



## le origini del cioccolato

Le origini del cioccolato, che si ottiene dalla *Theobroma cacao*, risalgono ad almeno 4000 anni fa. La pianta si pensa sia originaria del bacino dell'Amazzonia o dell'Orinoco in Sud America e era considerata dagli Aztechi di origine divina, infatti "Theobroma" significa "cibo degli dei". Gli Aztechi usavano i semi come moneta: 100 semi per comperare uno schiavo, 10 per un coniglio. Cristoforo Colombo fu il primo che portò i semi in Europa intorno al 1502, essi erano una curiosità

, ma solo con Fernando Cortes furono introdotti nel mondo occidentale. Fernando Cortes capì l'importanza dei semi di cacao e li riportò in Spagna. Quindi furono usati in piantagioni a Trinidad, Haiti, e nell'isola Fernando Po in Africa occidentale dando alla Spagna praticamente il monopolio del commercio del cacao per circa un secolo.

Le bevande di cioccolato si svilupparono in Spagna in miscela con pepe, vaniglia, zucchero o con vino e birra, tanto da divenire così importanti nella società spagnola da essere servite durante la messa. Successivamente in Francia ebbe molto successo in quanto considerata bevanda afrodisiaca, e sottoposta a pesanti tasse successivamente divenne una bevanda ad uso dei ricchi. Nel 17° e 18° secolo divenne una bevanda molto popolare in Inghilterra e le "chocolate house" cominciarono a fare concorrenza al tradizionale pub. La prima industria commerciale in UK (J.S. Fry) iniziò a lavorare a Bristol nel 1728. La prima versione di tavoletta di cioccolato è accreditata a J.S. Fry e figlio, quando nel 1847 mescolarono zucchero, burro di cacao con polvere di cioccolato e preparano così la prima barretta di cioccolato. Il cioccolato al latte deve la sua comparsa a Henri Nestle e Daniel Peters che mescolarono, per primi, latte, zucchero con il cioccolato inventando la tavoletta di cioccolato al latte. Con Milton Hershey si ha il primo produttore industriale di cioccolato con la sua "Hershey bar" venduta a cinque cents.

## La pianta del cioccolato

La pianta del cacao, del genere *Theobroma* (dal Greco "cibo degli dei"), nasce nell'America tropicale grazie al favorevole clima caldo-umido messicano, e ad un terreno ricco e assai profondo.

Si presenta sotto forma di un albero alto dagli 8 ai 10 m, con rami grigiastri, foglie grandi, persistenti, alterne, acute, interne.

Sul tronco e sui grossi rami nascono i piccoli fiori, bianchi o rosei, mentre i frutti, lunghi 15-20 cm e grossi 6-12 cm, sono provvisti ciascuno di 10 solchi longitudinali e di una buccia dura. Ogni frutto contiene fino a 40 semi disposti in 5 file.

Da un ettaro di semi di cacao si ricavano circa 300 kg di prodotto commerciabile. Il seme di cacao contiene circa il 50 % di grasso, detto "**burro di cacao**", dallo 0,07 % a 0,36 % di caffeina, dall'1% al 4 % di teobromina, dal 2,6% al 16% di tannini, il 15% di proteine, il 15% di amidi; inoltre vitamine del gruppo B e zuccheri.

Il cacao nasce originariamente nelle foreste dei bacini del Rio delle Amazzoni e dell'Orinoco, ma era già coltivato nel Messico e nell'America Centrale prima ancora della scoperta dell'America stessa. Grazie agli insetti la pianta riuscì ad estendersi oltre i confini del Messico, per arrivare sino all'attuale Guyana del sud; gli insetti infatti, nutrendosi del frutto, ne trasportarono con sé i semi che, impiantati nel terreno, diedero vita ad un nuovo albero di cacao. Più tardi anche l'uomo si accorse della bontà del frutto ed iniziarono a diffondersi le piantagioni.



## La storia del cioccolato

Con il tempo la cioccolata prese il sopravvento e divenne una bevanda molto diffusa. Nel 1720 padre Labat fece un resoconto della sua missione nelle Antille, egli raccontò che i creoli della Martinica usavano spesso l'espressione "alla cioccolata" per dire "alle otto di mattina", rivelando un'abitudine corrente e ben radicata. Infatti da più di un secolo, la cioccolata era diventata una bevanda quotidiana per i nuovi americani, di qualsiasi condizione sociale fossero. Tuttavia, per ottenere il favore dei coloni, la cioccolata aveva dovuto subire un notevole cambiamento, senza il quale sarebbe probabilmente scomparsa: le venne aggiunto lo zucchero. Nel 1630, Thomas Gage fu testimone di questo entusiasmo degli spagnoli del Messico per la cioccolata zuccherata. Le dosi abituali erano: ogni cento semi bisognava aggiungere mezza libbra di zucchero. Il cacao veniva trattato secondo la maniera indiana: veniva essiccato e poi triturato su una pietra, la metate.

