



Scuola di Arte Culinaria
"Gordon Bleu"



IUL
UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI

PROCESSI PRODUTTIVI DEL CACAO

Il Cacao a prescindere che diventi cioccolato o polvere di cacao è caratterizzato da una serie di processi che lo rendono tale:

La raccolta, la fermentazione, l'essiccazione, la tostatura, la produzione della massa di cacao (spremitura e trattamento con sostanze alcaline), il concaggio e in caso il temperaggio.





Quali sono i processi più interessanti?

- Sicuramente i due processi che rendono il frutto del *Theobroma Cacao* così interessante sono :
- La Fermentazione aerobica prima e anaerobica dopo (probabilmente artefici delle proprietà antiossidanti) e la tostatura con la sua reazione di Maillard e la produzione di quella massa di aromi tipici del cacao.



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"



UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI

La prima applicazione culinaria della storia



- Mischiando a temperatura sostenuta polvere di cacao, fermentata e poi tostata (e probabilmente anche pressata per scaricare il contenuto di grassi) con polvere di mais, peperoncino i Maya ottenevano quella che veniva chiamata abitualmente la bevanda degli dei.



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"



UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI

Il cacao diventa principe della gastronomia seguendo le sue tendenze chimico / fisiche

Nella cucina medievale e poi
affinandosi in quella
rinascimentale il cacao
diventa elemento del dolce e
forte .

Riporto qua una ricetta
tramandata nella famiglia di
una delle mie due "Maestre
di cucina".

MANZO IN DOLCE E FORTE di Gabriella Mari

6 persone

- 1/2 dl di olio extra vergine d'oliva
 - 1 cipolla rossa tritata
 - 1 costa di sedano tritata
 - 1 carota tritata
 - 2 spicchi di aglio tritati
 - Prezzemolo tritato
 - 1 kg di manzo da brasati, intero o a dadi
 - 500 gr di pomodori passati
 - 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 - 1 bicchiere di vino rosso
 - Brodo o acqua
 - 1 foglia di alloro
 - 1 pezzetto piccolo di cannella
 - Sale e pepe
- per la finitura
- 30 gr di canditi misti a cubetti
 - 30 gr di pinoli
 - 30 gr di uvetta
 - 70 gr di cioccolato fondente
 - 4 cucchiaini di aceto bianco
 - 4 cucchiaini di zucchero

Scaldare l'olio in un tegame e farvi rosolare la cipolla, il sedano e la carota per circa 20 minuti. Legare la carne, se intera, e farla rosolare insieme alle verdure badando a non bruciarle. Mettere l'aglio e il prezzemolo e sfumare con il vino, aggiungere il pomodoro passato e concentrato e, se necessario, un po' di brodo. Salare, pepare ed aggiungere l'alloro e la cannella. Far cuocere coperto per circa 2 ore e mezzo il pezzo intero e 2 ore i dadi. La carne deve bollire molto piano, altrimenti diventa dura.

A parte mischiare gli ingredienti per la finitura e versarli nella casseruola, amalgamando delicatamente fino a completo scioglimento del cioccolato. Servire ben caldo su piatti caldi.

Il bilanciamento del "Dolce e forte" deve essere regolato sul gusto personale assaggiando la salsa dopo qualche minuto di riposo.

Servire la carne e cosparsa di salsa.

Il cioccolato Temprato

- Il temperaggio del cioccolato (In termini culinari la sua cristallizzazione) è un processo che prende piede quando questo genere alimentare finisce nelle mani degli europei (1600 circa).
- Il temperaggio è una tecnica con cui si tratta il cioccolato per renderlo facilmente conservabile e godibile ad una temperatura massima di 22°.
- Consiste nel portarlo in una curva termica che varia tra 50°/55° in fasce sciolta fino ad una di 22° di spatolaggio tornando poi ad una temperatura che varia tra i 29° e i 31° per la temperatura di rialzo. La differenza tra una cioccolata e l'altra è molto legata al gradiente termico con cui questa viene prodotta.



