

3.4.- Elaboración del Chocolate

El chocolate se elabora a partir de su principal componente, el ***cacao***, semilla que nace del "***árbol del cacao***".

Las zonas tropicales con un ***ambiente cálido y húmedo*** son perfectas para plantar el árbol del cacao y favorecer su crecimiento. Los frutos de este árbol tienen forma de ***vaina*** y están recubiertos de una gruesa corteza. En el interior del ***fruto*** existen aproximadamente ***cuarenta semillas*** de cacao de ***color blanquecino*** y aspecto ***tierno y grasiento***. Las semillas son extraídas para iniciar el proceso de elaboración del chocolate.

El proceso de fermentación de las semillas del cacao.

Durante un periodo de ***tres a siete días***, las semillas fermentarán. La pulpa alrededor de las semillas se calentará, ***activando las enzimas*** y creando compuestos que darán a las semillas ***su sabor a chocolate***, perdiendo aproximadamente el ***50% de su peso***. La fermentación se termina cuando las semillas se vuelven de color ***marrón oscuro***.

Selección de las semillas del cacao

Terminada la fermentación las semillas se envían a su destino (Industria), donde pasarán por más procesos. Son sometidas a controles de calidad. Se comprueba si las semillas, durante el transporte, están en perfectas condiciones.

Solo las de mejor calidad serán tostadas. El grado de tueste confiere al cacao el aroma y el sabor característicos de chocolate a la vez que facilita el proceso de ***descascarillado*** en el que se separa, definitivamente, la ***piel del grano***.

Posteriormente se ***trituran*** las semillas obteniendo de este modo una masa denominada ***licor de cacao***, del que obtenemos la ***pasta de cacao***, y la ***manteca de cacao***.

El *licor de cacao* es la base de cualquier tipo de chocolate, ya que se mezclará con el resto de los componentes del chocolate como:

- a) *Azúcar para el chocolate negro*
- b) *Con leche en polvo y azúcar para el chocolate con leche*
- c) *Agentes emulsificantes* (mezclar agua y grasa formando una sola capa)

Tras haber combinado dichos componentes, se hace una nueva limpieza haciéndolos más suaves y agradables al gusto, y se remueven durante al menos un día, depurando aún más cualquier tipo de sustancia no deseada, definiendo de este modo la composición final del chocolate.

Características del chocolate negro

Su composición está constituida por:

- a) *Masa de cacao*
- b) *Manteca de cacao*
- c) *Azúcar*

El chocolate negro debe tener un contenido mínimo de *sólidos de cacao* del **35%** y puede llegar hasta el **99%**. En general, cuanto más alto es el contenido de cacao más *intenso es el chocolate*. Hoy día se consume mucho más el chocolate negro del **70 %** en cacao. El contenido en azúcar es menor pero el suficiente para apreciar la intensidad del sabor del cacao.

El chocolate es un alimento que además de de todas las cualidades conocidas tiene una *sumamente importante*. Entre los componentes del cacao se encuentra un compuesto químico denominado *Triptófano* que induce la fabricación por parte de nuestro organismo de una hormona llamada *Serotonina* o también "*hormona del placer*". La *serotonina* hace que nos encontremos en un de *felicidad* y buen *humor*. La *deficiencia de esta hormona* nos induce a *estados depresivos* creando,

cuando el nivel de la misma es bajo de forma continua, una *auténtica depresión*.

Por ello es recomendable la ingesta de chocolate puesto que el inductor de la Serotonina, el Triptófano, no lo fabricamos en nuestro organismo, debe ser suministrado mediante la alimentación. Puesto a elegir los alimentos que contienen Triptófano, el chocolate ocupa el primer lugar.

Características del chocolate con leche

Composición:

- a) *Masa de cacao*
- b) *Manteca de cacao*
- c) *Azúcar*
- d) *Leche*

El chocolate con leche es la variante de chocolate preferida para los niños y para la mayoría de los adultos.

Características del chocolate blanco

Composición:

- a) *Manteca de cacao*
- b) *Azúcar*
- c) *Leche*

En repostería el chocolate es la materia prima más importante. Con el chocolate se realizan gran cantidad de postres.

Enlazar desde aquí, *vía online*, para visualizar los videos

Video: Fabricación industrial del chocolate

https://www.youtube.com/watch?v=_jQMd55nvsA

Video: Fabricación artesanal del chocolate

<https://www.youtube.com/watch?v=Wd0BUu-7byc>

Enlaces

<http://www.valor.es/es/proceso-de-elaboracion-del-chocolate/>

<http://www.guia-chocolate.com/elaboracion-del-chocolate>

<http://www.food-info.net/es/qa/qa-fp41.htm>

<http://www.lindt.es/noswf/spa/secretos-del-chocolate/secretos-del-chocolate/el-mundo-del-chocolate/la-fabricacion-del-chocolate/>

