

Il cioccolato – tipologie

Nella preparazione dei miei dolci utilizzo principalmente il **cioccolato fondente**, proprio per le sue qualità di assimilazione con gli altri ingredienti. Non pensate, e lo dico soprattutto a chi non è amante del cioccolato fondente, che il sapore dei vostri dolci venga amaro. Se una torta o un biscotto deve sapere di cioccolato (esempio la crema al cioccolato o semplicemente la torta rustica al cioccolato della quale presto pubblicherò la mia versione) bisogna utilizzare il cioccolato fondente e non al latte.

Ma veniamo ora alle principali tipologie del cioccolato:

IL CIOCCOLATO FONDENTE



Il cioccolato fondente, primo fra tutti, contiene pasta di cacao in quantità mai inferiore al 43 per cento del peso totale, oltre a burro di cacao e zucchero. A questi si aggiunge la lecitina di soia, un emulsionante di origine naturale che ha la funzione di migliorarne la consistenza e garantirne la conservazione. Quanto al gusto, si tenga presente che il contenuto ottimale di cacao è compreso tra il 55 e il 75 per cento. Una percentuale di cacao più alta non necessariamente corrisponde a una qualità migliore, e comunque non risulta gradevole al palato. La scelta fra varietà con percentuali diverse naturalmente dipende anche dall'uso che se ne deve fare. Per la pasticceria verificate sempre che il contenuto di cacao non sia inferiore al 50 per cento: sotto questa soglia, qualità e gusto sono molto dubbie. Lo zucchero,

infatti, non deve mai essere troppo: deve esaltare l'aroma del cioccolato, certo non distruggerlo. Il cioccolato detto "amaro" o "extra amaro", con una percentuale di cacao che varia dall'85 al 99 per cento, ha una ristrettissima cerchia di cultori. Di solito viene utilizzato soltanto in cucina, e in particolar modo nella preparazione di piatti salati.

IL CIOCCOLATO AL LATTE



Il cioccolato al latte altrettanto nobile del precedente, viene prediletto soprattutto dai bambini per la sua consistenza cremosa. Contiene non meno del 25 per cento di pasta di cacao e un minimo di 14 per cento di latte in polvere. Ed è infatti la presenza del latte a renderlo molto sensibile al calore e difficile da trattare in cucina: facilmente si brucia o diventa granuloso. In linea di massima è adatto alle decorazioni, e vi si presta facilmente grazie alla buona malleabilità.

IL CIOCCOLATO BIANCO



Il cioccolato bianco non è tecnicamente un vero cioccolato, ma

piuttosto un gustosissimo miscuglio di burro di cacao, latte in polvere e zucchero. L'incidenza del burro di cacao varia da un minimo del 20 fino al 45 per cento, mentre il latte in polvere non deve essere inferiore al 14 per cento. Così come il cioccolato al latte, è abbastanza difficile da fondere; ma potete utilizzarlo, con la debita attenzione, per preparare soprattutto mousse e salse o anche per decorare e glassare la frutta, magari abbinato al cioccolato scuro.

IL CIOCCOLATO AMARO



Il cioccolato amaro è una qualità di cioccolato spesso usata in cucina. Il contenuto di cacao può variare dal 30 al settanta per cento (è bene controllare il contenuto prima dell'acquisto) e più alto è, più saporito sarà il contenuto.

IL CIOCCOLATO DI COPERTURA



La copertura, più precisamente cioccolato di copertura. Viene utilizzato in pasticceria, più che altro nella produzione di cioccolatini e praline. Si differenzia dal cioccolato normale per l'alto contenuto di burro di cacao, mai inferiore al 31 per cento, grazie al quale risulta particolarmente brillante e si scioglie con facilità. Vi sono coperture fondenti, coperture di cioccolato bianco o al latte. A seconda della

concentrazione di burro di cacao, la copertura è più o meno fluida: quelle più dense (con meno burro di cacao) sono le più indicate per i ripieni dei cioccolatini. Una fluidità media è invece adatta al rivestimento, mentre una copertura particolarmente ricca di burro di cacao viene impiegata per il modellaggio negli stampi. Molti cioccolatai producono personalmente la copertura, secondo dosaggi calibrati con estrema attenzione, così adattandola alle proprie esigenze. Negli ultimi anni, nel mondo dell'alta pasticceria sono molto apprezzate le coperture mono-origine, per le quali cioè viene utilizzato esclusivamente un unico tipo di cacao selezionato, e questo accorgimento garantisce un livello Qualitativo altissimo per aroma e raffinatezza.

IL GIANDUIA



Il gianduja: un tesoro nato dalla geniale intuizione dei cioccolatai torinesi attorno gli anni dell'Unità d'Italia. Di fronte alle gravi difficoltà di importazione in cui il Paese si era venuto a trovare, essi pensarono bene di mescolare al cioccolato uno dei prodotti migliori della loro zona e cioè la "nocciola gentile" delle Langhe. La ricetta prevede ancora oggi che le nocciole debbano essere tostate e aggiunte al cioccolato in una misura variabile da un minimo del 20 a un massimo del 40 per cento. Il gianduja è molto cremoso, dunque particolarmente adatto ai ripieni e alle creme.

IL CIOCCOLATO ORGANICO



Cioccolato organico: è un cioccolato piuttosto costoso, un prodotto di alta qualità con molto cacao, ottenuto dalle piante coltivate con criteri ecologici e senza uso di pesticidi. Si può trovare al latte o fondente.

Charles