

ШОКОЛАД

РАБОТА ВЫПОЛНЕНА
МАКАРОВОЙ АННОЙ

ШОКОЛАД-(англ. Chocolate, фр. Chocolat), термин, обозначающий различные виды кондитерских изделий, изготавливаемых с использованием плодов какао.



По одной из версий слово шоколад происходит от ацтекского слова «чоколатль» – название напитка из плодов какао, дословно «горькая вода».

История шоколада



Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили).

В середине XVI века ученый-монах **Бенцони** представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За ее нарушение были казнены десятки человек.

Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты — очень дорогими. И лишь в конце XIX века кондитеры смогли добиться изготовления практически современного шоколада. А случившееся в самом начале XX века резкое удешевление какао и сахара сделало шоколад доступным всем. Рекламировавшийся как «кушанье королей», он начал свое триумфальное шествие. Шоколаду приписывали следующие целебные свойства: лечение депрессий, улучшение самочувствия, быстрое заживление ран



сырьё

Основное сырьё для производства шоколада и какао-порошка – семена какао дерева, произрастающего в тропических районах земного шара

По происхождению какао-бобы разделяются на 3 группы:



Американские

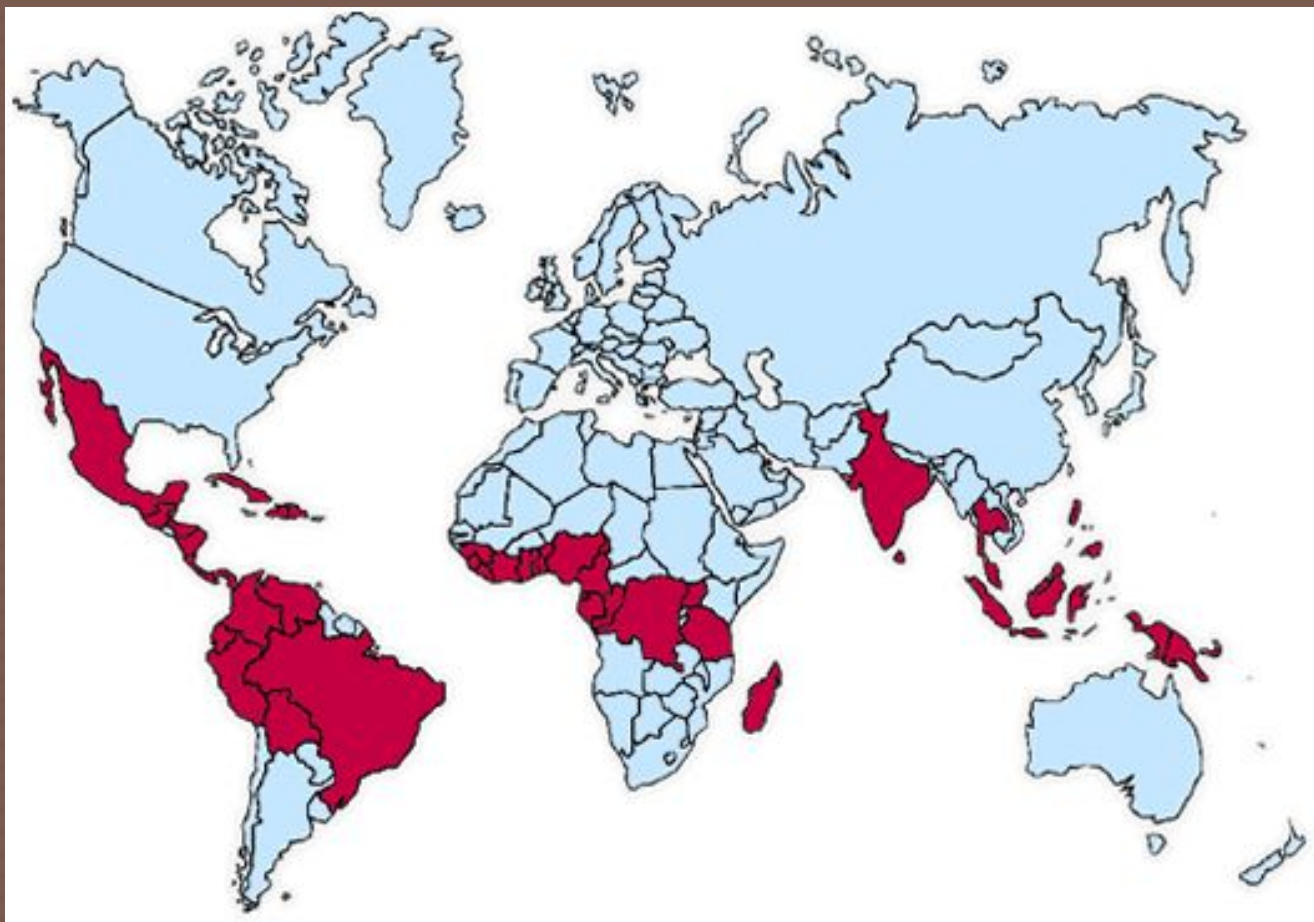


Азиатские



Африканские

Центры выращивания какао-деревя



Наименование товарных сортов соответствуют названию района их производства, страны или порта вывоза



