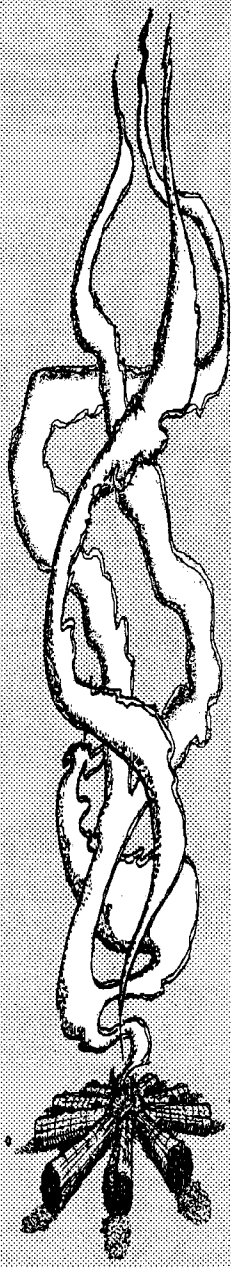


CHOCOLATES ARTESANALES

Breve historia del chocolate

ANEXO TÉCNICO

Nº 004



La historia del chocolate está fuertemente ligada a la cultura americana, ya que probablemente los primeros árboles de cocoa crecieron en los valles del Amazonas y del Orinoco y fueron los aztecas los primeros en cultivarlos cuando llegaron a la península de Yucatán, para luego extender su cultivo por América Central.

El significado de la palabra chocolate no está claramente establecido, pero sí su origen: azteca y maya. Es probable que provenga de "chocolatl", el nombre dado por los indígenas a la bebida fría y amarga resultante de la mezcla de granos molidos de cocoa con algún líquido. Otra explicación de su etimología es "choco" (el sonido de los granos batiéndose en el líquido) y "latl" (agua).

La leyenda le atribuye al chocolate efectos intoxicantes. Los científicos afirman que puede haberlos tenido, debido a dos de sus componentes que actúan como estimulantes: cafeína y teobromina, los cuales eran muy potentes en los primeros granos en comparación con los cultivos actuales y más aún considerando que se mezclaba con alcohol fermentado de maíz o con vino.

En México, antes de comenzar una siembra de cocoa, los itza sacrificaban prisioneros a Tonacatecultu, el dios de la comida y a Cachiutlucue, dios del agua. A los prisioneros se les daba previamente copas de chocolatl con la creencia de que sus corazones se transformarían en cocoa, para luego sacárselos y ofrecerlos a los dioses.

En la corte de Moctezuma se bebían a diario doscientas copas de este brebaje amargo, de las cuales sólo el emperador consumía cerca de cincuenta.

En Nicaragua, los cultivadores de la cocoa pensaban aumentar la fertilidad del grano al abstenerse de la actividad sexual hasta dos semanas antes de la cosecha.

La leyenda cuenta que fue Cristóbal Colón el primero en probar la amarga bebida, a la cual no le dio mayor importancia. Fue Hernán Cortés, al llegar a Veracruz, quien se dio cuenta del enorme poder que representaban esos granos utilizados por los aztecas como dinero. Si bien el conquistador no se impresionó por el sabor del chocolatl, sí se entusiasmó con las copas de oro en que se servía y con el inmenso valor que se asignaba a cada grano de cocoa (con diez se podía comprar un animal y con cien, un esclavo).

Con mucho instinto comercial estableció de inmediato plantaciones de cocoa con el fin de "cultivar dinero" para el rey. Pero su influencia fue mayor, pues al dejar México llevó consigo granos de cocoa que fue plantando en Trinidad, Haití y hasta en África, sin imaginar que así se gestaba un nuevo monopolio que generaría grandes disputas hasta el siglo XVIII.

Conscientes del poder de la cocoa, los españoles mantenían bajo siete llaves el secreto de su cultivo. Pero como ningún secreto puede guardarse para siempre, a comienzos del siglo XVII el italiano Antonio Carletti sacó granos de cocoa de España. De Italia partió a la corte austriaca, y desde ese momento su exportación se debió exclusivamente a enlaces reales. A poco andar se generó un gran interés científico en el chocolate pues se le atribuían poderes curativos para algunas enfermedades (las señoras aseguraban que prevenía los mareos y desmayos). Por tal motivo, en 1662 el Papa declaró que los líquidos, incluido el chocolate, no interrumpían el ayuno eucarístico.

También se le atribuyó al chocolate efectos afrodisíacos. Madame du Barry acostumbraba ofrecérselo a sus amantes y Casanova aseguraba que era más efectivo que el Champagne en las lides del amor.

Sin embargo, su preparación no había variado en nada hasta fines del siglo XVIII, cuando el duque Conrad van Fouten patentó una fórmula de fabricación de chocolate en polvo. Él descubrió que al fermentar, tostar y moler los granos de cocoa se extraía un líquido que al purificarse producía una sustancia grasa que llamó "manteca de cacao". Cuando el licor de chocolate se solidifica es demasiado duro y picante, pero al agregarle la manteca se hace más agradable al paladar.

