

# El Cacao, un regalo de México al Mundo. Segunda Parte



Anteriormente el gusto del chocolate era agrio y amargo ya que sólo la pasta obtenida de la molienda de las habas del cacao se combinada con agua, más tarde se le agregó miel y a la llegada de los españoles éstos lo prepararon con azúcar y leche, también se le aromatizaba y se le adornaba con flores de cacao, orquídeas de vainilla y otras especias, dándole un toque de distinción y elegancia, pues generalmente era ofrecida para celebrar grandes acontecimientos.

Los españoles reciben influencia por parte de los árabes que tienen a su disposición una numerosa cantidad de especias. ¿Qué tal si mencionamos solo un par de ellos, el clavo de olor y la canela?

Esta receta enriquecida con estas aromáticas especias pareciera ser la forma “natural” de preparar el chocolate. Y es que es comprensible, después de haber tenido el primer contacto con un tipo de atole o de bebida de cacao a base de agua, a veces con chile o achiote vs. una bebida de chocolate, enriquecida con leche y aromatizada con gustos especiados más afines, a los que estaban acostumbrados los españoles, definitivamente se convierte en la forma predilecta de consumo. Especias como el anís estrella y la flor de naranjo también eran infusionadas en la bebida para perfumar y también aprovechar las propiedades digestivas y calmantes de tan aromáticos ingredientes.

Ya en la época virreinal el chocolate poco a poco se fue popularizando más, todos bebían chocolate a toda hora y en todo lugar, lo acompañaban con todo tipo de pan; su olor y sabor sobrepasó las fronteras, difundiéndose principalmente en los conventos de toda América y más tarde en Europa. Su fabricación se llevaba a cabo en los conventos de la ciudad de México, donde se elaboraba en forma de pastillas redondas o cuadradas cuya receta ofrecimos en nuestro número anterior.

## MARTHA SÁNCHEZ

El origen del famoso dicho "le dieron una sopa de su propio chocolate" tiene su origen en un episodio que se dio en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, ya que el obispo Bernardino de Salazar prohibió el consumo excesivo del chocolate, ya que las damas del lugar lo tomaban incluso dentro de la catedral y en ceremonias solemnes bebiendo una taza tras otra sin parar, a causa de esta prohibición se dice que el obispo fue envenenado precisamente con la misma bebida.

El chocolate causó un revuelo impresionante nunca antes visto, era tanto el afán de la gente de tomarlo que su venta tuvo que ser controlada, incluso en el entorno religioso causó polémicas, pues se decía que beberlo por la mañana corrompía el ayuno, cuestión que se aclaró más tarde cuando el Papa Pío V declaró lo contrario. Se prohibió también en algunos conventos, ya que las monjas consumían chocolate todo el día. La censura provocó motines de protesta dentro de los conventos, pues las monjas no concebían la vida sin el chocolate.

Se dice también que una buena taza de chocolate para beber servido caliente era meramente un pretexto para encuentros amorosos, bebida muy popular entre las cortesanas y con propiedades afrodisíacas

La bebida de los dioses tenía hipnotizados a todos con su sabor, no sólo provocó cambios y cuestionamientos sino que despertó también la creatividad y se comenzaron a fabricar recipientes especiales para su consumo habitual. Estos eran de distintos materiales: porcelana talavera o plata, las tazas se llamaban mancerinas en honor al Marqués de Mancera, virrey de la Nueva España.

Dentro de las cortes, también se dieron a la tarea de desarrollar algún utensilio que permitiera obtener la espuma que se forma sobre el chocolate, vista por los aztecas como "la cercanía a los dioses".

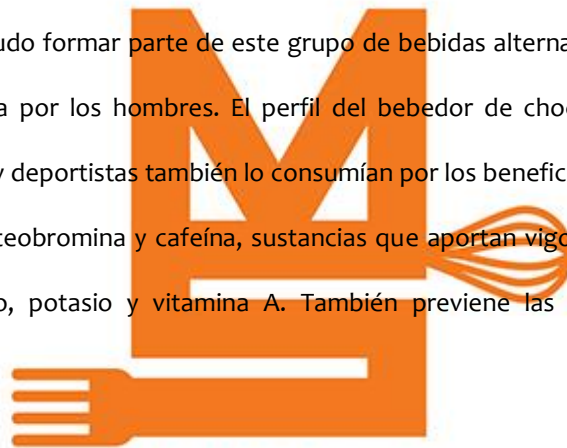
Además de las tazas de confección especial para este fin, se fabricaron piezas diversas que permitían incorporar aire a la bebida, la que prevalece hasta nuestros días es el molinillo pero en peligro de extinción ya que sólo se encuentra en mercados artesanales.

## MARTHA SÁNCHEZ

Como sucede en todas las gastronomías que traspasan fronteras, una vez que el chocolate logro posicionarse en el gusto europeo, fue tomando gustos especiales como en Inglaterra se enriquecía con huevo y vino Madeira, en Roma se adicionaban aguardientes y en Francia la combinación favorita era con leche.

