



El hechizo del chocolate

Puede que al chocolate se le llame “comida de los dioses” pero sigue siendo un placer pecaminoso.

El escritor culinario Corby Kummer es un experto en degustación y revela las complejidades de este sabor del deseo universal.



DIVINA INDULGENCIA



Es difícil pensar en el café sin el chocolate. Muchos amantes acérrimos del café pueden beber con facilidad un espresso ristretto negro sin azúcar, algo que ni siquiera hacen los italianos. Sin embargo, no querrían siquiera considerar esos sorbos deliciosamente almibarados sin una onza de chocolate amargo junto a la pequeña taza. ¿Se ha dado cuenta de lo que viene después de que se hayan retirado los platos de suflé y tarta al limón y sorbete de frambuesas y se haya servido correctamente el café? Un pequeño plato de trufas caseras de chocolate muy negro.

Hay muchas otras formas de experimentar el placer del chocolate, y cada vez hay más artesanos chocolateros en todo el mundo que buscan nuevas maneras de ofrecerle ese placer. Los fabricantes internacionales están poniendo el nombre del grano en la etiqueta y especificando el contenido en manteca de cacao. Mantener las credenciales de conocedor del chocolate estos días es casi un trabajo a tiempo completo que requiere entender cuáles de los nombres exóticos que aparecen en las etiquetas son granos de cacao y cuáles son mezclas patentadas.

Y los granos de cacao, a pesar de lo promocionados que puedan estar los nombres casi impronunciados, son esenciales para la calidad del chocolate (el tipo al que pertenecen, dónde crecen, cómo se cuidan y recogen y el cuidado con el que se procesan para extraer sus sabores antes de ser tostados y molidos). Si esto le suena como el café es porque en realidad lo es, excepto que la gente ha sabido durante años que la variedad y el país de origen de los granos de café son muy importantes para su sabor, pero sólo hace muy poco que han llegado a la conclusión de que ocurre lo mismo con el chocolate.

Al igual que cuando se entra en el mundo de los cafés especializados, es útil y ayuda a abrir los ojos el darse cuenta de que el chocolate empieza con un fruto. Las mazorcas del cacao se parecen a las alargadas calabazas bellota; empiezan siendo verdes y cuando maduran pueden ser de color amarillo cian o de alguna variedad de rojo, desde el morado hasta el bermellón. Crecen justo en los troncos y ramas del árbol, lo que ofrece una vista fascinante. Las mazorcas del cacao cultivadas se pueden cortar de los árboles con un machete (normalmente hay dos

Delicadeza de temporada

Es la temporada de las trufas, y una vez más, Nespresso le presenta su colección única de trufas de temporada.

El delicado sabor de las **Truffles Pure Origine*** está preparado por los maestros chocolateros suizos de Nespresso a base de granos de cacao procedentes de uno de los mejores productores del mundo, el Sur del Lago de Maracaibo, en Venezuela. La exclusiva ganache del Grand Cru Maracaibo está aderezada con un toque de café Robusta ligeramente tostado procedente de Latinoamérica y un sabor superior de Bourbon Vainilla de La Reunión. Una pincelada de purpurina plateada comestible sobre cada trufa hace de cada bocado una delicia chispeante.

Para una exploración sensorial especial esta temporada, Nespresso ha creado una nueva variedad de **Truffles Fine Champagne***. Usando una delicada mezcla de crema fresca, mantequilla, Cognac Fine Champagne y el chocolate más fino, los maestros chocolateros suizos de Nespresso han preparado estas trufas exclusivas para ser saboreadas como el acompañamiento ideal de una taza de café. En el corazón de cada trufa hay un toque del mejor Cognac Fine Champagne rodeado de ganache de chocolate negro, cubierto del chocolate con leche suizo más fino y azúcar glasé espolvoreado a mano. Las trufas Nespresso se fabrican a diario y sin conservantes adicionales; de este modo se garantiza una frescura incomparable, al igual que todos los Grandes Cafés Nespresso.

** Disponibles sólo en algunos países.*



cosechas al año) y se abren a mano. A menudo, los granjeros cortan las mazorcas unos días antes de que estén totalmente maduras, para mantenerse un paso por delante de los animales y pájaros que tienen un infalible sentido de cuándo los granos alcanzan la madurez perfecta.

Los fabricantes de chocolate industrial compran los granos de cacao más baratos que pueden encontrar, y usan un intenso tueste y varios sabores añadidos para disimular la mediocridad, algo que es, de nuevo, semejante al café. Los granos de cacao “Sabor”, como se conocen en el mercado, normalmente representan porciones minúsculas de la mezcla característica de los grandes fabricantes de golosinas. Y esta porción puede volverse aún más pequeña. Dos enfermedades de las plantas de Latinoamérica, la moniliasis (*moniliophthora roleri*) y la escoba de bruja (*crinipellis pernicioso*), están afectando al 20 por ciento de los granos de cacao en todo el mundo, y podrían afectar a otro 25 por ciento si se expanden al oeste de África, la fuente del 70 por ciento de los granos mundiales. La cuota ha sido más alta hasta ahora en la tierra de los mejores granos de cacao del mundo, América Central y del Sur. Ecuador y Venezuela, en particular, cultivan un cacao que puede compararse con los cafés locales de calidad.

