

IL CACAO

descrizione:

Il cacao è un albero sempreverde, alto in media 5/10 metri.

Le foglie sono ovali, lucide nella parte superiore e sono dotate di un picciolo che permette loro di orientarsi in base alla luce solare.

I fiori possono essere bianchi, verdi o rosei e spuntano direttamente sul tronco o sui rami e hanno 5 petali.

Il frutto (detto cabossa) ha una forma (circa 15/30 centimetri di lunghezza e 8/10 centimetri di larghezza) e ha un colore giallastro-verdognolo che diventa bruno-rossastro alla maturazione.





STORIA

Il cacao risale a circa 2 mila anni fa in qualche zona del centro America, quando gli indigeni trovarono il frutto del cacao e già a quell'epoca lo lavorarono. Anche la storia dei Maia è intrecciata con quella del cacao: alcuni ritrovamenti archeologici, nello specifico illustrazioni, mostrano delle divinità che reggono fave di cacao (questo è il motivo per cui viene chiamato "cibo degli dei").

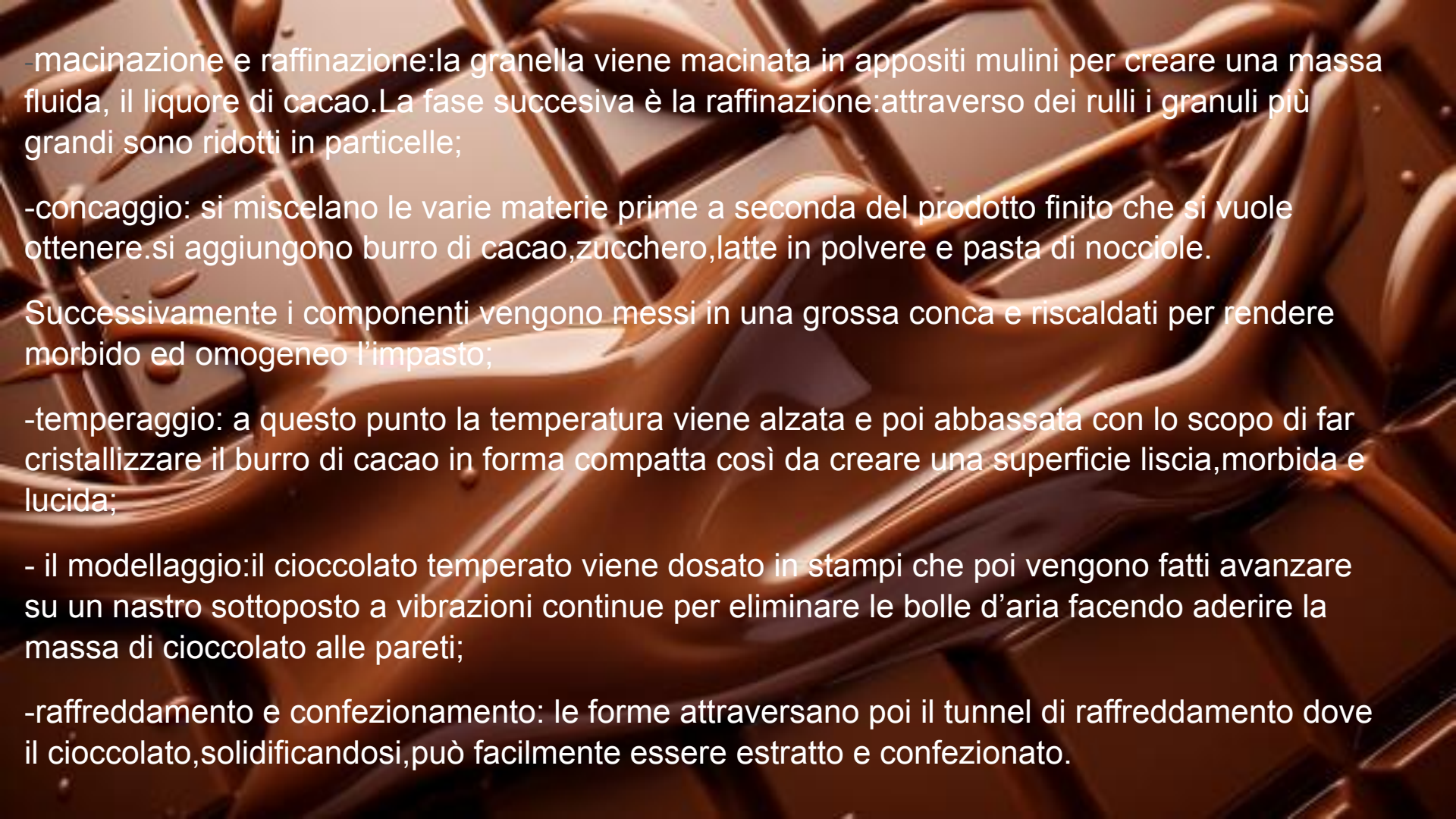
Parliamo dei conquistadores: all'inizio questi non consideravano il cacao commestibile, ci vollero parecchi anni perché i conquistadores cominciassero a comprendere e apprezzare questo frutto.