**ГАНА,
БАИЛ,
КАМЕРУН,
ТРИНИДАТ**

По качеству какао-бобы подразделяют на две группы: благородные (сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным тонким ароматом со множеством оттенков (Ява, Тринидад и др.); потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий кисловатый вкус и сильный аромат (Баия, Пара и др.).

Какао-бобы находятся в мякоти плода какао-дерева по 30-50 шт., имеют миндалевидную форму, длину около 2,5 см. Боб состоит из твёрдого ядра, образованного двумя семядолями, зародыша (ростка) и твёрдой оболочки (какаовеллы).

Какао-бобы свежесобранных плодов не обладают вкусовыми и ароматическими свойствами, характерными для шоколада и какао-порошка, имеют горько-терпкий привкус и бледную окраску. Для улучшения вкуса и аромата их подвергают на плантациях ферментации и сушке.

СОСТАВ ШОКОЛАДА



Основными компонентами сухого вещества какао-бобов являются жиры, алкалоиды — теобромин, кофеин (в незначительных количествах), белки, углеводы, дубильные и минеральные вещества, органические кислоты, ароматические соединения и др. Жир (масло какао) содержится в количестве 52-56 % сухих веществ. При температуре 25° С масло какао твердое и хрупкое, а при 32° С — жидкое, поэтому во рту оно плавится без остатка.

В процессе технологической обработки из какао-бобов получают основные полуфабрикаты: какао тёртое, масло какао и какао-жмых. Какао тёртое и масло какао с сахарной пудрой используют для приготовления шоколада; из какао-жмыха получают какао-порошок.

КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от способа обработки шоколадную массу подразделяют на десертную и обыкновенную.

Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки. Содержание сахара в ней не более 55 %.

Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63 %.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40° С) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки

ГОСТ 6563-69

Вкус и аромат ясно выраженные, свойственные для данного вида. Цвет от светло-коричневого до тёмно-коричневого, для белого шоколада — кремовый. Форма правильная, без деформации, в виде плиток, батончиков и различных фигур как с рисунком, так и без него. Лицевая поверхность шоколада должна быть блестящей, без сахарного и жирового поседения, в шоколаде с молоком — слегка тусклой, в шоколаде с не измельчёнными добавлениями нижняя сторона плитки с неровной поверхностью. Консистенция должна быть твёрдой, структура — однородной, излом должен быть матовым, для пористого шоколада — ячеистым. Добавления, вводимые не в тонкоизмельченном виде, равномерно распределены в шоколадной массе.



СОРТА ШОКОЛАДА

В зависимости от способа обработки шоколадную массу подразделяют на десертную и обыкновенную.

Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки содержание сахара в ней не более 55%.

Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью, содержание сахара не более 63%.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, который разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум котлы и выдерживают в жидком состоянии при температуре 40 градусов в течении 4 часов. В Вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.



В зависимости от состав шоколад делят на горький, молочный и белый.



Горький шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится.



Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.



Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит **теобромину**. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку имеющему карамельный привкус



Диабетический шоколад предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит.

Шоколад в порошке вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.

Интересные факты



в 30 г молочного шоколада содержится около 140 килокалорий.

среднее содержание жира в 37 г шоколада — 9 г (около 55 % от общей калорийности). В дорогих сортах больше жира.

шоколад содержит вещества из группы флавоноидов. Похожие компоненты есть в красном [вине](#), [винограде](#), и некоторых других продуктах. Они крайне полезны для сердца и сосудов.

в 1200—1000 годах до нашей эры люди Центральной Америки пили «шоколадное пиво», которое изготавливали из перебродивших плодов какао

11 июля — Всемирный день шоколада (World Chocolate Day). День шоколада впервые был придуман французами в 1995 году.

В США нельзя купить шоколадное яйцо. Там действует закон, который запрещает вкладывать несъедобные предметы в продукты питания. Японские учащиеся едят перед экзаменами шоколадки Kit Kat, так как название созвучно со словами «китто кацу» («неприменно победить»). По заявлению экспертов немецкого института диетологии (DIfE) в Потсдаме, 6 граммов шоколада в день снижает риск заболевания гипертонией на 39 процентов и является хорошим средством профилактики инфаркта миокарда и инсульта (сказывается на состоянии сосудов, способствует понижению давления



Спасибо за внимание !