

Mapa do Cacau



O cultivo do cacau é possível somente na zona entre o 23° paralelo norte e o 20° paralelo sul, em condições climáticas específicas: temperatura de 20 a 30 °C, chuvas abundantes e humidade acima de 80%.

Variedades

Criollo

Cultivado na América Central, especialmente Equador e Venezuela

A sua sensibilidade às condições climáticas determina uma baixa produtividade e, por esta razão, é utilizado sobretudo na produção de chocolate fino. Representa aproximadamente 10% das variedades de cacau utilizadas na produção de chocolate.

Delicado e aromático

Forastero

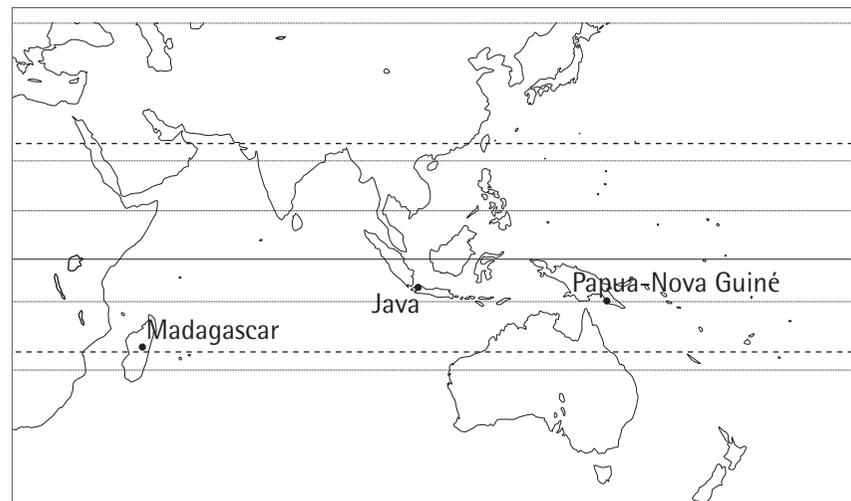
Cultivo muito difundido, especialmente no Brasil, na África e no Sudeste Asiático.

Muito robusto e altamente produtivo, representa cerca de 80% da produção de chocolate.

Levemente amargo.

Trinitario

Um híbrido entre Criollo e Forastero, cultivado no Sul da Amazónia; combina as melhores características das duas variedades.



CHOCOLATE COM ÚNICA ORIGEM

América

Brasil · Levemente defumado com notas ácidas.

Equador · Aroma delicado, com notas florais e traços de frutas e ervas tropicais.

Grenada · Fino e delicado, ao mesmo tempo encorpado. Este chocolate é caracterizado por vários aromas e delicada leveza. Apresenta também notas florais e de especiarias.

México · Cor escura e perfume intenso. Aromas balanceados, perfumes frutados e um sabor quase amargo.

Peru · Robusto e agradavelmente amargo, forte perfume e notas frutadas, com gosto avelanado.

República Dominicana · Aromático, equilibrado, levemente amargo, com destaque para as notas de café.

Trinidad · Delicados aromas florais, leve acidez e amargo sutil.

Venezuela · Levemente amargo, forte personalidade, com sabor frutado que lembra as uvas.

África

Gana · Gosto de especiarias, intenso e redondo.

Madagascar · Sabor forte e delicado ao mesmo tempo, notas frutadas e nuances de alcaçuz.

São Tomé · Não muito doce, aromático e com gosto intenso.

Togo · Gosto redondo e encorpado, com notas aromáticas e frutadas e uma harmoniosa composição entre traços doces, amargos e ácidos.

Ásia

Java · Amargo e frutado, com notas aromáticas e amplo leque de sabores.

Oceania

Papua-Nova Guiné · Extremamente amargo, com nuances aromáticas frutadas e sutis notas herbosas.