Las clases acomodadas españolas gustaban de beber una buena taza de chocolate por la mañana y por la noche, los alemanes y holandeses gustaban tomarlo un par de horas antes de la cena.

Durante los años de 1870 a 1914, dentro de la sociedad, hubo un gran problema de alcoholismo dentro de la clase obrera. Ganaron popularidad bebidas como el té y el café que contrarrestaron el consumo del alcohol. El chocolate no pudo formar parte de este grupo de bebidas alternativas ya que curiosamente, no era la bebida preferida por los hombres. El perfil del bebedor de chocolate eran principalmente mujeres y niños, ancianos y deportistas también lo consumían por los beneficios a la salud que reportaba la bebida por la teofilina, teobromina y cafeína, sustancias que aportan vigor. En una porción pequeña podemos encontrar calcio, potasio y vitamina A. También previene las enfermedades cardíacas y problemas circulatorios.



**El Chocolate, ¿Alimento o Golosina?** MARTHA SÁNCHEZ

A partir del s.XIX el cacao sufre una importante transformación. La demanda en el consumo obligó a los productores a crear nuevas formas y combinaciones de ingredientes. De consumirse solamente en trocitos o disuelto en leche o agua, la mano gourmet de los cocineros comenzó a crear magia con este noble ingrediente.



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

Gracias a la invención de Van Houten en los años 1800, las habas de cacao se molieron finamente obteniendo la pasta de cacao que, al combinarla con azúcar, manteca de cacao adicional y aromas como las semillas de la vaina de vainilla dieron como resultado una pasta tersa, maleable que permitía ser moldeada en forma de tableta. A partir de este momento, el chocolate dejó de ser visto como una

## MARTHA SÁNCHEZ

bebida vigorizante y paso a formar parte del grupo de las golosinas. Las tablillas de chocolate se hacían prácticamente de manera artesanal.

En el año 1905, aparece la primera bebida en polvo a base de chocolate. El gusto ácido de las habas quedó atrás, ahora se ha incorporado una mayor cantidad de azúcar, especias y algunos espesantes.

Los artesanos de la época comenzaron a moldear en chocolate para incluir rellenos en su interior, aquí es cuando nacen los bombones y pralinés. Hay favoritos que prevalecen en nuestros días como los bombones rellenos de cerezas. Gracias a la mecanización de los procesos a partir de 1950 la confección de estas delicias se pudo fabricar a gran escala haciéndolo un producto accesible para todas las clases sociales.

A finales del s.XX comienzan a abrirse locales donde se comercializa el chocolate moldeado primero en Europa y unos años después en América.

A pesar de que el chocolate causó un alto impacto en nuestro país en otras épocas, actualmente el consumo de cacao en México no se compara siquiera a lo que consumían nuestros antepasados, a diferencia de otras naciones los mexicanos no consumimos mucho chocolate. Este es uno de los principales problemas a los que se enfrenta la industria chocolatera mexicana. Una de las causas quizás sea que el chocolate como golosina en sí se ha convertido en un producto poco accesible, ya que su costo se ha elevado significativamente.

En cuanto a la calidad del chocolate que se fabrica, ya sea de mesa o de repostería, México cuenta con un nivel altamente competitivo. Su elaboración está hecha con materia prima de primera calidad, pero aún así el consumidor tiene que aprender a distinguir cuál es el chocolate que cuenta con una excelente calidad.

## Tipos de chocolate y sus derivados

El Cacaotero, cuyo nombre es Cacao de Theobroma árbol que produce el cacao, se cultiva en los estados de Chiapas, Tabasco, Oaxaca, Guerrero, Michoacán y Veracruz; su fruto es una especie de mazorca de forma alargada y abombada que guarda aproximadamente 36 semillas, estas pueden ser de color amarillo, café rojizo o verde.

El chocolate se hace de las semillas del árbol de cacao, las que se convierten en una pasta espesa a través de un proceso de secado, asado y molido. El sabor del chocolate depende de la selección de las semillas y de su proceso, así como su origen. Siendo África el mayor productor de cacao de nuestros tiempos.

Los dos componentes principales del chocolate son los sólidos de cocoa y una grasa ligera y amarilla llamada “mantequilla de cacao”. Los diferentes tipos de chocolate en trozos contienen diferente proporción de ambos, así como saborizantes y azúcar. Debido a que los diferentes tipos de chocolate dan diferentes resultados al cocinar, es importante utilizar el tipo especificado en la receta y respetar las temperaturas de trabajo.

