

# chocolat



## **Recetas frescas**

Mil recetas con el mejor  
ingredientes: chocolate

## **Los poderes sexuales**

¿Realmente se convierte  
en el sustituto del sexo?

## **Chocolate y mente**

Trucos muy dulces para  
aprovar los exámenes

- Como agua para chocolate
- SchokoLogo
- Chocolate y Arte

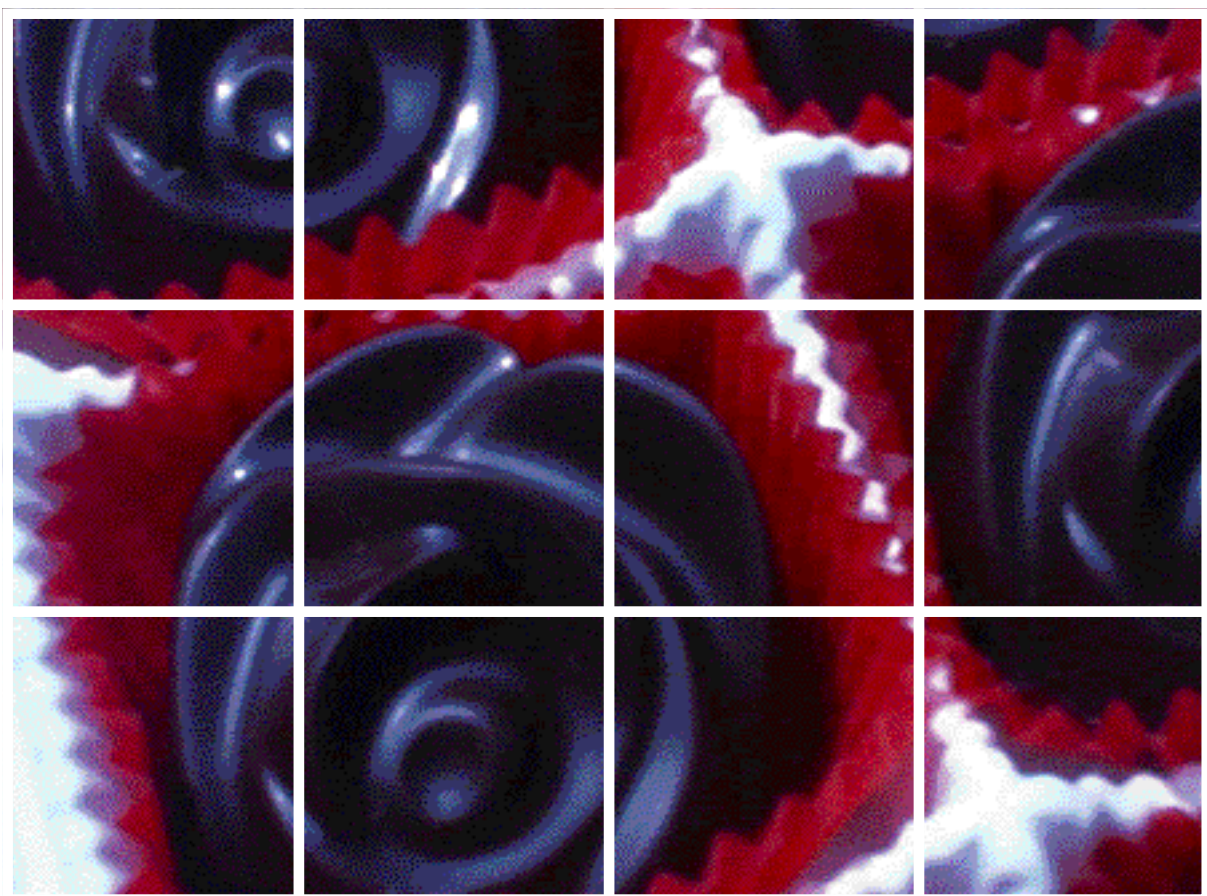
Szerencsi

# Kakaópor



A Szerencsi kakaóport a hagyományos kakaóval mellett  
készítik, masszák, krémek előkészítéséhez ajánljuk.  
Ideális alapanyag a sütemények, édességek megkomponálásában,  
ízszítésében, díszítésében.

