Uroki czekolady

Czyż jest coś bardziej kuszącego niż czekolada? Wielu z nas nie wyobraża sobie bez niej życia.

Przepyszna czekolada

Czekoladę wytwarza się co najmniej od 3000 lat, a obecnie jest ona jednym z najbardziej popularnych składników spożywczych na świecie.
Najważniejsze składniki czekolady to kakao w proszku, uzyskiwane dzięki ekstrakcji masła kakaowego z ziaren kakaowca, oraz masło kakaowe. Im więcej czekolada zawiera sproszkowanego kakao, tym bardziej intensywny będzie jej smak. Dlatego warto czytać informacje zawarte na opakowaniu. Czekolada, która zawiera mniej niż 50% kakao, raczej nie będzie miała prawdziwie głębokiego smaku. Taka, która zawiera 70% kakao lub więcej, z pewnością będzie mieć o wiele bardziej intensywny czekoladowy aromat. Czekolada zawierająca dużą ilość masła kakaowego jest miękka, łatwo się rozpuszcza i zostawia w ustach aksamitny posmak. Czasami masło czekoladowe zastępowane jest tańszymi tłuszczami roślinnymi.

Taka czekolada ma jednak mniej szlachetny smak, a także grudkowatą strukturę. Składniki na opakowaniu są przedstawione w kolejności zgodnej z ich procentową zawartością, dzięki czemu łatwo stwierdzić, czy mamy do czynienia z bardziej, czy mniej szlachetnym rodzajem czekolady. Jeśli wśród składników oleje roślinne wypisane zostały przed masłem kakaowym, to oznacza, że mamy do czynienia z czekoladą dość niskiej jakości.

Ogólna zasada jest taka, że im szlachetniejsza jest czekolada, w tym cieńszych i mniejszych kawałeczkach jest sprzedawana. Innym sposobem, który pozwala nam poznać, czy czekolada jest wysokiej jakości, jest po prostu jej spróbowanie. Czekolada wysokiej jakości zostawia w ustach aksamitny posmak.

Szlachetna czekolada jest niestety dość droga, jednak nie potrzeba dużych ilości, by móc cieszyć się jej intensywnym i autentycznym smakiem. Warto więc kupować najlepszą czekoladę, jaką można znaleźć lub na jaką można sobie pozwolić.

Najlepiej zaopatrywać się w sklepach, które mają duży obrót i zwracać uwagę na to, by opakowanie było czyste i niezniszczone. Dzięki temu uzyskamy pewność, że kupujemy świeży i zdrowy produkt.

Rodzaje czekolady

Są różne rodzaje czekolady. Im większa zawartość czystego kakao, tym bardziej gorzka i czekoladowa będzie nasza tabliczka. Czekolady różnią się zawartością czystego kakao i masła kakaowego, co wpływa na strukturę, wilgotność oraz smak wypieków. Dlatego zawsze należy dobrać odpowiedni rodzaj czekolady.

Czekolada bezcukrowa

Czekolada bezcukrowa, czasami znana także jako czekolada do wypieków, produkowana jest ze sproszkowanego kakao bez dodatku cukru i innych dodatków smakowych. Ma ziarnistą strukturę i niełatwo się rozpuszcza. Używana jest głównie przez cukierników i producentów słodyczy, natomiast osoby gotujące w domu używają jej zdecydowanie rzadziej. Cukiernicy wybierają ją do swoich wyrobów, ponieważ dzięki jej właściwościom mają wpływ na to, jak słodki będzie produkt końcowy. Jeżeli w składnikach danego przepisu zalecono użycie czekolady bezcukrowej, na potrzeby gotowania w domu można zastąpić ją kakao oraz masłem w proporcjach: 2 łyżki kakao bez cukru oraz 2 małe łyżeczki masła na 30 g bezcukrowej czekolady.

Ciemna czekolada

Poszczególne typy ciemnej czekolady, nazywanej również czekoladą gorzką, zawierają różną ilość czystego kakao, cukru i tłuszczu. Ciemną czekoladę można jeść samą, ale równie dobrze nadaje się do wypieków. Jeżeli w przepisie zalecono użycie ciemnej czekolady, najlepiej wybrać taką, która zawiera co najmniej 50% czystego kakao.

