Презентация
на тему:
«История шоколада».

ученика 4-б класса
гимназии № 2
города Чехова
Глинского Артёма

Разновидности шоколада.

Из чего делают шоколад.

Это кондитерское изделие, которое готовится на основе какао-бобов, а если быть точнее — их масла.
Его добывают путем переработки бобов шоколадного дерева. Их очищают от кожуры и обжаривают, в результате чего плоды приобретает темно-коричневый цвет. Из них получаются три основных компонента: тертое какао, масло и жмых. Из сочетания сахарной пудры, тертого какао и масла делаются шоколадные изделия, а из жмыха готовят какао-порошок.
Какао-бобы насыщены кофеином и теобромином и в натуральном виде терпкие на вкус. А сам шоколад в большинстве случаев содержит различные ароматические добавки. К ним относятся ванилин, масло мяты, кофе, коньяк, в некоторых рецептах добавляется спирт и горький перец. Начинка также может быть разной, например, добавляются в шоколадные изделия орехи, цукаты, изюм, вафли и даже кусочки обжаренных какао-бобов.

Бобы внутри ореха.

Процесс производства

Производство шоколада состоит из несколько этапов или технологических стадий, а именно:

1. Обработка какао-бобов с дальнейшим разделением на отдельные ингредиенты, такие как тертое какао, масло и сухие остатки.
2. Тертое какао подвергается термической обработке при температуре 100˚С, после чего оно прессуется.
3. После смешивания тертого какао, какао-масла и сахара получают шоколадную массу или технический шоколад, который в дальнейшем измельчают на крошку: чем мельче кусочки, тем вкуснее и нежнее будет шоколадное изделие.
4. Самым ответственным этапом считается темперирование шоколадной массы. Имеется в виду то, что разогретую массу охлаждают, а затем снова нагревают. Такая процедура необходима для придания блеска шоколадному изделию.
5. Далее в шоколадную массу добавляют различные ароматизаторы и наполнители, а затем формируются кондитерские изделия путем заливания массы в специальные формочки.
6. После охлаждения наступает этап упаковки готового продукта.

Виды шоколада:

молочный

белый

черный (горький)

диабетический

пористый

шоколад в порошке

Победа
ВКУСА
ШОКОЛАД
Горький
изготовлен по традиционной
РОССИЙСКОЙ РЕЦЕПТУРЕ
Богатство вкуса
90г
масса
нетто
ozon.ru

Горький шоколад.

В тропической Америке доколумбовых времён из бобов какао изготовлялись холодные, часто не подслащённые напитки, которые имели мало общего с современными. Какао-бобы растирали в пасту вместе с зёрнами маиса и острым перцем, потом эту пасту взбивали вместе с водой. Перед употреблением напиток переливали из сосуда в сосуд до появления высоко ценившейся пены. Перебродивший напиток не давали женщинам и детям. Его пили только мужчины знатного происхождения, воины, шаманы и предназначенные для жертвоприношений люди.

В 1519 году на побережье Мексики высадился испанский генерал Эрнан Кортес. На приёме, устроенном в честь гостей, вождь ацтеков Монтесума II угощал испанцев взбитым густым напитком из какао-бобов с ванилью, жгучим перцем и специями, который подавали в чашах из чистого золота. Этот напиток ацтеки предположительно называли «чоколатль» (пенная вода). От этого (нигде не зафиксированного) ацтекского chocolatl и произошло слово chocolate — «шоколад». Чоколатль индейцы пили холодным.

В 1527 году вернувшийся на родину Кортес привёз с собой не только бобы какао, но и способ приготовления чоколатля. В Испании напиток оценили по достоинству. Начались регулярные поставки какао из Новой Испании. Приготовлением напитка занимались не только благородные идальго, но и монахи-иезуиты. Постепенно они стали добавлять к тёртым какао-бобам мёд (заменявший в то время сахар), убрали из рецептуры перец чили, а позже для приятного запаха стали добавлять ваниль. Некоторые гурманы предпочитали шоколад с размолотыми лесными орехами и флёрдоранжем, а монахини мексиканского города Оахака разработали оригинальный рецепт шоколада с анисом и корицей[1]. Для лучшей растворимости испанцы напиток нагревали, и оказалось, что в горячем виде он вкуснее.

