

Conectados com a Gente

Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Francisco Villanueva - Ano III - Nº 14 - Rolândia, 23 de junho de 2023.



Chocolate

Tipos e sabores do cacau na produção do chocolate

O processo de produção

Os sabores únicos que conquistaram o gosto das pessoas

EDITORIAL

Olá!

Nesta edição, trazemos um tema delicioso: chocolate! Esse alimento que está tão presente em nosso cotidiano é uma fonte inesgotável de informações. Quando o tema foi apresentado para nossa equipe de escritores juniores, oferecemos a degustação de vários chocolates! Foi uma reunião de pauta saborosa!

E foi uma alegria imensa poder oferecer a eles um momento tão gostoso. Afinal, o chocolate dá água na boca. E quem não gosta de se deliciar com bombons, chocolates em barra, achocolatados, sobremesas e doces como brigadeiro, snacks etc.?

A degustação, claro, teve um objetivo: inspirá-los a trazer aqui conhecimentos e informações sobre o cacau e todo o processo que vai do plantio (sustentável) até a produção do chocolate. Apresentamos os tipos de sementes, os benefícios para nossa saúde, a influência em nosso cérebro e nosso humor; e também a sua presença na culinária e na confeitaria, na moda, nas celebrações, nas demonstrações de amor e nas diversas artes.

E terminamos com dicas de harmonização entre esse delicioso alimento e vinhos e cafés. Seguidas de um panorama sobre o futuro do chocolate no mundo!

Esperamos que você se delicie com o fruto do trabalho de nossa equipe, que sempre nos traz sempre um delicioso e doce orgulho!

Até a próxima edição!

Conectados com a Gente!

SUMÁRIO

- 03 Do amargo ao doce: uma viagem pelos tipos de cacau e seus sabores no chocolate
- 05 Por uma produção sustentável do cacau
- 06 O processo de produção do chocolate
- 07 Do grão à barra: a produção do chocolate
- 08 Consumo de chocolate e seus benefícios para a sua saúde
- 09 O fascínio da mente humana pelo chocolate
- 10 Humor e stress: os segredos do chocolate
- 11 Chocolate pelo mundo
- 12 Chocolate: iguaria que conquista o coração de milhares de pessoas com seus sabores únicos
- 13 Tradições e celebrações pelo mundo
- 14 Chocoestética ou chocobeautey: o chocolate no tratamento de beleza
- 15 A doce moda
- 16 Tendências do chocolate
- 17 O poder do chocolate na culinária e na confeitaria
- 18 Chocolate também é cultura
- 19 Chocolate e amor: uma combinação apaixonante
- 20 Doces encontros: a arte da harmonização entre chocolate, vinhos e cafés
- 23 Previsões catastróficas: o chocolate está com os dias contados?

EXPEDIENTE

Direção: Prof^ª. Neuza A. Petrin Schuster - Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Francisco Villanueva.

Organização e Revisão: Prof. Marcelo C. Acri e Prof^ª. Gessiely A. Sperandio.

Diagramação: Prof. Marcelo C. Acri.

Equipe de alunos:

Igor Gasparotto (7º ano); Arthur Antonio Silverio da Silva, Elias Murgi Neto, Julia Rodrigues dos Santos da Silva, Rafael de Aquino Nieto e Sarah Guimarães de Freitas (8º ano); Cecília Valentine de Lima Carreiro de Souza, Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga e Sofia Vitória Lopes (9º ano); Guilherme da Silva de Carvalho (1º ano); Gustavo Henrique da Silva de Carvalho, Hugo Rian Bezerra da Conceição, Isabelly Boni Cardoso e Lethicia Boni Cardoso (2º ano); Bianca de Souza Pires e Mateus Henrique Trivelato Vieira (3º ano).

Do Amargo ao Doce: uma Viagem pelos Tipos de Cacau e seus Sabores no Chocolate

Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga

O cacau é fruto do cacaueiro, conhecido cientificamente (*Theobroma cacao*), uma planta nativa das regiões tropicas de florestas úmidas das Américas. De acordo com a Flora do Brasil 2020, em nosso país, o cacaueiro está provavelmente naturalizado desde a Era Pré-Colombiana. É economicamente muito explorado, uma vez que suas sementes são secas e processadas; e são usadas na fabricação do chocolate.

Tipos de cacau

Cada tipo de cacau causa impactos diferentes nos sabores de chocolate. Algumas variedades são mais valorizadas que as outras. Atualmente, existem estudos que apontam para a existência de 10 ramificações genéticas diferentes de *Theobroma cacao*.

O cacau apresenta três variedades mais conhecidas.

Criollo

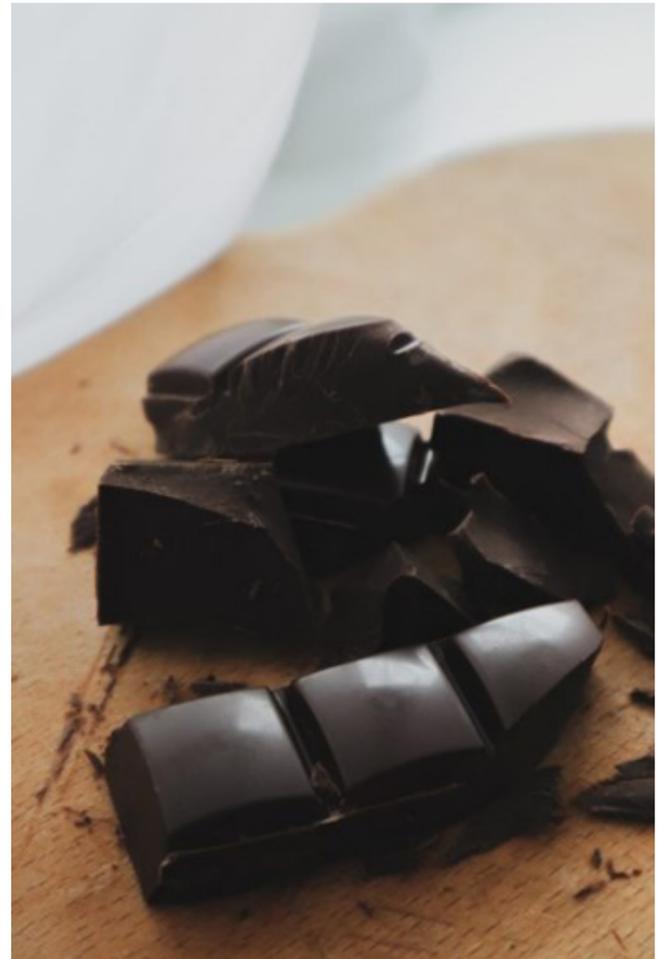


Cacau criollo, [Steemit, Daniel Lozada](#).

O criollo, dentre das variedades de chocolate, é a mais valorizada e apreciada (principalmente aqueles que sabem o que é chocolate). Esse tipo se destaca por suas sementes grandes e com cotilédones com coloração violeta-clara ou branca.

Quando é bem feito, o chocolate com o cacau criollo, geralmente, oferece sabores delicados e suaves, com tons florais, frutais e de nozes e possui uma cor avermelhada, bem diferente dos industrializados, sendo considerado um produto de qualidade superior.

Há cerca de 200 anos, o fruto era largo, com uma cor vermelho vinho que era bastante comum, porém, hoje, o fruto representa apenas cerca de 1% de todo



Chocolate criollo: [Dani Noce](#), foto de Taisiia Shestopal.

cacau do mundo. Ele está a mais propenso a patógenos e doenças, portanto, os produtores preferiram o forastero. Atualmente, quase todas as plantações do cacau criollo estão na Venezuela e podemos citar três subtipos: Ocumare 61, Chuao e Porcelana.

Forastero



Cacau forastero, [FC Blog, Camille Carradore](#).

Sendo o tipo de cacau mais comercializado mundialmente, ele é conhecido também como *bulk*, o que, em português, seria “de volume” ou “a granel”; e é a variedade menos apreciada e mais comum. Sua variedade apresenta cotilédones de cor violeta e grande quantidade de compostos fenólicos, por isso, resulta em um sabor mais amargo, terroso. Por ser mais resistente a pragas e doenças e exigir menos cuidado, esse cacau originário da Amazônia foi plantado em várias partes do mundo com destaque para as plantações africanas.

Seus frutos arredondados e amarelos representam cerca de 90% das plantações mundiais. O cacau

forastero é comumente utilizado para o comércio de chocolates. Em geral, aqueles que levam bastante açúcar, para tentar mascarar o seu sabor amargo. Entre os principais subtipos, podemos citar Cundeamor, Calabacillo e o Amelonado, que é cultivado no Brasil.



Chocolate forastero: [Dani Noce](#), foto de Juliana Androschuck.

Como em toda regra existe exceções, existe um subtipo do cacau forastero no Equador, chamado Arriba, que é conhecido especificamente por seus sabores delicados e é utilizado na produção de chocolates mais finos.

Trinitário



Cacau trinitário: [Dicionário Ilustrado Tupi-Guarani](#).