Fue una compañía inglesa, "Fry & Sons", la primera en comercializar una barra de chocolate comestible: una combinación de licor de chocolate con manteca de cacao y azúcar. Treinta años más tarde, un industrial suizo llamado Radolphe Lindt salió al mercado con una exquisita mezcla de estos ingredientes, tan suave que se deshacía en la boca. Al mismo tiempo, sus compatriotas Daniel y Henri Nestlé salieron a competirle, agregando leche condensada a la mezcla y logrando así el primer chocolate de leche.

Líquido o en barra, el chocolate sería desde ese momento uno de los alimentos preferidos por todos.

Fabricación de chocolates

Las técnicas de chocolatería artesanal que a continuación se presentan son las más simples y fáciles de hacer. Las recetas no contienen conservadores, colorizantes o saborizantes que alteren la cualidad "artesanal" del producto final. Tampoco requieren de una infraestructura especial que dificulte la fabricación. Siga atentamente estas instrucciones y... ¡manos a la obra!

Antes de comenzar, se deben tener en cuenta los siguientes conceptos básicos de la chocolatería:

1. El éxito depende de tres factores:
 - a. Elegir la cobertura (chocolate para fundir) adecuada, de buena calidad y en buen estado.
 - b. Trabajar con las temperaturas correctas que aquí se indican.
 - c. Dar a la mezcla un buen batido.
2. El agua y el vapor en contacto con la cobertura malogran el chocolate.
3. Todos los procesos de la fabricación del chocolate deben realizarse en un lugar limpio, seguro y tranquilo.

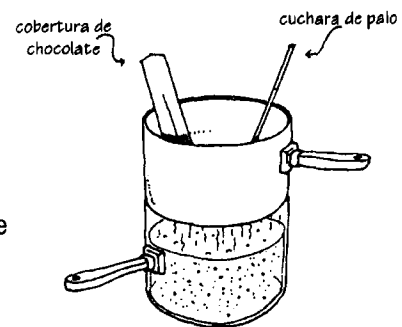
Receta base

Ingredientes

Cobertura de chocolate de repostería: blanco, con leche o amargo, según las preferencias.

Preparación de la cobertura

1. Usar 2 ollas para cocer a baño María.
2. En la olla inferior, poner agua y dejar que hierva. Retirar.
3. En la olla superior, colocar la cobertura previamente picada en trozos y con una cuchara de madera mover hasta que se derrita. Repetir la operación hasta acabar con toda la porción de chocolate.
4. Retirar la olla con agua caliente y batir la cobertura por lo menos ocho minutos. Regresarla sobre el baño María para que no se enfríe durante el trabajo y moldear a gusto.
5. Si durante el proceso de derretido de la cobertura al baño María bajara la temperatura del chocolate por debajo de lo permitido, repetir el procedimiento.



Con el batido (consistencia de pasta) se forman los chocolates. Para ello se puede utilizar una manga decoradora, moldes de formas diversas (a la venta en tiendas del ramo) o cucharitas pequeñas. Los bombones pueden decorarse con chocolate blanco trabajando de la misma manera o con caramelitos de colores, nueces, almendras, etc. Una vez formados los chocolates pueden refrigerarse (no congelar) hasta por una semana.

Temperaturas de trabajo

Chocolate de Leche		Chocolate Blanco
46 °C (115 °F)	Máxima (retirar del baño maría)	46 °C (115 °F)
Tiempo de batido		
32 °C (90 °F)	Regresar al baño maría Tiempo de trabajo	37 °C (98 °F)
30 °C (86 °F)	Mínimo (volver al baño maría)	35 °C (95 °F)

El chocolate amargo utiliza las mismas temperaturas que el chocolate de leche.

Además del chocolate -moldeado de leche, blanco o amargo- es posible fabricar bombones empleando la misma receta base, más algunos otros ingredientes según el relleno escogido.

Bombones

De un modo general, los bombones se preparan de la siguiente manera:

- En moldes pequeños y hondos se aplica una primera capa de cobertura no muy gruesa (casquillo).
- Se lleva al congelador por 1 a 2 minutos.
- Se retira del congelador y se procede a poner el relleno (ver indicaciones más adelante) sin que sobresalga del molde.
- Se coloca nuevamente al congelador en una bolsa plástica, para evitar el contacto con la humedad, por 4 ó 5 minutos.
- Se retira y se coloca una tapa de cobertura, llevándolo nuevamente al congelador por 1 a 2 minutos.
- Se saca y se golpea suavemente el molde sobre una mesa para que los bombones se desprendan.

Rellenos

Toffee de nueces

Ingredientes: 3/4 taza de azúcar granulada; 1/2 tarro de leche condensada hecho dulce de leche (3/4 taza dulce de leche); 1 cucharadita de esencia de vainilla; 1 cucharadita de café instantáneo; 40 gms. de mantequilla; 1 taza de nueces picadas o molidas; agua.

