

Del cacao al chocolate: Origen e historia.

Contenido

01 El Cacao
en Épocas Prehispánicas

02 La leyenda del Cacao

03 El Cacao llega a Europa

04 El cacao

01

El Cacao en épocas Prehispánicas

Investigaciones científicas han descubierto que los primeros humanos en consumir el cacao en forma de bebida y en cultivarlo fueron los Olmecas.

Este conocimiento continuo su camino hacia otras culturas prehispánicas, pasando por la Maya y La Azteca, y fue precisamente en esta cultura donde adoptó su nombre en náhuatl 'Xocol Atl' cuyo significado es Agua Marga.

Este nombre fué otorgado a una bebida que se preparaba con cacao, axiote, vainilla y alguna variedad de chile.



02

La leyenda del Cacao

Cuenta la leyenda que el dios Quetzalcóatl le dio a los toltecas los granos de cacao, para que estos estuvieran bien alimentados y de esa manera pudieran ser personas sabias, artistas y artesanas.

Quetzalcóatl robó el árbol del cacao a los dioses y lo plantó en Tula. Luego le pidió a Tlaloc que lo plantara, le pidió a Tláloc que enviara lluvia a la tierra para que la planta se pudiera alimentar y crecer.

Después fue ya visitar a Xochiquetzal, diosa del amor y la belleza, y le pidió que le diera al árbol flores hermosas. Con el tiempo la planta floreció y dio frutos de cacao.

Y así con esta leyenda se dio a conocer el origen de este fruto tan valorado en todo el mundo.

03

El Cacao llega a Europa

Durante la llegada de los españoles a Tenochtitlan y tras descubrir el valor con que manejaban el cacao como moneda y bebida, este fue llevado a Europa, la bebida fue transformada por un ingrediente que no estaba disponible en el nuevo mundo: el azúcar.

Este ingrediente hizo que la bebida fuera más atractiva y se volviera popular entre la nobleza española y los funcionarios de la Iglesia. Se dice que la primer persona fuera de la nueva España en probar el chocolate fue Carlos V, quien logró popularizarlo en otras cortes europeas.



YOCUTA
YOUNG
CULINARY
TALENTS

03

El Cacao llega a Europa

Alrededor de 1660 se eliminaron todas las especias utilizadas en la elaboración del chocolate. En España se seguía elaborando con agua, batiendo con un molinillo hasta producir espuma. En Francia, se solía sustituir la mitad del agua por leche. Y fue a finales del siglo XVII donde aparecen las primeras chocolateras, también se fabricaron tazas especiales para el chocolate, la mancerina en España y la trembleuse en Francia.



03

De la bebida a la barra

Durante la revolución industrial del siglo XIX se produjo un cambio en el consumo del chocolate.

La invención de los molinos de chocolate hidráulicos y de vapor permitió que el chocolate se procesara más rápido y a un costo menor. En 1828, el químico holandés Johannes Van Houten inventó la prensa de cacao. Esta máquina separaba la grasa de las semillas de cacao para producir cacao en polvo, la base de la mayoría de los productos de chocolate en la actualidad.

Con este nuevo ingrediente, el chocolate podría producirse en muchas formas con las que estamos familiarizados hoy. Estos avances tecnológicos dieron también una mayor demanda de cacao crudo en Europa.

Pronto, el cacao se comenzó a plantar como cultivo comercial en las colonias británicas, francesas y holandesas cerca del ecuador, donde las condiciones naturales eran adecuadas para su desarrollo.

04

El Cacao

El cacao es un árbol americano de origen selvático amazónico, conocido como cacaotero. Se trata de un árbol de hoja perenne, siempre en floración, que requiere de climas húmedos y calurosos. Suele medir alrededor de 7 metros si es cultivado y por encima de 20 en la naturaleza. El fruto del cacaotero, llamado “mazorca”, es una baya grande, ovalada y carnosa de unos 30 cm de largo.

El cacao es natural de América y se da comúnmente en los territorios de México, Colombia, Venezuela, Brasil, Ecuador, Perú, Bolivia y Trinidad y Tobago, en Africa, En África se encuentra en Costa de Marfil, Camerún, Nigeria, Togo, República de Congo y Ghana, así como en la selva asiática de Malasia e Indonesia.

Características del árbol de cacao



- Tiene una altura de 4 a 8 mts.
- Sus frutos son bayas alargadas, que contienen de 30 a 40 semillas de color marrón-rojizo por fuera, seguido de una pulpa dulce conocida como mucílago que envuelve el grano de cacao.
- Su hábitat son los bosques húmedos tropicales de clima cálido.
- Tarda de 6 a 7 años en dar sus primeros frutos y 6 meses en madurar.
- Por lo general se dan dos cosechas de cacao al año: una hacia el final de la época lluviosa y el inicio de la seca y otra al principio del siguiente período de lluvias.
- El nivel de producción del cacao depende de las condiciones ambientales de la zona donde se cultiva. Necesita la temperatura y la humedad específicas y a menudo requiere de otros árboles frondosos o de “sombra” que lo protejan del sol.