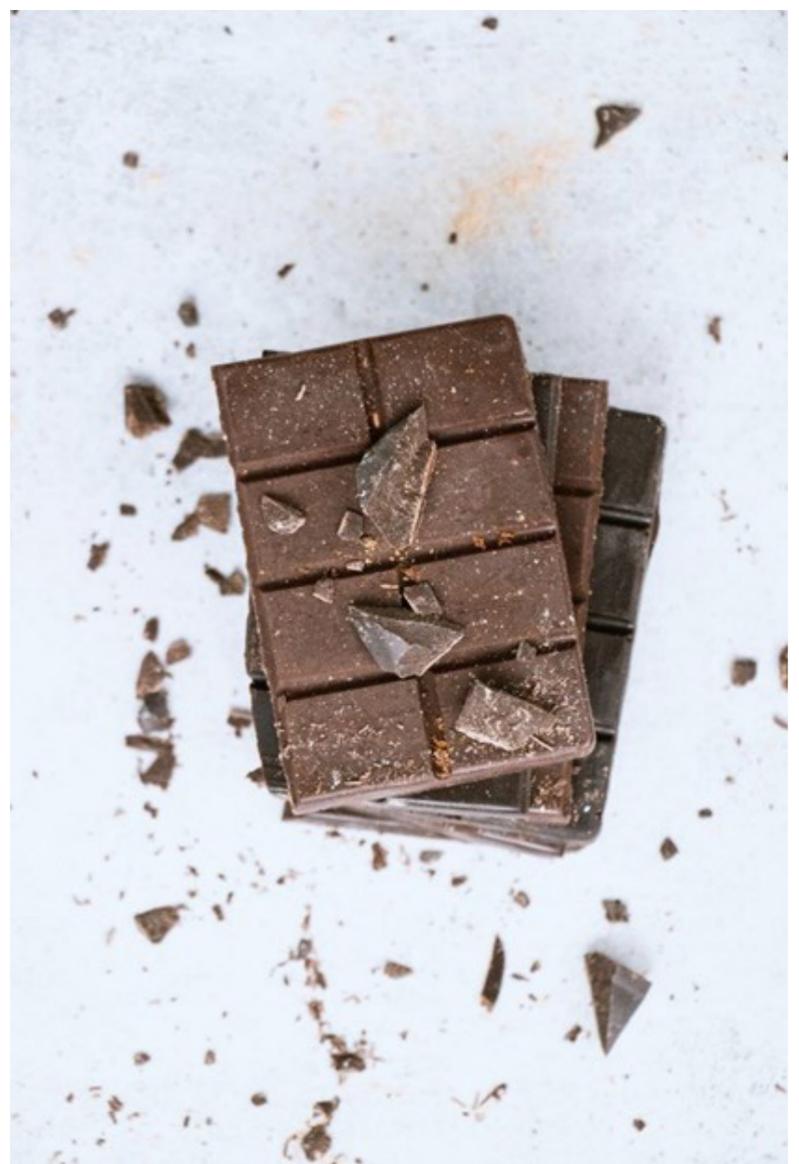
O cacau trinitário é o casamento perfeito entre as duas outras variedades de cacau. É mais resistente a doenças, como o forastero, e oferece sabores finos e delicados, como também o criollo. As sementes do cacau trinitário variam do amarelo pálido até o roxo-escuro.

Consta que os seus frutos primitivos se originaram na Ilha Trinidad (em Trinidad e Tobago), depois de terem ocorrido desastres naturais que destruíram as plantações de criollo. Em 1727, os produtores semearam o cacau

forastero no local, mas, em vez de nascerem árvores, a genética entre as duas variedades se modificou e deu origem ao trinitário. Seu plantio se encontra em diversos países como o Havaí, Nova Guiné, Camarões, Sri Lanka e Venezuela.

Os subtipos mais conhecidos são o Rio Caribe e Carenero (ambos de solo venezuelano). No Brasil, principalmente na região da Bahia, existem plantações de cacau trinitário.

Em qualquer lugar ou supermercado, você não vai conseguir um chocolate que esteja à venda de origem única (feitos com apenas uma variedade de grão). Frequentemente, é normal fazer busca com precisão em armazéns personalizados ou em lojas de chocolate.



Chocolate trinitário: foto de [Tetiana Bykovets](#), em [Unsplash](#).



[Chocolate quente cremoso.](#)

Por uma Produção Sustentável do Cacau

Rafael de Aquino Nieto

A sustentabilidade é uma questão importante na produção do chocolate. A indústria do chocolate tem se esforçado para abordar várias questões relacionadas a esse tema, tanto em relação ao meio ambiente como no aspecto social.

agrícola, acesso a crédito e assistência técnica. Isso visa melhorar as condições de vida dos agricultores e suas famílias, garantindo uma produção sustentável e de qualidade.

A Nugali é uma empresa catarinense de chocolate com grandes projetos de sustentabilidade e inovação. Ela



Árvore do cacau: [Arapyaú](#), foto de Ana Lee.

Os esforços começam no cultivo, com os produtores rurais adotando práticas agrícolas sustentáveis, como o uso de técnicas de cultivo orgânico, agrofloresta e manejo integrado de pragas. Busca-se reduzir o uso de agroquímicos, proteger a biodiversidade local e preservar os recursos naturais.

Existem certificações específicas para o cacau, como Rainforest Alliance, UTZ e Fairtrade, que buscam garantir que seu cultivo atenda a padrões ambientais e sociais. São certificações que promovem boas práticas agrícolas, salários justos para os produtores, condições de trabalho adequadas e conservação dos ecossistemas.

Busca-se, ainda, combater o trabalho infantil nas plantações de cacau. Várias iniciativas e programas foram implementados para identificar e combater isso, além de promover o acesso à educação e a melhores condições de vida para as comunidades produtoras de cacau.

A preservação das áreas de cultivo também está relacionada à conservação da biodiversidade. Por isso, são feitos esforços para proteger as florestas tropicais, habitats naturais de diversas espécies, incluindo plantas e animais, promovendo, assim, a sustentabilidade do ecossistema.

E outras iniciativas têm sido implementadas para fortalecer as comunidades produtoras de cacau, como a promoção de cooperativas, o fornecimento de treinamento

conseguiu reduzir 80% do uso de plástico descartável em suas embalagens.

A fábrica de chocolates Nugali é referência no mercado sustentável, além de ser a marca brasileira de chocolates mais premiada do Brasil, com mais de 20 títulos. A “tendência de sustentabilidade é algo que precisa ser enxergada muito tempo antes de ser implementada. Isso precisa estar na cultura da empresa”, explica Maitê Lang, empresária e fundadora da Nugali Chocolates.

Algo legal que eles fizeram foi a redução do plástico descartável, com a nova embalagem a emissão de resíduos chegou a níveis muito baixos. O que garantiu à indústria catarinense o selo “Lixo Zero”.

É importante destacar que a conscientização dos consumidores em relação à sustentabilidade também tem desempenhado um papel significativo. Muitas pessoas estão optando por marcas que se comprometem com práticas sustentáveis e responsáveis. Isso tem influenciado a indústria do chocolate a adotar medidas e buscar uma produção mais sustentável em toda a cadeia de abastecimento.

Embora ainda haja desafios a serem superados, a preocupação com a sustentabilidade está cada vez mais presente na indústria do chocolate, com um maior foco na produção responsável e no respeito ao meio ambiente e às comunidades envolvidas.

O Processo de Produção do Chocolate

Guilherme da Silva de Carvalho

Todos sabem que o chocolate é um dos alimentos mais adorados em todo o mundo, mas poucos conhecem o longo e fascinante processo envolvido na sua fabricação e que, no âmago de cada pedaço de chocolate que degustamos, existe um longo e meticuloso procedimento que transforma simples grãos de cacau numa tentação irresistível. Desde as plantações de cacauzeiros até a etapa final de moldagem das barras, cada passo é crucial para garantir a qualidade e o sabor dessa delícia tão apreciada por todos.



Colheita: [A cozinha de uma confeitaria](#), Priscila Piardi.

1 - Colheita do cacau

Tudo começa nos cacauzeiros, árvores nativas do cacau, geralmente localizadas em regiões tropicais, como a América Central, África Ocidental e alguns países da Ásia. Para produzirem bons frutos, as árvores de cacau precisam ser cultivadas em regiões quentes e úmidas, sob a proteção de outras copas de árvores mais altas, de modo a evitar que o sol e o vento prejudiquem o seu crescimento. Quando os frutos de cacau estão maduros, são colhidos manualmente. Os agricultores precisam ter muito cuidado para não danificar as árvores e separar os frutos maduros dos verdes.

O próximo passo da colheita do cacau é a extração das sementes. Esse processo pode ser realizado de forma mecanizada ou manual. Neste passo, o interior da fruta é retirado e guardado para permitir a fermentação, um processo indispensável para a comercialização. Em seguida, os frutos de cacau são abertos e as suas sementes, conhecidas como amêndoas de cacau, são retiradas. Cada fruto pode conter de 20 a 60 amêndoas.

