

EL CHOCOLATE

Reportaje sobre su elaboración



**Autores: Germán Fernández Villegas
Francisco José Gómez Torres**

Curso: 1º Formación Profesional Básica

Fecha: Albuñol, a 22 de enero de 2019

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

1

| | |
|-----------------------|----------|
| 2. ORIGEN | 1 |
| 3. PROPIEDADES | 2 |
| 4. ELABORACIÓN | 2 |
| 5. CONCLUSIÓN | 3 |

1. INTRODUCCIÓN

En la cuarta unidad didáctica del ciclo industria alimentarias estamos trabajando la industria del chocolate y nuestro último propósito es la elaboración de objetos de chocolate a partir de una impresora 3D. Para llegar a este último paso es necesario estudiar el origen del chocolate, sus propiedades y elaboración que a continuación se detallan.

2. ORIGEN

El cacao procede del fruto de un árbol de Mesoamérica que se muestra en la siguiente ilustración.



El cacao fue descubierto por los españoles a principios del siglo XVI, momento en el cual se trajo a España, pero antes había sido descubierto.

El cacao ya era cultivado por los mayas hace más de 2500 años. Luego, los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao y a partir del cacao, sacaban una bebida aromática llamada chocolate que se obtenía de sus frutos. Por aquel entonces el “xocolatl” era apreciado como reconstituyente que daba fuerza y despertaba el apetito sexual. Las semillas de cacao también se utilizaban como monedas de cambio, costumbre que perduró mucho después de la colonización de los españoles.

¿Cómo se hacía el chocolate? El moldeado de granos de cacao tostados produce una pasta aceitosa, oscura y amarga que es el chocolate puro y en bruto. Licuado por calor, edulcorado con miel y aromatizado con vainilla era como se lo tomaban los aztecas. Los europeos sustituyeron la miel por azúcar y utilizaron la canela como aromatizante. En esa época el chocolate se difunde en forma sólida y compacta (a la piedra).

3. PROPIEDADES

El cacao es muy nutritivo, porque tiene las siguientes propiedades y beneficios para la salud y estas son las siguientes:

- a) es muy nutritivo: fibra, magnesio, manganeso, potasio, zinc y vitaminas del grupo B
- b) tiene muchos antioxidantes;
- c) mejora el flujo sanguíneo;
- d) disminuye la presión arterial;
- e) eleva el colesterol HDL;
- f) es euforizante y estimulante



PROPIEDADES DEL CACAO PURO

Energético, estimulante, antioxidante y placentero

Mejora la hipertensión, niveles de colesterol y la salud del corazón

Rico en grasas monoinsaturadas y saturadas, fibra, magnesio, y flavonoides muy antioxidantes

Para mejorar la atención, la concentración y capacidades cognitivas

4. ELABORACIÓN

Para la elaboración de las tabletas de chocolate, se siguen los siguientes pasos que a continuación se detallan. Antes, será necesario tener estos ingredientes:

- a) Medio kilo de semillas de cacao crudas.
- b) Media taza de azúcar (también se puede usar algún sustituto como la stevia).
- c) Media cucharada de vainilla.
- d) 650 mililitros de leche (también se puede usar de soja).

Así se preparara

1- Las semillas de cacao se ponen en un papel de hornear y tostar 30 minutos a 150 grados. Dejamos enfriar y quitamos las cáscaras.

2- Machacamos el cacao con un mortero o martillo y las trituramos con un molinillo (si no tenéis uno eléctrico podéis usar un molinillo de pimienta).

3- Seguimos triturando hasta obtener una pasta de color marrón.

4- Ponemos a hervir una cacerola con agua. En otra cacerola más pequeña añadimos el cacao y lo ponemos al baño maría.

5- Cuando la pasta esté caliente, la colocamos en otro recipiente y la volvemos a machacar hasta lograr una consistencia suave.

6- Añadimos el azúcar poco a poco, al igual que la leche y la vainilla. Mezclamos todo y lo colocamos en moldes, cubriéndolos con papel de aluminio.

7- Ahora solo queda dejar que se enfríe, a temperatura ambiente o en la nevera.

5. CONCLUSIÓN

Tras la elaboración del chocolate hemos aprendido que tiene muchas propiedades entre ellas la reducción del nivel de presión arterial; el chocolate se elabora a partir del cacao que procede de América y fue traída a España por Cristóbal Colón. Por último, el chocolate, además de su uso alimentario, es usado en cosmética y para la elaboración de objetos,

BIBLIOGRAFÍA