

¿Cómo se hace... el chocolate?

ESE OSCURO OBJETO DEL DESEO

Pepe Ginés Félez

Fotos: J. Alquézar Medina y fotos internet (creative commons)

Las cosas espesas y el chocolate claro, ¡CLARO! ¿O era al revés? Sea como sea, hacer chocolate es tan sencillo y/o complicado como hacer unos huevos fritos. No hay dos igual. Para unos se necesitan huevos y aceite, para el otro cacao y azúcar. Con solo dos ingredientes el margen de maniobra parece muy acotado, pero si profundizamos en el ingrediente "cacao", se nos abre un abanico casi infinito de posibilidades.



Fotografía de una planta de cacao. *Theobroma cacao* es el nombre científico que recibe el árbol del cacao o cacaotero. El cacaotero es un árbol necesitado de humedad y calor, de hoja perenne y siempre floreciente, crece entre los 6 y los 10 metros de altura.

Quetzalcóatl y los chocolateistas

Hace mucho tiempo, quizás más, en el lejano país de los toltecas existía el paraíso terrenal, llamado Tula, fue allí donde la mujer del gran dios Quetzalcóatl murió a manos de sus enemigos derramando su sangre sobre la fértil tierra. Quetzalcóatl, dios de la fertilidad, en honor a su mujer hace crecer en el lugar de su asesinato el árbol de cacao, el cacaotero, que ha de dar frutos que reúnan las cualidades de su princesa: amargo como el sufrimiento que padeció, fuerte como su virtud y pardo como la sangre que derramó.

Su pueblo, para honrar a su dios, tomó como monedas las habas del cacao y con ellas compraban todas las cosas necesarias.

Años después Quetzalcóatl es engañado por el dios Tezcatlipoca que lo emborrachó y le hizo perder su castidad. Quetzalcóatl avergonzado se autodesierra, prometiendo volver para vengarse.

La casualidad quiere que Hernán Cortes desembarque en 1519 en Méjico y sea confundido con la reencarnación de Quetzalcóatl, al cual reciben con la bebida hecha con las habas del cacaotero, su árbol. Hernán Cortes se convierte al "Chocolateismo" al comprobar que un hombre puede trabajar todo el día tomando solo chocolate.

Poco a poco toda la expedición va apreciando más esta nueva bebida a la que recurren, ya que se les han terminado las provisiones de vino.

Esta bebida, que los españoles llamaban brebaje de cerdos, se elaboraba con cacao machacado y tostado añadiéndole agua, miel, pimienta, chile... Y otras especias. El líquido se trasvasaba varias veces de un recipiente a otro para provocar espuma y al beberlo había que abrir bien la boca para dar cabida a tanta espuma y darle lugar a que se fuera deshaciendo.

Cuando el "chocolateismo" llegó a España muy pronto pasó de curiosidad e incluso desprecio inicial a culto exagerado.

Mientras tanto en Oaxaca las monjas suprimieron el amargor del cacao cambiando la miel y las especias por azúcar de caña, haciendo del chocolate una bebida o religión mucho más agradable: el chocolate como hoy lo conocemos.

Los "chocolateistas" intentaron en España mantener el secreto de la fórmula, a la que atribuyeron propiedades terapéuticas, pero pasó velozmente de convento en convento para después llegar a los palacios y las casas nobles.

Ana de Austria, "chocolateista" hija de Felipe II, se casó con Luis XIII y predicó en la corte francesa las bondades del chocolate. Las nobles señoras estaban fascinadas por lo que creían un afrodisiaco.



Secado de cacao al sol (México). Este método de secado natural es el más común en la mayoría de los países productores de cacao, que se caracterizan por tener abundante luz solar y poca lluvia.

Las chocolaterías, templos del “chocolateismo”, florecieron por toda Europa. Las damas de la alta sociedad se reunían en los salones y se hacían preparar grandes jarras de chocolate. También empezaron a tomar pequeñas piezas sólidas de cacao, que iban envueltas en papel de oro, para no ensuciarse las manos. Cuando las francesas tomaban estos pequeños bocados exclamaban: “¡Bon-bon!” (‘bueno’, en francés). Palabra que añadimos a nuestra “biblia chocolateista”.

Mientras Europa se rinde a la nueva religión, los Estados Pontificios prohíben a sus miembros el consumo de tan nociva droga, inflamadora de pasiones carnales. Pero poco a poco van cayendo en la tentación. Primero el papa Pío V autoriza el consumo fuera del convento y después el chocolateadicto cardenal Brancaccio lo declara bebida adecuada para el ayuno. Seguramente esta es la razón por la cual los monjes fueron los primeros maestros chocolateros, destacando entre ellos los pertenecientes a la orden de la Trapa.

