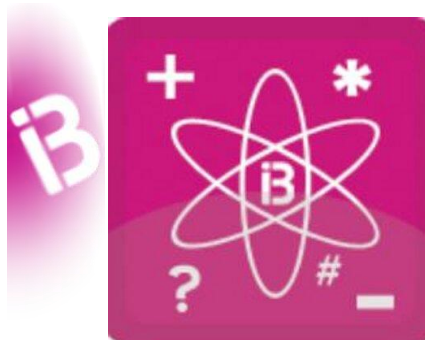




IB3 Balears fa ciència



Planta originaria d'Amèrica central, el seu nom prové de la veu indígena **náhuatl xocóatl**, era molt usada els indígenes centro americans i descoberta, com molts d'altres productes alimentaris, **arrel del descobriment del Nou Mon** .

Així hi tot varen tenir que passar un parells de segles per a arribar a aconseguir la beguda que ara nosaltres coneixem, **ja que el brevatge original era molt fort de gust** i no adaptat a les característiques alimentaries i gustatives dels europeus.

Es calcula que al **començar el segle XVII ja estava resolta la recepta** d'elaboració de la xocolata “ europea” , en aquell temps era costum consumir-ne varies tasses al dia. Més tard , l'any 1728, quan Felip V va vendre el secret de la seva elaboració, les xocolateries es varen estendre per a tota Europa.



La cultura de la xocolata es va esdevenir en un pilar important de les societats europees: el cacau s'exportava d'Amèrica per a abastir un societat on quasi tots els viatgers portaven boles de cacau dins els sarrons , **les famílies més pudents atessoraven aquest producte dins grans cofres de noguer i dins l'intimidat les dones de les cases convidaven a les amigues a berenar de xocolata i fruita.** També alguns metges en recomanaven el seu consum **per a curar el mal de cap**, els constipats i el mal de queixal

s. El més rics prenien la beguda de xocolata dins de delicades xícares de porcellana i el més pobres dins tassons de fang vidrat.. a ningú li mancava la xocolata

Amb la derrota dels exercits espanyols , l'any 1819, va deixar de existir Nova Granada i els port de Guayaquil i de Caracas, que havien estat els principals encarregats de remetre les preciades càrregues xocolateres cap a Espanya; ho varen seguir fent , però cap a altres destinacions: França i Gran Bretanya principalment així la força que havia adquirit Espanya amb cultura de la xocolata es va veure minvada front a nous competidors.

Algunes curiositats sobre la xocolata:

- L'any 1519, els azteques varen acollir molt cordialment i amb honors de Deu a Hernán Cortes, ja que creien que era el deu Quetzalcoalt, que esperaven que tornes reencarnat.
- En l'època precolombina la xocolata mexicana es preparava sense sucre, ja que era un producte que els indis no coneixien
- L'any 1890, ja existien unes màquines automàtiques dispensadores de xocolata
- Les flors de l'arbre del cacau omplen per centenars els trons de la planta, i ja que les flors sols duren obertes unes hores, els treballadors de les plantacions ajuden a la polinització, que fan els insectes, ajudats de fins pinzells depositen manualment el pol·len en els estigmes.



Al llarg del segle XIX es multiplicaven els productors de xocolata la pedra, a tot Mallorca, però principalment a Sóller, on existia una important indústria xocolatera, que havien portat de Puerto Rico els immigrants que allà partiren. Cap a l'any 1870, l'Arxiduc Lluís Salvador (Florència, 1847, Bohèmia, 1915) fa un recompte de indústries alimentàries i anota l'existència de 4 fàbriques d'aquest producte i uns 47 artesans xocolaters, amb un total de 90 empleats, que elaboraven xocolata a la pedra i per a beure, que solia acompanyar a les ensaimades, quartos, madritxos i fins hi tot al pa torrat. Aquest producte s'esdevé benenada obligada a les cases senyoriales, arribant a instaurar *l'hora de la xocolata*.

A ciutat la primera xocolateria fou Can Joan de S'aigo, oberta l'any 1700. A Sóller les principals fàbriques de xocolata foren:

Can Pinya, al carrer de Sa Lluna, nº 36, elaborant "Chocolates Piña" (1900-1957)

Can Ceba al carrer de la Rectoria, on ara hi ha una peixateria, i que elaboraven el "Chocolate Deià".(1900-1973)

En Joy, al carrer de Bon Any, on ara hi ha la tenda de Cavall Verd, elaborant "Chocolates Joy"(1910-1973)

En Cortés, a la plaça de l'estació, on ara hi ha la cafeteria; i que elaboraven els "Chocolates la Cigüeña".(1940-1964)

Can Pastor, també a la plaça de Dels Caiguts, on ara hi ha un forn de pa; i que elaboraven "Chocolates Pastor". (1870-1980)



Receptes de xocolata

Bombons.

