

# ALYSER Y BARRY CALLEBAUT ACERCAN EL APASIONANTE MUNDO DEL CHOCOLATE

POCOS ALIMENTOS TIENEN UNA HISTORIA TAN INTENSA Y UNA PRODUCCIÓN TAN APASIONANTE COMO LAS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE



¿Sabía que la historia del cacao y del chocolate se remonta a prácticamente 4000 años atrás o que el cacao desempeñaba un importante papel como moneda de cambio en la cultura maya y azteca? El cacao y el chocolate son mucho más que apetitosos alimentos que nos hacen felices... tienen a sus espaldas una intensa historia repleta de interesantes acontecimientos, cautivadoras leyendas y emocionantes relatos sobre reyes y nobles, exploradores y científicos, religiones y dioses. Por ejemplo, el cacao y el chocolate se consumieron, en un principio, con fines curativos. Fue solo más tarde que se popularizó su consumo como alimento gracias a su increíble sabor.

Pocos alimentos cuentan con una historia tan intensa e intrigante como la del cacao y el chocolate. Al igual que el café, heredamos el haba de cacao de las misteriosas culturas precolombinas de América Latina. Cuando el conquistador Hernán Cortés introdujo el cacao en Europa y se aprendió a hacer una bebida de chocolate con él, se formó un gran revuelo en torno al nuevo producto: considerado divino por algunos y hereje por otros. Incluso hoy en día, el cacao y el chocolate -mucho más que cualquier otro alimento- desprenden un aura de misterio, lujo y placer.

Hace 4000 años los habitantes de una aldea del valle Ulúa (en la actual Honduras) usaban tazas y platos exclusivamente para el consumo del "xocolatl", la bebida de chocolate original. Los científicos consideran



ahora que este pueblecito es la cuna del chocolate. Entre el 250 y el 900 a.C., el cacao se convirtió en un elemento de suma importancia en la cultura y la religión maya. Asimismo, desempeñó un papel esencial como moneda de cambio. En un principio, “cacau” quería decir “aportar por aquellos que caminan, trabajan o cultivan”, lo que debe interpretarse como intercambiar o pagar.

### ¿DÓNDE SE CULTIVA EL CACAO?

El cacao, ingrediente esencial del chocolate, llegó hasta nosotros a través de los exploradores españoles Cristóbal Colón y Hernán Cortés, que supieron de él en sus primeros contactos con el “nuevo mundo”. En un principio, les desconcertó el extraño aspecto almendrado de las habas de cacao, pero pronto descubrieron su inmenso valor. El árbol del cacao, cuyos orígenes se encuentran en los bosques tropicales de Honduras, Venezuela y Méjico, pronto se cultivó en plantaciones establecidas por los españoles. Hoy en día el cacao se cultiva en América, África y Asia, en una zona reducida en torno al ecuador.

### EL ÁRBOL DEL CACAO O CACAOTERO

El árbol del cacao (*Theobroma cacao*) sólo crece con el calor tropical de los bosques ecuatoriales. La sombra de árboles de elevada altura protege a los cacaoteros jóvenes del sol abrasador o de los fuertes vientos. Pasados cinco años, el árbol del cacao tiene fuerza suficiente para sobrevivir y comenzar a producir sus frutos. Este árbol florece todos los años, en dos ciclos de seis meses cada uno. Miles de diminutas flores blancas (femeninas) y rosas (masculinas) adornan el tronco y las ramas. Como máximo, cuarenta de entre todas esas miles de flores acabarán por transformarse en mazorcas de cacao. Pasados seis meses, las mazorcas de cacao finalizan su crecimiento y pasan de ser verdes a tener una tonalidad amarilla, anaranjada o rojiza. En ese momento ya están listas para su

recolección, que tiene lugar dos veces al año. En los países africanos, como Costa de Marfil y Ghana, la recolección principal va de octubre a marzo y la recolección secundaria de mayo a agosto.

### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CACAO

Los agricultores abren la piel externa de las mazorcas de cacao con largos cuchillos para obtener la pulpa del fruto que se encuentra en el interior. Esta pulpa contiene entre 40 y 50 semillas: nuestras preciadas habas de cacao. Entonces se deja que las habas fermenten, en función del tipo, durante un período que va de cinco a siete días. Este proceso natural elimina cualquier resto de pulpa alrededor de las semillas. Durante la fermentación, las habas cambian de color gris a marrón y de marrón a morado y desarrollan su característico aroma. Tras la fermentación, las habas de cacao se extienden y se dejan secar al sol durante unos seis días. En ese proceso pierden la mayor parte del contenido de humedad y más de la mitad de su peso, lo que resulta fundamental tanto para detener el proceso de fermentación como para su almacenamiento.