Белый шоколад

Белый шоколад — шоколад, который вырабатывают из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, благодаря чему он имеет цвет слоновой кости (часто с желтоватым оттенком) и содержит минимум антиоксидантов, таких, как теобромин и кофеин.

Своеобразным вкусом этот продукт обязан особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус, а в качестве ароматизатора чаще всего используется ванилин.

В США и Евросоюзе к составу продукта предъявляются жёсткие требования. В частности, установлено, что содержание масла какао не может составлять менее 20%. В отличие от классического шоколада, шоколад белый не содержит какао-порошка.

Первый белый шоколад (Milkybar) выпустил в 1930-е годы швейцарский концерн Nestlé, пытавшийся таким образом утилизировать излишки масла какао. Взрывной рост популярности белого шоколада (включая пористые сорта) произошёл лишь полвека спустя, в 1980-е годы.

В современном кондитерском производстве используются разнообразные продукты, по виду напоминающие белый шоколад, но в действительности состоящие из гидрогенизированных жиров без добавления какао-продуктов.

Молочный шоколад

Молочный шоколад

Родиной (молочного) шоколада считается Центральная и Южная Америка, и долгое время европейцы не знали о существовании данного напитка. Да-да, именно напитка: индейцы майя просто смешивали толченые какао-бобы с водой и пили полученный коктель. Напиток этот бал горьким и холдным – ьсовсем не похожий на современный жидкий горячий шоколад.

Нет, это не очередная реклама кофе в зернах, а те самые какао-бобы

Первым европейцем, отведавшим шоколад, стал Эрнан Кортес, посетивший Америку в 1519 году и впоследствии привезший рецепт шоколада в Старый свет. Слухи о деликатесе быстро разошлись по всему континенту, но из-за сложности доставки (представьте, каких трудов стоило привезти на парусных кораблях из Америки в Европу какао-бобы) он оставался доступным только узкому кругу аристократии.

В 1687 английский натуралист Ганс Слоан прибыл к берегам Ямайки. Его основной должностью было врачевание, однако, помимо этого англичанин занимался изучением новых видов растений, животных и, культуры местных племен. Конечно же, на островах он попробовал какао-бобы и познакомился с традиционным индийским напитком. Однако вопреки мнению большинства европейцев, Ганс нашел жидкий шоколад невкусным и даже тошнотворным. Чтобы улучшить вкус он просто смешал тертые какао-бобы с молоком! Получившийся напиток по вкусу уже отчетливо напоминал современный шоколад. Кроме того, англичанин перед употреблением всегда разогревал напиток, что улучшало его вкусовые свойства. Рецепт молочного шоколада или, если точнее, шоколадного молока Ганс Слоан привез с собой в Англию, где сразу же полюбили новый деликатес.

Пористый шоколад.

Как делают пористый шоколад, когда он появился, откуда возникла идея создать такой шоколад? Имя создателя нам неизвестно, но первые плитки пористого шоколада почти одновременно появились в Чехословакии и Великобритании. Произошло это в октябре 1935 года. Английская шоколадка называлась «Аэро», чешская – «Виста».

Первый отечественный пористый шоколад появился в 1967 году. Фабрика «Красный Октябрь» выпустила тогда шоколадки «Конёк-горбунок» и «Слава».

Влияние шоколада на организм при диабете.

При этом заболевании строго запрещено употреблять молочный и белый шоколад. Эти высококалорийные сорта продукта отличаются наличием в их составе огромного количества углеводов. Горький, но полезный.

Зато особое место в питании этой категории лиц занимает горький шоколад. Согласно исследованиям шведских медиков, темный горький шоколад при диабете никак не влияет на состав сахара в крови. Но это при условии, что количество какао-бобов в нем составляет 85%.Польза от систематического употребления этого шоколада (по несколько кусочков в день) заключается в:

- снижении уровня «плохого» холестерина в составе крови,
- увеличении концентрации «хорошего» холестерина,
- снижении давления крови,
- насыщении организма железом,
- повышении работоспособности.

Чтобы шоколад при диабете принес только благо, в нем не должно быть добавок. Имеются в виду изюм и орехи. Эти, в общем полезные, продукты повышают калорийность горького шоколада и понижают его пользу для организма.