2 - Fermentação

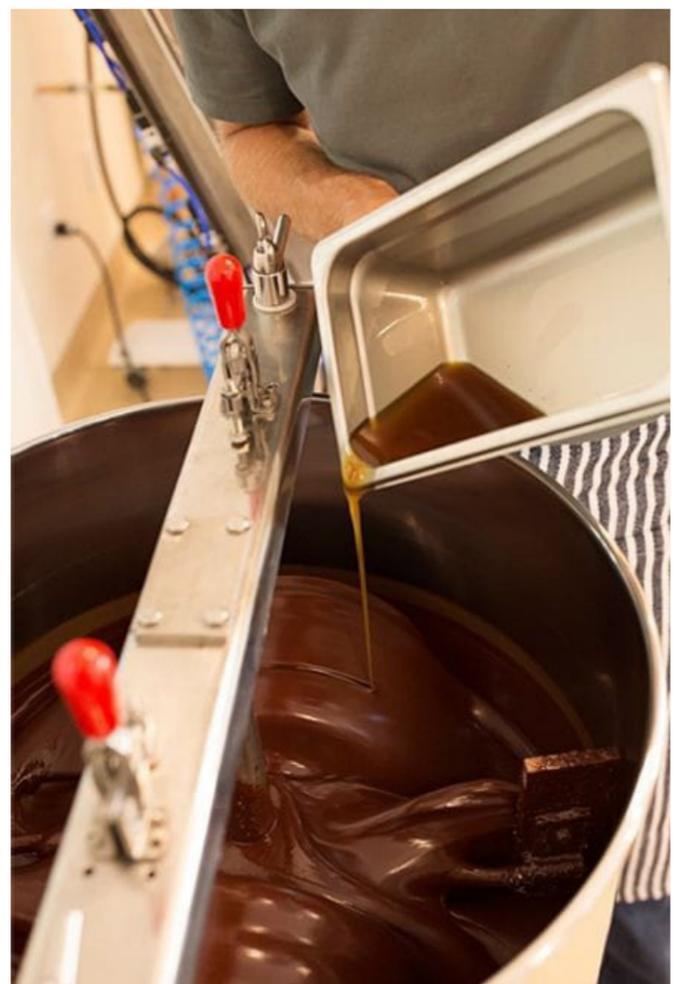
A fermentação do cacau ocorre de forma espontânea, ao contrário de produtos fermentados tradicionais. Isso significa que os micro-organismos presentes na polpa, no

grão e no ambiente são responsáveis pela transformação dos grãos de cacau. Para que ocorra uma fermentação bem-sucedida, é necessário o envolvimento de leveduras, bactérias ácido-láticas e acéticas, interagindo em um sistema empírico (baseado na experiência prática), porém muito complexo. As amêndoas são colocadas em caixotes ou montes e cobertas com folhas de bananeira ou juta para criar um ambiente quente e úmido.

Durante a fermentação, as amêndoas liberam calor e umidade; e enzimas naturais começam a agir, convertendo o açúcar em álcool e ácido lático. Esse processo pode durar de dois a dez dias, dependendo do tipo de cacau e do resultado desejado. Após a fermentação, as sementes são espalhadas em camadas finas e deixadas para secar. Elas podem ser colocadas em estufas, secadores solares ou grandes áreas abertas, dependendo do método utilizado. A secagem é essencial para reduzir a umidade das sementes e preservar sua qualidade.

3 - Torrefação

As sementes de cacau secas são submetidas a um processo de torrefação, no qual são aquecidas a altas temperaturas. Isso ajuda a desenvolver ainda mais os sabores e aromas do cacau, além de soltar as cascas que envolvem as sementes. Elas são torradas para remover a película protetora, ficando prontas para serem moídas. Nesse processo, a manteiga de cacau, que representa 50% da semente, é separada.



Conchagem: [Goodnow Farms Chocolate](#).

7 - Conchagem

A partir do licor de cacau, da manteiga de cacau e de outros ingredientes, como açúcar e leite em pó, é possível criar diferentes tipos de chocolate. Esses ingredientes são combinados e passam por um processo de conchagem, que consiste em misturar e aquecer a massa de chocolate por um período prolongado. Esse processo é fundamental para a formação dos cristais de cacau e para obter a textura e suavidade desejadas.

8 - Temperagem

Após a conchagem, o chocolate é temperado, ou seja, resfriado e aquecido a temperaturas específicas para estabilizar a estrutura dos cristais e garantir que o chocolate tenha um brilho atraente e uma textura agradável ao paladar.

9 - Moldagem

E, por fim, o chocolate temperado é então despejado em moldes para moldar barras, bombons, tabletes e outras formas. Em seguida, as barras de chocolate são embaladas e estão prontas para serem distribuídas e apreciadas pelos consumidores.

Do Grão à Barra: a Produção do Chocolate

Elias Murgu Neto

Quais as diferentes formas de produzir chocolate pelo mundo e como o chocolate é fabricado?

Todos sabem que o chocolate é um alimento que atrai pessoas de todas as idades e culturas ao redor do mundo. Ele pode ser encontrado em diversas formas, sabores e combinações, mas a base sempre é a mesma: o cacau, que é responsável pelo sabor. A produção do chocolate envolve um processo complexo que pode variar de acordo com a região e a cultura em que é feito. Explorarei, a seguir, algumas das diferentes formas de produzir chocolate pelo mundo. Começando pela África.

A África é o continente que produz a maior quantidade de cacau no mundo e a maioria de suas plantações se concentra na Costa do Marfim e em Gana. É lá que o processo começa, com a colheita do fruto do cacauzeiro, que é cortado com um facão. As sementes são retiradas do fruto e colocadas em caixas para fermentação, o que dura cerca de uma semana. Depois disso, as sementes são secadas com a ajuda do sol e torradas em fogo aberto, antes de serem moídas e misturadas com açúcar para a fabricação do chocolate.

A América Latina é outro exemplo de grande produtora de cacau e o processo de produção do chocolate varia bastante na região. Na América Central, por exemplo, muitos produtores usam métodos tradicionais de produção, como a fermentação em caixas de madeira e a secagem no sol. Já na América do Sul, a produção de chocolate é mais industrializada, com o uso de equipamentos modernos para a fermentação e a secagem das sementes.

A produção de chocolate na Europa é muito

diversificada, com diferentes estilos e sabores em cada país. Na Suíça, por exemplo, a produção de chocolate é considerada uma arte e muitas das empresas fabricantes utilizam receitas secretas que passam de geração em geração. Já na Bélgica, o chocolate é conhecido por sua textura suave e sabor intenso, com uma variedade de recheios e coberturas. A produção de chocolate na Ásia é relativamente nova, mas vem crescendo rapidamente. Países como Japão, China e Índia estão cada vez mais interessados na produção de chocolate de alta qualidade. Na Índia, por exemplo, muitas empresas estão focadas em produzir chocolates orgânicos e artesanais, utilizando ingredientes locais e técnicas tradicionais.

Na verdade, os métodos acabam se misturando e envolvem a torrefação manual das amêndoas de cacau, a moagem em moinhos de pedra e o processo de conchagem em grandes tigelas de cerâmica.

Onde são utilizados métodos industriais, as amêndoas são torradas em grande quantidade em máquinas próprias para isso, depois são moídas em moinhos modernos, também passando pela conchagem em máquinas especializadas. Esse processo é completamente automatizado e permite a produção em grandes quantidades de forma eficiente.

Existe ainda o método *bean to bar* (do grão à barra), que tem se tornado popular nos últimos anos. O produtor controla todo o processo (desde a seleção e torrefação das amêndoas até a fabricação final das barras de chocolate). O que permite maior controle sobre a qualidade do produtor a uma abordagem mais artesanal e sustentável.

Muito produtores, no entanto, utilizam métodos artesanais, pois trabalham com pequenas quantidades de cacau, selecionando e utilizando técnicas mais tradicionais e cuidadosas. Eles se preocupam com a origem do cacau, com práticas sustentáveis e com a obtenção de sabores únicos e distintos.

Em países como a Bélgica e a Suíça, o foco está na produção de chocolates finos e sofisticados, enquanto, em países como o México, é comum encontrar o chocolate em forma de bebida quente e temperado com especiarias.

Em resumo, a produção de chocolate pelo mundo é bastante diversificada e inclui desde métodos tradicionais até técnicas modernas e industrializadas. Cada região e cultura tem sua própria abordagem, o que resulta em uma grande variedade de sabores, texturas e estilos. De qualquer forma, o chocolate é um alimento que conquista o paladar de muitas pessoas e pode ser apreciado de diversas formas em todo o mundo. Afinal quem nunca se sentiu mal e escolheu o chocolate como maneira de se sentir melhor? O chocolate libera uma sensação de felicidade no cérebro e faz você se sentir um pouco melhor após comer ele.

Consumo de Chocolate e seus Benefícios para a Saúde

Arthur Antonio Silverio da Silva

Já sabemos que o chocolate é uma excelente fonte de energia e uma bela sobremesa. Mas você sabia que o chocolate tem diversas variedades e benefícios, como o poder de reduzir o risco de doenças cardíacas, proteger a pele, melhorar a função cerebral e melhorar a pressão arterial?

E quando estamos mal, comer chocolate também é útil e pode ajudar, já que o chocolate libera uma sensação de felicidade e conforto. Isso acontece porque o chocolate é rico em tirosina, uma substância que estimula a produção de endorfina, o “hormônio da felicidade”, além disso também auxilia na produção de serotonina, outra substância que, em nosso corpo, pode nos ajudar a superar aqueles dias mais difíceis.

Todos esses benefícios existem porque o chocolate nos oferece muito mais do que imaginamos. Claro que é preciso sempre comer com moderação e de forma adequada. Que tal conhecer outras qualidades desse alimento?

