



카카오는 북위 23도와 남위 20도 사이에서만 재배가 가능하고, 특수한 기후 조건은 다음과 같습니다. 20 ~ 30℃ 의 온도, 고른 강수량 및 80% 이상의 습도가 요구됩니다.

품종

크리올로

중남아메리카, 특히 에콰도르와 베네수엘라에서 재배됩니다.

기후 조건에 취약해서 생산성이 낮고, 이러한 이유 때문에 주로 고급 초콜릿 생산에 사용됩니다. 크리올로 종은 초콜릿 생산에 사용되는 카카오 종의 약 10%를 차지합니다.

은은하고 향긋함.

포라스테로

특히 브라질, 아프리카, 동남아시아에서 널리 재배됩니다.

이 종은 척박한 환경에 매우 강인하고 생산성이 높아 초콜릿 생산의 약 80%를 차지합니다.

맛이 약간 쓴.

트리니타리오

남부 아마조니아에서 재배되는 크리올로와 포라스테로의 혼종으로 두 종의 좋은 특성이 결합된 종입니다.



단일 원산지 초콜릿

아메리카

브라질 · 신맛이 감돌고 약간 스모키함.

에콰도르 · 열대 과일 및 허브의 플로랄한 풍미와 함께 은은한 향을 살림.

그레나다 · 섬세하고 은은하면서도 풍부한 맛. 이 초콜릿은 다양한 향과 섬세한 산뜻함이 특징입니다. 이 초콜릿은 스파이시하고 플로랄한 풍미가 있습니다.

멕시코 · 짙은 색과 강한 향. 향과 프루티한 맛, 거의 쓴 맛이 균형을 이룸.

페루 · 헤즐넛 맛이 나는 알맞게 쓴 맛, 강한 향 및 프루티한 풍미로 강렬한 맛을 제공.

도미니카 공화국 · 향긋하고 균형잡힌, 약간 쓴 밝은 커피 풍미.

트리니다드섬 · 은은한 플로랄 향, 가볍게 신맛과 약간 쓴맛.

베네수엘라 · 약간 쓴맛과 강렬한 특성이 포도가 연상되는 프루티 향과 결합되었습니다.

아프리카

가나 · 깊고 부드럽고 스파이시한 맛.

마다가스카르 · 강렬하지만 섬세한 맛으로 감초 맛이 도는 프루티한 풍미를 줍니다.

상투메 · 지나치게 달콤하지 않은 향이며 맛이 강렬합니다.

토코 · 풍부하고 부드러운 맛에 향긋하고 프루티한 풍미를 주며 달콤하고 쓰고 신맛이 조화를 이룹니다.

아시아

자바 · 쓰고 프루티하고, 향긋한 풍미와 맛의 범위가 넓다.

오세아니아

파푸아뉴기니 · 매우 쓰고, 프루티한 향의 뉘앙스를 풍기며 약간의 허브 풍미가 있습니다.