Диабетический шоколад.

Шоколад в порошке.

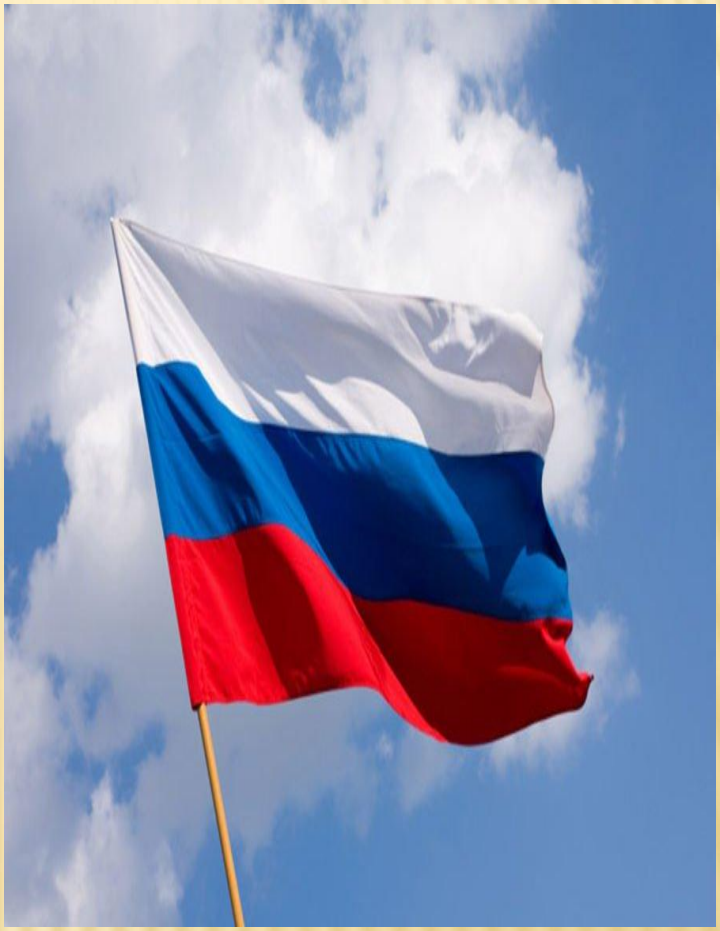
Чаще всего шоколад в порошке нужен для изготовления горячего шоколада и детского какао. Так он лучше перемешивается и удобнее насыпать. Так же такой шоколад можно встретить в мороженом туда он добавляется для вкуса и красоты.

Шоколад в России.

При петербургском дворе обычай подавать по утрам чашечку шоколада ввела, по-видимому, Екатерина II. Про её фаворита Потёмкина современники писали: «Время до обеда проходило в том, что он пять-шесть раз пил то кофе, то шоколад, закусывая ветчиной или цыпленком». Большим гурманом и любителем шоколада был и её первый министр Никита Панин. Менее сановным дворянам XVIII века напиток, как правило, был не очень доступен, хотя он и упоминается в мемуарах, скажем, Болотова. В середине XIX века шоколад в России всё ещё варили. Дмитрий Карамазов, например, «распорядился, чтобы был сварен шоколад на всех девок». Путешествующему Гончарову подавали «толчёный дорогой чай, взбитый с пеной, как шоколад». Тургенев описывает в «Вешних водах» возвышающийся на покрытом чистой скатертью круглом столе «огромный фарфоровый кофейник, наполненный душистым шоколадом, окружённый чашками, графинами с сиропом, бисквитами и булками, даже цветами».

Твёрдый шоколад завоевал Россию только в последней трети XIX века. Шоколадными конфетами потчевали своих детей уже герои «Анны Карениной». К концу XIX века получили огромную популярность красочно оформленные наборы шоколадных конфет, выпускавшиеся на фабриках Абрикосова и Эйнема.

+



Информация и фото были взяты из:

https://ru.wikipedia.org/wiki/Белый_шоколад

https://mydiscoveries.ru/istoriya-molochnogo-shokolada

https://ru.wikipedia.org/wiki/Белый_шоколад

https://allchocolate.com/shokolad/diabeticheskij-shokolad.html

https://subscribe.ru/archive/home.cookery.allchoco/201409/28150519.html