

Procesamiento de Cacao

Noticias

Resumen del proceso de transformación de granos de cacao secos y fermentados en chocolate

Paso 1. Los granos de cacao se limpian para eliminar todo material extraño.

Paso 2. Para realzar el sabor de chocolate y el color, los granos son tostados. La temperatura, el tiempo y el grado de humedad que participan en el tostado depende del tipo de granos que se usa y el tipo de chocolate o producto que se requiere en el proceso.

Paso 3. Una máquina llamada “winlover” quiebra los granos y separa la cáscara, para dejar sólo pequeños trozos de cacao llamaos “nibs”.

Paso 4. A veces, estos “nibs” se someten a un proceso de alcalinización, por lo general con carbonato de potasio, para desarrollar el sabor y el color.

Paso 5. Los “nibs” entonces son molidos para crear licor de cacao, que se trata de partículas de cacao suspendidas en la manteca de cacao. La temperatura y el grado de molienda varían según el tipo de “nibs” utilizados y el producto requerido.

Paso 6. Los fabricantes suelen utilizar más de un tipo de grano de cacao en sus productos y por lo tanto los mezclan según la fórmula requerida.

Paso 7. El licor de cacao se presiona para extraer la manteca de cacao dejando una masa sólida llamada “torta”. La cantidad de manteca extraída del licor es controlada por el fabricante para producir la torta con diferentes proporciones de grasa.

Paso 8. El tratamiento toma ahora dos direcciones diferentes. La manteca de cacao se utiliza en la fabricación de chocolate. La torta de cacao se parte en pedazos pequeños para formar gránulos que luego se pulverizan para formar el cacao en polvo.

Paso 9. El licor de cacao se utiliza para producir el chocolate a través de la adición de manteca de cacao. Otros ingredientes como el azúcar, la leche, agentes emulsionantes y equivalentes de manteca de cacao también se agregan y se mezclan. Las proporciones de los diferentes ingredientes dependen del tipo de chocolate que se quiera hacer.

Paso 10. A continuación la mezcla se somete a un proceso de refinado mediante una serie de rodillos hasta obtener una pasta suave. Esta refinación, mejora la textura del chocolate.

Paso 11. El siguiente proceso, el “conchado”, desarrolla aún más el sabor y la textura. El “conchado” es proceso de amasado o suavizado. La velocidad, la duración y la temperatura del “conchado” afectan el sabor. Una alternativa al conchado es un proceso de emulsión con una máquina que

funciona como un batidor de huevos. Este proceso puede ser de 4 hasta 72 o más horas.

Paso 12. La mezcla es “temperada” o pasada por un proceso de calentamiento, enfriamiento y recalentamiento. Esto evita la decoloración y la aparición de grasa en el producto mediante la prevención de que ciertas formas cristalinas de la manteca de cacao se desarrollen. La aparición de estas formas cristalinas no afectan el sabor, pero si la apariencia.

Paso 13. La mezcla es colocada en moldes o utilizada para rellenos y enfiada en una cámara de enfriamiento.

Paso 14. El chocolate es entonces empaquetado para su distribución a los puntos de venta.

Fuente: Internet, CANACACAO