## Moldes para chocolates y helados

- Bombones
- Huevos de Pascua
- Figuras
- Placas con su logo
- Escoseses - Suizos
- Baschetas
- Interiores para helados descartables
- Interiores para cajas bombones

PLASTICOS LAVALLEJA S.R.L.

Fitz Roy 267 - (1414) - Capital Federal - Teléfonos: (54 11) 4854-8685 / 4856-7005 - Tel/Fax: (54 11) 4857-0303  
[info@moldesparachocolate.com](mailto:info@moldesparachocolate.com) - [plasticos@plasticoslavalleja.com.ar](mailto:plasticos@plasticoslavalleja.com.ar) - [www.moldesparachocolate.com](http://www.moldesparachocolate.com)



Cuando las habas están suficientemente secas, los agricultores llevan su cosecha al centro de acopio. Se abren algunas habas para comprobar la calidad. Se les asigna entonces un código de calidad y se pesan y se envasan en sacos de yute. Miles de sacos de cacao se transportan entonces hasta enormes almacenes, donde, luego de pasar un segundo control de calidad, las habas aguardan su envío a las diferentes fábricas de Barry Callebaut. Las habas, así envasadas en sacos o en otros recipientes, se envían al puerto para ser transportadas a su nuevo destino: las plantas de producción de chocolate y tratamiento de cacao de Barry Callebaut en Europa, América y Asia.

### ¿CÓMO SE HACE EL CHOCOLATE?

La transformación de las habas de cacao en chocolate es un proceso complejo en el cual los ingredientes, el tiempo y la temperatura desempeñan un papel crucial. Variando los tres parámetros mencionados se pueden producir una gran variedad de recetas únicas.

**DE LA HABA A LA MASA DE CACAO.** Sacos de yute llenos de habas de cacao llegan desde África, Sudamérica y Asia. En primer lugar, se examina la calidad de las habas de diferentes orígenes, para mezclarlas luego con sumo cuidado para obtener chocolate con un sabor y un aroma predeterminado. Se limpian las habas de cacao de cualquier piedra, impureza o arenilla que pudieran tener y se secan con calentadores, lo que facilita su ruptura y el descascarillado. Sólo permanecen las almendras o “nibs de cacao”. Las almendras de cacao se tuestan entonces, lo que desarrolla su aroma, y se muelen en molinillos especiales hasta obtener una pasta muy fina y líquida: la masa de cacao. Se trata de uno de los principales ingredientes del chocolate. La masa de cacao puede ser dividida en dos componentes diferentes: la manteca de cacao y el cacao en polvo, pero también puede usarse directamente como ingrediente del chocolate.

**DE LA MASA DE CACAO AL CHOCOLATE.** En función del tipo de chocolate, pueden utilizarse diferentes ingredientes:

- Chocolate negro: Masa de cacao + manteca de cacao + azúcar.
- Chocolate con leche: Masa de cacao + manteca de cacao + azúcar + leche en polvo.
- Chocolate blanco: Manteca de cacao + azúcar + leche en polvo.

Puede añadirse vainilla o aroma de vainilla a cualquiera de los tres tipos para mejorar su sabor. Los ingredientes se dosifican con gran precisión de acuerdo con la receta y se mezclan formando una pasta de chocolate homogénea. Posteriormente, esta mezcla se refina mediante rodillos para formar chocolate en polvo, en el que las partículas son tan pequeñas que la lengua humana es incapaz de apreciarlas. Este proceso proporcionará al chocolate elaborado una textura extremadamente suave y un sabor homogéneo.

El chocolate en polvo se coloca entonces en grandes conchas que lo remueven durante varias horas hasta que los aromas se desarrollan completamente. Las conchas son grandes tanques con un potente dispositivo de agitado en su interior, que remueve la mezcla de cho-





- Los ácidos volátiles, dependiendo del tiempo de conchado, desaparecen total o parcialmente, lo que repercute en el sabor del chocolate.
- Un proceso de caramelización tiene lugar en función del calor y del tiempo de conchado, lo que también afecta al sabor del chocolate y tiene una importancia especial cuando se trata de chocolate con leche o de chocolate blanco.

chocolate lentamente durante un prolongado tiempo. El contacto con el aire, el calor que se genera y la fricción dan lugar a diferentes procesos químicos y físicos:

- La manteca de cacao presente en la masa de cacao se funde. Lo mismo ocurre con la grasa láctea de la leche en polvo utilizada para la producción del chocolate con leche y el chocolate blanco.
- Estas grasas se extienden a través de todas las diminutas partículas de la mezcla de chocolate.
- La humedad presente en la mezcla se evapora.