O chocolate amargo (em especial) é rico em antioxidantes, como os flavonoides. Esses são compostos químicos que ajudam a combater os danos que são causados pelos radicais livres em nosso corpo, reduzindo doenças crônicas, como as do coração e certos tipos de câncer.

Há estudos que sugerem que o consumo moderado tem efeitos positivos no coração. Os flavonoides ajudam a melhorar a função vascular, diminuir a pressão arterial

e reduzir a formação de coágulos sanguíneos, reduzindo as doenças cardiovasculares.

Esse alimento ainda tem substâncias que estimulam a produção de neurotransmissores, como a serotonina, que é associada ao humor e ao bem-estar. É por isso que você, quando come chocolate, tem uma sensação de prazer e alívio do estresse, ficando com o humor melhor e com a sensação de conforto.

E ele é fonte de energia, por conter carboidratos, gorduras e cafeína. O consumo de uma pequena quantidade ajuda a aumentar os níveis de energia e melhora a concentração. Daí, fala-se também na melhora cognitiva, da memória e da atenção.

Mas fique atento: o consumo excessivo de chocolate, principalmente aquele com altos teores de açúcar e gordura, pode levar a ganho de peso e a outros problemas de saúde. Sem esquecer que cada pessoa pode ter uma forma única de o corpo lidar com o chocolate, variando os seus efeitos para a saúde.



Benefícios do cacau: [Color Andina Foods](#).

O Fascínio da Mente Humana pelo Chocolate

Hugo Rian Bezerra da Conceição

O chocolate tem uma história que influencia que começou há séculos. Na verdade, é difícil imaginar certas ocasiões sem a presença dele. Contudo, você já se perguntou por que o chocolate nos atrai tanto?

Ele é utilizado em uma variedade de pratos e ocasiões, desde bolos até ovos de Páscoa, e é um dos itens mais consumidos em datas festivas no Brasil e em celebrações como festas de aniversário. Um dos fatores chave da atração da mente humana pelo chocolate está relacionado à abundância de flavonoides. Esses compostos são responsáveis pelo desenvolvimento das atividades cognitivas, ajudando no processamento de informações e no desenvolvimento mental.

O chocolate amargo contém um neurotransmissor chamado feniletilamina, conhecido como o “hormônio da paixão”. Esse hormônio regula o humor em nosso cérebro e auxilia na liberação de endorfina, uma substância química que proporciona sensação de prazer e bem-estar em nosso organismo. Além disso, estudos publicados no *Journal of the American College of Nutrition* mostram que o consumo de chocolate pode reduzir a pressão arterial, melhorando a saúde cerebral.

Além dos fatores neuroquímicos, há também o fator psicológico. Em muitas ocasiões, quando comemoramos uma conquista ou celebramos uma data especial, o chocolate marca presença, deixando memórias felizes e prazerosas em nossa mente. Isso explica por que sentimos alegria e atração pelo alimento mesmo antes de consumi-lo.

Desde os fatores químicos até os fatores psicológicos, existem uma influência e uma atração em torno desse alimento. Entretanto, é importante ressaltar que os benefícios do chocolate para nosso organismo são obtidos a partir do consumo de chocolates com teor de cacau acima de 70% e em quantidades controladas.



Humor e Stress: Os Segredos do Chocolate

Gustavo Henrique da Silva de Carvalho

O chocolate é um alimento feito com base na amêndoa fermentada e torrada do cacau. Apreciado por culturas do mundo inteiro, possui um sabor irresistível e é utilizado em muitas receitas culinárias. Além de seu sabor, o chocolate também tem sido associado a diversos benefícios para a saúde. No mundo em que vivemos, encontrar maneiras de melhorar o humor e reduzir o estresse se tornou uma busca constante para muitas pessoas. Uma solução que tem sido amplamente apreciada ao longo dos anos é o chocolate: estudos científicos têm mostrado que o consumo moderado de chocolate pode resultar em benefícios para o humor e redução do estresse.

Ele é fonte de triptofano, um aminoácido essencial que é convertido em serotonina, um neurotransmissor relacionado ao prazer e bem-estar. A serotonina desempenha um papel importante na regulação do humor e no combate ao estresse. O corpo humano não produz triptofano, mas podemos encontrá-lo em alimentos que contêm esse aminoácido. É através do triptofano que o organismo sintetiza a serotonina e, conseqüentemente, aumenta a sensação de conforto e bem-estar.

O chocolate contém também uma substância chamada feniletilamina, que é conhecida por promover sensações de bem-estar e prazer. Portanto, ao consumir chocolate, é possível uma melhora no humor e uma sensação de relaxamento.

Um estudo publicado no *Journal of Psychopharmacology* descobriu que o chocolate amargo pode reduzir os níveis de cortisol, um hormônio associado ao estresse. Os participantes do estudo relataram sentir-se mais calmos e menos estressados após consumir chocolate amargo regularmente.

A seguir, apresentamos algumas sugestões para o consumo do chocolate.

Dê preferência aos chocolates com maior concentração de cacau.

Compre o que tiver menor quantidade de açúcar. Mesmo que tenha 70% de teor de cacau, é preciso evitar aqueles que têm o açúcar em primeiro lugar na lista de ingredientes.

Evite os chocolates brancos. Apesar de não conter cafeína, o doce não tem adição de cacau. A produção é feita basicamente com manteiga de cacau. O chocolate branco também contém grandes quantidades de açúcar.

Mesmo sem um consenso acerca da quantidade de chocolate ideal para uma dieta balanceada, o Ministério da Saúde recomenda a ingestão máxima de 30g diárias.

Conclusão, o chocolate, quando consumido com moderação e em suas formas mais saudáveis, pode trazer benefícios para o humor e ajudar a reduzir o estresse. Afinal, desfrutar de um pedacinho de chocolate pode ser uma maneira prazerosa de cuidar de si mesmo.

Chocolate pelo Mundo

Julia Rodrigues dos Santos da Silva



Imagem disponível em: [Marcio Atalla](#).

No mundo, temos vários tipos de chocolate, como, por exemplo: em barra, ao leite, bebidas quentes, em pó, em pasta, bombons e muitos outros.

A forma mais comum de consumir chocolate ao redor do mundo é em barra. Elas podem ter diferentes teores de cacau, variando do chocolate ao leite ao chocolate amargo, podendo ser puras ou com outros ingredientes.

Há os bombons, que são pequenas porções de chocolate recheadas com diferentes sabores, como caramelo, nougat (torrone), frutas, nozes, licores e cremes. São apreciados de uma forma especial: são presenteados em caixas.

As trufas são uma forma mais sofisticada de se deliciar com o chocolate. São feitas de uma mistura de chocolate derretido e creme, com uma massa macia e aromática. Podem ser cobertas com cacau em pó, açúcar ou outros ingredientes que adicionam sabor e textura.

Chocolate quente é uma bebida reconfortante, feita com chocolate derretido ou cacau em pó, misturado com leite quente e adoçado. Pode ser saboreado puro ou com especiarias como canela, pimenta, e coberto com chantili ou raspas de chocolate.

Não podemos nos esquecer de que está presente também nas sobremesas, como bolo, torta, mousse, brownie, cookie, crepe, *waffle*, pavê e uma infinidade de doces. A combinação do chocolate com frutas, caramelo, chantili e sorvetes é deliciosa.

Os *snacks* e confeitos também são muito encontrados por aí. Podem ser barras de cereais com chocolate, biscoitos e *cookies* com gotas de chocolate, granolas com pedaços de chocolate, barras energéticas com cobertura de chocolate e

muito mais. Esses *snacks* proporcionam uma dose de prazer e energia durante o dia.

O chocolate é um alimento versátil e pode ser apreciado de inúmeras maneiras, adaptando-se aos gostos e preferências de cada pessoa.

É muito interessante conhecer os lugares do mundo que são bastantes frequentados para o consumo de chocolates, então vamos descobrir isso! E saberemos como são consumidos.

Vamos começar pelo nosso Brasil. Não podemos deixar de citar que o Brasil está entre os 10 maiores produtores de cacau do mundo.

Gramado (RS) é um dos melhores locais para consumir chocolates artesanais do Brasil. A cidade é bastante reconhecida pelo modo caseiro de fabricar chocolates. Um dos destaques é a empresa *Miroh Chocolate Makers*, que conquistou quatro medalhas de prata no concurso *International Chocolate Awards*, uma das mais importantes competições mundiais da categoria que reconhece a excelência na fabricação de chocolate de origem e em outros produtos feitos com cacau premium.

Campos do Jordão é um lugar muito bom para quem gosta de turismo. Contém várias fabricas, como *Araucárias* e *Cacau Show*. Uma atração muito conhecida é o *Museu do Chocolate*. Lá, dá para aprender sobre a história do chocolate e sobre o lugar.

Vamos continuar falando, agora, sobre locais fora de nosso país.

A Bélgica tem o melhor chocolate. Além de produzir em estilo artesanal, com técnicas aprimoradas ao longo dos anos, os ingredientes são de primeira qualidade. Como o país é muito frio, não é necessário colocar ingredientes que evitem seu derretimento, assim, o país contém chocolates considerados “puros”. Caixas de bombom do *Palato* são feitos com os irresistíveis chocolates belga, um dos segredos que o torna irresistível.