Glossário

- Cabaça** O fruto da árvore do cacau
- Cacau** O ingrediente principal do chocolate e dos seus produtos. O termo refere-se à árvore tropical, aos seus frutos e sementes (chamadas também favas de cacau), que são processados para produzir chocolate. O nome científico, Theobroma Cacao, em grego significa "manjar dos deuses".
- Chocolate em barra** A maneira clássica de degustar o chocolate. O tamanho das barras depende do produto e do produtor.
- Chocolate granulado** Pedacinhos de chocolate utilizados na decoração de bolos.
- Chocolate plástico** Composto para modelar, preparado com uma mistura de chocolate, glucose e xarope de açúcar, para criar formas a serem utilizadas na decoração de tortas e bolos.
- Conchagem** Procedimento que consiste na mistura e amálgama da massa de cacau durante 12 - 24 horas, à temperatura entre 60 e 80 °C em amplos recipientes de ferro fundido chamados conchas. O procedimento dá ao chocolate consistência cremosa e exalta o sabor, eliminando os aromas mais fortes.
- Cremino** Bombom de chocolate formado por 3 ou mais camadas distintas.
- Descascamento** Processo sucessivo à torragem, em que as favas de cacau são separadas das suas cascas.
- Espátula** Acessório em aço, utilizado para espalhar o chocolate.
- Fava de cacau** Envolvida na polpa, dentro da cabaça. As favas são acumuladas nos locais de recolha, e sucessivamente submetidas a fermentação e secagem.
- Fermentação** Primeira fase após a colheita. A polpa é liquidificada e separada das sementes.
- Forminhas para confeitaria** Pequenas forminhas em papel para forno geralmente utilizadas para servir/preparar bombons de chocolate.
- Ganache** Creme preparado misturando chocolate em pedaços com creme de leite quente, até derreter.
- Gianduia** Chocolate preparado com massa de cacau, manteiga de cacau, açúcar, leite e avelãs finamente moídas.
- Glacê** Cobertura preparada com açúcar, caramelo ou chocolate líquido, derretidos em banho-maria.
- Mesa de trabalho** Geralmente fabricada em materiais frios, como mármore ou aço, é utilizada para arrefecer o chocolate durante a temperagem manual.
- Moagem** Processo durante o qual as favas de cacau são moídas entre cilindros quentes, que derretem a gordura contida nas favas, produzindo uma massa líquida: a massa de cacau.
- Moldagem** Fase da produção de chocolate sucessiva à temperagem. São adicionados outros ingredientes à massa de cacau, em proporções variáveis - manteiga de cacau, leite em pó, açúcar - para criar diversos tipos de chocolate (chocolate amargo, ao leite ou branco).
- Moldes** Acessórios com formas e tamanhos diferentes para produzir o chocolate. Podem ser rígidos ou flexíveis, em plástico ou alumínio.
- Napolitain** Barrita de chocolate muito pequena, com dimensões entre 2 e 4 cm, aproximadamente.
- Pralinas** Chocolate recheado
- Saco de confeitoiro** Saco cónico, com pequena abertura no final, uma argola interna e diversos bicos a serem encaixados na argola, para dar formas diferentes. Utilizado para rechear com compostos de creme ou chocolate os moldes de confeitaria ou bolinhos individuais, bem como para decorar tortas e bolos.
- Secagem** Processo sucessivo à fermentação. Com este processo, interrompe-se a fermentação e é reduzida a humidade presente nas favas.
- Temperagem** Processo que ocorre em várias temperaturas e forma cristais de manteiga de cacau, suficientemente estáveis para criar diversos produtos de confeitaria. A temperagem dá ao chocolate uma superfície brilhante e previne a formação de estrias que podem ser causadas pela separação da manteiga de cacau.
- Termómetro com sonda digital** Acessório indispensável para o preparo do chocolate, essencial para alcançar as temperaturas exactas exigidas para a cristalização e temperagem manual.
- Torragem** Fase sucessiva à secagem. As favas de cacau são torradas numa temperatura entre 98 e 120 °C (a depender do método escolhido) para facilitar o descascamento.