용어

- 가나슈** 조각난 초콜릿을 뜨거운 크림과 녹을 때까지 섞어 만든 크림.
- 건조** 발효 후에 이어지는 공정. 이 공정으로 발효가 중단되며 카카오 콩에 함유된 수분이 줄어듭니다.
- 글레이즈** 중탕 냄비에서 녹인 설탕, 카라멜 또는 액상 초콜릿의 코팅.
- 나폴리테인** 매우 작은 초콜릿 바 또는 조각으로서 대개의 경우 정사각형의 날개로 포장됩니다.
- 로스팅** 건조 후 이어지는 단계. 카카오 콩을 98 ~ 120°C(선택한 방법에 따라 다름)에서 로스팅하여 헐링을 돕습니다.
- 몰드** 초콜릿을 여러 가지 다른 형태 및 크기로 만드는 데 사용되는 도구. 몰드는 플라스틱 또는 알루미늄으로 딱딱하거나 부드럽게 제작할 수 있습니다.
- 몰딩** 템퍼링 다음에 이어지는 초콜릿 생산 단계. 다른 재료, 즉 코코아 버터, 분유, 설탕 등이 코코아 매스에 다양한 비율로 추가되어 다른 종류의 초콜릿을 만듭니다(다크 초콜릿, 밀크 초콜릿 또는 화이트 초콜릿).
- 발효** 수확 후 첫 번째 단계. 펄프가 액체로 바뀌면서 씨에서 분리됩니다.
- 쁘띠 푸르 케이스** 빵을 굽거나 미농 초콜릿을 제공하는 데 일반적으로 사용되는 베이킹 페이퍼로 만든 작은 컵.
- 제분(Milling)** 일련의 핫 롤러에서 카카오 콩을 가는 공정으로, 씨의 지방이 녹아 초콜릿 리큐어라고 부르는 액상 덩어리가 생성됩니다.
- 조리대** 조리대는 일반적으로 대리석이나 스틸과 같이 차가운 재료 만들어지며 수동 템퍼링을 하는 동안 초콜릿을 냉각시키는 데 사용됩니다.
- 지안두아** 코코아 반죽, 코코아 버터, 설탕, 우유 및 미세하게 간 헤즐넛을 함유한 초콜릿.
- 짤주머니** 원뿔 모양의 주머니로 한쪽 끝에 좁은 구멍이 있고 내부 링과 링에 나사 방식으로 연결되는 다양한 모양의 팁이 있습니다. 짤주머니는 케이크 장식이나 라미킨 또는 케이크 틀을 초콜릿이나 크림 혼합물로 채우는 등 여러 가지 용도로 사용됩니다.
- 초콜릿 바** 초콜릿의 전통적인 형태. 크기는 제품 및 제조업체에 따라 다릅니다.
- 초콜릿 스프링클** 케이크를 장식하는 데 사용되는 작은 초콜릿 조각.

초콜릿 캘릿 또는 칩 작은 판 초콜릿으로서 쉽게 녹아 전문 패스트리에 널리 사용됩니다.

카보싸 카카오나무 열매.

카카오 콩 펄프로 싸인 카보싸 안에 들어 있습니다. 카카오 콩은 발효 후 건조한 다음 수거 시설로 운반해야 합니다.

카카오 모든 초콜릿 및 초콜릿 제품의 주재료. 이 용어는 공정을 거쳐 초콜릿으로 만들어지는 열대 나무, 열대 나무의 열매 및 씨(카카오 콩이라고도 부름)를 가리키며, 학명이 테오브로마 카카오로서 이는 그리스어로 "신의 음식"을 의미합니다.

코코아 버터 카카오 콩에서 추출한 식물성 지방.

콘칭 카카오 반죽을 콘치라고 부르는 커다란 통에 넣고 12~24 시간 동안 60 ~ 80°C궤에서 혼합하여 정련하는 공정. 농도를 균일하게 하고 거친 향을 제거하여 향을 개선합니다.

크레미노 3개 이상의 층으로 이루어진 개별 초콜릿.

탐침이 달린 디지털 온도계 초콜릿 공정에 사용되는 기본 도구로, 결정 및 수동 템퍼링에 필요한 정확한 온도를 재는 데 필수적입니다.

템퍼링 다른 온도에서 이루어지며 코코아 버터 결정을 충분히 안정적으로 만들어 광범위한 종류의 패스트리 제품을 만드는 공정. 템퍼링은 초콜릿 표면에 광택이 생기고 코코아 버터의 분리로 인해 색깔이 다른 줄이 형성되지 않도록 해 줍니다.

패스트리 스크레이퍼 초콜릿을 펴는 데 사용되는 스틸 소재의 도구.

프랄린 부드러운 초콜릿 혼합물 또는 가운데가 부드러운 초콜릿으로 가끔 견과류를 넣는 경우도 있습니다.

플라스틱 초콜릿 초콜릿, 포도당, 설탕 시럽을 혼합하여 몰드에 넣어 케이크와 패스트리를 장식하는 데 사용되는 모양을 만들 수 있는 혼합물.

헐링 또는 윈노잉 로스팅 후 카카오 콩이 껍질에서 분리되는 공정.