Czekolada słodko-gorzka i półsłodka

Są to odmiany ciemnej czekolady, które zawierają stosunkowo dużą ilość kakao oraz niewiele cukru. Czekolada półsłodka zawiera więcej cukru niż czekolada słodko-gorzka. Te odmiany czekolady również jada się w czystej formie, ale równie dobrze nadają się do gotowania.

Czekoladowa kuwertura

Jest to czekolada używana głównie przez cukierników i piekarzy, ale doskonale nadaje się także do wyrobów domowych. Zawiera więcej masła kakaowego niż zwykła czekolada, dzięki czemu łatwo się ją roztapia i rozprowadza na wypiekach. W swoim składzie ma też czyste kakao i cukier, a w przypadku kuwertury mlecznej także mleko w proszku. Kuwertura charakteryzuje się intensywnym połyskiem, bogatym smakiem oraz wysoką łamliwością. Ten rodzaj czekolady wykorzystywany jest do wyrobu czekoladek oraz polew do ciast i deserów. Aby przygotować kuwerturę należy ją najpierw rozrobić. W przypadku przepisów, w których używa się roztopionej kuwertury w połączeniu z innymi składnikami, nie trzeba jej uprzednio rozrabiać. W sklepach można dostać ciemną, mleczną oraz białą kuwerturę.

Czekolada do gotowania

Czekolady do gotowania bardzo różnią się między sobą jakością. Warto wybrać tę, która zawiera największą ilość czystego kakao oraz jak najmniejszą ilość tłuszczów roślinnych (najlepiej jeśli w składnikach w ogóle nie są wyszczególnione tłuszcze roślinne). Czekolady z wysoką zawartością tłuszczów roślinnych, występujące czasem pod nazwą wyrobu czekoladopodobnego, mają gorszy smak i mniej aksamitną strukturę. Czekolady niskiej jakości oraz produkty czekoladopodobne najczęściej pozbawione są intensywnego czekoladowego smaku, dlatego w miarę możliwości najlepiej ich unikać.

Czekolada mleczna

Czekolada mleczna zawiera 20–30% kakao oraz mleko (świeże, w proszku albo skondensowane). Jest to najczęściej spożywana czekolada, jednak rzadziej używa się jej w kuchni, a w przypadku większości przepisów nie można zastąpić nią czekolady gorzkiej, ponieważ nie uzyska się tych samych efektów.

Biała czekolada

Biała czekolada nie jest prawdziwą czekoladą, ponieważ nie zawiera czystego kakao. Wytwarzana jest z masła kakaowego (lub z tłuszczów roślinnych), cukru, mleka w proszku i wanilii. Ma biało-kremowy kolor, jest bardzo słodka i nie ma gorzkawego posmaku charakterystycznego dla ciemnych odmian czekolady. Biała czekolada bardzo szybko reaguje na zmianę temperatury, dlatego łatwo rozpuszcza się w dłoniach.

Kakao w proszku (rozpuszczalne)

Kakao w proszku to inaczej czyste kakao uzyskane dzięki

ekstrakcji masła kakaowego z nasion kakaowca. Końcowy produkt uzyskuje się dzięki przesianiu uzyskanych w ten sposób cząstek kakao i ewentualnym dodaniu cukru. Kakao w proszku używa się do wypieków lub pije jako pożywny napój na bazie mleka albo wody. Używając kakao w proszku do przygotowywania wypieków, zazwyczaj mieszamy je z innymi składnikami albo dodajemy zimnej wody, żeby powstała płynna masa. Kakao w proszku z dodatkiem cukru sprzedawane jest często pod nazwą czekolady pitnej. Nie powinniśmy nią jednak zastępować gorzkiego kakao w proszku, którego użycie zazwyczaj zaleca się w przepisach, ponieważ zmieni to smak naszego wypieku.

Kakao holenderskie (gorzkie)

Kakao holenderskie w proszku (czyli inaczej mówiąc, kakao przetworzone na sposób holenderski) to inaczej niesłodzone kakao, które uzyskuje się przy użyciu roztworu zasadowego (sody oczyszczonej lub wodorowęglanu sodu), co pozwala zneutralizować jego naturalny kwaskowaty posmak. Ten rodzaj kakao jest esencjonalny, ma ciemną barwę i rozpuszcza się łatwiej niż naturalne kakao w proszku, dzięki czemu doskonale sprawdza się jako składnik wypieków i deserów.

Fot. Adobe Stock