Tres variedades principales del cacao:



Criollo

(caribeño y centroamericano)



Forastero

(amazónico cultivado en África)

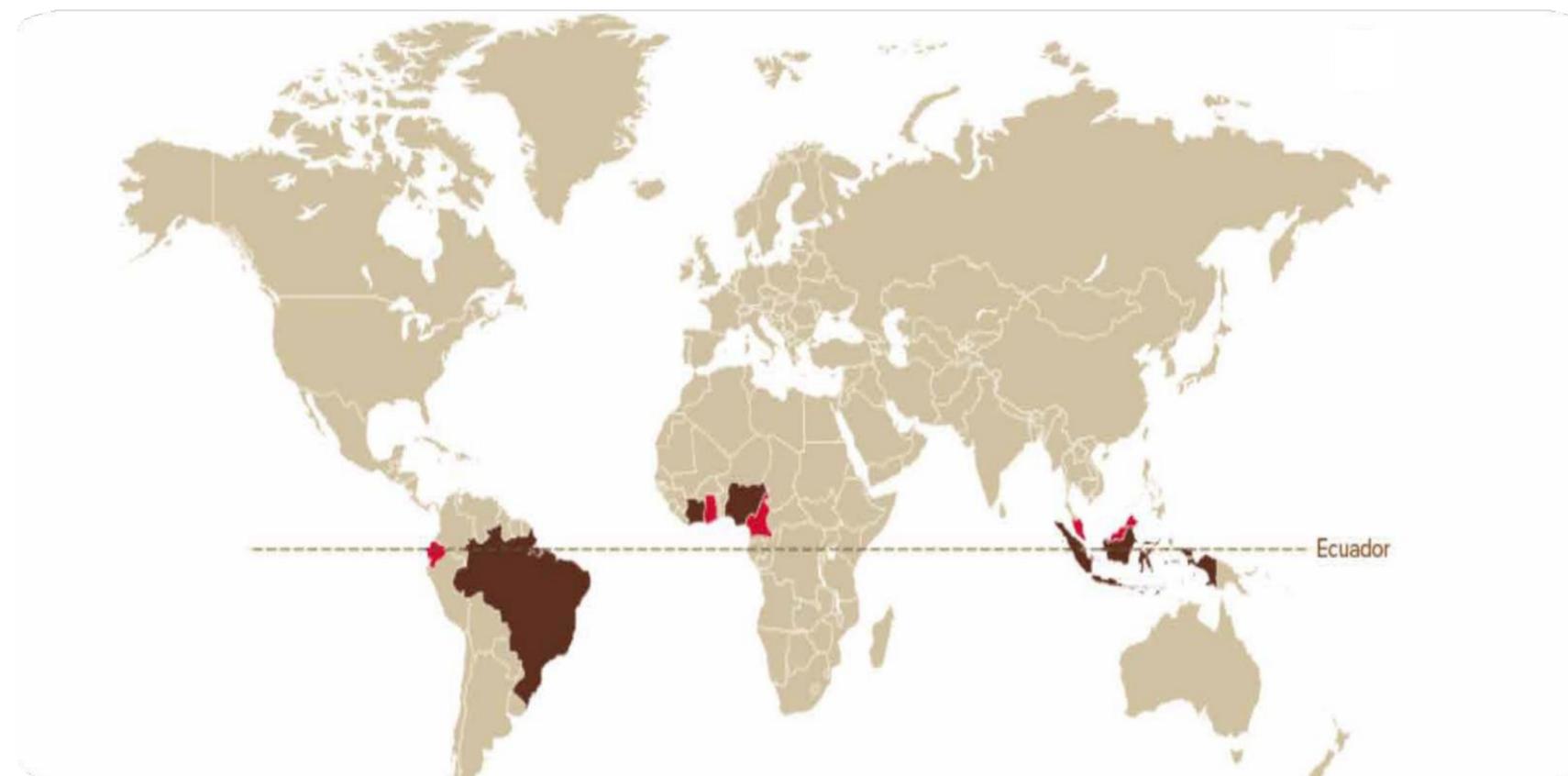


Trinitario

(híbrido)

Los principales países productores de cacao son:

- Costa de marfil 43%
- Ghana 19%
- Indonesia 12%
- Nigeria 5%
- Brasil 6%
- Camerún 5%
- Ecuador 4%
- Malasia 2%
- México, Colombia y Perú 4%



Recolección y transformación del cacao al chocolate.

