

EL CHOCOLATE

Probablemente el chocolate se trata de la comida dulce más popular. Según la Federación Mundial del Cacao, en todo el mundo se consumen más de 3 millones de toneladas de granos de cacao al año.

El chocolate se prepara a partir del cacao que proviene del *Theobroma cacao*, un árbol tropical cuyo nombre en griego significa “comida de los dioses”. Y es que no existiría el chocolate sin el cacao. Fue descubierto en América en el siglo XVI, desde donde se extendió a todo el mundo, convirtiéndose en un fruto muy valioso, siendo utilizado como alimento, medicina e incluso moneda. Se cultiva en países cálidos. Actualmente, Ghana, Côte d'Ivoire, Nigeria, Indonesia y Brasil representan el 79 por ciento de la producción mundial de cacao.

Obtención del cacao

Los árboles de cacao dan frutos que tienen aproximadamente el mismo tamaño y forma de una papaya, y que están llenos de semillas de cacao. Normalmente, su recolección se realiza a mano

porque las máquinas podrían dañar los árboles. Posteriormente, se quita la cáscara del fruto, que es de color naranja cuando está maduro, y se extraen de su interior las semillas de cacao, que se colocan en bandejas de fermentación, donde per-

manecen de dos a siete días. A continuación, las semillas se llevan a la fábrica de chocolate, donde se limpian y se eliminan los residuos, y se asan en hornos grandes. Una vez tostadas se introducen en una máquina que rompe los granos y elimina los

desperdicios de las semillas. Lo que queda son las pepitas que se convertirán en chocolate.

No todo es chocolate

Algunos chocolates no son considerados como tal, ya que no poseen un mínimo de un 40% de cacao en su composición, pero lo cierto es que alrededor de ello hay un cierto debate.

En el mercado del consumo distinguimos básicamente tres tipos de chocolate:

-el **chocolate con leche**: es muy consumido por los niños, dado que posee una gran cantidad de azúcar agregado. Algunos expertos en el tema no lo consideran chocolate, dado que algunos ejemplares poseen solo un 15% de cacao y mucha grasa vegetal.

- el **chocolate negro**: es el que más pureza posee y, según los entendidos,

Beneficios para la salud

El chocolate, sobre todo el negro, es rico en antioxidantes que protegen las células del daño causado por los radicales libres, responsables del envejecimiento y de muchas enfermedades. Además, proporciona flavonoides, que ayudan a prevenir las enfermedades del corazón y, por tanto, disminuye también el riesgo de accidente vascular. Por otro lado, comer una porción moderada de chocolate al día mejora el flujo de sangre que llega a nuestro cerebro. También favorece el flujo sanguíneo de nuestras retinas y, como consecuencia, mejora nuestra visión. Y, por último, refuerza el estado de ánimo.

es el que mejor sabor natural tiene. Además casi no contiene azúcares ni grasa vegetal agregada. Muchos médicos lo recomiendan en proporciones reducidas para calmar las ansias de consumir algún dulce.

- el **chocolate blanco**: posee un gran porcentaje de manteca de cacao. En muchos de ellos se encuentra una gran concentración de azúcar y aceites.

A estos tipos de chocolates se le pueden añadir

frutos secos y frutas. Y es que las posibilidades que ofrece el chocolate son múltiples. Tampoco podemos olvidar el chocolate de cobertura, usado especialmente para repostería; el chocolate de taza, al cual se le añade harina de maíz para espesarlo; el chocolate en polvo, que se disuelve en leche; el chocolate en crema, para extender; o el chocolate fondant, usado para la cobertura de bombones, tartas, etc.





“Quiero llenar el local ofreciendo el auténtico sabor Hellmann's”

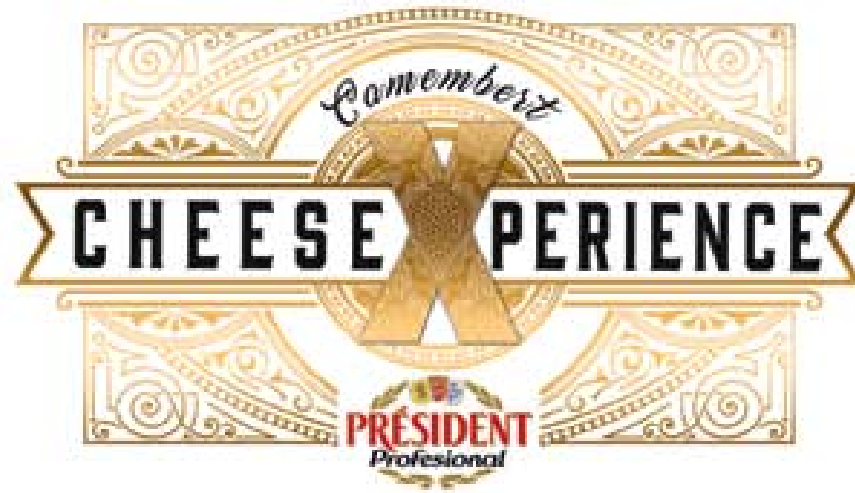
Hazte Local Mayonesero

Únete a los miles de bares y restaurantes que ya disfrutan de todas sus ventajas.



Regístrate en www.localesmayoneseros.com





IMAGINA · CREA · INNOVA · COMPARTE



Descubre en nuestras RRSS las infinitas posibilidades que ofrece el queso Camembert President con las recetas creadas por nuestro embajador Cheesexperience, el Chef Iván Cerdeño.

GOURMET CHEESE SHARING