

Mapa del cacao



El cultivo de la planta de cacao solo es posible en la zona comprendida entre el paralelo 23° N y el paralelo 20° S, en condiciones climáticas particulares: temperaturas entre 20 °C y 30 °C, precipitaciones bien distribuidas durante todo el año y humedad superior al 80 %.

Variedades

Criollo

Cultivado en América Central, especialmente en Ecuador y Venezuela.

Por su particular sensibilidad a las condiciones climáticas, esta variedad de cacao tiene una baja tasa de productividad, y por ello se utiliza principalmente para la producción de chocolate fino. Representa alrededor del 10 % de las especies de cacao utilizadas en la producción de chocolate.

Delicado y aromático.

Forastero

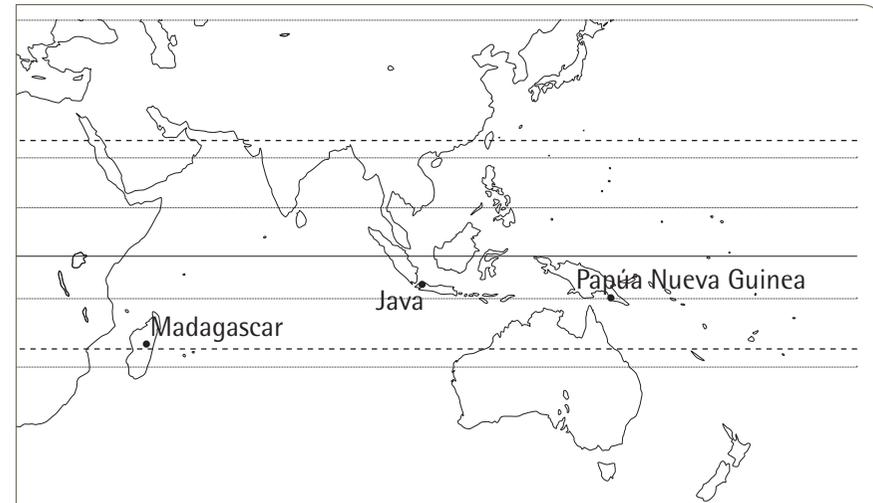
De cultivo muy difundido, especialmente en Brasil, África y el sudeste asiático.

Planta robusta y resistente, caracterizada por una elevada productividad. Contribuye a la producción de aproximadamente el 80 % del chocolate.

Ligeramente amargo.

Trinitario

Una variedad híbrida originaria de la Amazonia meridional, que combina las mejores características de las variedades Criollo y Forastero.



CHOCOLATE DE ORIGEN ÚNICO

América

Brasil · Ligeramente ahumado con notas ácidas.

Ecuador · Su sabor delicado presenta notas florales y matices de frutos tropicales y hierbas aromáticas.

Granada · Refinado y delicado, pero con cuerpo intenso. Una compleja aromaticidad y una sutil ligereza caracterizan este chocolate, que se distingue también por sus notas especiadas y florales.

México · Color oscuro y sabor intenso; equilibrio entre aromas, notas frutales y un sabor casi amargo.

Perú · Cuerpo robusto con un amargor agradable, aroma intenso y notas frutales, entre las que se percibe un toque de avellana.

República Dominicana · Aromático, equilibrado, ligeramente amargo con marcadas notas de café.

Trinidad · Aromas florales delicados, ligera acidez y leve amargor.

Venezuela · Su ligero amargor y su gran carácter dan paso a notas frutales que muestran reminiscencias de uvas.

África

Ghana · Sabor profundo, suave y especiado.

Madagascar · Sabor fuerte pero delicado, presenta notas frutales y toques de regaliz.

Santo Tomé · No demasiado dulce, con carácter aromático y sabor intenso.

Togo · Cuerpo intenso y sabor suave, con notas aromáticas y frutales, y una combinación armoniosa de dulzura, amargor y acidez.

Asia

Java · Amargo y afrutado, con intensas notas aromáticas y una rica gama de sabores.

Oceanía

Papúa Nueva Guinea · Extremadamente amargo, con matices aromáticos de frutas y ligeras notas herbales.

