundido.

Bebidas:

Las bebidas de chocolate, como el chocolate caliente, son populares en todo el mundo, especialmente en los meses de invierno. Además, el chocolate es la base de algunos cócteles y bebidas de postre.

Cocina y uso gastronómico:

En algunas cocinas, el chocolate se utiliza en combinaciones con carne, por ejemplo en platos tradicionales mexicanos donde el chocolate forma la base de salsas como el Mole. También se usa en algunos platos salados o combinado con diferentes tipos de frutas y quesos.

Regalos y celebraciones:

El chocolate es un regalo popular en fiestas como Navidad, San Valentín o Pascua. Se elaboran con él diversas decoraciones, figuras y paquetes de regalo.



Lujo y placer



El chocolate tiene una historia larga y fascinante, y hoy es no solo un símbolo de lujo y placer, sino también una parte importante de nuestra vida cotidiana. Ya sea que lo comamos en forma de tableta, lo añadamos a postres o lo bebamos como chocolate caliente, el chocolate nos acompaña continuamente en nuestros momentos de alegría.
