

ČOKOLÁDA



Alena Nováková

Jak to vlastně bylo?

aneb Malé dějiny čokolády

- Před více než třemi tisíci lety ve vyspělých civilizacích Střední Ameriky. Mayové a Aztékové byli prvními národy, které kolem roku 1000 př.n.l. objevily kouzlo kakaových bobů.
- Od 7. do 16. století byly **kakaové boby** používány především jako platidlo, což dokazuje, jak byly ve své době ceněné.
- Kakaový bob byl považován za dar od bohů.
- Tento nápoj měl ale k horké čokoládě, jak ji známe dnes, ještě hodně daleko – byl velmi hořký, pěnivý a většinou se dochucoval exotickým kořením, například vanilkou, pepřem nebo chilli.
- Poslední aztécký vládce Montezuma byl schopen denně vypít až čtyřicet šálků tohoto povzbuzujícího nápoje, kterému byly přisuzovány i léčivé účinky.



Z čeho je čokoláda?

- Čokoláda se vyrábí z kvašených, pražených a mletých zrněk tropického kakaového stromu *Theobroma cacao*.
- Zrna pocházejí z kakaových tobolek – bobů.
- Výsledný produkt je známý jako „čokoláda“ (intenzivně ochucená hořká potravina).
- Existují tři typy kakaových zrn užívaných v čokoládách.
- Nejvíce ceněná, vzácná a drahá jsou zrna Criollo z mayské oblasti (Mexiko a Střední Amerika). Tato zrna jsou méně hořká a aromatictější než ostatní. Dělá se z nich jen asi 10 % čokolády. Kakaová zrna v 80 % čokolády jsou typu Forastero. Stromy Forastero jsou značně robustnější než stromy Criollo a kakaová zrna z nich jsou levnější.



Typy čokolády

- Čokoláda je velmi populární pochutina a je dostupná v mnoha typech. Různé formy a chutě čokolády se vyrábějí obměňováním množství přísad.
- Složení čokolády: kakaové boby + kakaové máslo + cukr
- **Tmavá čokoláda**
 - Čokoláda bez mléka jako přísady, někdy zvaná jako prostá čokoláda. Evropské normy specifikují minimálně **35 % kakaové sušiny**.
- **Mléčná čokoláda**
 - Čokoláda s přidavkem kondenzovaného nebo sušeného mléka. Evropské normy specifikují minimálně **25 % kakaové sušiny**.
- **Bílá čokoláda**
 - Cukrářský výrobek založený na kakaovém másle bez pevných kakaových složek. obsahuje nejméně **20 % kakaového másla**.

„kakaová pochoutka mléčná není čokoláda“



Průmyslová výroba čokolády

- Výroba čokolády je založena na surovinách, které tvoří kakao (kakaový prášek, kakaová hmota a kakaová pokrutina). Dále je to tuk, cukr nebo sladidla a další přísady (např. palmový olej). Tyto přísady se pečlivě promíchají v míchacím stroji.
- **Proces výroby:**
 - Válcovací stolice
 - Konšování
 - Temperace
 - Chlazení



Proces temperace

- Nejprve musíte čokoládu **rozehřát na teplotu kolem 45 C** (záleží na druhu čokolády, u některých je uváděna teplota do 40 C, jiné světové publikace uvádějí dokonce teplotu pro tmavou čokoládu 50–55 C, pro bílou a mléčnou samozřejmě nižší), tento údaj by měl výrobce uvádět na obalu.
- Rozehřátí čokolády na přesný stupeň je důležité proto, že kakaové máslo obsahuje více složek tuků a my potřebujeme, aby se všechny tyto složky **rozpustily**.
- Čokoládu máme rozehřátou, teď ji potřebujete **zchladit zpět na 28–29 C**, tím se nám vytvoří pevná **mikrokrystalická mřížka** v čokoládě (čokoláda dostane svou pevnost a lesk).
- Ochladit čokoládu opět můžete několika způsoby:
 - **Očkováním** - přidáním jemně nasekané čokolády, ochlazením na studené vodní lázni.
 - **Tabulováním** na mramoru nebo na jakékoliv desce. Většinu z celkového množství čokolády vylijeme na desku a čokoládou pomocí karet, nebo špachtlí pohybujeme, roztíráme ji a vracíme zpět dohromady. Provádíme tak dlouho, dokud nám čokoláda na desce nedosáhne oné požadované teploty 28 C.
- Poté zchlazenou čokoládu zamícháme zpět do zbylé čokolády, promícháme a změříme, celou masu bychom měli **ochladit na teplotu 28 C**, pokud se nám toto nezdařilo, celý postup opakujeme, ale nyní již s menším množstvím čokolády.
- Poté co se nám podaří celé množství čokolády zchladit, ji opatrně **nahřejeme na teplotu, kdy již čokoládu budeme používat - pro tmavou čokoládu je to teplota 30–32 C, pro bílou a mléčnou čokoládu je to teplota 29–31 C (tyto teploty je nutné udržovat po celou dobu práce s čokoládou)**.



Výroba pralinek

- **Skořepina** – vytemperovanou čokoládou, zahřátou na tzv. “provozní teplotu“, vylijeme nejprve formu, poté obrátíme dnem vzhůru a přebytek vyteče z formy, seškrábneme stěrkou, vyklepeme případné bubliny a odložíme do lednice ztuhnout na 10 minut.
- **Náplň** – do ztuhlých skořepin dáme náplň tak, aby hladina byla nejméně 2 mm nad okrajem (náplň nesmí být příliš teplá, aby se skořepiny neroztavily - odložíme do lednice na 20 minut.
- **Víčkování** – když náplň zatuhne, přes celou formu znovu nalijeme čokoládu a seškrábneme kartou, dáváme pozor abychom měli všechny tvary zavíčkované a zároveň bylo víčko pralinek bez nerovností. Musíme seškrábnout přebytek čokolády, aby nepřechníval okraj pralinek. Na 30 minut odložíme do lednice.
- **Vyklepání** – po uplynutí doby chlazení překlopíme formu na papír a všechny pralinky by se měly uvolnit z polykarbonátové formy a vypadnout. V případě použití silikonové formy můžeme jednotlivé tvary vymáčknout.



Dokončení – dekorace pralinek

- Na pralinky saháme pouze v bavlněných nebo silikonových rukavicích, abychom se vyvarovali poškození či zanechání otisků.
- Dobře udělaná pralinka je tvarově ostrá (bez „otřepků“), čokoláda má jednotnou barvu a je lesklá. Pokud použijeme kvalitní čokoládu tak se při skusu ozve charakteristické křupnutí.
- Možná vada - nelze vyklepat z formy, příčinou může být následující:
 - nová nebo špatně vyleštěná forma
 - chybně vytemperovaná čokoláda
- **Dekorování** – pralinky můžeme dle vlastního uvážení nabarvit, či dekorovat čokoládou, nebo suchými plody (pistácie, mandle).



Děkuji za pozornost

Zdroje:

- BARDI, Carla a Ting MORRIS. *Čokoláda: pochoutka bohů*. Praha: Svojtka & Co., 2013, 416 s. ISBN 978-80-256-1149-4.
 - PEHLE, Tobias. *Čokoláda: [antidepressivum, afrodiziakum, antioxidant]*. Čestlice: Rebo, 2009, 295 s. ISBN 978-80-255-0049-1.
 - Foto: archív autorky
-