Preparación: En una olla mezclar el azúcar con 1/3 taza de agua, llevar a fuego hasta tener un caramelo rubio claro, añadir el dulce de leche mezclado con el café y la vainilla; seguir revolviendo a fuego suave hasta que se vea el fondo de la olla. Agregar la mantequilla y las nueces. Revolver y dejar reposar. Con el toffee se pueden llenar casquillos de chocolate y luego sellarlos con la cobertura. También se pueden hacer boleados (ver instrucciones). Duración del toffee: 2 meses.

Trufas

Ingredientes: 125 gms. de cobertura; 60 gms. de mantequilla; 1 yema de huevo colada; 75 gms. de azúcar en polvo; 1 1/2 cucharadita de licor (ron); 1/4 cucharadita de esencia de ron (opcional); 25 gms. de nueces o almendras (opcional); 1 cucharada de leche, crema o nata.

Preparación: Se ponen en una olla, al baño María, todos juntos, la cobertura picada, la mantequilla, la crema, el licor y la esencia; y se remueven bien. Se retira del fuego, se agrega la yema batida, las nueces picadas y el azúcar en polvo en forma de lluvia, removiendo constantemente. Luego se deja reposar hasta que tome un poco de cuerpo. La trufa se emplea para rellenar bombones y para boleados. Duración de la trufa: 15 días.

Otros rellenos

Es posible rellenar los bombones con almendras, cerezas maraschino previamente remojadas durante 15 días en cognac y luego revolcadas en azúcar granulada, etc.

Boleados

Los boleados son confites que emplean las recetas del toffee y de las trufas. Para formarlos, se coge una pequeña porción y con las manos se forman bolitas que luego serán llevadas al refrigerador por una hora, para después revolcarlas en cobertura, grageas de colores, chocolate en gránulos, etc.

La presentación de los chocolates es muy importante. Pueden decorarse con caramelitos o grageas de colores, trozos de nueces o almendras, pinceladas de chocolate blanco, etc. Luego cada bombón puede ser colocado en una cápsula de papel.

Algunos consejos prácticos

- ✓ Los moldes deben lavarse sólo con agua tibia jabonosa, sin restregar, para no rayar o quitar el brillo a la zona de contacto con el chocolate.
- ✓ Nunca deben usarse frutas tales como nueces, almendras, maní, etc. de antigüedad superior a un año de cosecha.
- ✓ Como regla general, las coberturas duran hasta un año guardadas en bolsas plásticas en un lugar fresco y seco (nunca en refrigerador).

PONGÁMONOS DE ACUERDO

Según los países, los ingredientes de repostería no siempre coinciden, por lo que es necesario ponerse de acuerdo en los términos que se emplean en cada receta y así garantizar que las instrucciones serán comprendidas.

Por tal motivo, incluimos a continuación un glosario en el que se explican los diversos nombres que recibe un mismo ingrediente, así como también se explican las equivalencias entre las unidades de medida.

GLOSARIO

Agua de azahar: agua que se prepara con la flor del naranjo. Se vende en farmacia.

Azúcar en polvo: azúcar flor, azúcar lustre, azúcar pulverizada, polvo de azúcar.

Baño María o de María: sistema de cocción mediante un recipiente puesto a calentar a fuego con agua en su interior, sobre el cual se pone otra vasija para que su contenido reciba calor suave y constante.

Bol: Bowl, ponchera, tazón, recipiente sin asa.

Crémor: crémor tártaro. Tartrato ácido de potasa que se usa como purgante en medicina, como mordiente en tintorería y como espesante en repostería. Se encuentra en las farmacias.

Cucharada: la porción que cabe en una cuchara de sopa no muy llena.

Cucharadita: la porción que cabe en una cucharita de té no muy llena.

Dulce de leche: manjar o cajeta. Dulce hecho con leche azucarada, generalmente con vainilla, de cocción lenta y prolongada.

Fruta brillantada: fruta confitada, cáscara brillantada, fruta glaseada.

Grageas de colores: caramelitos de colores, azúcar de colores, mostacillas.

Mantequilla: manteca. Producto obtenido de la leche por batido.

Melaza: líquido más o menos viscoso, de color pardo oscuro y sabor muy dulce, que queda como residuo de la fabricación de azúcar de caña o remolacha.

Pasas: uvas secas.

Polvos de levadura: polvos de hornear, soda de hornear.

Tamizar: cerner, separar con el cedazo una materia reducida a polvo.

MEDIDAS Y VOLÚMENES

Unidades de medida	Centímetros cúbicos
1 taza *	250 cc
1 cucharada (sopa)	15 cc
1 cucharadita (té)	5 cc
1 pizca	1 cc

* Las medidas expresadas en centímetros cúbicos (cc) no tienen relación con el peso en gramos de los ingredientes. Por ejemplo, una taza de azúcar equivale a 220 gramos, mientras que una taza de harina equivale a 125 gramos.