

¿Sabías que para saborear bien el cacao debes dejar que se deshaga en tu boca en vez de masticarlo?

EL CACAO

Así se transforma paso a paso



1

Selección del cacao

El cultivo constituye la primera etapa en la producción del cacao. Este se desarrolla en árboles que crecen en regiones tropicales, como África y América Central. Sus semillas se alojan en el interior de vainas.



2

Tostado

Una vez extraídas las semillas de las vainas y debidamente limpiadas, se procede a su tostado, proceso que permite potenciar el aroma y el sabor característicos del cacao.



3

Triturado y descascarillado

Los granos tostados se trituran para separar y eliminar su cáscara, obteniéndose así un producto conocido como nib de cacao.



A partir del nib, se puede obtener té de cacao y bebida de cacao.



4

Refinado y conchado

El refinado consiste en triturar el nib hasta obtener una masa homogénea y cremosa. En esta fase, conocida como conchado, se incorporan otros ingredientes posibles, como la manteca de cacao o el azúcar. A partir de este momento, el producto ya se considera chocolate y no cacao.



5

Atemperado y moldeado

En esta etapa se controla cuidadosamente la temperatura del chocolate para lograr un acabado brillante. A continuación, la masa se vierte en moldes con la forma deseada, como tabletas o bombones, y se deja enfriar hasta alcanzar la consistencia adecuada.



No confundir el cacao puro con productos sabor chocolate, que suelen tener un alto contenido de azúcares y grasas saturadas. Es preferible elegir opciones con 0 % de azúcares añadidos y sin edulcorantes.