

[DESCUBRA] **TODOS** OS **SEGREDOS** DO
CHOCOLATE PARA VOCÊ TER **SUCESSO**
NA SUA **PRODUÇÃO!**

TRABALHANDO COM O
CHOCOLATE



S A SILVA



paginasda vida.com

Sumário

Trabalhando Com o Chocolate 1

Uso do Chocolate 3

Cuidados Com o Chocolate 4

Como armazenar 6

Cuidados ao manipular 7

Higiene no Processo 8

Materiais Necessários 10

Temperagem 11

 Primeira etapa 12

 Segunda etapa 13

 No Banho-Maria 14

 No Micro-ondas 17

 Na Derretedeira 20

 Terceira Etapa 21

 Finalizando a temperagem 24

 Temperaturas dos chocolates 25

Cuidados Gerais 26

 Com o Chocolate 26

 Com os Materiais 27

Reaproveitando o Chocolate 28

O Que Combina Com o Chocolate 29

Redescobrimdo o Chocolate 31



Trabalhando Com o Chocolate

A base do chocolate é a semente do cacau.



Em média, o cacau tem 30 cm de comprimento por uns 10 cm de largura, e do seu interior são extraídas cerca de 50 sementes envoltas em polpa branca e açucarada.

Mas, pensar em fabricar o chocolate a partir do cacaueiro, esquece, você precisaria primeiro descobrir os segredos industriais e ter maquinários para alcançar a alta qualidade que as indústrias proporcionam.

E pra ficar comercialmente mais interessante, você teria que ter sua própria plantação de cacau, o que é nada viável, pois



ele não dá em qualquer tipo de solo e apenas em locais de clima quente.

Ainda bem que para trabalhar com a modelagem do chocolate o encontramos em barras e há grande variedade de marcas no mercado.

2



Uso do Chocolate

3

Seja derretido, em raspas, em pó, em pedaços ou em gotas, o chocolate é usado de diversas formas para cozinhar, assar e como cobertura, seja na panificação, nas sobremesas, na produção de bombons, pirulitos, e até para dar um toque especial a alguns pratos salgados.

Na panificação se usa mais cobertura, ela tem maior teor de manteiga de cacau e de gordura, por isso torna-se mais fino e mais adequado, por ser mais liquido dá mais brilho ao produto final.



No entanto se o chocolate for usado para recheios, cremes ou massas, poderá ser o de barra porque necessitará ser derretido.



Cuidados Com o Chocolate

Alguns cuidados devem ser tomados por você, desde o momento em que adquire o chocolate, que deve ser de qualidade, para não correr risco de perdas e as barras de serem totalmente aproveitadas.

4



Como saber se o chocolate é bom?

Olhe na parte de trás da barra de chocolate, uma alta proporção de cacau e o uso de baunilha natural são indicadores de boa qualidade.

O chocolate bom não contém gorduras hidrogenadas, conservantes, sabores artificiais, intensificadores de sabor,



vanilina ou estabilizantes. Compre chocolates de sabor menos amargo.

Se o chocolate for orgânico é garantido o uso de ingredientes naturalmente tratados.

5

O preço também é indicação de qualidade: cacau de sabor fino e outros ingredientes valiosos têm seu valor.



Como armazenar

Não se esqueça de que o chocolate é um alimento perecível e se ele for guardado em local abafado, logo começará a se deteriorar.

6

O chocolate é um alimento sensível que se mantém melhor a uma temperatura uniforme de 15°C a 18°C. Um armário fresco seco é ideal para armazená-lo a curto prazo.

A partir de 25°C a manteiga de cacau torna-se lentamente líquida e escorre sobre a superfície; formando uma película esbranquiçada que afeta o sabor do chocolate.

Em temperaturas mais quentes, ou seja, de 35°C a 105°C, o chocolate derrete.

O chocolate não se perde na geladeira, pois o açúcar cristaliza na superfície e deixa marcas ásperas, porém após o armazenamento a frio, abaixo de 8°C, o chocolate irá transpirar se for levado a temperatura ambiente muito rapidamente.



Cuidados ao manipular

7

Ao manipular as barras evite a umidade ou excesso de calor ou frio, a temperatura ideal do ambiente (entre 22°C e 25°C) é de fresca para fria, porém seca, no verão você pode usar circulador de ar para refrescar o ambiente, mas cuidado, não pode haver correntes de ar onde o chocolate vai ser manipulado.

No inverno deixe o forno ligado para aquecer o ambiente.