En el s. XVII, otro fiel seguidor de esta corriente, Coenrad van Houten, inventó la prensa hidráulica, capaz de exprimir la pasta producida en la molienda del cacao y separar el cacao de la manteca del cacao. Así nos regaló el cacao en polvo de alta calidad. También le debemos a este químico holandés que tratara el polvo de cacao con sales alcalinas, lo que refuerza el sabor a cacao y oscurece su color.

La legión de adictos va creciendo por todo el viejo continente. En el país de las montañas, Suiza, el farmacéutico Henry Nestlé crea la leche en polvo para poder alimentar a su hija, intolerante a las papillas de cereales. Otro suizo, Daniel Peter, en colaboración con Nestlé mezclan el chocolate con la leche en polvo, logrando un sabor más suave y delicado. Los adeptos crecen y las opciones aumentan.

Rudolphe Lindt, indagando en los inicios de esta cultura, añadió el proceso del conchado, que consiste en introducir la masa de cacao y azúcar en unas amasadoras, llamadas conchas, que remueven la pasta durante horas, para deshacer grumos y obtener una masa más fluida.

Este nuevo néctar de los dioses fue el número uno en desayunos, meriendas y toda clase de celebraciones durante la primera mitad del s. XX, siendo desbancado por el café en la segunda mitad. Posiblemente, por la sencillez de la preparación así como por su menor coste económico.

El fruto que vino del trópico

En la clasificación botánica que hizo Carlos Linneo (s. XVIII) el cacao figura como *Theobroma cacao*, que en griego significa ‘alimento de los dioses’. Excelente definición por su místico pasado y delicado sabor.

El cacaotero es un árbol pequeño y delicado. Solo crece en la zona del Ecuador, delimitado por los dos trópicos. Como árbol tropical está en flor todo el año. Flores de color rosado, que crecen directamente del tronco y las ramas. El 5 % de estas flores son polinizadas gracias a la acción de una mosca tropical. Desde la polinización deben transcurrir unos cinco meses para recoger los frutos, llamados mazorcas, maracas o piñas. Estas tienen forma oval y miden entre 15 y 30 cm de largo por 7 a 10 de ancho. Cada fruto contiene entre 30 y 40 semillas, llamadas habas, insertadas en una pulpa mucilaginoso de color blanco y sabor acidulado.

Existen tres especies distintas de cacao, cada una con sus características:

Criollo. Gusto delicado y de gran calidad. Es muy frágil y produce cosechas escasas. El más cotizado. Solo el 5 % de la producción mundial es de esta variedad.

Forastero. Amargo, originario del Amazonas. Plantas fuertes y abundantes cosechas, 80 % de la producción mundial.

Trinitario. Es un cruce de los dos anteriores. Es fuerte pero su cacao, aun siendo bajo en taninos, no alcanza la calidad del criollo. 15 % de la producción mundial.

La recolección de los frutos se hace a mano para no dañar al árbol. Se abren los frutos y se extraen las habas y la pulpa, depositándolas en cajas forradas con hojas de plataneros. En estas cajas las semillas empezarán un proceso de fermentación natural, elevándose la temperatura hasta los 50 °C. El proceso dura entre 5 y 7 días y las semillas adquieren un color amarronado a la vez que desarrollan el aroma y el sabor a cacao.

Pasados estos días hay que secar las semillas al sol, removiéndolas constantemente para un perfecto aireado e impedir la formación de moho, que sería catastrófico. El secado puede durar una semana, tras el cual la humedad de las habas habrá pasado del 50 % al 7 %. Momento de limpiar y seleccionar las semillas para su comercialización.

Todos estos procesos se realizan en la plantación.

La elaboración del chocolate

Ya en las fábricas de chocolate se reciben las habas de cacao y comienza la segunda fase y más espectacular: la transformación en el preciado chocolate.

La selección de los granos para elaborar la mezcla y selección de cacao es uno de los secretos mejor guardados de cada maestro chocolatero. Los granos seleccionados, después de limpios, pasan a las tostadoras (temperaturas entre 120 y 140 °C), donde el maestro es muy metódico en el grado de torrefacción. Durante el tostado los granos explotan y se liberan de la cáscara, lo que permite aumentar el aroma del cacao. Se separa la cáscara del cacao y se procede a la molienda. Durante la molienda se obtiene una pasta muy fina, que por la fricción de las muelas aumenta la temperatura y provoca que la manteca de cacao pase a estado líquido, transformando el cacao en una masa líquida (llamada licor de cacao) lista para ser utilizada como ingrediente base en la elaboración del chocolate.