Glosario

- Cacao** Ingrediente principal del chocolate y de todos los productos a base de chocolate.
El término puede referirse tanto al árbol tropical, a su fruto o a las semillas (también llamadas granos de cacao), utilizadas para la producción del chocolate. Su nombre científico, *Theobroma cacao*, en griego significa «alimento de los dioses».
- Callets (pastillas) o gotas de chocolate** Pequeños discos o esferas de chocolate que se funden fácilmente, utilizados normalmente en la pastelería profesional.
- Cápsula tipo bombón** Pequeña cápsula de papel para horno, comúnmente utilizada para hornear o servir pequeñas piezas de chocolate.
- Chocolate plástico** Compuesto moldeable obtenido mediante la combinación de chocolate, glucosa y jarabe de azúcar, que permite realizar formas para decorar tartas y otros productos de pastelería.
- Conchado** Proceso que consiste en mezclar y agitar la pasta de cacao, durante un período de 12 a 24 horas, a una temperatura entre 60 °C y 80 °C, en grandes contenedores que reciben el nombre de conchas. Este proceso permite desarrollar una consistencia cremosa, además de eliminar los sabores indeseables y, al mismo tiempo, realzar los sabores agradables.
- Cremino** Tableta formada por tres o más capas de chocolate.
- Descascarillado** Proceso posterior al tostado que permite separar la cáscara de los granos de cacao.
- Espátula** Utensilio de acero empleado para extender el chocolate.
- Fermentación** Primer proceso posterior a la cosecha: la pulpa torna al estado líquido y se separa de las semillas.
- Fideos de chocolate** Pequeños trocitos de chocolate utilizados para decorar tartas.
- Ganache** Crema obtenida al disolver trozos de chocolate en nata caliente.
- Gianduia** Chocolate elaborado con pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar, leche y avellanas finamente trituradas.
- Glasé** Cobertura de azúcar, caramelo o chocolate líquido fundido a baño María.
- Granos de cacao** Semillas contenidas en la mazorca, envueltas en la pulpa. Deben someterse a un proceso de fermentación y secado antes de ser enviadas a los centros de recolección.
- Manga pastelera** Utensilio de tela, de forma cónica, provisto de una pequeña abertura en un extremo y un anillo roscado, en su interior, mediante el cual se fijan una variedad de boquillas de diferentes formas. Se utiliza con distintos fines, principalmente para decorar tartas o rellenar moldes individuales con preparaciones de chocolate o pastelería.
- Manteca de cacao** Grasa de origen vegetal extraída de los granos de cacao.
- Mazorca** Fruto del árbol de cacao.
- Moldeado** Proceso de elaboración del chocolate posterior al templado. A la masa de cacao se añaden otros ingredientes (manteca de cacao, leche en polvo, azúcar), en diversas proporciones, para crear diferentes tipos de chocolate: chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco.
- Moldes** Contenedores de diferentes formas y tamaños, utilizados para realizar creaciones de chocolate. Pueden ser rígidos o blandos, de plástico o aluminio.
- Molienda** Proceso de trituración de los granos de cacao entre una serie de cilindros calientes, durante el cual se funde la materia grasa de los granos y se obtiene una masa fluida: el licor de chocolate.
- Praliné** Crema suave de chocolate y frutos secos o chocolate relleno con dicha crema.
- Proceso de secado** Proceso posterior a la fermentación, durante el cual se interrumpe la fermentación de los granos de cacao y se reduce su contenido de humedad.
- Sonda termométrica digital** Instrumento indispensable en el proceso de elaboración del chocolate, fundamental para obtener la temperatura adecuada en las fases de cristalización y templado manual.
- Superficie de trabajo** Generalmente de material frío como el mármol o el acero, se utiliza para enfriar el chocolate durante el templado manual.
- Tableta de chocolate** Formato clásico del chocolate para degustación. El tamaño depende del producto y del productor.
- Tableta *Napolitain*** Pequeña tableta de chocolate, generalmente cuadrada, envuelta de forma separada.
- Templado** Operación llevada a cabo a diferentes temperaturas para estabilizar los cristales de la manteca de cacao y poder utilizar el chocolate en la elaboración de diferentes productos de pastelería. El templado proporciona al chocolate un aspecto brillante y evita la formación de vetas, que pueden producirse por la separación de la manteca de cacao.
- Tostado** Proceso posterior al secado, durante el cual se tuestan los granos de cacao a una temperatura entre 98 °C y 120 °C (según el método seleccionado), con el fin de facilitar el descascarillado.