Outro passo é realizar de forma adequada todas as etapas da temperagem: derretimento e resfriamento, por fim a modelagem de acordo com o produto final que deseja.

O chocolate não pode ser levado ao freezer, ele deve endurecer no tempo certo após a manipulação e a temperatura da geladeira deve estar entre 7°C e 10°C.

É preciso que o ar circule, então não forre as prateleiras da geladeira.

No mais, se sobrar raspas, parte do chocolate endurecer antes de usar ou o produto final não ficar do seu agrado, você pode repetir as etapas e modelar novamente!



Higiene no Processo

Se a produção for destinada à venda, não menos importante é a higiene do local, pessoal e do material que irá usar.

8

Mantenha as barras de chocolate em locais limpos e longe de produtos de limpeza ou água.

Uma dica sobre as formas, elas devem estar limpas e secas, mas não é preciso lavar a cada uso, basta retirar excessos ou sobras do chocolate com o auxílio de uma espátula e passar um papel toalha de uso culinário seco.

Se for necessário coloque água em uma panela, deixe ferver, desligue o fogo, pegue a forma e coloque sobre esse vapor de água e depois passe o papel toalha.

Após usar as formas de 8 a 10 vezes, então lave com água morna e detergente neutro. Deixe secar, passe papel toalha molhado com álcool e outro seco para eliminar qualquer umidade. Guarde-as bem.

No ambiente devem estar somente pessoas da produção, sem animais ou crianças por perto, todo material deve ser adequado, estar limpo e bem seco.



Você deverá usar touca ou rede nos cabelos, avental e se necessário máscara descartável, deve estar sem anéis e brincos para evitar contaminação física e se tiver algum rachado ou corte nas mãos ou unhas com micose usar luvas descartáveis.

9

Todo cuidado evitará contaminação física, química e biológica no seu produto final, evitando que o produto se deteriore e tenha durabilidade maior.

Oferecer um produto de qualidade é o primeiro passo para o sucesso em seu negócio.



Materiais Necessários

Para você “fabricar” chocolates em sua casa, os gastos com aquisição de materiais são mínimos, a maior parte delas já faz parte de sua cozinha, veja:

10

- * Panelas para banho-maria ou micro-ondas
- * Pedra de mármore polido ou granito de 60 cm x 60 cm ou uma chapa de inox
- * Tigelas de vidro
- * Faca com corte serrilhado
- * Espátula
- * Colher de cabo comprido
- * Tabuleiro grande ou folhas de papel manteiga
- * Termômetro culinário
- * Formas para ovos de Páscoa
- * Formas para bombons e diversos formatos e desenhos
- * Barras de chocolate
- * Anilinas comestíveis, diversas cores
- * Papel chumbo ou alumínio
- * Celofane, fitas, laços e outros materiais para embalagem

Conhecendo as técnicas para trabalhar o chocolate, e tendo esses materiais e ingredientes em suas mãos, com uma boa dose de capricho e imaginação, você irá transformar o chocolate num produto atraente e fará delícias de dar água na boca, o que vai lhe permitir lucrar muito!



Temperagem

11

É nessa etapa que acontece a transformação do chocolate, do estado sólido, em barras, para o estado líquido, de forma que permita você modelar com perfeição, pirulitos, bombons, ovos de Páscoa, corações e outros.

Os benefícios de uma boa temperagem são muitos:

- Ela dá ao produto final aparência mais viva e apetitosa
- Elimina os cristais de gordura evitando que o chocolate derreta em suas mãos
- Ajuda a liberar o sabor e aroma do cacau nos chocolates e a textura fica mais lisa
- Previne o esbranquiçamento do chocolate, que ocorre pela cristalização da gordura da manteiga de cacau na superfície do mesmo.

É simples, basta entender e realizar bem esse processo da temperagem para que o chocolate que você fabricar, brilhe em todo o seu esplendor e tenha ótima textura.

As etapas da temperagem são: primeiro o chocolate deve ser derretido até uma certa temperatura, depois é preciso trabalhar ele para que resfrie até ficar na temperatura ideal para o processamento e termina com o reaquecimento.



Esse processo requer paciência e conhecimento de cozinha. Agora se você for usar o chocolate para recheios, massas e aplicações que não dependem tanto do visual do chocolate, não precisará realizar esse processo.

Primeira etapa

12

Corte meia barra de chocolate com auxílio da faca serrilhada sobre uma superfície limpa e seca. Vai ficar parecendo chocolate ralado.



Ou corte em pequenos pedaços com a faca de serra.