A Suíça é um país que é berço de muitas marcas famosas. O chocolate suíço talvez seja o mais famoso do mundo. Um fato muito interessante e curioso é que “antes do suíço Rodolphe Lindt, o chocolate era maciço e duro. Após várias tentativas fracassadas de deixar o chocolate macio, Lindt saiu da fábrica em uma sexta-feira e esqueceu de

desligar o maquinário. Ao retornar na segunda-feira, o chocolate brilhava, tinha um aroma delicioso e o mais incrível: derretia na boca. Para saborear um tradicional chocolate suíço, uma boa pedida é o Lindt. Chocolate de reconhecimento mundial pela maciez, aroma e sabor”.

O chocolate é muito consumido pelo mundo e existem vários tipos “exclusivos” de chocolate que levam seus locais de origem juntos de sua história, como o cookie, que foi criado no EUA.



[Explore France.](#)

Chocolate: iguaria que conquista o coração de milhares de pessoas com seus sabores únicos

Como não falar dessa iguaria que cativa todos os tipos de pessoas com seus variados e únicos sabores?

O chocolate é o doce mais popular entre os amantes de sobremesas e está presente em tudo, desde a um bolo de chocolate ou a um confete, estando praticamente em todas as celebrações, a qualquer hora, como no filme “A fantástica fábrica de chocolate”.

Hoje em dia, tornou-se uma grande demonstração de carinho presentear pessoas amadas com o doce, seja Dia das Mães ou Dia dos Namorados, ou até mesmo um aniversário, assim como a Páscoa, que tem o chocolate como um grande símbolo, com seus ovos de chocolate, barras, caixas de bombom, entre muitos outros, para simbolizar o coelho, que traz os chocolates para as crianças.

Sua popularidade é tanta que empresas famosas o usam para fazer marketing, como o Magazine Luiza, que aproveitou os dias dos namorados e deu dicas para os solteiros: “Sextou com S de solteira. Mas quem precisa de alguém quando se tem chocolate?”. Não só a Magazine, mas também a Chiquinho Sorvetes e a Americanas, assim como muitas outras marcas, se aproveitam da influência do chocolate para promoverem seus nomes, já que o doce acabou por se tornar sinônimo de “algo bom”.

Mas como não gostar dessa guloseima que se adequa a qualquer paladar? Tendo tantos sabores dos mais variados tipos, formas e tamanhos, como o chocolate amargo de laranja ou chocolate de menta, assim como o com café, que, para quem ama café e chocolate, é uma mistura divina, juntando seus sabores

Cecilia Valentine de Lima Carreiro de Souza

favoritos em um só. Até quem tem diabetes pode comê-lo, pois também é produzido especialmente para atender às demandas desse público.

O chocolate acabou por ser uma iguaria essencial ao ser humano. Se estamos tristes, o comemos; se estamos lendo, o pegamos como aperitivo; se estamos planejando uma noite para relaxar, vamos de chocolate mais uma vez. Querendo ou não, o chocolate tornou-se uma grande presença em nossas vidas, sendo o doce que nos consola em momentos de tristeza ou que demonstra nosso afeto e o quanto nos importamos com alguém. Até mesmo para agradecer, como quando alguém nos ajuda e queremos retribuir e damos um chocolate como agradecimento. O chocolate tem esse poder de unir as pessoas, algo que realmente nos ajuda muito, sendo muito eficaz na maioria das vezes.

Ele também possui grande influência aqui no Brasil. De acordo com a pesquisa do *Ibope Inteligência*, encomendada pela *Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB)*, cada brasileiro consome em média 2,5 da guloseima, sendo praticamente 16 barras de chocolate, sendo o Sul a região que mais consome. O hábito varia dependendo da classe social. Nas classes mais altas, o consumo é maior no inverno; e as versões de chocolate ao leite e amargo são as preferidas. Já nas classes mais baixas, essa iguaria é usada como opção de presente em datas comemorativas e outras celebrações, quando as pessoas preferem a versão branca do chocolate.

Por fim, uma curiosidade: o Dia mundial do Chocolate é em 07 de julho, mais um motivo para comprar chocolates!

Tradições e celebrações pelo mundo

Igor Gasparotto



Fonte: [Camargo - Cia de embalagens](#)

Quando falamos em chocolates, logo nos vem à mente a Páscoa e a ressurreição de Jesus Cristo. Mas será que nós sabemos o real significado dos ovos e do coelho da Páscoa? E como é comemorada a Páscoa no Brasil ou em outros países?

O chocolate está presente na vida de milhões de pessoas no mundo todo. Esse produto pode ser dado como presente e saboreado também no uso culinário e ainda utilizado em tradições e celebrações.

A celebração mais conhecida é a Páscoa. Nela, temos o significado da ressurreição de Jesus Cristo, comemorada com reunião familiar, com presentes e muitos chocolates.

Antigamente, os ovos de Páscoa eram ovos de galinha pintados à mão, e ainda hoje, em países como Alemanha, Rússia e China, esses ovos são pendurados nas árvores como enfeites. E o que o coelho teria a ver com a celebração? Conforme a tradição, o coelho foi o primeiro a ver Jesus ressuscitado e também é símbolo da fertilidade, graças à sua rápida procriação.

Mas a Páscoa não é a única ocasião durante o ano em que chocolates estão presentes. Há o Dia dos Namorados, quando essa iguaria passa a simbolizar um presente romântico. Afinal, bombons e caixas de chocolates são muito populares quando se deseja expressar afeto e amor pelas pessoas amadas, principalmente, pelo namorado ou pela namorada.

No Natal, o chocolate também tem um papel importante. Muitas pessoas preparam doces natalinos (trufas, biscoitos, bolos) com chocolate em suas receitas. Existem os “calendários do Advento”, já ouviu falar?

O Advento compreende os 24 dias antes do Natal (“*adventus*”, do latim, significa “vinda”, “chegada”). É um período para se preparar e refletir sobre a chegada de Jesus. O calendário teve origem em 1800, na Alemanha, quando os luteranos criaram o hábito de fazer marcas de giz na parede para ou acender velas para contar os dias até o Natal.

Nos últimos anos, tornaram-se famosos os calendários que vêm com frases inspiradoras, brinquedos, quebra-cabeças ou guloseimas (incluindo, nosso querido chocolate), para serem descobertos em cada dia, até a data da celebração.

Ainda há os festivais de chocolate em várias cidades do mundo, nos quais fabricantes, chefs e amantes do chocolate se reúnem para celebrar a diversidade e a delícia desse alimento. Neles, ocorrem degustações, competições, demonstrações culinárias e diversas atividades relacionadas ao chocolate.

E não podemos nos esquecer das festas e dos casamentos. Bombons, trufas ou lembrancinhas de chocolate são oferecidos aos convidados como uma forma de agradecimento e doçura durante esses eventos especiais.

Por fim, há tradições culturais específicas em alguns países. Na Espanha, há a celebração do “Dia de São Valentim do Chocolate”, em 9 de fevereiro, quando as pessoas trocam doces presentes. No México, o chocolate é usado para fazer a tradicional bebida quente chamada “chocolate caliente” e para preparar pratos típicos, como o *mole* (*mole poblano*: molho preparado com vários tipos de pimenta e chocolate e servido com peru, como prato principal em casamentos e festas e durante o Natal).



Calendário do Advento: [Grudado em Você.](#)

Chocoestética ou Chocobeautey: o Chocolate no Tratamento de Beleza

Bianca de Souza Pires

O chocolate é um dos alimentos mais conhecidos e saboreados por muitos. Na época em que foi descoberto, era tido como alimento sagrado ou alimento dos deuses para algumas civilizações. Eram feitas bebidas com suas sementes, misturadas com outras especiarias, fazendo-se ser uma bebida superdiferenciada naquele tempo. No entanto, tornou-se uma bebida tão valorizada que, depois de anos, além do alto custo, só quem tinha acesso a ela eram membros da alta nobreza.

Só depois de muitos anos o chocolate foi tomando a forma que nós conhecemos atualmente. Você sabia que o chocolate também é usado em muitos produtos de beleza? Talvez, alguns que você usa ou já usou no dia a dia.

Na indústria cosmética, normalmente, do cacau, é utilizada a semente, que é muito rica em vitaminas, minerais, polifenóis e ácidos graxos.

O cacau possui um potencial umectante, sendo muito útil no tratamento de peles sensíveis e ressecadas, retardando o envelhecimento precoce.

Mas não para por aí! Além da pele, existem mais produtos que utilizam o cacau, como xampus e cremes para cabelos. As propriedades dele são eficazes para deixar os cabelos macios e sedosos, nutrindo os fios e os protegendo de novos danos.

Vejamos alguns exemplos de produtos com influência do chocolate:

- Cremes de pentear da linha Niely Gold;
- Colônia Choc Egeo, de O Boticário;
- Protetores labiais, manteiga de cacau;
- Hidratantes para mãos Choc, de O Boticário;
- Produtos da Linha Sephora.

Há máscaras faciais com os efeitos hidratantes e antioxidantes do cacau, que ajudam a nutrir a pele, deixando-a macia e suave e com a sensação de relaxamento. Também existem esfoliantes corporais, que são excelentes para renovar a pele, dando suavidade, uniformidade e aparência radiante.

O cacau também fornece hidratação intensa à pele por meio de óleos e loções corporais, que ajudam a manter a elasticidade e previne o ressecamento. Sem deixar de lado o aroma de chocolate, que é bastante agradável.