Nel 1568, un viaggiatore accennò a due piantagioni spagnole in Messico, una a Quesala e l'altra a Tecoaapa. Meno di un secolo più tardi, in seguito a un rapido sviluppo sul continente, le prime piantagioni apparivano nelle isole a Santo Domingo e in Giamaica. Nel 1660 fu la volta dei francesi in Martinica. Legate al Messico da stretti legami commerciali; le Filippine ebbero le loro prime piantagioni di cacao nel 1663. L'Ecuador, il Brasile e Trinidad attesero la metà del XVII secolo, e l'Africa il 1882.

La reale diffusione del cioccolato in Europa avvenne dal 1585, anno in cui giunse il primo carico commerciale di cacao proveniente da Veracruz. Da quel momento in poi vennero organizzati trasporti regolari fra le colonie spagnole d'America e la madrepatria. Nel secolo XVII alcuni cioccolatieri di Venezia, di Firenze, ma soprattutto di Torino, divennero grandi esperti nell'arte di preparare il cacao ed esportarono i loro prodotti in tutta Europa. Nel XVII secolo, la cioccolata aveva conquistato quasi tutti. Nutriente, digestiva, stimolante, afrodisiaca, efficace contro l'ipocondria, stimolante, utile per l'alito e per la voce, queste erano le principali qualità riconosciute in questa bevanda. In questo secolo, in Europa, comparvero le prime fabbriche di cioccolato, subentrando ai monasteri e ai conventi. Il primo documento che riguarda la produzione di cioccolato in Italia è del 1678 e si conserva negli archivi storici di Torino.

Ma la preparazione del cioccolato, in questo periodo, era ancora di tipo arcaico, in quanto si basava su primitive tecniche messicane: l'operaio triturava i semi a mano, con l'aiuto di un cilindro di ferro, inginocchiato davanti a una pietra inclinata e riscaldata.

Nel 1732 in Francia, Dubuisson inventa la tavola orizzontale riscaldata con il carbone a legna, che permette all'operaio addetto alla frantumazione del cacao di lavorare in piedi in modo più efficiente.

Nel 1778 sempre in Francia, nasce la prima macchina raffinatrice idraulica della pasta di cacao.

Nel XIX secolo nacque un'industria fiorente, accompagnata da importanti progressi tecnici, che avrebbe fatto dell'alimento degli dei una squisitezza accessibile a tutti.



## La lavorazione del cioccolato

La trasformazione del cacao in cioccolato è un processo lungo e difficile che necessita di forti investimenti in macchinari e di una grande professionalità. Le prime fasi di lavorazione permettono di ottenere il semi-lavorato che è alla base di tutte le preparazioni successive: la massa di cacao: **Tostatura:** il processo di tostatura riveste un'importanza centrale nel determinare la qualità finale del prodotto, consentendo al cacao di esprimere le sue caratteristiche di aroma e sapore. La torrefazione del cacao deve essere effettuata dosando attentamente temperatura e durata.

**Granellatura e Macinazione:** il cacao tostato viene successivamente ridotto in granella; le fave vengono sminuzzate

utilizzando un rompicaкао e la granella ottenuta viene successivamente macinata, in modo da ricavarne la massa (o liquore) di cacao che puo' essere immagazzinato in condizioni di temperatura ed umidità controllate e rivenduto come semilavorato ai cioccolatieri. Queste prime due fasi di lavorazione non vengono effettuate a livello artigianale, proprio per il grosso investimento in macchinari che si renderebbe necessario. Attualmente in Italia solo le grandi industrie dolciarie sono in grado di effettuarle per il loro fabbisogno interno, i piccoli artigiani sono costretti ad acquistare la massa di cacao lavorata da aziende specializzate senza un diretto controllo sull'origine della materia prima, il cacao. I mastri cioccolatieri sono invece i veri protagonisti delle ultime fasi di lavorazione che, a partire dalla giusta scelta degli ingredienti e da un saggio dosaggio, frutto di esperienza e mestiere, porta al prodotto finito.

**Miscelazione:** in funzione del prodotto che si vuole preparare, gli ingredienti (zucchero, vaniglia, latte, nocciole, ecc.) vengono mescolati per ottenere una massa a base di cioccolato, gradevole ma granulosa al palato.

**Raffinazione:** con la raffinazione si ottiene una riduzione della granulometria del cioccolato, al fine di eliminarne la sensazione di sabbiosità che si avvertirebbe altrimenti al palato. La pasta viene fatta transitare attraverso macchine raffinatrici, dotate di 3-5 cilindri, che riducono le particelle solide ad una dimensione di 16-20 millesimi di millimetro.