1. La recolección del cacao se lleva a cabo entre octubre y marzo.
2. Cuando las mazorcas están maduras, se cortan y se abren por la mitad extrayendo las habas o semillas.
3. Las semillas se colocan sobre una base de hojas de plátano. Así se inicia el proceso de fermentación, que dura de 3 a 7 días.
4. Durante la fermentación, el calor y la humedad hacen que la pulpa se desintegre (mucílago). El aumento de la temperatura produce importantes modificaciones en la semilla o haba del cacao:
 - El haba cambia de color violeta a marrón claro.
 - Se reduce el sabor amargo original del haba.
 - Comienzan a desarrollarse los sabores característicos del chocolate.

Recolección y transformación del cacao al chocolate.

5. Proceso de secado, es la parte en que las habas se extienden al sol de 7-10 días; así se concentra su aroma y se oscurecen.

6. Una vez secas las habas se tuestan entre 120°C y 170°C. se quiebran y son pasadas por rodillos de acero que las convertirán en licor de cacao o pasta de cacao. Durante este prensado se obtiene también la manteca de cacao, la cual se filtra para retirar las partículas de cacao que se utilizarán para obtener el cacao en polvo.

7. Para preparar el chocolate se utiliza el licor de cacao sin filtrar. A ese líquido se le añade el azúcar y la leche (si se trata de chocolate con leche), mezclándolos en una máquina (conchadora) en un proceso que dura desde 8 hasta 36 horas. Después se añade lecitina de soya y manteca de cacao para obtener una mezcla homogénea y cremosa.

Recolección y transformación del cacao al chocolate.

8. Después de este proceso se lleva a cabo el templado o temperado, el cual es un proceso donde el chocolate se lleva a una temperatura de 45 a 50° para después bajarlo a 26° y subirlo nuevamente 30°. En este proceso las temperaturas suelen variar según el tipo de chocolate o el uso al que se destinará.

9. Una vez temperado, el chocolate se dosifica en moldes precalentados para después vibrarlos y lograr que el producto se extienda y desaparezca algún rastro de aire generado en el procesos de temperado.

04

Tipos de Chocolate

Chocolate amargo

Su composición esta formada por pasta de cacao (licor de cacao), manteca de cacao y azúcar. Tiene que tener una cantidad mínima de 50% de pasta de cacao para ser considerado "negro". Este chocolate negro puede tener varios niveles de intensidad según el % de pasta de cacao.

Chocolate con leche

Es de los más populares y su proporción de pasta de cacao suele ser del 40%. Además de los tres ingredientes básicos, se le agrega leche en polvo. Existen versiones gourmet que proponen un mayor nivel de cacao.

04

Tipos de Chocolate

Chocolate Blanco

Es muy conocido aunque en realidad no se considera chocolate ya que no contiene pasta de cacao. Se compone principalmente de manteca de cacao, leche y azúcar. Es una de las versiones más dulces del chocolate y es más parecido a un dulce.

Chocolate sucedaneo

Existen diferentes grasas que sustituyen a la manteca de cacao. Los sustitutos suelen ser ácido láurico, palmítico, esteárico y oleico. Al sustituir la Manteca por un producto sucedaneo el chocolate recibe como nombre Chocolate Sucadaneo. La mezcla de la manteca de cacao con cualquiera de estos ácidos grasos proporciona características físicas en el chocolate que influyen en su textura final.



04

Temperado de chocolate



Una parte importante del chocolate es su uso en la repostería, con él se hacen diversas aplicaciones y decoraciones.

Estas aplicaciones tienen como característica que son brillantes y con textura sólida. Para lograr este brillo se debe hacer un traslado de diferentes temperaturas, a este proceso se le denomina **temperado o pre cristalizado** .

El producto fundamental para lograr esta **pre cristalización** es la manteca de cacao, en su composición existen 2 tipos de cristales: **estables e inestables**. Los inestables son del grupo **Alfa (α) y Gamma (γ)** y los cristales estables son los del grupo **Beta (β)** subdivididos en **$\beta 1$ y $\beta 2$** . teniendo diferentes temperaturas de fundición y cristalización.

04

Temperado de chocolate

Aquí se enlista las diferentes temperaturas para el chocolate amargo, chocolate con leche y chocolate blanco:



Tipo de chocolate	T° de Fundido	Pre cristalización	T° de Trabajo
Amargo	45°C – 50°C	28°C – 29°C	30°C – 31°C
Leche	40°C – 45°C	27°C – 28°C	29°C – 30°C
Blanco	40°C	24°C – 26°C	27°C – 28°C

Felicidades por continuar
con tu formación