Esses e muitos outros têm a presença do chocolate em suas composições, garantindo bem-estar aos consumidores.



chocolate, chocolate

Fonte: [Coisas de Diva](#).



Fonte: [Cacau Vieira](#).

A doce moda

Sarah Guimarães de Freitas

Você sabia que existem vestuários e acessórios feitos de chocolate?

O chocolate tem sido incorporado em vestuários e acessórios de diferentes maneiras, trazendo elementos visuais e criativos relacionados a esse delicioso alimento. Já pensou em usar um vestido feito todinho de chocolate? Vamos descobrir como são feitos?

O programa “Encontro com Fátima Bernardes”, no dia 29 de março de 2013, recebeu um projeto “choco-estilístico” criado por uma equipe de estilistas de Moda e de especialistas da Gastronomia na produção de chocolates. Eles apresentaram diversos modelos de vestidos que foram inspirados em três décadas de destaque para a história da moda. Além de bonitos, podemos dizer que também eram deliciosos. Mas como eles foram feitos?

“A criação muda na escolha dos materiais. Trabalhamos com uma matéria-prima que vai ser incorporada no tecido. Nesse caso, tivemos que trabalhar com tecidos que podem receber o banho de chocolate”, explicou Márcio Weiss, coordenador do projeto que elaborou essa coleção especial de chocolate. Além de um profissional da Moda, o trabalho exige a consultoria de uma coordenadora de Gastronomia. Úrsula Silva conta sobre como é o passo a passo da confecção dos *looks*: “primeiro pegamos a barra enorme e começamos a picar o chocolate ao leite, trabalhamos com ele no derretimento. Depois, algumas partes vão para a imersão e outras para o banho de pistola. O chocolate que está no tecido já serve de cola para os outros chocolates”.

Ela explicou que, a cada desfile, é preciso fazer outro banho de chocolate; a roupa ficará pesando mais, pesa em torno de quatro a cinco quilos.

Mas não podem guardá-los, no decorrer do desfile eles serão descartados. “Infelizmente, só fica o registro. Não tem mesmo como reaproveitá-los”, foram necessários vários testes para analisar



Fonte: Oto Maciel, [Fashion Network](#).



Fonte: Jacques Brinton/AP Photo, [ABC News](#).



Fonte: [Cada Minuto/G1](#).



Fonte: Luna Markman, [G1](#).

o comportamento do chocolate em altas temperaturas, espaços abertos e em constante contato com o calor do corpo, para encontrar a maneira certa de trabalhar com a guloseima. “O próximo passo foi criar a coleção e colocar o trabalho em prática”, disse Márcio.

Outro exemplo do chocolate na moda aconteceu em 2014, em uma loja no Japão, quando foi criada uma guloseima feita de chocolate: um sapato com folhas de ouro para comemorar o Dia dos Namorados (festejado em 14 de fevereiro no país asiático) que custava US\$ 122 (R\$ 284).

Além dos vestidos e do sapato, o chocolate está presente também em estampas e padrões. Roupas e acessórios têm sido criados a partir da inspiração no chocolate. Há estampas que imitam texturas do chocolate derretido, padrões de gotas de chocolate e até de barras. As peças, então, acabam ganhando um toque lúdico e original.

As cores e tonalidades, tons de marrom, são frequentemente utilizados em vestuários e acessórios para criar uma conexão visual com o chocolate. Existem tons mais claros (chocolate ao leite) até os mais escuros (chocolate amargo).

Detalhes e aplicações também podem ser adicionados às roupas e aos acessórios para fazer referência ao alimento. Como botões em formato de gotas de chocolate, enfeites em forma de bombons ou embalagens de chocolate, bordados ou estampas com elementos relacionados a esse tema.

Os acessórios temáticos também são populares: bolsas com formato de barras, colares com pingentes de bombons, pulseiras em forma de gotas são alguns exemplos. Eles dão um toque divertido e criativo aos *looks*.

No mundo da Moda, até há colaborações entre marcas para a criação de coleções colaborativas. Tudo depende da criatividade e da imaginação das pessoas envolvidas.

Tendências do Chocolate

Sofia Vitória Lopes



Chocolate, esse alimento muito amado, mas não só na culinária, também tem sua relevância na moda, tanto que os estilistas não deixaram de usá-lo em seus desfiles, fazendo com que o

chocolate não seja só um doce, mas também inspiração para a moda e para os estilistas.

Em um evento de Portugal, o “International Chocolate Festival”, que aconteceu no Vilarejo Óbidos, houve um desfile como atração principal, em que as roupas eram feitas a partir de chocolate. Para as confecções, foram necessários 15 chefs de cozinha, que ajudaram a produzir as peças de chocolates que os estilistas utilizaram para a montagem das roupas e alguns detalhes.



Estudantes de moda do SENAC-RS também tiveram experiência com a criação de roupas e acessórios de chocolates, quando foi proposto para um trabalho no curso, durante a semana próxima à Páscoa. Eles deixavam as peças em um ambiente refrigerado para o chocolate não derreter e, ao manuseá-lo, ficava em outra temperatura, o que facilitava na hora de criar as roupas dos estudantes. Ao todo, foram criadas quatorze peças; e a mais trabalhosa das roupas chegou a ter mais de 10 quilos de chocolate: um vestido de noiva.

O desfile em Recife também utilizou chocolate para fazer acessórios que foram confeccionados conjuntamente de peças feitas de açúcar, para homenagear Luiz Gonzaga, com as cores e os elementos que faziam lembrar do cantor sertanejo.

No programa Fabricando Casamentos, foi feita uma surpresa para o vestido da noiva: o programa desafiou o estilista Lucas Anderi a criar o seu primeiro vestido de chocolate, para

combinar com o tema do casamento (chocolate).

As roupas e acessórios de chocolates são lindas e criativas, além do seu sabor, mas, por não terem como lavar ou até mesmo usar por muito tempo, se não derretem e desmontam, são peças distintas e temporárias. A sua cor marrom mostra a relação com simplicidade, qualidade, ar livre, terra, trazendo beleza às peças feitas naturalmente do fruto.

Além dos vestidos, são produzidas também estampas que imitam o visual do chocolate e apresentam elementos relacionados a ele, como bolinhas ou texturas que lembram o chocolate derretido, em roupas, lenços, bolsas. Elas adicionam um toque divertido e criativo aos *looks*.

Alguns *designers* criam acessórios que imitam doces de chocolate: bolsas em formato de barras, brincos ou pingentes com pingos de chocolate e até sapatos com estampas, proporcionando um visual lúdico e inusitado.

A indústria da moda tem promovido colaborações com marcas de chocolate. Algumas parcerias resultam em coleções limitadas, porém, criativas, exclusivas e inovadoras.



Fontes:

[Ensaio de moda com roupa de chocolate criado por Daniel Davilla](#). (Rafael Fanti).

[Top de ovos de chocolate ao leite do estilista e designer Daniel Davilla, brinco de pérola única e maxicolar de pérolas Regina Pagani](#). (Rafael Fanti)

Desfile com roupas de chocolate, foto de [AFP/Jewel Samad](#).

O Poder do Chocolate na Culinária e na Confeitaria

Isabelly Boni Cardoso

O chocolate é um alimento que está no nosso dia a dia. Ele se tornou mais do que apenas outro ingrediente qualquer em uma receita, é um alimento que tem muito brilho, já que é o item principal de diversos pratos, principalmente brasileiros, como, por exemplo, o nosso famoso brigadeiro.

Mais do que amado por nós brasileiros, o chocolate é um elemento importante na rotina das confeitarias e na culinária. Isso porque, desde os doces mais elaborados aos mais simples, está presente o famoso derivado do cacau. Segundo a confeitaria e empresária Janaina Pontes, “o chocolate é um dos ingredientes mais requisitados no Ateliê. Desde brigadeiros, bombons, recheios e sobremesas, o chocolate é um item que está presente nos mais variados doces”.

Isso acontece porque, além do sabor, que é bem-visto por muitos, o chocolate também ajuda, espontaneamente, na manutenção do bem-estar e do humor e, por conta disso, dá a sensação de felicidade. Também nos ajuda a prevenir doenças cardíacas e o mau-humor. Desta forma, nos dias mais cinzentos e pesados, nos quais estamos com baixo astral, “o chocolate tem propriedades que conseguem nos alegrar e mudar o nosso astral”, afirma a confeitaria.

Ainda, vale ressaltar que, até no inverno, nos dias mais frios, o chocolate é ótimo para acompanhar um filme ou ainda para ter aquele tempinho antes de dormir, saboreando algo doce. Sendo assim, não importa se for chocolate quente, em barra ou em docinhos *gourmet*, esse alimento é essencial nesses momentos.

Nas sobremesas, é um ingrediente-chave, como em

bolos, tortas, mousses, *brownies*, trufas e sorvetes. Por possuir uma textura cremosa, sabor rico e doçura, é um ingrediente importante para essas sobremesas.

Quando derretido, pode ser muito utilizado como cobertura e decoração para bolos, biscoitos, *cupcakes* e outros doces, sendo derramado e espalhado sobre a superfície dos produtos de confeitaria, criando uma camada brilhante e saborosa.