Nestlé  
FoodServices



## El Número 2

Las tendencias del chocolate | La historia del chocolate  
Cuestión de salud | El chocolate hoy | SchokoLogo | ¿Cómo lo quieres? | Los poderes sexuales | Chocolate y mente | Cosas de interés  
Como agua para chocolate | El alimento de los Dioses | Entrevista  
Arte y chocolate | Recetas frescas | Los libros que nos ayudan

# chocolat

## las tendencias del chocolate

### Diferentes clases de chocolate

El chocolate es un ingrediente extremadamente popular, en todas sus variedades. Se fabrican diversas formas y sabores de chocolate, que se suelen producir variando la cantidad de ingredientes usados para su realización.

- Chocolate negro
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco
- Chocolate semiblanco (utilizado para la cocina).

### El chocolate como estimulante

El chocolate es ligeramente psicoactivo, ya que contiene teobromina, pequeñas cantidades de anandamida, un canabinoide endógeno que se encuentra en el cerebro, así como cafeína, fenetilaminas y triptófano.

### Los animales y el chocolate

La teobromina contenida en el chocolate puede ser tóxica para perros, caballos y otros animales, puesto que éstos la metabolizan lentamente. En perros, la teobromina permanece alrededor de 20 horas en su sistema circulatorio tras ingerir chocolate. Si un perro llegase a comer una cantidad excesiva de chocolate podría sufrir convulsiones, infarto cardíaco, hemorragias internas y finalmente la muerte. Sin embargo, esta situación es poco frecuente.



# La historia del chocolate



## Historia

El cacao, es un cultivo originario de América. El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, durante su cuarto viaje a nuestro continente, al llegar a lo que hoy en día es Nicaragua. Estos granos eran usados por los nativos como moneda. Hernán Cortés al llegar a México, en 1519, el Emperador azteca Montezuma le ofreció una bebida preparada con una mezcla de cacao y maíz molido que llamaban xocoatl. Un tiempo después, al establecerse el proceso de colonización de los españoles en América Central y América del Sur, los primeros granos de cacao son llevados a Europa.

Hacia 1810, Venezuela se convierte en el país más importante del mundo en la producción de cacao, se exportaba el famoso cacao Carenero, generando la mitad del cacao que se consumía a nivel mundial, es de hacer notar que una tercera parte de la producción mundial de cacao era consumida en aquel entonces por los españoles.

Posteriormente, alrededor de 1820, los portugueses introducen los primeros cultivos de cacao en Africa, donde rápidamente se extiende en la zona centro-occidental del continente, principalmente en Ghana. En Brasil se comienza listos para ser procesados industrialmente igualmente a extender el cultivo, llegando a ser uno de los mayores productores a nivel mundial. Finalizando el siglo XIX, un suizo, Daniel Peter logró, luego de varios años de experimentación, producir el primer chocolate de leche, dando comienzo a una industria que se extendería a nivel mundial. Otro suizo Theodor Tobler, elabora una barra de chocolate de leche con almendras. La reputación de los chocolates suizos se va acrecentando a medida que conquistan premios en gran cantidad

de festivales y exhibiciones internacionales, dando origen a la industria del chocolate que llega hasta nuestros días.

Variedades de cacao Existían dos variedades de cacao en el mundo, estas variedades son conocidas como: Theobroma criollo y Theobroma forastero, que al cruzarse se complementan, el primero aporta aroma y sabor y el segundo su abundante producción. Así se obtuvo un híbrido insuperable, el "gran" cacao. El cacao Criollo se encuentra principalmente en Venezuela y Ecuador. Esta variedad es particularmente susceptible a las influencias del clima y es difícil de cultivar. Las semillas de este tipo de cacao son de una calidad mucho más fina que las del cacao Forastero, y son usadas únicamente en la producción de chocolate de muy alta calidad, o en mezclas con otras variedades de cacao. El cacao Criollo representa hoy en día sólo el 10% del cacao producido a nivel mundial. El restante 90% es cacao del tipo Forastero, y sus diversas variedades, siendo Brasil y Africa Occidental (Ghana, Costa de Marfil, Nigeria y Camerún) las zonas de mayor producción.

