

Шоколад

Виконала студентка
І групи пекарів, кондитерів
Янчин Вікторія

Шоколад — клас продуктів харчування, переважно кондитерських виробів, що виготовляються з використанням плодів какао



Слово «шоколад» перейшло до європейських мов з іспанської. Найбільш цитованою версією є запозичення слова з науатля, мови ацтеків, де слово *xocolātl*, вимовляється «шоколатль», від *xococ* — «гіркий», «кислий» та *atl* — «вода», «напій» використовувалося для позначення шоколадного напою



Історія шоколаду



Какао понад три тисячоліття вирощувалося у Месоамериці, де його плоди використовувалися як для виготовлення напоїв, так і як інгредієнт різноманітних страв. Першим використанням було саме виготовлення напою. Залишки шоколаду в одному з найраніших поселень Майя в Гватемалі, вказують на використання ними шоколаду біля 400 року н. е. Майя дуже часто вирощували какао, зазвичай поруч із своїм житлом та використовували його насіння для виготовлення пінистого гіркого напою

У Старому Світі про шоколад дізналися лише в 16 столітті. Лише після завоювання держави ацтеків силами Ернана Кортеса, шоколад почали ввозити до Європи.

Хоча європейці почали додавати до шоколаду цукор. Перші промислові підприємства для виробництва шоколаду були засновані родиною Ван Гойтен на початку 18 століття. До кінця 18 століття шоколад вже поширився по всьому світу

Технологія виготовлення шоколаду



Основною сировиною для виробництва шоколаду і какао-порошку є какао-боби - насіння какао-дерева.

У регіонах з дуже вологим та дощовим кліматом какао можна збирати круглий рік. Але в багатьох країнах є всього два сезони збору урожаю: листопад-січень і травень-липень.



Обсмажені какао-боби



Плоди какао у розрізі

Виробництво шоколаду



Процес виробництва шоколаду починається з випалювання бобів.

Після підсмажування какао-боби охолоджують, а потім відправляють у віяльну машину.

Перетворення дроблених бобів какао в шоколад шляхом змішування різних компонентів - це майстерна і секретна область у виготовленні шоколаду.

Підсмажені та перемелені боби, нагрівають і ретельно мелють до утворення какао-пасти.

Потім її викладають під гідравлічний прес для вичавлювання жиру. А какао-пасту змішують з цукром і паста інтенсивно розтирається.

Для приготування шоколаду в какао-масу необхідно додати какао-олію, цукор, ваніль

Конширування. Це один з найважливіших етапів у виготовленні шоколаду. Його метою є видалення всієї залишкової вологи, усунення несумісних смаків і ароматів, грудочок.

Шоколад викладають в баки для конширування, де його розкатують і місяць протягом 2-3 днів. Процес конширування усуває вологу і сприяє утворенню гладкого, однорідного шоколаду з поліпшеним смаком і ароматом.

У попередніх процесах температура шоколаду постійно підтримувалася на рівні температури плавлення какао-олії. Тепер необхідно охолодити.

Вплив шоколаду на організм людини



Шоколад впливає на рівень серотоніну, а за деякими даними, він може знижувати кров'яний тиск. Чорний шоколад, найбагатший на пудру какао, зараз активно рекламується як джерело антиоксидантів, що можуть позитивно впливати на здоров'я

Виявляється, якщо люди, які перенесли інфаркт, періодично їдять шоколад, то ризик смерті від серцевих ускладнень зменшується в декілька разів



Шоколад у культурі

Зараз шоколад є найпопулярнішим компонентом кондитерських виробів у світі, що надає їм характерний аромат. Шоколадні вироби, відлиті у різноманітні форми, стали традиційними атрибутами кількох свят, зокрема шоколадні зайці та шоколадні яйця популярні на Великдень, шоколадні Діди Морози, Санта-Клауси і багато інших. Шоколад також є частим компонентом гарячих та холодних напоїв, зокрема шоколадного молока та гарячого шоколаду



Види шоколаду

- ▣ Чорний;
- ▣ Молочний;
- ▣ Білий;
- ▣ Десертний;
- ▣ Пористий;
- ▣ Діабетичний.



Чорний шоколад

Для справжніх гурманів не існує іншого шоколаду, окрім чорного. У ньому міститься від 56% до 90% тертого какао. При купівлі продукту перевагу варто віддавати маркам з високим відсотком вмісту плодів какао-дерева



Молочний шоколад

В цьому сорті менше какао-бобів і більше цукру, ніж у чорному, а також містить молоко або молочний порошок. Молочний шоколад більше підходить для прикраси тортів і тістечок. Еталонний смак повинен бути вершковим, але не занадто солодким



Білий шоколад

Шоколадом цей продукт можна назвати з великою натячкою. Переважно він складається з какао-олії, сухого молока і цукру. На відміну від інших сортів шоколаду, білий шоколад не містить шоколадного лікеру або какао-порошку



Десертний шоколад

Десертний шоколад виробляють із чорного, молочного або білого шоколаду із додаванням наповнювачів, таких як горіхи, сухофрукти, різноманітні лікерні та фруктові начинки

Пористий шоколад

Пористий шоколад буває чорним, молочним або білим. У вакуумі завдяки розширенню бульбашок повітря утворюється пориста структура плити

Діабетичний шоколад

Діабетичний шоколад призначений для хворих на цукровий діабет. Замість цукру використовуються підсолоджувачі

Цікаві відомості

- Вірменська кондитерська фабрика Grand Candy з нагоди 10-річчя діяльності встановила світовий рекорд, виготовивши найбільшу шоколадну плитку вагою 4,41 тонни, яка занесена в Книгу рекордів Гіннеса.
- Британський виробник шоколаду Thorntons побив світовий рекорд Книги рекордів Гіннеса, приготувавши найбільшу плитку шоколаду, вагою майже 6 тонн (5 792,5 кг). Такого величезного шоколадного монстра, чотири метри завширшки і чотири метри в довжину, продемонстрували на 100-річчя всесвітньо відомої компанії.
- За результатами когортного дослідження німецького інституту дієтології в Потсдамі, 6 грамів шоколаду в день імовірно асоціюються з зниженням ризику інсульту та інфаркту міокарда на 39 відсотків і зниженням кров'яного тиску в середньому на 1 мм ртутного стовпчика.
- В 1200–1000 роках до нашої ери індіанці Центральної Америки пили «шоколадне пиво», яке виготовляли із зброджених плодів какао.
- 11 липня — Всесвітній день шоколаду (World Chocolate Day). День шоколаду вперше був заснований французами в 1995 році.
- У світі існує кілька шоколадних музеїв



Дякую за
увагу!