É base para a produção de bombons e chocolates artesanais, sendo combinado com uma variedade de recheios como caramelo, frutas secas, nozes, licores e cremes. Enfim, criando deliciosas inovações quando se fala em sobremesas.

Ainda há a ganache, que é uma mistura cremosa de chocolate e creme, que pode rechear bolos, cobrir tortas, fazer trufas e outros doces. A ganache pode ser aromatizada e personalizada com sabores adicionais, como café, baunilha, frutas ou especiarias.

Há o chocolate quente, uma bebida quente e reconfortante. Para ele, pode-se derreter chocolate em barra, cacau em pó ou gotas de chocolate, misturado com leite e adoçado a gosto. É muito popular em dias frios.

Ainda podem ser feitas combinações criativas com frutas, frescas ou secas, especiarias, nozes, queijos, pimentas e até ingredientes salgados, como bacon ou azeite, para criar sabores únicos e contrastantes.

Enfim, é um alimento muito apreciado por possuir uma riqueza de sabor e textura. E inspira formas e combinações muito criativas para o nosso deleite.



Chocolate também é Cultura

Mateus Henrique Trivelato Vieira

Quando relacionamos nosso tão querido chocolate com as telas de cinema, sem dúvidas, todos nos lembramos do filme “A Fantástica Fábrica de Chocolate”, não é mesmo?

O filme, baseado na obra literária de Roald Dahl e eternizado pela atuação de Johnny Depp como Willy Wonka, em 2005, prende a atenção de muita gente de todas as idades. Quem não adoraria viver em uma fábrica todinha de chocolate?

Outros longas sempre lembrados são “Como Água Para Chocolate” e “Chocolate”, lançados em 1992 e 2000, respectivamente.

Entrando no mundo da música, se lembram da canção de Tim Maia? Pode parecer uma canção simples com uma letra boba, mas há quem interprete muitos significados nela, inclusive alusões a entorpecentes, dando muito mais impacto à canção de 1971! De uma forma mais leve realmente, Naldo

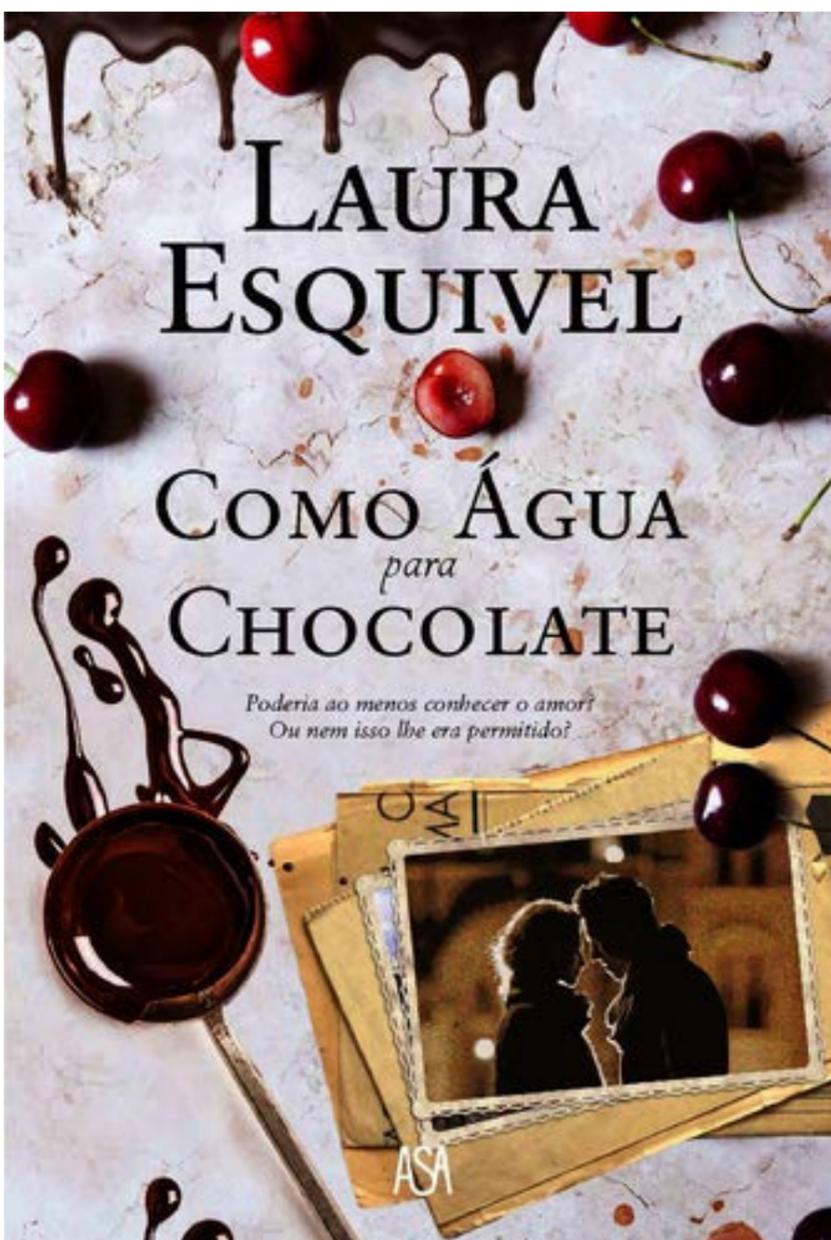
também utiliza o doce para descrever seu “Amor de Chocolate”, canção que conquistou e ainda conquista muitos ouvintes.

Algo que talvez passe despercebido pela maioria das pessoas é que o Brasil teve um compositor com o nome Chocolate, ou melhor, apelido, que teve como parceiro de palco e composição o humorista Chico Anysio. Dorival Silva, o Chocolate, que também era ator e comediante, participou da “Praça da Alegria”, de Manoel de Nobrega, e outros diversos programas de rádio! Escreveu músicas lançadas por Ângela Maria, Nora Ney, Cauby Peixoto, Elis Regina, Elizeth Cardoso e muitos outros. Entre os sucessos, figuram “Vida de Bailarina”, “Triste Melodia”, “Hino ao músico” e “É tão gostoso, seu moço”, em parceria com Mário Lago.

Nas artes plásticas, Vick Muniz é conhecido por reconstruir obras clássicas com objetos e materiais inusitados; e um deles é o chocolate, que não poderia ficar de fora, cuja utilização se deu na capa do disco “Tribalistas”, que foi criado em conjunto por Marisa Monte, Arnaldo Antunes e Carlinhos Brown. A fábula infantil “João e Maria” também explora o encanto dos doces, entre eles o chocolate.

Na poesia e na literatura, o chocolate aparece na forma de prazer e dissabor. Fernando Pessoa condena a própria incapacidade de aproveitar a vida como uma criança sem culpa, “Come, pequena suja, come! / Pudesse eu comer chocolates com a mesma verdade / com que comes! / Mas eu penso e, ao tirar o papel de prata, que é de / folha de estanho, / Deito tudo para o chão, como tenho deitado a vida.” O colombiano Gabriel García Márquez, em seu livro “Memória de minhas putas tristes”, avalia a beleza de sua amada por esse ângulo no trecho: “e os lábios aumentados com um verniz de chocolate”.

Chocolate está em nossas vidas de diversas maneiras! Seja na Música, na Arte, na Literatura, no Cinema ou em nossa Culinária!



Fonte: [Abe Books](https://www.abebooks.com.br/).

Chocolate e Amor: uma Combinação Apaixonante

Lêthicia Boni Cardoso



Fonte: [Designi](#).

A relação entre chocolate e amor é frequentemente mencionada e associada em diferentes culturas ao longo da história. O chocolate tem a reputação de ser símbolo de romance, paixão e afeto.

Ele tornou-se comercial a partir de 1861, depois que Richard Cadbury começou a vender chocolates em caixas com formato de coração. Depois disso, essa relação aprofundou-se cada vez mais.

A ciência relaciona o chocolate ao amor pelas suas características. São duas substâncias que explicam o porquê de a gente sentir um prazer próximo ao da paixão quando provamos essa iguaria: os fatores nutricionais do triptofano e da feniletilamina. O triptofano é responsável pela construção da serotonina – que é um neurotransmissor conhecido como o “hormônio da felicidade”. A feniletilamina é o neurotransmissor conhecido como “hormônio da paixão”.

Relações entre chocolate e o amor

O chocolate é conhecido por proporcionar prazer sensorial devido ao seu sabor rico e cremoso. O amor também é uma experiência

prazerosa e acredita-se que o chocolate possa evocar sentimentos semelhantes.

O chocolate remete ao amor e ao carinho e, dessa forma, é muito usado tanto para celebrar momentos de alegria quanto para dar conforto em fases difíceis ou até acompanhar pedidos de desculpas. Ao mesmo tempo, o chocolate também simboliza a paixão e a sensualidade e é usado para demonstrar atração.

Há muito tempo se acredita que o chocolate tenha propriedades afrodisíacas, ou seja, que pode despertar o desejo sexual. Embora a ciência não comprove completamente essa crença, a associação entre chocolate e romance persiste em muitas culturas.

Compartilhar chocolate pode criar momentos íntimos e especiais entre duas pessoas. O ato de dividir uma barra de chocolate ou saborear uma caixa de chocolates juntos pode ser considerado um gesto de carinho e conexão.