El proceso de conchado exige conocimientos concretos, experiencia y un control constante. Al final del proceso de conchado, se añade manteca de cacao y un emulgente (lecitina de soja) a la concha. La cantidad de manteca de cacao y de emulgente repercute en la viscosidad. Además de intensificar el sabor, la manteca de cacao que se añade sirve para licuar aún más el chocolate.

La liquidez (viscosidad) del chocolate se mide y se ajusta según las especificaciones adecuadas. Algunas aplicaciones requieren un chocolate ligeramente líquido; para otros tipos de aplicaciones se necesita un chocolate muy líquido. En función del grado de liquidez demandado por el cliente, se añade más manteca de cacao. Cuanta más manteca se añada, más líquido será el chocolate. Barry Callebaut se preocupa



**FABRICA DE MOLDES, BANDEJAS Y ZORRAS PARA PANIFICADORAS**

**Moldes para:** Pan lactal, Salvado, Tostadas, Pan de sandwich, Pan dulce, Pizzeras, Pizetas, budines, gansitos, minigansitos.

**Bandejas para:** Pan de Hamburguesa, Pan sojado, Pan de campo, Panchos, Pebetes, Pan de lomo, Pan para milanesa, Baguette, Panecillos redondos de salvado, Madalenas, Vainillas, Grisines, Mantecadas y Pizetitas para copetín.

**APLICACIÓN DE ANTIADHERENTES**



**SOMOS EXPORTADORES**

**FITHEP NORDESTE**  
EXPOALIMENTARIA 2016  
Stand 16

Av. Presidente Perón s/n - Parque Industrial Concordia - Sector 2  
Lotes 8 y 9 - 3200 - Concordia - Entre Ríos - Argentina

Tel.: (+54 345) - 429-0999 / 429-0555 / 429-0505 / 429-0011

Email: [indfercher@concordia.com.ar](mailto:indfercher@concordia.com.ar) / [info@fercher-sa.com](mailto:info@fercher-sa.com)  
Web: [www.fercher-sa.com](http://www.fercher-sa.com)



por garantizar a los manipuladores finales el suministro de un chocolate adaptado a los requisitos técnicos que ellos especifiquen. Parte de ese chocolate líquido se almacena en grandes tanques térmicos desde los que será posteriormente bombeado para su transporte a las plantas de tratamiento industrial. Otra parte se solidificará en las instalaciones de Barry Callebaut para su suministro en tabletas, grageas, trozos, barras, etc.

### EL CHOCOLATE LÍQUIDO TOMA FORMA

Parte del chocolate líquido se moldea formando tabletas, gotas u otras formas sólidas. El chocolate líquido debe primero templarse para que, al final, pueda llegar a endurecerse. El templado garantiza la formación del tipo correcto de cristales de manteca de cacao para que el chocolate se solidifique en formas brillantes, estables, duras y sólidas. Tan sólo luego de realizado el templado, el chocolate podrá verterse en moldes o transformarse en grageas para ser finalmente enfriado. Durante el proceso de enfriamiento, el chocolate se endurece y adquiere brillo, de manera que sale de los moldes con la forma perfecta y listo para su envasado. Las tabletas, gotas u otras formas ya pueden transportarse al centro de almacenamiento o distribución.

### BARRY CALLEBAUT, PASIÓN POR EL CACAO Y EL CHOCOLATE

Barry Callebaut es el líder mundial en la fabricación de chocolate. Más de 150 años de pasión por el cacao y el chocolate han hecho a Barry Callebaut el mayor experto en todos los aspectos relacionados con el chocolate “del haba de cacao a la estantería”. Por ejemplo, sabe mejor que nadie dónde encontrar las habas de cacao de la mayor calidad. Sus rastreadores han conseguido dar con algunas de las variedades más buscadas y extraordinarias. Ha hallado el modo de capturar el sabor y los aromas de los mejores chocolates y de garantizar un sabor y una calidad constantes. Sus especialistas siguen de cerca las nuevas tendencias de consumo y realizan estudios para desarrollar el chocolate del futuro. Barry Callebaut ha llegado a crear sus propias escuelas, en las que aspirantes a cocineros y pasteleros aprenden todo sobre el chocolate y sobre lo que se puede hacer con él. Y todo esto con un objetivo en mente: ofrecer el placer de un tesoro único, ese momento de verdadero lujo que ofrece el chocolate de calidad.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.



**Cuisil**  
*La solución antiadherente definitiva*

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.  
**Desarrollos a medida.**



[www.cuisil.com.ar](http://www.cuisil.com.ar) • [info@cuisil.com.ar](mailto:info@cuisil.com.ar) • 0800 - 444 - CUISIL (284745)