La cosecha El cacao es un árbol de las Stercolíaceas, su nombre botánico es: Theobroma cacao, después de sembrarla comienza a dar frutos a los seis meses. El proceso de cosecha se lleva a cabo dos veces al año, y consiste en arrancar las frutas de las plantas de cacao, abrirlas y colocar las semillas y la pulpa a fermentar al aire libre. Separando el grano de la pulpa, generalmente se cubren con hojas o ramas, y se dejan entre 2 a 6 días; es durante este proceso que empieza a crearse el aroma particular que asociamos con el cacao.

Luego de la fermentación el cacao contiene aún demasiada agua (cerca de un 60%), por lo que se coloca en patios o terrenos al sol, por aproximadamente una semana para secarlo, luego de este proceso, los granos son empacados y están listos para ser procesados industrialmente.

Propiedades del Chocolate. El chocolate contiene unas 600 sustancias químicas, a algunas de ellas se le han atribuido propiedades curativas. Se dice que pueden combatir el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, también puede proteger el sistema inmunológico, todo ello por el contenido de flavonoide, sustancia que también la contiene el vino.

más, fósforo, magnesio, hierro, potasio, calcio, vitamina E, tiamina y riboflavina, cafeína, teobromina y taninos. Es rico en antioxidantes naturales. Una ración de 20 gramos contiene 106 kilocalorías, las mismas que un cambur o banano. El consumo de chocolate no tiene relación con el acné así que los jóvenes adictos al chocolate pueden consumirlo sin remordimiento. El cacao de Venezuela, el mejor cacao del mundo, es el cacao "CHUAO", que es cultivado en la Hacienda Chuao, Choroní, Estado Aragua. El cacao de Venezuela, el mejor cacao del mundo, es el cacao "CHUAO", que es cultivado en la Hacienda Chuao, Choroní, Estado Aragua. El cacao de Venezuela, el mejor cacao del mundo, es el cacao "CHUAO", que es cultivado en la Hacienda Chuao, Choroní, Estado Aragua.

En Venezuela existen famosas fábricas de chocolates, desde el de taza, para procesos industriales, hasta los chocolates mezclados para todo tipo de presentaciones con diferentes rellenos. Los chocolates son presentados en forma de barras individuales, con los diferentes tipos de chocolate como: blanco, de leche, amargo o bitter, y pueden llevar rellenos como: almendras, avellanas, nueces, arroz inflado, sirop de fresa. Tenemos, también, los especialistas en exquisitos bombones, con diferentes formas, colores y los más variados rellenos. Entre las fábricas tenemos las que producen los chocolates Savoy, El Rey y La India y los fabricantes de bombones entre ellos: Krön, La Praline Chocolatier, Chocolartes, Labasi Chocolatier, Cuevas, St. Moritz y muchos otros, además los particulares elaboran en su casa, de manera artesanal, para sus amistades

o fiestas, con distintos rellenos de diferentes sabores.

En el mundo entero, se ha desarrollado el empleo del chocolate para realizar los mas diversos postres: dulces, tortas, pudines y galletas, en los cuales su principal ingrediente es el chocolate. Todos debemos tener una barra de chocolate en nuestro estuche o equipo de primeros auxilios, pues con ella sobrevive una persona una semana.

El profesor de física y química de la Universidad de Buenos Aires, César Fraga, ha explicado que las sustancias llamadas polifenoles (flavonoides), que están presentes en el cacao, las uvas y las cebollas, y en proporciones variables en la mayoría de los vegetales, participan en la defensa del organismo. Estas sustancias antioxidantes, evitan que el colesterol malo (LDL), se fije sobre las paredes de las arterias.

En el mundo entero, se ha desarrollado el empleo del chocolate para realizar los mas diversos postres: dulces, tortas, pudines y galletas, en los cuales su principal ingrediente es el chocolate. Todos debemos tener una barra de chocolate en nuestro estuche o equipo de primeros auxilios, pues con ella sobrevive una persona una semana.

El profesor de física y química de la Universidad de Buenos Aires, César Fraga, ha explicado que las sustancias llamadas polifenoles (flavonoides), que están presentes en el cacao, las uvas y las cebollas, y en proporciones variables en la mayoría de los vegetales, participan en la defensa del organismo. Estas sustancias antioxidantes, evitan que el colesterol malo (LDL).