**Concaggio:** il prodotto ottenuto, dopo l'aggiunta degli ingredienti necessari per la trasformazione in cioccolato, viene messo in speciali contenitori (le conche). Qui si amalgama l'impasto, per ore o giorni a seconda dei cioccolati e del grado di acidità desiderato, ottenendo una pasta fluida, priva di umidità relativa e acidi volatili e conferendo al cioccolato la sua definitiva personalità. **Temperaggio:** il cioccolato che esce dal "concaggio" (80°C) passa poi alla temperatrice, che ne abbassa (nel caso del fondente) la temperatura a 28°C, per poi riportarla a 31°C. Lo choc termico subito dal prodotto riduce in gran numero i cristalli instabili del burro di cacao: grazie a questo processo, il cioccolato acquisterà in lucentezza, conservabilità e consistenza. La non corretta esecuzione del temperaggio comporta l'opacità del cioccolato, l'imbianchimento precoce e la difficoltà di modellaggio.

**Modellaggio e confezionamento:** il modellaggio è il procedimento che permette di preparare tavolette, cioccolatini, barre di cioccolato, ecc. Il cioccolato liquido è dunque versato in stampi che vengono fatti avanzare su un nastro sottoposto a vibrazioni continue con lo scopo di eliminare il più possibile le bolle d'aria all'interno della tavoletta. Infine le forme attraversano un tunnel di raffreddamento in cui il cioccolato solidificandosi si contrae, ottenendo una massa fredda ben lucida che viene staccata con facilità dagli stampi. Questi sono poi incartati e predisposti per la



spedizione.

## Le ricette dei dolci al cioccolato più buoni!

**La fonduta al cioccolato** 1 tazza 100 g di cioccolato fondente

di latte

1 tazza di mollica di pane sbriciolata

50 g di burro

3 uova

mezza tazza di zucchero

un pezzetto di buccia d'arancia grattugiata

un pizzico di sale

### preparazione

Spezzare il cioccolato e unirlo al latte in una casseruola; farlo sciogliere a fiamma moderata; unire la mollica di pane, il burro, lo zucchero la buccia d'arancia ed il sale. Levare il composto dal fuoco e unirvi i tuorli delle

uova battuti precedentemente con una forchetta e lasciare raffreddare completamente. Montare a neve gli albumi delle uova, unirli alla crema e versare il tutto in uno stampo imburrato.

Cuocere a 180° per 45 minuti.



### *parfait bicolore al grand marnier*

Per la parte bianca del Parfait

130 g di cioccolato bianco  
20 g di Grand Marnier  
1 tuorlo  
20 ml panna  
60 ml panna montata  
3 g fogli di gelatina

Per la parte scura del Parfait

50 g cioccolato fondente ( 60%)  
50 ml panna liquida  
50 ml panna montata  
2 g fogli di gelatina  
10 g di Grand Marnier

#### PREPARAZIONE

Per la parte bianca del Parfait Ammollare la gelatina in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria ed unirvi la panna liquida (fare attenzione alle temperature: il cioccolato bianco è delicato, la panna deve essere tiepida) Montare il tuorlo con il liquore ed unire il composto di cioccolato e panna; aggiungere la gelatina liquefatta qualche secondo nel microonde con pochissima acqua, lasciare raffreddare e aggiungere la panna montata.

Per la parte scura del Parfait

Fondere il cioccolato fondente a bagno maria. Fate sogliere la gelatina nella panna intiepidita e aggiungere al cioccolato sciolto. Lasciate raffreddare, unite il liquore e la panna montata.

Procuratevi dei contenitori per monoporzione o delle coppette per servire il Parfait.

Mettete un primo strato di parfait bianco nel contenitore (circa 2 cm.) e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti (oppure nel freezer per 10 minuti). Proseguite con uno strato di parfait scuro e raffreddate come prima. terminate con l'ultimo strato di parfait bianco.

Opzionale: Prima di servire spolverate la superficie con buccia d'arancia grattugiata o con arancia candita.



*delizie cioccolato e pistacchio*

**130 g di farina 00**

**160 g. di burro**

**200 g. di cioccolato fondente**

**20 g. di cacao amaro in polvere**

**1 tuorlo d'uovo**

**40 g. di zucchero semolato**

**80 g. di zucchero a velo**

**30 g. di cioccolato bianco**

**30 g. di pistacchi**

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mettete la farina, 60g. di burro freddo a dadini, il cacao amaro, il tuorlo d'uovo, lo zucchero semolato e aggiungete un cucchiaino di acqua fredda. Mescolate gli ingredienti con la punta delle dita impastando rapidamente. Stendete l'impasto allo spessore di circa 3 mm. e ritagliate dei dischi di 3 cm. Disponeteli sulla teglia ricoperta di carta forno e cuocete in forno a 180° per circa 7/8 minuti. Lavorate il burro rimasto, tenuto a temperatura ambiente, utilizzando un cucchiaino. Unite lo zucchero a velo e continuate a mescolare. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato bianco tritato.