Embrulhe o restante da barra de chocolate em papel filme e guarde em local seco e arejado, até que volte a usá-lo.



Dica: Se quiser que o chocolate fique mais escuro, utilize 2 partes de chocolate ao leite para 1 parte de chocolate meio amargo.

Segunda etapa

13

Para derreter até 1 kg de chocolate você pode usar o **banho-maria** ou o **micro-ondas**.

Acima de 2,5 quilos por vez, melhor usar uma **derretedeira elétrica**.

Atenção: Para derreter o chocolate, não se esqueça de que todos os utensílios (panela, colher e outros) devem estar totalmente secos, caso contrário o chocolate formará grumos.

A panela ou tigela não deve ser coberta durante ou após a fusão, pois a condensação do vapor de água pode afetar de forma negativa a consistência do chocolate.

Cuidado com a temperatura, pois se ela estiver muito alta, o chocolate pode coalhar.



No Banho-Maria

É a maneira clássica e mais segura de derreter o chocolate, pois você pode controlar, diminuindo o fogo e até mesmo apagar e acender novamente, se necessário.

14



Se você possuir um jogo de panelas de banho-maria, coloque na panela de baixo água suficiente para ficar com 3 dedos de distância da panela de cima.

Se você não possuí um jogo de panelas de banho-maria, utilize uma panela de alumínio de aproximadamente 25 cm de diâmetro, coloque sobre ela uma segunda panela de diâmetro menor.

Coloque água na panela de maior diâmetro e de fundo mais grosso e deixe ferver, depois abaixe o fogo, coloque a segunda panela sobre ela com o chocolate ralado ou picado em



pedaços bem pequenos, conte até 3 e desligue o fogo, não deixe o vapor da panela de baixo passar para a de cima, não pode ir umidade no chocolate.

Não encoste essa panela de cima com o chocolate diretamente na água da panela de baixo.

15

Não tampe a panela.

Quando estiver fazendo esse processo não tenha outra panela acesa no fogão.

Vá mexendo (sem bater) o chocolate, para que não forme bolhas, com uma colher de pau ou espátula até que esteja derretido, ou seja, quando atingir mais ou menos 60°C.

Mexa sempre para evitar que o chocolate queime.

Atenção:

- Se a água da panela de baixo esfriar e o chocolate começar a endurecer, tire a panela com o chocolate, ligue o fogo da panela com água deixe esquentar, desligue o fogo e volte a panela com o chocolate para acabar derretimento.
- Se a água entrar em contato com o chocolate derretido, ele irá endurecer! Se acontecer você pode até mexer com



um pouco de óleo (sem manteiga) até que fique macio novamente.

Você pode estar se perguntando, mas e as gotas de chocolate que ficam em contato com a massa líquida?

Saiba que as gotas de chocolate são estáveis ao assar, elas são adequadas para não derreter e permanecer inteiras ao serem usadas em bolos, biscoitos e outros.



No Micro-ondas

Você pode picar o chocolate em pedaços maiores e deve prestar muita atenção, pois se o chocolate sair totalmente derretido do micro-ondas significa que ele já passou do ponto de temperatura suportável e ficará manchado após a moldagem.

17



E apenas uma coisa poderá te ajudar, desprezar esse chocolate e começar tudo de novo.

Em geral 4,5 minutos são suficientes para derreter 1 kg de chocolate, mas esse tempo pode variar de acordo com o modelo do forno, sua potência e a oscilação da corrente



elétrica, você deve também considerar o tipo de chocolate, se amargo, branco ou ao leite.

Digite o tempo de acordo com a quantidade a ser derretida. Na metade desse tempo, abra o micro-ondas e mexa o chocolate para evitar que ele queime e possa derreter por igual.

18



Quando terminar o tempo, retire e mexa até completar o derretimento.

Caso ainda persistam alguns pedacinhos, volte ao micro-ondas por alguns segundos, apenas para completar o derretimento.

Se o derretimento do chocolate for feito no micro-ondas e esse chocolate endurecer muito, você poderá retorná-lo ao micro-



ondas em potência média, por 30 segundos, lembrando que esse processo só pode ser feito uma única vez.

Valores médios de tempo de derretimento no micro-ondas

Peso em gramas	Tempo médio
100 g	1 minuto e 40 segundos
200 g	1 minuto e 50 segundos
300 g	2 minutos e 20 segundos
400 g	2 minutos e 40 segundos
500 g	2 minutos e 45 segundos
600 g	3 minutos e 05 segundos
700 g	3 minutos e 25 segundos
800 g	3 minutos e 40 segundos
900 g	4 minutos e 20 segundos
1000 g	4 minutos e 35 segundos



Na Derretedeira

O chocolate não precisa ser raspado nem picado em pedaços muito pequenos para derreter na derretedeira.