---

## El alimento de los dioses

La cultura azteca fue la continuadora de la tradición heredada por los mayas, quienes mucho tiempo antes la utilizaban como moneda y alimento. Para los aztecas, el cacao era un regalo de Quetzalcóatl, quien al ser expulsado del Paraíso prometió a su pueblo que regresaría. Cuando Hernán Cortés apareció en las costas del imperio pensaron que era la reencarnación de Quetzalcóatl, por lo que fue recibido como una divinidad y le ofrecieron chocolate en un vaso de oro, el "alimento de los dioses". Después de haber sido bebida oficial de los reyes y de la corte en la Nueva España y Europa, símbolo de distinción y elegancia, a finales del siglo XVIII, el chocolate empezó a prepararse con leche y azúcar. Pero es hasta inicios del siglo XIX cuando se fabrica el chocolate en forma de tabletas, tal y como lo conocemos hoy en día.





Con más de medio siglo de vida  
sigue conquistando a mayores  
y pequeños. Es

el placer de todos...



## Cosas de interés

---

1. Chocolate y mente
2. Mitos falsos
3. El sabor del chocolate

---

**Chocolate y mente.** Según unos estudios realizados por la Universidad de Bradford, comer chocolate durante la época de exámenes ayuda a reducir el nivel de estrés. Aquellos alimentos que contienen mucha azúcar no son recomendables, pero el chocolate es la excepción que confirma la regla. Si lo dicen los médicos... Otro de los mitos del chocolate es su poder adictivo. Tres son las sustancias que pueden incidir en el estado de ánimo. Su contenido en cafeína y teobromina lo convierten en un estimulante leve. La feniletilamina produce un efecto placentero a nivel cerebral y la anandamida causa relajación y sensación de bienestar. Estos dos últimos compuestos también están en el hachís, por lo que algunos trabajos sugirieron que el chocolate podría tener efectos adictivos similares a los del cannabis y justificar, de este modo, su apelativo popular. Sin embargo, se ha demostrado que la concentración de estas sustancias en una tableta es insuficiente para que el chocolate provoque efectos adictivos.

**Mitos falsos.** Produce acné. Falso. Aunque

tu cutis refleja tu estado de salud, está demostrado que el acné se debe principalmente a cambios hormonales y genéticos. Hace engordar. Falso. Si lo consumes en forma moderada y con una alimentación equilibrada, no aumenta tu peso. Produce dolor de cabeza. Falso. El chocolate contiene sustancias que pueden provocar dolor de cabeza pero sólo en menos del 5% de las personas con intolerancia. Provoca caries. Falso. Por su alto contenido en fósforo, calcio y agentes antibacterianos, previene las caries. Produce insomnio. Falso. Su contenido de cafeína es mínimo como para quitarte el sueño. Crea adicción. Falso. Si sientes que te lo pide tu cuerpo, es por los efectos placenteros de su dulce y agradable sabor.

**El sabor del chocolate.** Parte del disfrute que se experimenta cuando se come chocolate se debe al hecho de que su punto de fusión es ligeramente inferior a la temperatura del cuerpo humano, por lo que se funde en la boca y nos produce una sensación especial.

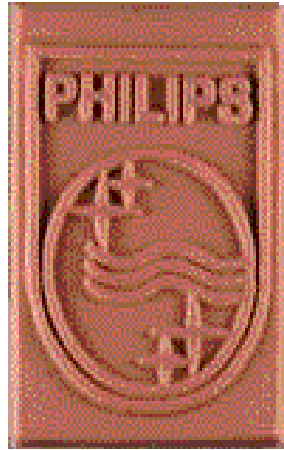
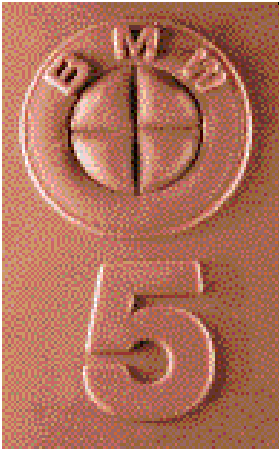
Para obtener determinadas figuras tridimensionales, los fabricantes de chocolate hacen ya, desde hace muchos años el chocolate en moldes. Sin embargo, el detalle de las figuras se ve afectado por las limitaciones de los moldes y de los métodos de diseño. Una limitación conocida cuando se utilizan moldes, es la falta de definición y precisión de las líneas finas y de los detalles pequeños. Cuando el chocolate fundido se vierte en el molde, debido a su viscosidad, no penetra en las zonas más pequeñas. Por eso, en el producto acabado se forman pequeñas burbujas de aire y otras imperfecciones. El método normalmente utilizado para reducir este fenómeno es sacudir enérgicamente el molde. Pero este método no es realmente efectivo y no sirve para evitar la aparición de burbujas cuando se trata de pequeños gráficos y textos, tal y como ocurre en el caso del punto sobre la letra i. Éste es el motivo por el cual los productos de chocolate no presentan normalmente detalles sutiles. Otro método para reducir las burbujas de aire es evitar ángulos rectos. Un vistazo a los bombones y chocolates corrientes mostrará que las superficies están siempre redondeadas y las hendiduras en el molde tienen poca profundidad con los laterales angulados; pero nunca presentan ángulos de 90° y los bordes nunca son rectos. Un último aspecto importante:

El diseño y la fabricación de un molde es caro, pudiendo superar fácilmente los 3.000 € y eso, antes de producir la primera pieza de

Para obtener determinadas figuras tridimensionales, los fabricantes de chocolate hacen ya, desde hace muchos años el chocolate en moldes. Sin embargo, el detalle de las figuras se ve afectado por las limitaciones de los moldes y de los métodos de diseño. Una limitación conocida cuando se utilizan moldes, es la falta de definición y precisión de las líneas finas y de los detalles pequeños. Cuando el chocolate fundido se vierte en el molde, debido a su viscosidad, no penetra en las zonas más pequeñas. Por eso, en el producto acabado se forman pequeñas burbujas de aire y otras imperfecciones. El método normalmente utilizado para reducir este fenómeno es sacudir enérgicamente el molde. Pero este método no es realmente efectivo y no sirve para evitar la aparición de burbujas cuando se trata de pequeños gráficos y textos, tal y como ocurre en el caso del punto sobre la letra i. Éste es el motivo por el cual los productos de chocolate no presentan normalmente detalles sutiles.

Otro método para reducir las burbujas de aire es evitar ángulos rectos. Un vistazo a los bombones y chocolates corrientes mostrará que las superficies están siempre chocolate negro y blanco redondeadas y las hendiduras en el molde tienen poca profundidad con los laterales angulados; pero nunca presentan ángulos de 90° y los bordes nunca son rectos. Un último aspecto importante: El diseño y la fabricación de un molde es caro, pudiendo superar fácilmente los 3.000.

# Schok



Alguno de los trabajos que realiza esta empresa.  
Marcas de empresa, logotipos, ...

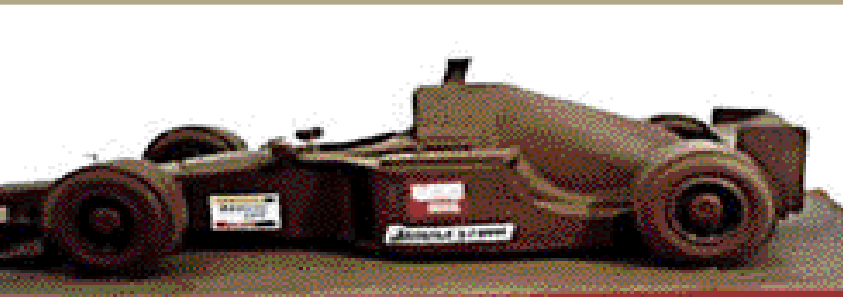
Para obtener determinadas figuras tridimensionales, los fabricantes de chocolate hacen ya, desde hace muchos, años el chocolate en moldes. Sin embargo, el detalle de las figuras se ve afectado por las limitaciones de los moldes y de los métodos de diseño. Una limitación conocida cuando se utilizan moldes, es la falta de definición y precisión de las líneas finas y de los detalles pequeños. Cuando el chocolate fundido se vierte en el molde, debido a su viscosidad, no penetra en las zonas más pequeñas. Por eso, en el producto acabado se forman pequeñas burbujas de aire y otras imperfecciones. El método normalmente utilizado para



# OLOGO



# Chocolate y Arte



Pastelería Isabel

De forma totalmente artesanal y utilizando únicamente chocolates, damos forma a todo tipo de figuras.