### Chocolate amargo

Este chocolate tiene una porción muy alta de sólidos y de mantequilla de cacao que llega a alcanzar un 70% de intensidad y es reducido en azúcar. Puede ser difícil de encontrar y se recomienda usarlo solo en las recetas que lo especifiquen. Es adecuado para saborizar atoles y chocolate con leche para beber ya que obtendremos un destacado sabor. Dado su bajo contenido en azúcar es apto para diabéticos.

### Chocolate semi-amargo / oscuro

Esta clase contiene azúcar suficiente como para comerlo solo. Es de los más usados en cocina. Las cantidades de sólidos y mantequilla de cacao varían mucho de una marca a otra pero podemos decir que en promedio oscila entre el 50 y el 60%.

Dentro de la cocina mexicana es el indicado para enriquecer el mole poblano.

### Chocolate de leche

En este tipo de chocolate sustituye una parte de los sólidos de cacao con leche en polvo, su sabor es más dulce.

## MARTHA SÁNCHEZ

El chocolate de leche es más sensible al calor y más difícil de trabajar con él, por eso se usa menos en la cocina y en la elaboración de decoraciones. Se usa para crear un contraste de sabor y color con el chocolate amargo. Existen algunas especialidades con este chocolate como los enjambres de cereal y las palanquetas de nuez bañadas con chocolate de leche.

### Chocolate blanco

En este tipo de chocolate no contiene sólidos de cacao. Sólo leche en polvo, azúcar y manteca de cacao. Su sabor es dulce.

### Cocoa

Es el cacao puro, sin azúcar, del que se ha extraído buena parte de la manteca de cacao y posteriormente ha sido deshidratado y finamente molido. Su presentación es en polvo.

En la actualidad hay chocolates de un solo origen. Esto significa que el cacao seleccionado para confeccionar el chocolate proviene de una misma finca o localidad.

Hay empresas internacionales que apuestan por el cacao mexicano y en su línea de productos tienen chocolate Mexicano con venta a nivel mundial y en cantidades limitadas.

Otra buena noticia es que en nuestro país el beber chocolate se está convirtiendo en moda, así que no nos sorprenda comenzar a ver la apertura de negocios que ofrecen esta bebida dejando atrás el café.

A continuación les ofrezco una receta contemporánea con identidad nacional ideal para ofrecer como cortesía a nuestros invitados al final de una rica comida.



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

## Trufas de chocolate especiadas al Tequila

### Ingredientes

#### Para 40 trufas aproximadamente

Crema 50 ml  
Glucosa o miel 40 gr  
Vainilla en vaina 1 pza  
Chile ancho molido 10 gr  
Chocolate oscuro 250 gr  
Tequila 40 ml  
Mantequilla 50 gr

#### Para Trampar

Chocolate oscuro 300 gr  
Cocoa 100 gr

### Material de trabajo

Cazo chico

Batidor globo

Cuchillo

Tabla de picar

Manga de repostería y duya lisa

Charola

Tazones

Tenedor



### Modo de preparación

1. En un cazo, mezclar la crema, glucosa, la vaina de vainilla abierta por la mitad y raspadas sus semillas y el chile ancho molido.
2. Llevar a cocción y hervir a fuego bajo.
3. Verter caliente sobre el chocolate en trozos. Integrar con una pala. Si no fuera suficiente el calor para fundir todo el chocolate, regresar a fuego muy bajo.
4. Disolver los grumos y agregar el tequila.
5. Agregar la mantequilla a punto de pomada.
6. Enfriar la mezcla en refrigeración a que adquiera una consistencia untable.
7. Retirar de refrigeración y vaciar la mezcla en una manga de repostería con la duya lisa amplia y formar pequeños montículos (trufas) del tamaño de un bocado pequeño sobre una charola cubierta con papel encerado.
8. Refrigerar por 30 minutos o hasta que las piezas estén firmes y sólidas.
9. Fundir los 300 gr. de chocolate oscuro restantes a baño maría.
10. Retirar del baño María y moviendo constantemente, enfriar el chocolate a temperatura ambiente.

## MARTHA SÁNCHEZ

11. Tomar las trufas firmes recién salidas del refrigerador y con ayuda de un tenedor sumergirlas (trampar) en el chocolate fundido. Escurrir el exceso de chocolate.
12. Depositar las trufas en un tazón con cocoa y revolver.
13. Una vez bien cubiertas de cocoa, colocarlas nuevamente en una charola y al tener todas las piezas realizadas, refrigerar por 10 minutos. Esto ayudará a endurecer la última capa de chocolate.
14. Al salir de refrigeración, almacenar en un recipiente hermético o en bolsas de celofán.

### Fuentes

- Khodoroswsky, Katherine, “Chocolate et Grands Crus de Cacao”, Francia, Ed. Solar, 2003, p.159-161
- Mc Fadden, Christine, “ El Gran Libro Del Chocolate”, México, Ed. Hyma, 1997, p.38-39
- Rivera, Guadalupe, “El Gran Cocinero Mexicano”, Ed. Porrúa, 1992, p.257-260



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)