

«Мысли должны быть чистыми и толщиной
с шоколад»

Испанская пословица

ГОРЯЧИИ НАПИТКИ: КАКАО, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



ИЗУЧИТЬ ЗНАЧЕНИЕ,
ТЕХНОЛОГИЮ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ
ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ:
КАКАО, ШОКОЛАД.

КАКАО-ПЛОДЫ



Ацтеки знали какао с XIV века

- Дерево какао (Theobroma cacao) – «ТЕОС» -бог, «БРОМА» - пища.
- В 1520 г семена(бобы) завес Кортес- конкистадор.
- «КАКАЦЕТАЛЬ» - какао, «ЧОКОТАЛЬ» - (пенная вода), шоколад.
- Итальянский путешественник Антонио Карлетти в 1606 году привез какао бобы в Италию. В 1615 году испанская принцесса Мария Тереза подарила шоколад своему жениху Луи XIV.
- Испания потеряла могущество и монополию на шоколад, его стали делать по всей Европе – во Франции, в Италии, Германии и Англии.

СЫРЬЁ: ХАРАКТЕРИСТИКА

По качеству какао-бобы подразделяют на две группы:

- благородные (сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным тонким ароматом со множеством оттенков (Ява, Тринидад и др.);
- потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий кисловатый вкус и сильный аромат (Баия, Пара и др.).

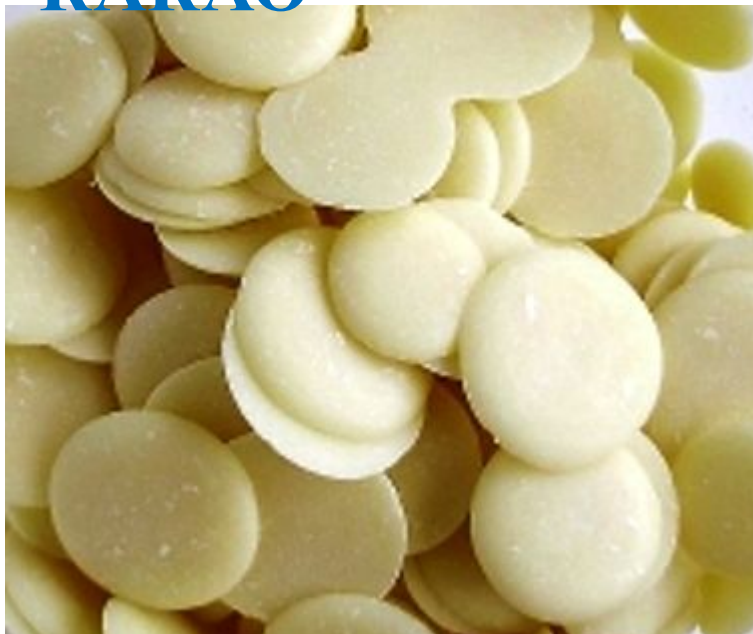
Какао-бобы находятся в мякоти плода какао-дерева по 30-50 шт., имеют миндалевидную форму, длину около 2,5 см

Какао-бобы свежесобранных плодов не обладают вкусовыми и ароматическими свойствами, характерными для шоколада и какао-порошка, имеют горько-терпкий привкус и бледную окраску. Для улучшения вкуса и аромата их подвергают на плантациях ферментации и сушке.

Примерный химический состав какао:

- 54,0 % жиры
- 11,5 % белки
- 9,0 % целлюлоза
- 7,5 % крахмал и полисахариды
- 6,0 % дубильные вещества (таннин) и красящие вещества
- 5,0 % вода
- 2,6 % минеральные вещества и соли
- 2,0 % органические кислоты и вкусовые вещества
- 1,0 % сахариды
- 0,2 % кофеин.

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ КАКАО



Cacao Pod



Raw Cacao Bean (peeled)