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"



UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI



IL CIOCCOLATINO DEL BIANCHINI

Riporto le immagini di un celebre maitre chocolatier: Andrea Bianchini

Il gelato al cacao e acqua di Andrea de Bellis

Come per magia, il cacao torna
a sciogliersi in acqua nella
preparazione del gelato fatta
dal maestro Andrea de Bellis:

Sorbetto "champurrado"
Cioccolata calda messicana
Massa di cacao 150 g
Cacao 22 24.30 g
Saccarosio 200
Destrosio 30
Neutro 5
Acqua 585 g
Cannella 1 stecca
Chicci di mais tostato come
decorazione



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"



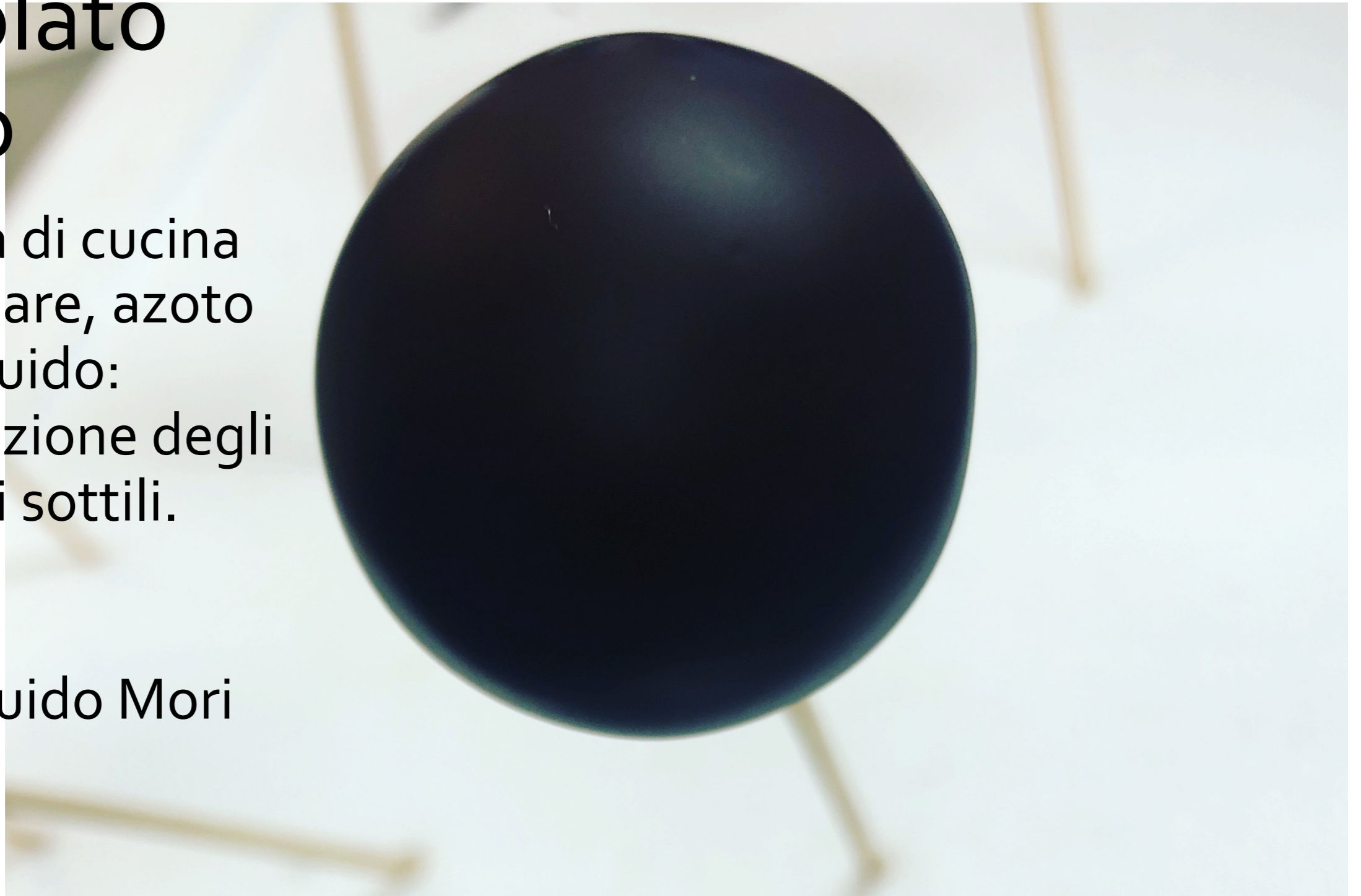
UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI



Pate di tegatini, gel d'uva e cioccolato amaro

Tecnica di cucina
molecolare, azoto
liquido:
stratificazione degli
strati sottili.

Chef Guido Mori



Scuola di Arte Culinaria
"Gordon Ramsay"



UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI



Il futuro di quest'alimento?

- Studio accurato dei processi di fermentazione in correlazione con la temperatura.
 - Studio della reazione di Maillard e dei suoi sottoprodotti.



Scuola di Arte Culinaria
"Cordon Bleu"



UNIVERSITÀ TELEMATICA DEGLI STUDI