

Ingredienti di base

Il cioccolato, giunto in Europa solo nel Cinquecento, venne inizialmente considerato una droga medicinale, alla quale erano attribuite diverse proprietà afrodisiache ed euforizzanti; i primi a considerarlo una prelibatezza furono gli spagnoli che lo importarono dal Nuovo Mondo e lo adottarono come bevanda. Il cioccolato, oggi disponibile sotto diverse forme e qualità, è innegabilmente uno degli ingredienti di base della pasticceria. Le pagine seguenti presenteranno una veloce panoramica dedicata ai vari tipi di cioccolato e al loro utilizzo.

[Il variegato mondo del cioccolato](#) / [Burro di cacao](#) / [Cacao](#) / [Cioccolato](#) / [Copertura](#)

Il variegato mondo del cioccolato

Il *Theobroma cacao* è un albero originario dell'America Centrale, alto 7-8 m. Da tale pianta nascono frutti ovali dalla buccia durissima, lunghi circa 15-20 cm, chiamati "cabosse", che hanno al loro interno una quarantina di semi, detti "fave". Dopo il raccolto, le fave vengono messe a fermentare per una quindicina di giorni, per attenuare il sapore amaro, quindi sono essiccate, mondate e tostate alla temperatura di 110-120 °C. Dopo tutte queste operazioni preliminari, la polpa viene macinata: si ottiene così la pasta di cacao, che si presenta come una massa untuosa e amara. Questa pasta è la materia prima grezza dalla quale si ricaveranno in seguito tutti gli altri prodotti, e le numerose varianti, che fanno parte del mondo del cioccolato. Il cacao migliore è quello proveniente dal Venezuela e dall'America Centrale in genere, mentre quello dell'America del Sud e dell'Africa è meno pregiato; tuttavia, come accade per il caffè, spesso si miscelano diverse varietà di cacao per integrare e migliorare gli aromi.

Burro di cacao

La pasta di cacao viene compressa mediante l'utilizzo di presse idrauliche a 300-400 atmosfere, al fine di estrarre il burro di cacao, ossia la materia grassa, presente nella pasta in percentuale variabile tra il 45 e il 55%; ha in genere un colore bianco-giallastro e a temperatura ambiente presenta una consistenza solida. È certamente la parte più nobile del cacao e il componente fondamentale del cioccolato, quello che ne determina in buona parte la qualità (tanto maggiore è la percentuale di burro di cacao, tanto più pregiato è il cioccolato). Il punto di fusione è di circa 35 °C, di poco inferiore alla

temperatura corporea: questo è il motivo del senso di "freschezza" che si prova mangiando un cioccolatino. In pasticceria è prevalentemente utilizzato nella lavorazione del cioccolato e nella produzione di praline.

Cacao

Dalla polverizzazione della pasta di cacao sgrassata, detta "pannello", si ottiene il cacao in polvere, disponibile in due varietà: cacao (contenente almeno il 20% di materia grassa) e cacao magro (contenente il 9% di materia grassa). In commercio è disponibile anche il cacao dolce, al quale è stato semplicemente aggiunto zucchero; tutte le ricette prevedono tuttavia l'utilizzo di cacao amaro. Oltre al classico impiego in pasticceria, il cacao può essere inserito in altri tipi di preparazioni (grazie al suo accentuato sapore amaro, si sposa bene con le melanzane, la cacciagione, la selvaggina e altri ingredienti di cucina).

Cioccolato

È un prodotto composto da due ingredienti di base: la pasta di cacao e lo zucchero a velo. Questi, dopo essere stati miscelati e raffinati, subiscono un trattamento detto "concaggio", che consiste nel mescolare a lungo il composto mantenendolo a una temperatura di 60-70 °C: in questo modo viene eliminata l'umidità, si ottiene un miglioramento dell'untuosità e si omogeneizza la massa del prodotto. L'operazione successiva, detta "temperaggio", serve a rendere il cioccolato brillante e stabile, prima della colatura negli stampi. La qualità del cioccolato dipende da quella delle materie prime, dalla lavorazione e dalla diversa percentuale di pasta di cacao e burro di cacao. Un cioccolato di qualità ha un colore bruno lucente, senza grumi o punti bianchi, e una consistenza non friabile, ma a rottura netta. Per legge il cioccolato a più alto contenuto di cacao (almeno il 45% della sostanza secca, con il 28% minimo di burro di cacao) è il cioccolato extra. Al cioccolato possono essere aggiunti altri ingredienti, come il latte in polvere (cioccolato al latte) e le nocciole. Il cioccolato bianco è privo di cacao in polvere e composto esclusivamente da burro di cacao, latte in polvere e zucchero.

Copertura

La copertura è un cioccolato arricchito di burro di cacao, presente in quantità variabili dal 31% al 40% per il tipo "ex-tra bitter". Le coperture principali sono la copertura scura, la copertura, la copertura al latte e quella bianca. È il cioccolato più utilizzato in pasticceria, in particolare per rivestire torte e per la pralineria: l'alto contenuto di grassi ne abbassa infatti il punto di fusione e facilita la glassatura. Nelle ricette delle pagine seguenti si utilizza il cioccolato solo perché è più facilmente reperibile nella vendita al dettaglio.

