

Chocolate

CONHEÇA OS
TIPOS DOS CHOCOLATES
E SEUS USOS NA
CONFEITARIA

Beca Milano

becamilano.com.br



TIPOS DOS CHOCOLATES E SEUS USOS NA CONFEITARIA

Quem gosta de fazer delícias na cozinha, como bolos e trufas, com certeza já ficou na dúvida na hora de escolher o chocolate ideal para utilizar na massa, na ganache ou até mesmo para fazer a cobertura. Será que chocolate é tudo igual? E a resposta é não! Cada chocolate tem uma particularidade diferente e um uso recomendado que vai garantir uma receita perfeita. Entendendo as diferenças, você saberá escolher o melhor chocolate para cada ocasião!

Vamos começar falando da origem. O chocolate é obtido através do cacau – fruto que é matéria-prima do chocolate, por isso, a qualidade está ligada diretamente aos grãos utilizados, a maneira como eles são fermentados e torrados, e se todos eles vêm de um mesmo produtor ou não. Essas características vão diferenciar um chocolate excelente de um bom. Não importa se o chocolate é nacional ou importado, o que vale é o tipo de cacau utilizado!

AGORA, VAMOS ENTENDER O QUE É CONSIDERADO CHOCOLATE.

Para a legislação brasileira, só pode ser classificado como chocolate os produtos que contenham, no total da receita, ao menos 25% de cacau. Para os chocolates brancos, a porcentagem é menor, 20% de todos os ingredientes. Só podem ser considerados chocolates os produtos que contenham ao menos 25% de cacau nas versões ao leite, meio amargo ou amargo e 20% para o chocolate branco.

Chocolate Branco



É formado basicamente de manteiga de cacau, açúcar e leite. Há algumas polêmicas envolvendo o chocolate branco, já que é composto apenas pela manteiga de cacau e não o cacau em si, mas por ser um derivado é considerado chocolate sim pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), responsável por fiscalizar e liberar a produção e consumo dos produtos no país.

Por ser produzido com a massa de cacau ao invés do cacau sólido, contêm mais gordura que o chocolate preto, mas é considerado uma gordura boa por ser da manteiga de cacau e não uma gordura hidrogenada. Seu uso normalmente é indicado para sabores mais cítricos como uma ganache de limão siciliano ou combinados com bebidas alcoólicas como o licor de amarula.

Chocolate Nobre ou Puro

O Chocolate Nobre ou Puro é na verdade todo chocolate com pelo menos 25% de cacau em sua composição, sendo o mais apreciado e saboroso, tendo como única fonte de gordura a massa de cacau ou líquor de cacau, o que o torna também mais saudável. O nobre, possui melhor qualidade, textura e sabor, mas em contrapartida tem um custo mais elevado, além ser necessário fazer a temperagem se for utilizado como cobertura de trufas, pães de mel ou ovos de Páscoa.

No Chocolate Nobre encontramos uma variedade de tipos de chocolates:

Chocolate ao leite

Ele é o queridinho quando se pensa em chocolate sendo o mais consumido em todo o mundo por seu sabor suave, adocicado e sua textura cremosa. Além da massa de cacau (a concentração fica entre 36% e 46%), ele tem em sua composição manteiga, leite (em pó ou natural) e açúcar.





Chocolate meio amargo

Para quem não gosta de chocolate muito doce, o meio amargo é a opção ideal. Ele tem uma concentração entre 40% a 60% de cacau e uma quantidade menor de açúcar, tendo um sabor mais acentuado e não tão doce em relação ao chocolate ao leite. Quanto maior a quantidade de cacau, maior a intensidade do amargo. É muito utilizado para brownies, cookies.

Chocolate amargo

Pela legislação brasileira o chocolate só pode ser considerado amargo se conter ao menos 70% de cacau. Esse tipo de chocolate é considerado o mais saudável por ser rico em nutrientes e conter uma quantidade mínima de açúcar, propriedades antioxidantes, além de ser fonte de magnésio, cobre, ferro e manganês. Ele é utilizado em forma de recheio ou coberturas para quebrar um pouco o doce excessivo de algumas sobremesas, além de ter uma textura mais adequada para firmar mousses, sorvetes e ganaches, devido à pouca quantidade de leite.





Chocolate diet

Esse tipo de chocolate é indicado para pessoas diabéticas que precisam retirar o açúcar de sua rotina. Isento de açúcar, tem em sua composição apenas a massa e a manteiga de cacau. Para trazer o sabor doce é feita a troca do açúcar por adoçantes. Com essa modificação o a textura do chocolate é alterada, e para manter o sabor e a maciez é adicionado mais gordura ao produto, o que faz com que o total de calorias da versão dietética seja semelhante ou até maior que a versão tradicional.