También por prensado (en prensa hidráulica 900 kp/cm²) podemos obtener dos subproductos: manteca de cacao y cacao en polvo.

El cacao en polvo finamente molido sirve para la elaboración de postres, para realzar el sabor a chocolate y para la fabricación de solubles (Colacao, Nesquik. . .).

La manteca de cacao es una grasa muy solicitada en cosmética por sus antioxidantes naturales. ¿Quién no recuerda a nuestras madres poniéndonos "cacao" en los labios cuando hacía frío?

Para la elaboración del producto final, los fabricantes utilizan formulas propias, mezclando su selección de cacao en polvo, azúcar y añadiéndole el porcentaje de manteca de cacao que creen apropiado para su producto.

La manteca de cacao es muy importante para la elaboración del chocolate: le confiere brillo y dureza al producto, pero sobre todo es la única grasa de origen vegetal que a temperatura ambiente está en estado sólido fundiendo a los 35 °C. Nuestro paladar está aproximadamente a 36 °C, el chocolate en nuestra boca se fundirá lentamente por acción del calor corporal y desplegará todas sus características, inundándonos de sabores y aromas insospechados.

La manteca de cacao tiene un alto coste económico, así como una manufacturación compleja. Estas dos condiciones hicieron que las empresas de fabricación sustituyeran la manteca de cacao por otras grasas vegetales (sucedáneo de chocolate). Grasas vegetales que a temperatura ambiente se encuentran en estado líquido, es decir, no podríamos obtener chocolate en tabletas, salvo que estas grasas sean sometidas a un proceso de hidrogenización para convertir las en sólidas a la vez que en grasas poco saludables. El punto de fusión de estas grasas es más elevado que el de la manteca de cacao, dejándonos el paladar grasoso.





En esta página y en la anterior, el maestro pastelero Pepe Ginés (autor del texto), durante el proceso de elaboración del chocolate, y sus exquisitos bombones.

A esta mezcla de cacao y manteca de cacao solo falta añadir azúcar y refinar el conjunto para obtener chocolate.

¿En qué proporción? Pues si queremos un chocolate al 70 % de cacao hay que poner 70 % de pasta de cacao (cacao más manteca de cacao) y 30 % de azúcar, y así con todos los porcentajes que deseamos.

Hay consumidores de chocolate que solo quieren tomar "chocolates puros con mucho porcentaje de cacao". Personalmente pienso que lo más importante de un chocolate es la procedencia de los cacaos y su mezcla (coupage). A mi entender un porcentaje del 65 %, con cacaos forasteros está muy bien. 65 % de cacao (32 % de cacao más 33 % de manteca de cacao) y 35 % de azúcar. A partir del 70 % se deberían usar cacaos criollos y trinitarios para contrarrestar la menor cantidad de azúcar con cacaos más aromáticos y menos amargos.

Si a la mezcla de pasta de cacao y azúcar añadimos leche en polvo tenemos chocolate con leche.

Para obtener "chocolate" blanco debemos quitar el único ingrediente oscuro que tenemos en la fórmula: el cacao, quedándonos manteca de cacao, azúcar y leche en polvo.

Ya tenemos la mezcla que deseamos, ahora toca el conchado. Proceso que en función de la calidad del chocolate puede durar hasta 72 horas. Consiste, como dije anteriormente, en colocar la pasta en unas amasadoras con una especie de aspas que mantienen en constante movimiento la pasta, a una temperatura de 50 °C. Con este calor se elimina el exceso de humedad, se baja la acidez, se le da untuosidad y se exaltan todos los aromas y sabores del chocolate.

Antes de empaquetar el chocolate solo nos queda solidificarlo. Para ello debemos precipitar la masa, que está a 50 °C, hasta los 28 °C y luego volver a calentarla hasta los 32 °C. Esto es necesario para conseguir una cristalización estable de la manteca de cacao obteniendo así el brillo y crujir característico del chocolate.

Disfruta de este regalo de los dioses, primero mirando ese brillo y esa gama de marrones, rojizos, casi negros. Segundo, al romperlo apreciaremos ese crujido seco indicativo de un buen templado. Después lo pondremos en la boca y con paciencia notaremos la textura delicada y sedosa sin residuos ásperos, empezando a liberar los primeros aromas. A medida que nuestro paladar contagia la temperatura al chocolate, nos descubrirá más y más aromas. Hasta que de él solo nos quede el imborrable recuerdo de lo afortunados que son los dioses.