Coloque aproximadamente 3 dedos de água para cobrir a resistência e ligue em 70°C. Quando ela atingir essa temperatura, coloque o chocolate na bacia própria. Baixe a temperatura para 30°C.

O chocolate será mantido sempre nesta temperatura.



Observação

Independentemente do método utilizado para se derreter o chocolate, o importante é saber que ele deve ser aquecido no máximo até 42°C e depois resfriado até atingir entre 28°C e 30°C, que é a temperatura ideal para ser moldado.

Você pode usar um termômetro culinário para facilitar.



Terceira Etapa

Para resfriar o chocolate você pode usar o método de “choque”.

21 Estando o chocolate derretido, mexa-o bem, seque o exterior da panela para não pingar água e despeje-o no mármore ou inox.



Essa etapa é necessária para dar o “choque térmico”, mexa sempre com a espátula para resfriar o chocolate por igual – de fora para o centro – vá espalhando ele com a espátula até que todo ele fique na temperatura morna ou quase fria.

A temperatura do chocolate deve ser sempre verificada no local que você tem mais sensibilidade: na palma ou costas da mão, ou no lábio inferior.



Se você não tem pedra mármore ou inox poderá utilizar outra tigela e água fria para resfriar o chocolate.

Faça assim: transfira o chocolate da tigela em que foi derretido para um refratário seco e limpo e coloque o mesmo sobre uma tigela com um pouco de água fria. Vá mexendo o chocolate até ele esfriar.

Tome cuidado para que não respingue água no chocolate.

Faça o teste da temperatura do chocolate da mesma forma descrita acima.



Atenção:

Se o chocolate começar a endurecer, você pode:

1. Colocar mais chocolate quente sobre o que está na pedra e repetir o processo de resfriamento ou
2. Recolher o chocolate, levar para panela ou tigela e misturar o chocolate quente repetindo o processo de resfriamento.
3. Se cair água sobre o chocolate, tire fora a parte atingida com auxílio de uma colher, pese e corte a mesma quantidade de chocolate ainda não derretido misturando ao outro, e se preciso coloque na panela e leve ao fogo, tudo depende da etapa que acontecer.

Chocolates cobertura, feitos à base de gorduras hidrogenadas não precisam dessa etapa, choque térmico, seu sabor é diferente e ele derrete em temperaturas mais altas.

Pra usá-lo basta derreter. Esse chocolate é encontrado nas versões leite, meio amargo e branco.



Finalizando a temperagem

Volte o chocolate para a panela – fria e bem seca, pois ele não vai mais ao fogo, ou coloque em uma vasilha de vidro.

Não esqueça que quanto mais você mexer ele (chocolate) mais macio ficará.

24

O chocolate básico para preparar o que você deseja está pronto!



Dica: Se você deixar a temperatura descer um pouco mais até 25°C e elevar ela em seguida ao ponto de temperagem, conforme temperaturas descritas abaixo para cada tipo de chocolate, o resultado que você terá no seu produto final será de uma superfície impecável e com brilho extraordinário.



Temperaturas dos chocolates:

Chocolate branco 29°C

Chocolate ao leite 30°C a 30,5°C

Chocolate amargo 31°C a 32°C

Nessas temperaturas o brilho fica mais uniforme, e se passar da temperatura máxima acima descrita para cada tipo de chocolate, é só você repetir o processo de controle de temperatura.

Siga essa dica muito necessária se você for usar o chocolate derretido para mergulhar bombons, trufas, pirulitos e pequenas sobremesas que desejam uma cobertura fina ou ainda para decorar biscoitos ou doces e cobertura de bolos.

As dicas não acabam, aqui vai mais uma: Quando for usar o chocolate derretido para essas finalidades e ele estiver muito grosso você pode adicionar algumas gotas de óleo vegetal.



Cuidados Gerais

Com o Chocolate

26

Quando o chocolate derretido entra em contato com outros alimentos mais frios, ele se solidifica rapidamente, então ao mexer com chocolate derretido faça usando uma colher de pau e não de metal.

Ao misturar o chocolate derretido em uma massa, por exemplo, verifique se os outros ingredientes, estão em temperatura ambiente e faça esse procedimento mais rápido, caso contrário ele ficará muito sólido se chegar a esfriar completamente.