Chocolate Blend

É uma mistura de chocolate ao leite e meio amargo variando entre 70% e 80% de chocolate ao leite e de 20% a 30% de chocolate meio amargo, criando assim uma combinação perfeita de sabores. Ele é o mais consumido para bombons, ovos de páscoa, pirulitos, banhos de trufas, entre outros, mas é necessário fazer a temperagem para se obter o brilho e a textura característica do chocolate.



AGORA VAMOS FALAR DE COBERTURAS DE CHOCOLATE!



Todo produto com menor teor de cacau do que o previsto na legislação (menos de 25%) é classificado como cobertura. Esse tipo de "chocolate" tem uma textura com mais brilho, derrete facilmente na boca, devido à alta concentração de manteiga de cacau em sua composição.

As vantagens da cobertura é que não precisam de temperagem, aguentam melhor as variações de temperatura e tem um custo menor, já que a manteiga de cacau é substituída parcialmente (no caso do fracionado) ou totalmente (hidrogenado) por outra gordura vegetal, que pode ser de óleo de palma, babaçu, soja, entre outros. As coberturas são conhecidas como "Chocolate Fracionado" ou "Chocolate Hidrogenado", embora levem chocolate no nome, vale ressaltar que todos são considerados cobertura sabor chocolate.

Chocolate Fracionado

Os fracionados têm em sua composição a manteiga de cacau, que é parcialmente substituída pela gordura vegetal. A proporção vai variar conforme o fabricante. A vantagem deste tipo de chocolate é que ele tem uma cobertura mais aveludada que o hidrogenado, uma secagem rápida e não precisa de temperagem. Se o local onde for trabalhar com o chocolate for muito quente, este tipo de chocolate ajuda muito.

Chocolate Hidrogenado

Considerado uma cobertura sabor chocolate, contém 100% da manteiga de cacau substituída por gordura vegetal. Normalmente deixa um sabor residual na boca com um gosto acentuado de gordura. A grande vantagem é que suporta muito bem o calor pela alta quantidade de gordura.



TEMPERAGEM

A temperagem é uma técnica de aquecimento e resfriamento do chocolate utilizada para que ele fique brilhoso, com uma boa textura e fácil de ser moldado para fazer bombons, ovos de Páscoa, trufas, picolés e outros.

Durante a temperagem, a manteiga de cacau do chocolate assume uma forma cristalina estável. Isso garante um acabamento perfeito do produto com um brilho acetinado e uma quebra (som) deliciosa. Isso também faz o chocolate contrair durante o resfriamento, o que facilita bastante para desenformar.

Temperagem Tablage

Nesse modo, o chocolate deve ser derretido a 45°C - 50°C em banho maria ou no micro-ondas. Feito isso, despeje 70% do chocolate sobre o mármore e trabalhe a massa com uma espátula até que ela chegue a 26 °C. Quando atingir a temperatura, devolva o chocolate para o bowl e misture com os 30% que não foram trabalhados.

Temperagem em Banho-Maria Inverso

Aqui você derrete o chocolate a 45 °C - 50 °C em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida, coloque o bowl com chocolate que foi derretido sobre uma tigela com água fria. Vá misturando até que você atinja a temperatura correta. Tome muito cuidado para que a água da tigela não respingue no chocolate. Isso pode comprometer a qualidade do produto final.

Temperagem Seeding

Temperar o chocolate com manteiga de cacau (geralmente 1 % do volume do chocolate) envolve adicionar os cristais em sua forma ideal diretamente ao chocolate ao invés de criá-los com o choque térmico, utilizando alguma fonte de manteiga de cacau externa. Esse método é conhecido por facilitar muito o processo, por eliminar a necessidade de realizar um controle preciso de temperaturas à fim de criar os cristais beta V – você simplesmente os adiciona diretamente ao chocolate.

A gordura da manteiga de cacau possui a tendência de se solidificar na forma de qualquer cristal que estiver presente nela durante seu processo de resfriamento final. Neste método, é importante não resfriar demais o chocolate durante a temperagem, pois cristais instáveis podem se formar.

Tabela de Temperaturas

- Chocolate ao Leite: Derrete a 45°C, esfria a 26°C e reaquece a 29°C
- Chocolate Meio Amargo: Derrete a 45°C, esfria a 27°C e reaquece a 32°C
- Chocolate Branco: Derrete a 40°C, esfria a 25°C e reaquece a 28°C