

Degustação de chocolates



@jhannefranco - (69)9 9981 8684

Você sabia que chocolates são um universo de aromas, sabores e sensações? Podemos encontrar notas de aromas e sabores florais, amadeirados, frutados, de especiarias, terrosos, etc. (Para consultar a roda de sabores do cacau e chocolate sugiro consultar o site www.chocolatrasonline.com.br).

Diversos fatores influenciam no desenvolvimento de aromas e sabores do cacau (principal matéria prima do chocolate), desde as características genéticas da planta, padrões do solo e clima da região que o cacau está sendo cultivado até fatores de manejo, colheita e pós colheita. Assim, cada lote de cacau é único possuindo potenciais de aromas e sabores diferentes.

Durante a colheita e pós colheita acontece o desenvolvimento dos precursores desses aromas e sabores e no processo de fabricação de chocolate esses precursores são definidos e vão sendo desenvolvidas, intensificadas e atenuadas de acordo com os protocolos de torra, elaboração de formulações, refino e conchagem do chocolate.

Para a Coleção ORO cacau escolhemos os protocolos de produção de chocolate que melhor podiam expressar as características originais dos cacaos premiados de Rondônia. Desde a torra e processos de fabricação até a escolha de ingredientes. O uso de cacau em maior quantidade ajuda a expressar os sabores do cacau, o açúcar branco traz dulçor sem interferir nos sabores e aromas originais do cacau.

Para que essas características sejam melhor apreciadas é interessante que o ato de degustar o chocolate seja um momento pensado estrategicamente para aproveitar o máximo dessa experiência.

- Escolha um momento e ambiente tranquilo.
- Se concentre no momento.
- Evite se alimentar logo antes da degustação (o ideal é que a última refeição tenha ocorrido à pelo menos 30 minutos antes da degustação).
- Aprecie o momento com leveza.

Degustação de chocolates



@jhannefranco - (69)9 9981 8684

Como degustar chocolates:

1. Se concentre no momento
2. Respire
3. Use seus sentidos:
Veja a aparência, a cor e o brilho do chocolate.
Ao quebrar ouça seu som.
Repare nas texturas e sensações ao toque.
Cheire com atenção.
Atente-se no sabor, ou sabores que se espalham em seu paladar conforme o chocolate derrete.
4. Identifique características como:
dulçor, amargor, adstringência,
acidez, sabores e aromas.
5. Anote suas percepções.

1

2

3

4

5