Además, la amenaza es para los granos que tienen la gama de sabores más delicada y variada: criollo. Casi toda la producción mundial de criollo se encuentra en Venezuela, Colombia, Ecuador y algunas islas cercanas. La mayor parte de los granos de cacao mundiales son de la variedad forastero, un grano inferior en sabor y delicadeza. Forastero constituye la mayoría de la producción de cacao en Brasil y África. Aunque el forastero es originario de Latinoamérica, como el criollo, es más fuerte, y fue más fácil de plantar en un continente más cálido. La analogía con los granos de café es cercana. Los granos de café robusta, que son más fáciles de cultivar en

muchos climas y altitudes, dominan la producción mundial, mientras que los granos de arábica, que son bastante más difíciles de cultivar (les gustan los días calurosos y las noches frescas, y alcanzan su esplendor en altitudes muy elevadas) cuestan más y por eso son menos comunes, incluso si son ricos en sabor y delicadeza.

Casi todas las golosinas están compuestas totalmente por forastero, o forastero con un pequeño porcentaje de granos “sabor”, ya sean criollo o, con mucha más probabilidad, trinitario, una variedad que es una mezcla entre el criollo y el forastero. A diferencia del criollo y el forastero, el trinitario no es antiguo; llamado así por Trinidad, data sólo de comienzos del siglo XVIII, cuando los conquistadores españoles plantaron cacao en muchas partes de América Central y del Sur. La transformación, la alquimia, tiene lugar cuando los granos son tostados, molidos y transformados en chocolate. Los factores importantes en la fabricación de chocolate son las cantidades de azúcar, leche en polvo y manteca de cacao. Y de éstas, el nivel de manteca de cacao es decisivo. La manteca de cacao es la grasa natural comestible más cara del mundo, en parte por su capacidad de permanecer sólida a temperatura ambiente y fundirse justo cuando está por debajo de la temperatura corporal, es decir, en su boca (y en sus manos, si no actúa con rapidez). Los fabricantes de chocolate de alto nivel usan sólo manteca de cacao, no sustitutos más baratos. A la gente le encanta la rica sensación del chocolate cuando toca la lengua. Esto debería ser más importante que cualquier sustancia química. La manteca de cacao le da al chocolate su maravilloso “agrado en el paladar”, esa suavidad como ninguna otra, y no hay sustituto para esto.

Sin embargo, la cantidad de manteca de cacao en el chocolate es menos importante que el cuidado al seleccionar y tostar los granos y la cantidad de tiempo de conchado. La



La variedad criolla conocida como la más fina de todas es la porcelana, llamada así por el inusual color blanco del grano sin fermentar. El blanco se considera un símbolo de calidad, ya que mientras más blanca es la pulpa, contiene menos taninos y otros alcaloides, que pueden dar sabor amargo.

fecha clave en la historia de la producción de chocolate es 1879, cuando Rodolphe Lindt patentó su excepcional proceso de amasar chocolate con manteca de cacao adicional en una “concha”, refinándolo y permitiendo que la masa del chocolate se fundiera y se vertiera en moldes. Esto condujo a las primeras tabletas de chocolate. Una concha, llamada así por sus originales lados con forma de cáscara de nautilo, es una cuba en la que una pasta líquida de granos de cacao tostados, azúcar, vainilla e ingredientes adicionales se amasa sin interrupción hasta 36 horas. El precio del chocolate está estrechamente relacionado con el tiempo que pasa en el conchado.

Una visita a un fabricante de chocolate muy paciente (y cada vez hay más artesanos chocolateros que invierten en tostadores y conchas para hacer su propio chocolate) demostrará la diferencia que establece el tiempo. Si mete una cuchara en un chocolate todavía caliente que haya pasado 36 horas en la concha, comprobará que es suave, dulce pero no empalagoso, que cubre la boca maravillosamente pero no durante demasiado tiempo. Querrá cerrar los ojos y dejarse llevar por una sensación que aleja todo lo demás.

La cultura del chocolate empieza con las tabletas, ya sean las primitivas fabricadas por algunos españoles y sicilianos, que no pasaban ningún tiempo en la concha, o las francesas, suizas e italianas ultrarefinadas. Cuando llame la atención un nombre seductor, digamos “Manjari”, intente comprarlo en onzas extrafinas, que tienen la ventaja de cruji

entre los dientes antes de sucumbir a la calidez de la lengua. Deje que cada gusto se derrita completamente antes del siguiente mordisco (un modo mucho más satisfactorio de comer), e intente recordar cada sensación. Habrá mucho ácido afrutado, especialmente en los chocolates de América Central, y a menudo algunas notas amargas; el regusto nunca debe estar dominado por el azúcar, sino que debe dejarle pensando en frutas del bosque (fresa, frambuesa, mora, etc.), cítricos, o incluso tabaco. Varíe el sabor con agua con gas, que ayuda a limpiar el paladar, y pan si es posible (una onza de chocolate en una rebanada de pan es la merienda clásica de los niños europeos, pero no necesita limitarse sólo a los niños). O deje que el chocolate alcance su esplendor total, funda un pequeño mordisco en un sorbo de espresso.

Si no puede evitar ceder al desenfreno sensual, busque la trufa más fresca que pueda encontrar, sin aromatizantes añadidos, sólo chocolate, crema, manteca, y, por supuesto, un poco de azúcar. Los entusiastas propietarios de chocolaterías en cada vez más ciudades están intentando hacer trufas, y ya que siempre es bueno comprar algo local, por supuesto pruébelas. Pero si está buscando el cielo, siempre están Bruselas y Zurich, ciudades donde es muy difícil encontrar una trufa mala (normalmente vienen en buenas y grandes variedades). Un delgado recipiente de cartón de trufas Sprugli del día, del confitero en el centro de Zurich, es uno de los mejores regalos imaginables. Eso si llega hasta su destinatario. 🍫

