



Какао может выращиваться только в районах, расположенных между 23-й параллелью северной широты и 20-й параллелью южной широты, в особых климатических условиях: температура от 20 до 30 °C, хорошо распределенные в течение всего года осадки и влажность выше 80%.

Сорта

Криолло

Выращивается в Центральной Америке, главным образом в Эквадоре и Венесуэле.

Этот сорт какао отличается высокой чувствительностью к климатическим условиям и низкой урожайностью, по этой причине его используют преимущественно для производства элитного шоколада. Составляет около 10% от видов какао, используемых в производстве шоколада.

Имеет мягкий вкус и выраженный аромат.

Форастеро

Широко культивируется, особенно в Бразилии, Африке и Юго-Восточной Азии.

Это очень выносливое и высокоурожайное растение обеспечивает около 80% от общего объема производимого шоколада.

Имеет немного горький вкус.

Тринитарио

Представляет собой гибрид Криолло и Форастеро, возделывается в Южной Амазонии и сочетает в себе лучшие характеристики обоих сортов.



Америка

Бразилия • Легкий привкус дыма и кисловатые ноты.

Эквадор • Нежный вкус с цветочными нотами и оттенками тропических фруктов и трав.

Гренада • Тонкий и нежный, но с богатой структурой. Для этого шоколада характерно сочетание различных ароматов и нежная легкость, а также пряные и цветочные ноты.

Мексика • Темный цвет и насыщенный вкус. Сбалансированные ароматы, фруктовые оттенки и почти горький вкус.

Перу • Яркая структура с приятной горькостью, насыщенный аромат и фруктовые ноты с привкусом лесного ореха.

Доминиканская Республика • Ароматный, сбалансированный, слегка горьковатый, с яркими кофейными нотами.

Тринидад • Нежные фруктовые ароматы, легкий кислый вкус и незначительная горькость.

Венесуэла • Слегка горький вкус и насыщенная структура с фруктовым ароматом, напоминающим виноград.

Африка

Гана • Глубокий, мягкий и пряный вкус.

Мадагаскар • Насыщенный, но нежный вкус, фруктовые ноты с оттенками лакрицы.

Сан-Томе • Не очень сладкий, ароматный, с насыщенным вкусом.

Того • Богатый и мягкий вкус с ароматическими и фруктовыми нотами и гармоничным сочетанием сладости, горькости и кислоты.

Азия

Ява • Горький и фруктовый, с ароматными нотами и многообразными вкусовыми оттенками.

Океания

Папуа-Новая Гвинея • Очень горький, с оттенками фруктовых ароматов и легкими травяными нотами.

Глоссарий

Веяние или отделение шелухи	Процесс, следующий за обжариванием и заключающийся в очистке какао-бобов от шелухи.
Ганаш	Крем, получаемый путем смешивания кусочков шоколада с горячими сливками до тех пор, пока шоколад не растает.
Глазурь	Покрытие для кондитерских изделий из сахара, карамели или жидкого шоколада, растопленного на водяной бане.
Джандуйя	Шоколад, состоящий из какао-пасты, какао-масла, сахара, молока и мелко измельченных лесных орехов.
Дробление	Процесс измельчения какао-бобов с помощью горячих валков, во время которого плавится жир, содержащийся в семенах, и образуется жидкая масса - шоколадный ликер.
Кабосса	Плод какао-дерева.
Какао	Основной компонент шоколада и всех продуктов на основе шоколада. Термин обозначает дерево, его плод и семена (называемые также какао-бобами), которые используются для производства шоколада. Научное название - Theobroma Cacao - на греческом языке означает "пища богов".
Какао-бобы	Находятся в мякоти плода какао-дерева. Перед отправлением бобов в места сбора их подвергают ферментации и сушке.
Какао-масло	Растительный жир, получаемый из какао-бобов.
Кондитерский мешок	Мешок в форме конуса с маленьким отверстием на одном конце, расположенным внутри кольцом и различными насадками, устанавливаемыми на кольцо. Используется для различных целей, в том числе для декорирования тортов и заполнения порционных формочек или форм для выпечки шоколадом или кремом.
Кондитерский шпатель	Стальной инструмент, предназначенный для нанесения шоколада.
Конширование	Процесс перемешивания и гомогенизации какао-пасты в течение 12-24 часов при температуре от 60 до 80 °С в огромных баках, называемых конш-машинами. В результате какао-паста приобретает кремообразную консистенцию, а ее аромат усиливается, теряя горечь.
Кремино	Шоколадная конфета, состоящая из 3 или более слоев.
Неаполитанка	Очень маленькая плитка или кусочек шоколада, как правило квадратной формы, в индивидуальной обертке.
Обжаривание	Процесс, следующий за сушкой. Какао-бобы обжариваются при температуре от 98 до 120 °С (в зависимости от способа производства), чтобы облегчить отделение шелухи.

Пралине	Мягкая шоколадная смесь или мягкая шоколадная конфета, иногда с орехами.
Рабочая поверхность	Изготавливается, как правило, из холодных материалов, таких как мрамор или сталь, и используется для охлаждения шоколада во время ручного темперирования.
Сушка	Процесс, следующий за ферментацией, благодаря которому ферментация останавливается, а содержание влаги в какао-бобах сокращается.
Тарталетка	Маленький стаканчик, изготовленный из бумаги для выпечки и обычно используемый для выпечки/подачи маленьких шоколадных конфет.
Темперирование	Процесс, проходящий при различной температуре и предназначенный для стабилизации кристаллов какао-масла с целью производства широкого ассортимента кондитерских изделий. Темперирование придает шоколаду блестящую поверхность и предупреждает образование полос, которые могут быть вызваны сепарацией какао-масла.
Ферментация	Первый шаг после сбора плодов: мякоть переходит в жидкое состояние и отделяется от семени.
Формование	Процесс, следующий за темперированием. К какао-массе добавляются другие ингредиенты в различных соотношениях: какао-масло, сухое молоко, сахар - для производства различных типов шоколада (черного, молочного или белого).
Формы	Емкости различной формы и размеров, используемые для производства изделий из шоколада. Они могут быть твердыми или мягкими, изготавливаться из пластика или алюминия.
Цифровой зондовый термометр	Важный инструмент для производства шоколада, используемый для достижения точной температуры на стадиях кристаллизации и ручного темперирования.
Шоколадная крошка	Мелкие кусочки шоколада, используемые для украшения тортов.
Шоколадная плитка	Традиционный формат шоколада для дегустации. Размер плитки зависит от продукта и производителя.
Шоколадные капли или чипсы	Маленькие диски шоколада, которые легко тают и широко используются профессиональными кондитерами.
Шоколадный пластик	Моделируемая смесь, получаемая из шоколада, глюкозы и сахарного сиропа, которая позволяет изготавливать фигуры для декорирования тортов и кондитерских изделий.