



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

# Ciocolateria

## UNITÀ 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

# UNITÀ 10

## Ciocolateria

---

### Argomenti

10.1. Informazioni di base sul cioccolato

10.2. Processo di produzione del cioccolato





Co-funded by  
the European Union



## 10.1. Informazioni di base sul cioccolato

Anche se le preferenze per i tipi di cioccolato variano, è innegabile che si tratta di un alimento molto amato e consumato in tutto il mondo. Il cioccolato fondente, al latte e bianco sono i tipi più conosciuti. Il cioccolato fondente è quello che contiene la maggior quantità di solidi di cacao nella sua struttura. All'aumentare della quantità di solidi di cacao nel cioccolato, aumenta la qualità del cioccolato. I componenti della fava di cacao diversi dall'acqua e dal guscio sono chiamati "sostanza secca del cacao". Al cioccolato fondente viene aggiunto poco o niente zucchero durante la produzione. Sebbene il cioccolato al latte sia il più popolare, durante la sua produzione vengono aggiunti zucchero, latte o latte in polvere. Nel cioccolato bianco non c'è sostanza secca di cacao, ma solo burro di cacao, vaniglia e zucchero, a seconda dell'uso previsto per il prodotto.

Sebbene le preferenze in fatto di cioccolato siano del tutto personali, i consumatori spesso decidono osservando l'aspetto e la luminosità del cioccolato. L'aspetto di un cioccolato di buona qualità deve essere lucido e liscio. Per conservare il cioccolato a lungo, è necessario garantire condizioni adeguate. Se il cioccolato viene conservato ad alte temperature, il suo aspetto cambierà perché il burro di cacao contenuto si scioglie e sale in superficie. Questo deterioramento crea un aspetto polveroso e opaco del cioccolato. Se il cioccolato viene conservato in un ambiente umido, l'acqua si raccoglie su di esso sotto forma di uno strato sottile. Il cioccolato deve essere conservato in scatole chiuse in un ambiente privo di umidità a circa 16-20 °C, lontano dalla luce diretta del sole.

## 10.2. Processo di produzione del cioccolato

È noto che la pianta del cacao fu coltivata per la prima volta dai Maya, intorno al 1000 a.C.. Nel 600 d.C., le migrazioni dei Maya dall'America centrale alle regioni settentrionali del Sud America li hanno portati ad essere i primi grandi coltivatori di cacao nello Yucatan. Nel loro percorso storico, i semi di cacao sono stati talvolta utilizzati come strumento di acquisto, altre volte si sono trasformati in una tassa che le tribù dovevano pagare.



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org





Co-funded by  
the European Union

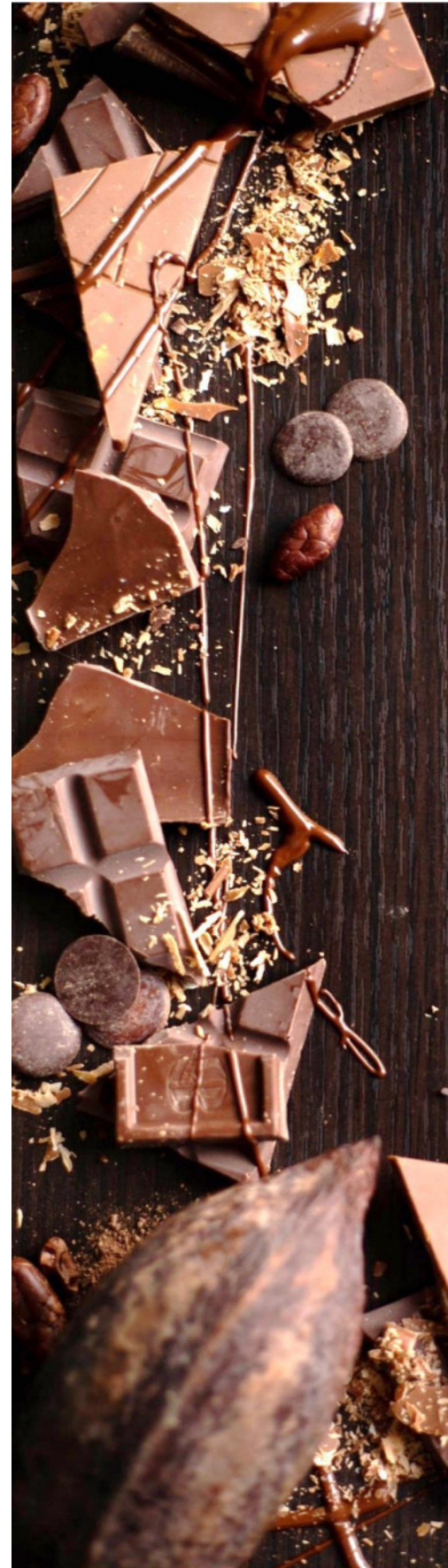
Nel 1500, grazie all'ultima spedizione di Cristoforo Colombo, con la Rivoluzione industriale in Europa si iniziò a produrre il cioccolato a macchina, che incontrava i semi di cacao. In questo periodo il cioccolato viene ancora consumato come bevanda liquida. Conrad Van Houten, un chimico olandese, ottenne il burro di cacao nel 1828, che permise anche la produzione di polvere di cacao. Nel 1848, Conrad Van Houten ottiene il primo cioccolato commestibile aggiungendo burro di cacao e zucchero al processo di produzione. Nel 1875, Daniel Peter e Henri Nestle combinano latte in polvere e cioccolato per ottenere il primo cioccolato al latte.

Fasi di produzione del cioccolato

- Preparazione della materia prima
- Miscelazione
- Pre-macinazione
- Macinazione (assottigliamento)
- Concaggio (forgiatura)
- Pompaggio (consegna alle vasche di decantazione)
- Riposo
- Rinvenimento (processo di cristallizzazione)
- Processo di modellatura

Perché il cioccolato va a male?

- Può essere entrato in contatto con l'acqua o con l'aria.
- Il cioccolato può essere entrato in contatto con prodotti dall'odore forte.
- Il periodo di conservazione o la data di scadenza potrebbero essere stati superati.



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