In seguito il cacao ma soprattutto il cioccolato si svilupparono in tutta Europa e persino i sovrani se ne innamorarono.

LA LAVORAZIONE

Per trasformare il cacao in cioccolato bisogna procedere attraverso diversi passaggi:

- la raccolta delle cabosse: i frutti del cacao vengono raccolti con il machete.
- apertura del frutto e estrazione dei semi: è un passaggio molto delicato perché un solo taglio sbagliato può compromettere l'intero frutto.
- fermentazione: i semi del cacao mescolati alla polpa devono fermentare per circa 5 giorni, così che gli zuccheri della polpa vengono scomposti dagli enzimi per conferire al cioccolato il suo caratteristico sapore.
- essiccazione: le fave si fanno essiccare al sole per interrompere la fermentazione e stabilizzare i semi, la durata varia dai 6 ai 7 giorni e vanno rimescolate in modo che l'essiccazione sia uniforme
- torrefazione: la prima fase industriale è la torrefazione, dopo che sono state pulite le fave vengono tostate a 120 o 130 gradi per 15 o 20 minuti.
- raffreddamento e separazione: le fave entrano nella macchina rompi cacao per separare i semi dalle bucce, in modo da ottenere la granella di cacao.



-macinazione e raffinazione:la granella viene macinata in appositi mulini per creare una massa fluida, il liquore di cacao.La fase succesiva è la raffinazione:attraverso dei rulli i granuli più grandi sono ridotti in particelle;

-concaggio: si miscelano le varie materie prime a seconda del prodotto finito che si vuole ottenere.si aggiungono burro di cacao,zucchero,latte in polvere e pasta di nocciole.

Successivamente i componenti vengono messi in una grossa conca e riscaldati per rendere morbido ed omogeneo l'impasto;

-temperaggio: a questo punto la temperatura viene alzata e poi abbassata con lo scopo di far cristallizzare il burro di cacao in forma compatta così da creare una superficie liscia,morbida e lucida;

- il modellaggio:il cioccolato temperato viene dosato in stampi che poi vengono fatti avanzare su un nastro sottoposto a vibrazioni continue per eliminare le bolle d'aria facendo aderire la massa di cioccolato alle pareti;

-raffreddamento e confezionamento: le forme attraversano poi il tunnel di raffreddamento dove il cioccolato,solidificandosi,può facilmente essere estratto e confezionato.

RICETTE

tiramisù:

Il *tiramisù* è uno dei capisaldi della cucina italiana, uno dei dolci al cucchiaio più amati e realizzati in tutto il mondo. Le origini del *tiramisù* sono molto incerte e diverse città ne rivendicano la paternità. Ciò di cui siamo certi è che dal 1980 in poi, anno in cui questo termine venne inserito nel vocabolario italiano, il *tiramisù* ha avuto un successo enorme! Ad oggi è tra le parole italiane più conosciute all'estero. Ma cosa rende il *tiramisù* così speciale? Sicuramente amiamo il fatto che sia molto semplice da preparare, la sua crema al mascarpone è irresistibile, così gustosa e vellutata, intervallata da strati di savoiardi inzuppati nel caffè! E ovviamente, a decorare questa squisitezza c'è un delizioso strato di cacao amaro, in contrasto con la dolcezza del *tiramisù*.



brownies:

Uno dei ricordi più golosi di ritorno da un viaggio negli Stati Uniti sono quei quadrotti al cioccolato arricchiti con frutta secca, che fanno bella mostra nelle vetrine di bakery e caffetterie... stiamo parlando ovviamente dei brownies! Scioglievoli all'interno e con una leggera crosticina all'esterno, i brownies sono spesso serviti come dessert accompagnati con panna montata o gelato alla vaniglia, ma nascono in realtà come dolce da passeggio, pratico e facile



Salame dolce:

Con cioccolato, biscotti, uova, burro e cacao si può realizzare uno dei dolci senza forno e senza cottura più amati della cucina casalinga: il salame di cioccolato! Chiamato anche *salame turco* o *salame vichingo* a seconda della regione d'Italia, deve il suo nome alla somiglianza con un vero e proprio insaccato sia per la forma che per la copertura bianca, realizzata con zucchero a velo: un dolce senza tempo amato da grandi e piccini! E' perfetto per un compleanno, una merenda o un semplice fine pasto!



CURIOSITÀ

Il cacao più pregiato si chiama Criollo e oggi rappresenta soltanto lo 0,01% del cacao coltivato nel mondo.

Era il cacao dei Maya e degli Aztechi ed è molto fragile, tanto che per molti anni ha rischiato di andare perduto. Questa pianta fu la prima a giungere in Spagna e per 3 secoli fu commercializzato e apprezzato in Europa.



**grazie per
l'attenzione!!!**

Alessia,Chiara,Gabriele,Esrae,Chiara