



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

# Chocolates

UNIDADE 10





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



Co-funded by  
the European Union

# UNIDADE10

## Chocolates

---

### Índice

- 10.1. Informação básica sobre o chocolate
- 10.2. Processo de produção de chocolate





## 10.1. Informação Básica sobre o Chocolate

Embora as preferências por tipos de chocolate variem, é inegável que é um alimento que é muito amado e consumido em todo o mundo. O chocolate escuro, o chocolate de leite e o chocolate branco são os tipos mais conhecidos. O chocolate escuro é o chocolate que contém mais sólidos de cacau na sua estrutura. À medida que a quantidade de sólidos de cacau no chocolate aumenta, a qualidade do chocolate também aumenta. Os outros componentes do grão de cacau além da água e da casca são chamados de "matéria seca de cacau". Pouco ou nenhum açúcar é adicionado ao chocolate escuro durante a produção. Na produção de chocolate de leite, que é o chocolate mais popular, o açúcar, o leite ou o leite em pó são utilizados. No chocolate branco, não existe cacau sólido, apenas manteiga de cacau e baunilha e açúcar são adicionados de acordo com a utilização pretendida do produto.

Embora as preferências pelo chocolate sejam completamente pessoais, os consumidores muitas vezes decidem olhando para a aparência e brilho do chocolate. A aparência de um chocolate de boa qualidade deve ser brilhante e suave. De modo a armazenar chocolate durante muito tempo, é necessário proporcionar condições adequadas. Se o chocolate for armazenado a altas temperaturas, a sua aparência mudará porque a manteiga de cacau derrete e sobe à superfície. Esta deterioração criará uma aparência poeirenta e maçante no chocolate. Se o chocolate for armazenado num ambiente húmido, a água acumular-se-á sob a forma de uma camada fina. O chocolate deve ser armazenado em caixas fechadas num ambiente livre de humidade a cerca de 16-20 °C, longe da luz solar direta.

## 10.2. Processo de Produção de Chocolate

A planta de cacau foi cultivada pela primeira vez pelos Maias, por volta de 1000 d.C. Em 600 a.C. as migrações dos Maias da América Central para as regiões do norte da América do Sul fizeram com que se destacassem



Co-funded by  
the European Union

como os primeiros grandes produtores de cacau no Yucatán. Os grãos de cacau eram por vezes usados como ferramenta de compra na sua jornada histórica, e por vezes transformaram-se num imposto que as tribos tinham de pagar.

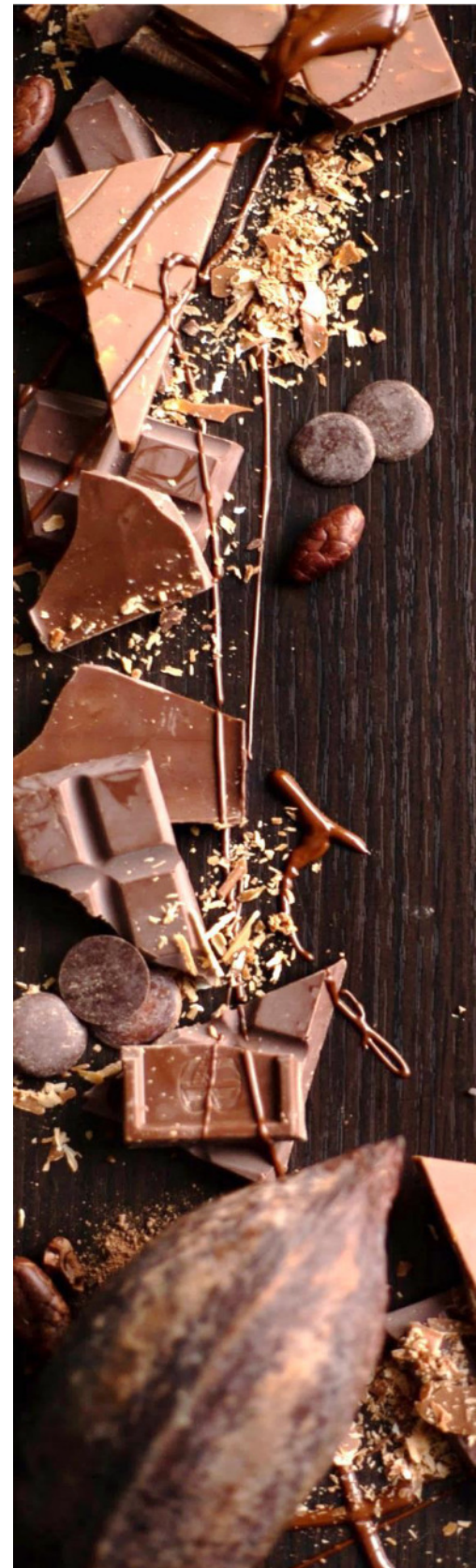
Na década de 1500, graças à última expedição de Cristóvão Colombo, o chocolate começou a ser produzido por máquina com a Revolução Industrial na Europa. Durante este período, o chocolate ainda era consumido como uma bebida líquida. Conrad Van Houten, um químico holandês, obteve manteiga de cacau em 1828, o que também permitiu a produção de cacau em pó. Em 1848, o primeiro chocolate comestível é obtido adicionando manteiga de cacau e açúcar ao processo de produção por Conrad Van Houten. Em 1875, Daniel Peter e Henri Nestle combinaram leite em pó e chocolate para obter o primeiro chocolate de leite.

#### Estágios de Produção de Chocolate

- Preparação de matérias-primas
- Processo de mistura
- Pré-moagem
- Moagem (desbaste)
- Conching (filtrar)
- Bombear (entregar a tanques de separação)
- Repouso
- Temperagem (processo de cristalização)
- Processo de moldagem

Por que razão é que o chocolate se estraga?

- Pode ter entrado em contacto com água ou ar.
- O chocolate pode ter entrado em contacto com produtos com um cheiro forte.
- O período de armazenamento ou a data de validade podem ter sido ultrapassados.



**Deaf Chefs**  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)



Co-funded by  
the European Union



*Deaf Chefs*  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)