Se sobrar chocolate na panela e não for usar na hora, deixe esfriar até endurecer e tampe a panela para guardar.

Quando for usar, reaproveite esse chocolate, coloque raspas novas sobre ele e derreta como descrito na segunda etapa da temperagem.

Já se você estiver modelando e precisar derreter mais chocolate, só acrescentar mais raspas de chocolate sobre o que sobrou e repetir o procedimento descrito na etapa 2 da temperagem.

O rendimento do chocolate depende do seu trabalho, no caso de bombons se vai colocar menor ou maior quantidade de



recheio, se for ovos de Páscoa dependerá do número de camadas que aplicará na forma, ou seja, da espessura que você der à ele.

A barra de chocolate é matéria prima do seu trabalho, portanto não se esqueça de mantê-la sempre em lugar seco e arejado.

27

Lembre-se que a barra de chocolate não pode ser conservada na geladeira. O grande inimigo de um trabalho perfeito com chocolate é a umidade.

Com os Materiais

Antes de guardar as formas, embrulhe-as em papel filme ou celofane, a fim de evitar que tenha que lavá-las na hora que for fazer o chocolate.

Faça o mesmo com as espátulas e a colher ou pão-duro.

Quando for utilizar a pedra de mármore ou granito, seque-a muito bem e passe sobre a mesma um pano com álcool, uns 15 minutos antes de começar a usá-la.

É preciso ter cuidado com as formas para não riscá-las com facas, garfos e outros, caso contrário na hora de desenformar você terá dificuldades para retirar o chocolate.



Reaproveitando o Chocolate

28

Ao fazer uma grande quantidade de chocolate, seja bombons, ovos de páscoa, pirulitos e outros, sempre sobram farelos de chocolate ou “rebarbas”. Isto é, os excessos recortados com a faca pequena no acabamento da peça.

Ficam também sobras de chocolate na panela e até mesmo no mármore. Junte todos esses farelos e derreta-os novamente em banho-maria, a seguir proceda à temperagem, para serem moldados novamente.

Da mesma forma, se passada a Páscoa sobrar algum ovo, torne a fazer a temperagem, e faça bombons ou coração para o dia das mães ou dia dos namorados.



O Que Combina Com o Chocolate

Os **sabores** que combinam bem com o chocolate são:

Pimenta, Baunilha, Vinagre balsâmico (somente com chocolate amargo)

29



Nozes: amêndoas torradas, pistache, sementes de abóbora, avelãs, nozes, nozes de cânhamo, amendoim

Especiarias: pimentão, cardamomo, páprica, coentro, cogumelos shiitake, cominho, óleo de hortelã-pimenta, óleo de manjeriço

Frutas: damascos, maçãs, peras, ameixas, bananas

Cítrico: laranjas, abacaxis, limões, manga



Flores: pétalas de rosas, violetas, várias flores

Legumes: aspargos, cenouras, aipo, beterraba

Outros: queijo, vinho tinto, azeite prensado a frio



Redescobrimo o Chocolate

No século passado o chocolate entrou em declínio, foi enriquecido com muito açúcar e gordura hidrogenada e tornou-se um produto barato, que dificilmente poderia ser chamado de chocolate.

31

Os pequenos fabricantes que sempre tiveram verdadeiro amor pelo chocolate, fez sua cultura sobreviver.

Hoje podemos diferenciar o chocolate barato do chocolate gourmet, e entre os clientes há os apreciadores e os chocólatras, e o mercado consumidor de chocolate aumentou porque o bom chocolate é popular e uma nova cultura está se desenvolvendo.

Após 100 anos, uma nova geração de chocolateiros tirou o chocolate de seu sono com criações incomuns.

Por um lado como chocolate que é feito à mão e por outro como um processo criativo único.

Não é somente na Páscoa que se pode vender bem chocolates. Barras de chocolate são vendidas o ano inteiro, reinvente-as e invente produtos diferentes para serem comercializados em datas especiais como dia das mães (bombons, flores, laços), dia dos namorados (bombons em formato de coração), dia dos pais (bombons em formatos de



gravatas, raquetes, charutos), dia das crianças (pirulitos dos mais variados), dia da secretária e do professor (bombons de flores), Natal (bonecos de neve, árvores, sinos), aniversários (bolo com recheio feito na casca de ovo de chocolate) etc.

32

Com todo conhecimento adquirido e dominando as técnicas você poderá inovar na fabricação dos chocolates.

Sucesso em suas vendas!

Solange

Suporte: contato@paginasdavidavid.com