Raw Cocoa Butter



Raw Cocoa Powder



Raw Cocoa Powder mixed with
Raw Cocoa Butter

Choco-love.ru





Какао-бобы



Какао тертое



Какао-масло

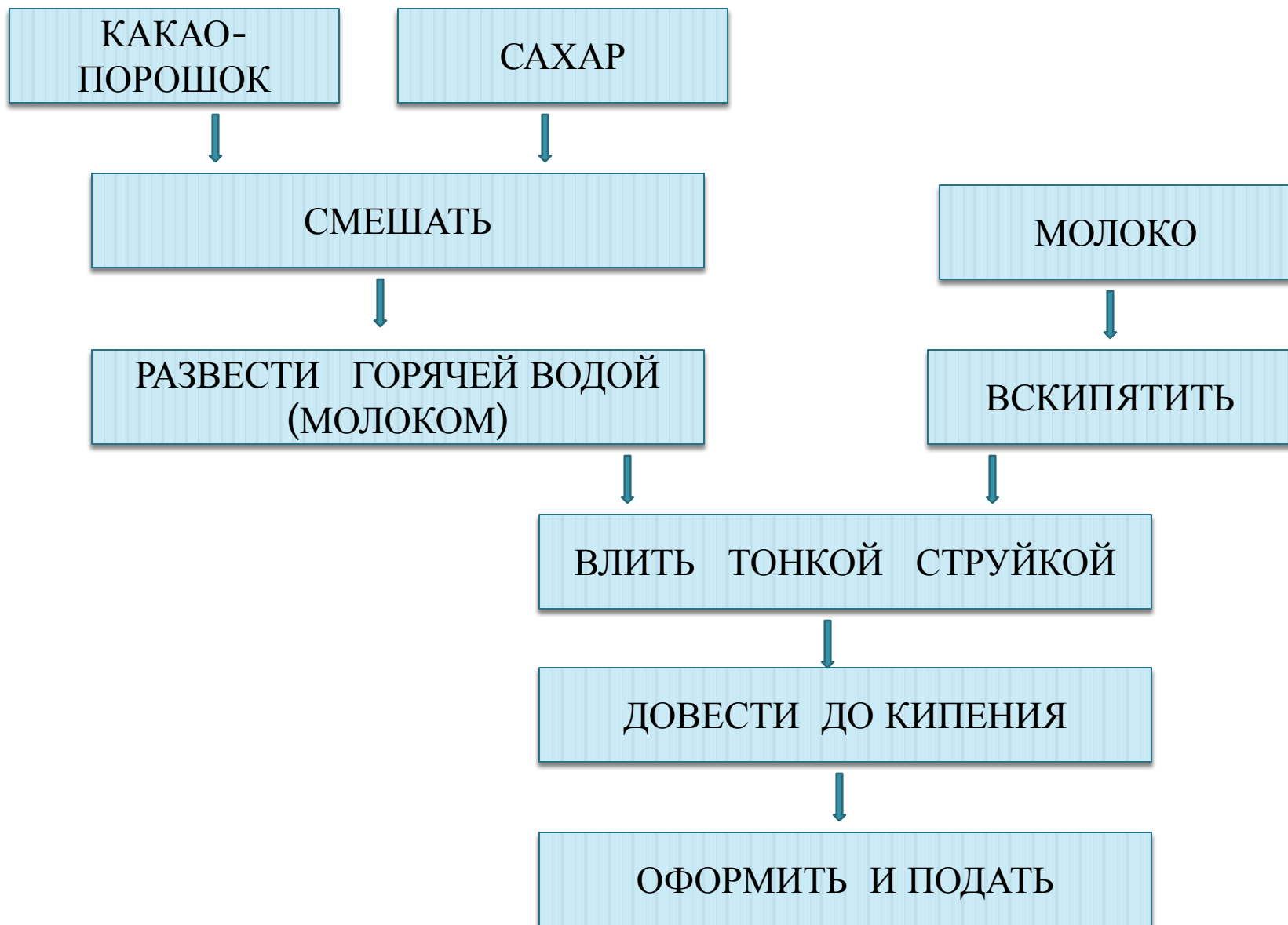


Какао-порошок

ИДЫ КАКАО-ПОРОШКА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАКАО С МОЛОКОМ



ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КАКАО



КАЧЕСТВО КАКАО

- Цвет какао должен быть от светло- до темно коричневого, без сероватых оттенков. В размере крупинок действует одно правило - чем мельче тем лучше; при растирании между пальцами они не должны чувствоваться и быть растертыми практически в пыль. После заваривания хорошего какао оно не должно давать осадка первые десять минут после перемешивания.

Горячий шоколад



В середине XVI века ученый-монах Бенцони представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За её нарушение были казнены десятки человек. Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты — очень дорогими.

Варианты оформления и подачи шоколада



Приготовление шоколада



Ингредиенты:

250 мл молока

75 г шоколада (56% или 65%)

щепотка соли

В сотейнике смешать кусочки шоколада, молоко и соль. Все хорошо прогреть, пока не появятся пузырьки на поверхности, но кипятить не обязательно. Разлить по чашкам.