Unite il cioccolato bianco alla crema di burro e aggiungete i pistacchi finemente tritati con un mixer. Con una tasca da pasticciere posate su metà dei dischetti cotti nel forno una quantità di ripieno al pistacchio della grandezza di una piccola noce. Coprite con un altro dischetto facendo un po' di pressione per appiattire la preparazione. Temperate il cioccolato fondente ed immergetevi il dolcetto preparato, aiutandovi con una forchettina, ricoprendolo completamente.

Lasciate colare il cioccolato in eccesso e lasciate asciugare le delizie su una griglia. Dopo circa un ora saranno pronti!



## *rotolini ripieni agli agrumi con salsa al cioccolato fondente*

### **INGREDIENTI**

#### **Una confezione di Pasta filo 50 g. di burro**

Per la riduzione agli agrumi

500 g. di arance

Un limone

80 g. di zucchero



50 g. di burro

50 ml. di liquore Grand Marnier

Per la salsa al cioccolato

150 g. di cioccolato fondente (70%)

200 g. di panna da montare

1 cucchiaio di Grand Marnier

### **PREPARAZIONE**

Preparazione della riduzione agli agrumi:

Lavare, asciugare e sbucciare le arance senza prelevare la parte bianca; ridurre la buccia a filini sottili lunghi circa 2,5 cm. Versarli nell'acqua bollente (1/2 litro) e farli cuocere tre minuti; ripetere l'operazione altre due volte, cambiando l'acqua ogni volta. Filtrare in una ciotola attraverso un colino il succo spremuto delle arance e di mezzo limone. Mettere in una padella lo zucchero e il burro e fare sciogliere a fuoco medio. Lasciare caramellare leggermente, senza mescolare per circa 8 minuti. Unire il succo degli agrumi e alzare il bollore. Fare bollire per tre minuti e unire le scorzette; proseguire la cottura per altri tre minuti ed aggiungere il liquore facendolo poi consumare per un altro minuto. Mettere da parte.

Preparazione della salsa al cioccolato:

Tagliare il cioccolato a scaglie. Scaldare la panna a circa 85° (quasi a bollore) e versarla sul cioccolato a scaglie. Attendere un minuto e mescolare con cura sino al totale scioglimento del cioccolato. Aggiungere il Grand Marnier. Mettere da parte.

*Preparazione dei rotolini*

Tagliare la pasta filo in quadrati da circa 12x12 cm. Separare tre fogli di pasta e spennellateli con il burro fuso uno ad uno. Sovrapponeteli e spalmate la superficie con la riduzione agli agrumi. Ripetere l'operazione con altri tre strati di pasta filo e sovrapponeteli ai primi. Arrotolate i fogli ottenendo un rotolino.

Cuocere i rotolini in forno a 200° C per 10/12 minuti, dopo averli ulteriormente spennellati con burro fuso.

Disponeteli sul piatto da portata, irrorandoli a piacere con la salsa al cioccolato ancora calda.

## *torta sacher Ingredienti:*

170 g di **zucchero**

170 g di **burro**

150 g di **cioccolato fondente**



**6 uova**  
30 g di **farina**  
60 g di **pan grattato**  
1 punta di **lievito per dolci**

**Ripieno:**  
150 g di **marmellata di albicocche**

**Per la copertura :**

200 g di **glassa al cioccolato**

**Preparazione:**

Lavorate in una terrina il burro con lo zucchero ed i tuorli delle uova;

Sciogliete il cioccolato a bagno Maria. Incorporate il cioccolato , la farina mescolata al lievito.

Aggiungete il pangrattato al composto realizzato e precedentemente.

Versate l'impasto in una tortiera imburrata di 26 cm.

Informate per circa 30 – 40 minuti ad una temperatura di circa 170 gradi

Dopo aver sfornato il dolce fatelo raffreddare e dividetelo in due parti.

Spalmate la marmellata e richiudete la torta.

Rivestite la torta con la glassa di cioccolato in modo uniforme.

Con una tasca da pasticciere decorate la torta a vostro piacimento.



**anno scolastico 2011\2012**

**realizzato da: Iannone Micol 1^ d e da Petrianni Gaia 1^ b**

**FINE!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**