Grandes reproducciones a escala de monumentos, esculturas talladas en bloques de chocolate macizos, cuadros pintados con chocolate de distintos tonos,... Combinando técnicas de trabajo artísticas con la materia más noble de nuestro oficio: el chocolate..

Buenos ejemplos de ellos son: la reproducción de la Iglesia de Santa María (compuesta por casi 5.000 piezas y con unas medidas de 1,70 mts. x 0,95 mts.) o la del David de Miguel Ángel (escultura tallada a partir de un bloque de chocolate blanco de un metro de altura). De forma totalmente artesanal y utilizando únicamente chocolates, damos forma a todo tipo de figuras.

Grandes reproducciones a escala de monumentos, esculturas talladas en bloques de chocolate macizos, cuadros pintados con chocolate de distintos tonos,... Combinando técnicas de trabajo artísticas con la materia más noble de nuestro oficio: el chocolate..

Buenos ejemplos de ellos son: la reproducción de la Iglesia de Santa María (compuesta por casi 5.000 piezas y con unas medidas de 1,70 mts. x 0,95 mts.) o la del David de Miguel Ángel (escultura tallada a partir de un bloque de chocolate blanco de un metro de altura).

De forma totalmente artesanal y utilizando únicamente chocolates, damos forma a todo tipo de figuras. Grandes reproducciones a escala de monumentos, esculturas talladas en bloques de chocolate macizos, cuadros pintados con chocolate de distintos tonos,... Combinando técnicas de trabajo artísticas con la materia más noble de nuestro oficio: el chocolate.. Buenos ejemplos de ellos son: la reproducción de la Iglesia de Santa María (compuesta por casi 5.000 piezas y con unas medidas de 1,70 mts. x 0,95 mts.) de chocolate blanco de un metro de altura).

# Recetas frescas

## Batido de chocolate

### Ingredientes

3/4 l. De leche  
1/4 l. De nata  
4 cuch. De cacao molido  
300 grs. De helado de chocolate  
canela  
hojas de menta

### Elaboración

Batimos la leche con 3 cucharadas de cacao y el helado. Lo vertemos en 4 copas de batido. Cubrimos con nata montada. Espolvoreamos con canela y un poco de cacao molido. Por ultimo, y como adorno, ponemos unas hojas de menta.



## Pastel de chocolate

### Ingredientes

4 huevos  
100 gr. de azúcar  
75 gr. de harina  
30 gr. de cacao en polvo  
Mantequilla y harina para untar el molde  
Azúcar glas y agua

### Elaboración

Prepara la masa del bizcocho y a la hora de espolvorear con la harina, hazlo con una mezcla de harina y cacao en polvo. Vierte la masa en un molde untado con mantequilla y harina. Hornea a temperatura media durante 20 a 30 minutos.

Desmolda el bizcocho nada más sacarlo del horno. Por último, diluye el azúcar glas añadiendo agua poco a poco - la medida de una cucharilla de café - y remueve.







## Perdices con chocolate

### Ingredientes

- 3 Perdices
- 500 grs. de cebollitas
- 100 grs. de chocolate
- 200 grs. de pan frito
- Aceite de oliva
- laurel, oregano
- vinagre
- pimienta negra
- sal y vinagre
- patatas torneadas cocidas
- caldo

### Elaboración

Esta forma de preparar las perdices es habitual en navarra y la rioja.

Limpiamos las perdices y las rehogamos en una cazuela con un poco de aceite. A continuación, añadimos el vinagre, el laurel, la pimienta, dejamos cocer 10 minutos a fuego lento. Agregamos las cebollitas y el oregano, cubrimos con caldo y dejamos cocer una hora a fuego lento. Transcurrido este tiempo, deshacemos el chocolate en un poco de caldo, agregamos a las perdices y dejamos cocer otros 10 minutos.

Sacamos las perdices y las colocamos sobre panes fritos. Rodeamos con las cebollitas, las patatas cocidas y acompañamos con salsa ligada. También podemos acompañar con pure de castañas o de manzana.



## Fundir chocolate

### Ingredientes

Chocolate de fundir

### Elaboración

El chocolate debes fundirlo troceado en un recipiente seco al baño maría suave dando vueltas continuamente para que la manteca de cacao lo abrillante. También se puede fundir en un cuenco de porcelana.