Ingredients bombons 1 (motlle)

400 grams de xocolata fosa (cobertura).

400 grams de nata.

1 copa de cognac

Granet d' ametlla torrat.

400 grams de cobertura fosa.

Elaboració bombons (motlle)

Bullir la nata amb l'ametlla i la cobertura, fins que aquesta sigui fusa, deixar refredar .

Folrar els motlles amb la resta de cobertura, omplir amb una bolleta de la pasta freda que abans hem preparat i donar una darrera capa de cobertura sola.



Xocolata Crinkle Cookies « Galetes Blanc i Negre »

Aquestes curioses galetes esquerdades són una mena de bombó, amb un interior que recorda al brownie i un exterior nevat i lleugerament cruixent . Per la seva vistositat , són ideals per impressionar als nostres familiars i convidats , tot i que la veritable sorpresa està en el seu interior . De la mateixa manera que quan posem al forn les boles de xocolata arrebossades en sucre llustre aquestes " exploten " produint les seves característiques esquerdes , així mateix succeeix quan les consumim , produint una explosió de xocolata que es fon a l'interior de la nostra boca . Són autènticament delicioses .

Per a l'elaboració d'aquestes galetes us recomano utilitzar xocolates de la millor qualitat possible i amb un contingut de cacau entre el 50% i el 70 % segons la intensitat de sabor que li vulgueu donar .

105 grams . de farina de blat
¼ cullerada de cafè de llevat químic
25 grams de mantega
115 grams de xocolata negra
50 grams de sucre blanc
1 ou mitjà
½ cullerada de cafè d'extracte natural de vainilla
Sucre llustre (per arrebossar)

En un bol petit barrejar la farina i el llevat . Reservar .

Fondre la xocolata i la mantega (al bany Maria o al microones) . Barrejar fins que quedi homogeni i deixar temperar .

En un bol mitjà, batre , a mà o a màquina , l'ou amb el sucre fins que quedi una barreja pàl · lida .

Afegir l'extracte de vainilla i la xocolata fosa amb la mantega i barrejar bé

. Afegir , a poc a poc , la barreja de farina i llevat i barrejar , amb l'ajuda d'una espàtula , fins a aconseguir que quedi tot ben lligat .

Tapar el bol i ficar-lo a la nevera durant 4 hores .

Preescalfar el forn a 175 ° C. Cobrir una safata de forn amb paper o silpat .

Treure la massa de la nevera , formar boles d'uns 17 gr . i arrebossar-les amb el sucre llustre (per aconseguir l'efecte esquerdat han d'estar ben cobertes) . Retirar l'excés de sucre i anar col · locant a la safata deixant una distància entre elles d'uns 2 cm .

Enfornar durant 8 o 9 minuts (estaran toves pel centre però lleugerament fermes en les vores) . Treure les galetes del forn i deixar refredar 1 minut abans de col · locar sobre una reixeta perquè es refredin del tot .



GELAT de xocolata

1 litre de llet, 200 grs de sucre, 7 rovells d'ou, 100 grams de cobertura negra

Elaboració de la crema base per a gelats

Encalentiu la llet amb l'aroma corresponent fins que arrenqui a bullir i deixau-la en ebullició uns 2 o 3 minuts, retireu-la del foc i reserveu-la.

Apart posau dins un bol els ous amb el sucre (sense mesclar) i anau afegint-hi la llet tèbia a poc a poc (ara ja podem anar mesclant). Un cop tota la llet estigui ben mesclada amb els ous , la tona'm a posar a coure fins que arribi a 72°C (pasteurització), si no disposa'm de termòmetre la retireu'm abans de que es posi a bullir, aixó si sense deixar de remenar continuament.

Deixar refredar i gelar.



Escuma de xocolata negra

Ingredients:

2 rovells d'ou.
2 ous sencres.
300 grs de cobertura de xocolata negra 70%
200 grs de sucre
600 grs de nata.
Cognac i Tia Maria.

3 fulles de coa de peix (gelatina) en cas de fer-ho amb xocolata blanca.

Elaboració:

Realitzar un sabaione amb els ous i el licor fins a a 72°C. (Disoldre la gelatina dins els sabaione en cas del de xocolata blanca)
Fondre la cobertura a 40°C, al bany maria
Mesclar amb suavitat ambdues preparacions, disposar-ho segons servei i deixar-ho refredar dins la gelera.

FOTO:

Xocolata Crinkle Cookies i bombons xocolata



Llibres recomanats:

Tratado del xocolata de Xabier Gutiérrez.