



Шоколад

История шоколада



В Европе первые какао-бобы появились благодаря Христофору Колумбу, который представил их к столу испанского короля, вернувшись из экспедиции к берегам Нового Света.

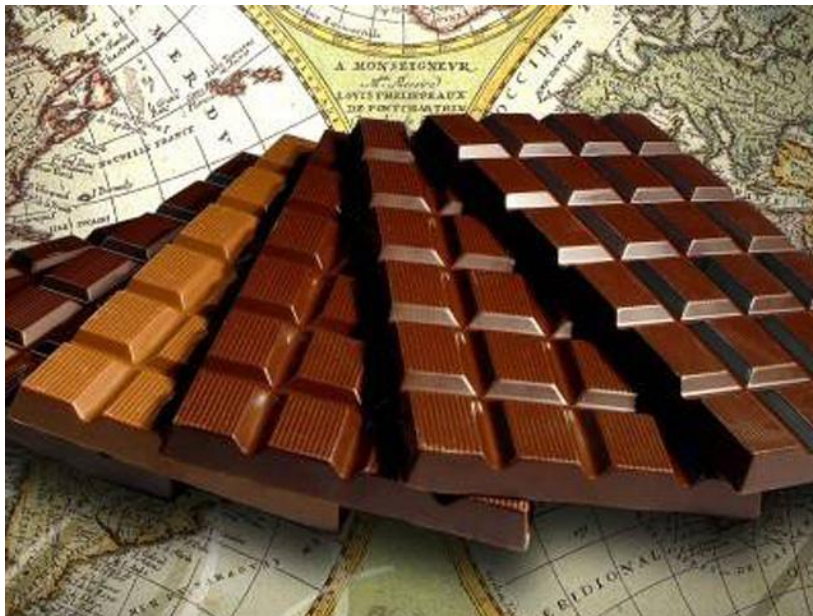
Индейцы майя высоко ценили напиток из какао-бобов, почитая его священным. Жрецы молились и приносили жертвы богу какао. Ацтеки, населявшие центральную Мексику, считали какао-бобы настолько ценными, что их плоды играли роль денег.

Шоколад считали абсолютной панацеей и поначалу использовали исключительно как лекарство. У профессиональных убийц того времени шоколад тоже получил особую славу благодаря своей способности маскировать вкус яда.



Готовился первый шоколад нехитро: перемолотые и обжаренные какао-бобы смешивали с красным перцем чили и заливали водой, он так и назывался – «чоколатль», что можно перевести как «горькая вода» (по другим данным – «пенная вода»).

В 1819 году была создана первая в мире шоколадная плитка. Фабриканты по всему миру начали эксперименты с новым продуктом, добавляя в него орехи, мед, цукаты, алкоголь, молоко.



Шоколадных дел мастера вскоре дошли до более совершенных творческих форм, таких как шоколадные монетки и ювелирные изделия из шоколада...

После Первой Мировой Войны шоколад постепенно развивался и из эксклюзивного удовольствия превратился в продукт массового потребления.

Исходное сырьё

Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы— семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.

По качеству какао-бобы подразделяют на благородные (сортовые) и потребительские (ординарные). Первые - яркий вкус и аромат - американцы и азиаты. Вторые - горькость, терпкость, кислота - африканцы и американский сорт Бразилия.

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 составляет 52—56 % сухих веществ какао-боба; он называется масло какао.

Обжаренные какао-бобы



Плоды какао различной степени зрелости

Плоды какао в разрезе



Классификация и состав шоколада

В зависимости от способа обработки: десертный и обыкновенный.

В зависимости от состава: без добавлений, с добавлениями, с начинкой.

По наличию какао-продуктов:



Горький: не менее 55% общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 33% масла какао. В горьком шоколаде содержатся алкалоиды теобромин и кофеин, которые оказывают стимулирующее воздействие, помогают справиться с плохим настроением.

Молочный: какао-масса, сахар, сухое цельное молоко, какао-масло и разные добавки, в основном, ваниль и различные ароматизаторы.



Белый: масло какао, сахар, плёночное сухое молоко и ванилин. Белый шоколад готовят без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину.

Изготовление шоколада



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.



В процессе обработки бобы очищают, сортируют и обжаривают, дробят в крупку, которую размалывают в жидкую массу. Смесь измельчается, ещё раз смешивается с какао-маслом, охлаждается до 30—31 °С, после чего поступает в автомат для формовки.