É importante ressaltar que a relação entre chocolate e amor é mais simbólica e cultural do que cientificamente comprovada. A conexão entre chocolate e romance continua a ser apreciada e celebrada em várias partes do mundo.



Fonte: [Designi](#).

Fonte: [Werle](#).

Doces encontros: a arte da harmonização entre Chocolate, vinhos e cafés

Marcelo Cristiano Acri

Sofisticação e personalidade são duas das muitas qualidades do chocolate. Não à toa, está presente na confeitaria e na gastronomia. Sem esquecer dos momentos especiais: festas, casamentos, celebrações. E outra criação da humanidade que traz também sofisticação e personalidade é o vinho.

Por trazerem essas mesmas qualidades, chocolate e vinho são difíceis de combinar. Saber harmonizá-los, portanto, pode render muitos elogios.

Harmonizar, para começarmos nossa conversa, é saber oferecer ao paladar uma experiência agradável e única. Para isso, busca-se um equilíbrio entre as características do chocolate com as características do vinho. O resultado deve ser uma sinergia entre os sabores, em que um realce o outro.

Destaco aqui que harmonizar não é um conceito para se pensar somente em chocolate e vinho. Você pode explorar e criar experiências gastronômicas entre chocolate e café, por exemplo.

O chocolate reúne gordura, açúcar e sabor intenso: a gordura provoca uma sensação untuosa na

boca; o açúcar e o sabor intenso impregnam o paladar e obstruem as pupilas gustativas (o que tira o sabor do que é comido depois).

Segundo o sommelier Maiquel Vignatti, da Vinícola Garibaldi (Garibaldi-RS), a harmonização pode ser feita pelo contraste, pela semelhança ou pela harmonização regional dos sabores. No caso do chocolate, interessamos as harmonizações por semelhança ou por contraste. “A primeira traz características opostas de vinho e comida. Já a segunda ocorre a partir da semelhança entre eles (...).”

O primeiro passo é saber qual chocolate será consumido: ao leite, amargo, com recheio de frutas, com recheio de castanhas etc. Saber a origem também é importante: o chocolate brasileiro leva 25% de cacau; o europeu, 35%. São quantidades que provocam mudanças marcantes no sabor: o chocolate brasileiro tende a ser mais untuoso e doce que o europeu.

O vinho terá a função de limpar o paladar e eliminar a sensação de untuosidade, que é causada pelo leite ou pela gordura vegetal (no caso do Brasil). Lembrando que, quanto menos cacau tiver, mais gorduroso será; e

quanto mais cacau, mais intenso será seu sabor.

Assim, chocolates com alto teor de açúcar (ao leite e branco) têm similaridade com vinhos pela doçura, por isso, ele deve ter o mesmo nível de doçura que o chocolate (caso contrário, ficará um sabor metalizado na boca).

Os chocolates com alta concentração de cacau (mais de 65% do grão) acompanham bem vinhos secos. Isso porque os taninos de ambos irão se complementar. Esse tipo de chocolate também pode ser harmonizado pelo contraste: o amargo do cacau se contrapondo ao doce do vinho.

Se o chocolate tiver recheio com fruta, o vinho deve harmonizar com a fruta: chocolate com laranja harmoniza com vinho com notas de laranja; chocolate com nozes harmoniza com vinho que possui nuances de castanhas.

Chocolates amargos

Os chocolates amargos têm alto teor de cacau, por isso, possuem um sabor mais intenso e amargo, com notas terrosas e de frutas escuras. Para harmonizar, vinhos tintos mais encorpados são perfeitos, como Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, ou também com Vinho do Porto envelhecido ou Tawny. São vinhos com taninos mais presentes, que combinam bem com o amargor do chocolate.

Chocolates ao leite

Por serem mais suaves e possuírem um sabor mais cremoso e doce, os chocolates ao leite harmonizam com vinhos mais suaves e frutados, como Merlot, Zinfandel ou Pinot Noir, pois têm sabores mais delicados que se complementam com a doçura do chocolate ao leite. Também harmonizam com vinhos de sobremesa leves.

Chocolates amargos

Os chocolates amargos têm alto teor de cacau, por isso, possuem um sabor mais intenso e amargo, com notas terrosas e de frutas escuras. Para harmonizar, vinhos tintos mais encorpados são perfeitos, como Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, ou também com Vinho do Porto envelhecido ou Tawny. São vinhos com taninos mais presentes, que combinam bem com o amargor do chocolate.

Chocolates ao leite

Por serem mais suaves e possuírem um sabor mais cremoso e doce, os chocolates ao leite harmonizam com vinhos mais suaves e frutados, como Merlot, Zinfandel ou Pinot Noir, pois têm sabores mais delicados que se complementam com a doçura do chocolate ao leite. Também harmonizam com vinhos de sobremesa leves, como o Moscatel ou o Riesling.

Chocolate branco

O chocolate branco é feito principalmente com manteiga e cacau, possuindo um sabor mais suave e doce, com notas de baunilha. Ele harmoniza bem com vinhos doces e aromáticos, como Moscatel, Riesling ou Vinho do Porto branco, pois eles possuem doçura suficiente para equilibrar a doçura do chocolate branco. Também harmoniza com vinhos de sobremesa aromáticos, como Gewürztraminer.

Chocolates com frutas secas ou castanhas

Chocolates com frutas secas, como passas ou damascos, ou castanhas, como amêndoas ou avelãs, harmonizam com vinhos ricos e complexos, que complementam as notas trufadas ou de nozes, como Vinho do Porto Tawny, ou vinhos fortificados, como Sherry ou Madeira.

Chocolates com sabores especiais

Existem chocolates com sabores especiais, como menta, laranja, café ou pimenta. Nesses casos, experimente vinhos de sobremesa aromáticos, como Gewürztraminer, Muscat ou Late Harvest, pois esses têm perfumes e sabores distintos que combinam bem com os sabores complementares do chocolate.

Chocolates com caramelo ou notas de baunilha

Esses chocolates harmonizam bem com vinhos de sobremesa ricos e aromáticos, como Sauternes ou Late Harvest.

Chocolates com notas de café

Os chocolates que possuem notas de café harmonizam bem com vinhos tintos encorpados e intensos, como Malbec ou Cabernet Sauvignon, e vinhos fortificados, como Vinho do Porto ou Banyuls.

Chocolates com frutas vermelhas

Aqueles que possuem frutas vermelhas harmonizam com vinhos tintos com notas semelhantes, como Pinot Noir ou Gamay.

Chocolates com pimenta

Os chocolates com pimenta pedem vinhos mais

robustos e intensos, como Syrah ou Zinfandel.

Chocolates com especiarias

Por fim, os chocolates com especiarias harmonizam com vinhos de sobremesa com notas de especiarias, como Vinho do Porto envelhecido.



Chocolate e Café

Fonte: [Mexido de Ideias](#).

Como um amante do café, não poderia terminar sem falar também na harmonização entre chocolate e café! Por isso, apresento aqui também sugestões para uma melhor experiência com o chocolate e café.

Chocolate amargo harmoniza bem com café expresso intenso, café com notas de cacau ou cafés de origem única com perfil de sabor mais encorpado e notas terrosas.

Chocolate ao leite harmoniza com café com notas de caramelo ou baunilha ou com café suave e equilibrado, com um toque de doçura.

Chocolate branco harmoniza com café com notas de frutas tropicais ou sabores mais suaves, como coco ou baunilha, ou café de torra média com acidez equilibrada.

Chocolate com frutas secas ou castanhas harmoniza com café com notas de nozes (amêndoas ou avelãs) ou café de torra média com sabores de frutas secas (passas ou damascos).

Chocolate com caramelo ou notas de baunilha harmoniza com café com notas de caramelo, como um café *caramel macchiato* (café com caramelo), ou café suave com toques de doçura e sabores de baunilha.

Chocolate com notas de café harmoniza com café com notas de chocolate, para intensificar os sabores, café expresso encorpado ou um café com notas de chocolate amargo.

Chocolate com frutas vermelhas harmoniza com café com notas de frutas vermelhas (cereja ou framboesa) ou café de torra média com acidez brilhante e sabores frutados.

Chocolate picante (com pimenta) harmoniza com café com notas de especiarias (pimenta ou canela) ou café com torra média e notas sutis de especiarias.

Chocolate com especiarias, finalmente, harmoniza com café com notas de especiarias (canela, cravo ou cardamomo) ou café de origem única com sabores complexos e especiarias sutis.



Fonte: [BHB Food](#).

Previsão catastrófica: o Chocolate está com os dias contados?

Gessiely Aparecida Sperandio

O chocolate é uma das iguarias mais apreciadas no mundo inteiro. Seu consumo remonta à época dos povos pré-colombianos, que apreciavam este produto em forma de bebida. Com a conquista do povo maia pelos espanhóis e o passar dos anos, o chocolate foi levado a todas as partes da Europa, onde tomou a forma que conhecemos hoje, entretanto, não com a mesma maciez e textura aveludada; isso ainda levaria algum tempo, até que todo o processo fosse aprimorado, da fabricação artesanal à industrial.

Atualmente, o chocolate pode ser encontrado em uma infinidade de formatos, como bebidas frias ou quentes, bolos, doces, em barra, como cobertura ou recheio, ou ainda pode ser utilizado por especialistas na fabricação de roupas e adornos, além de também ser visto como uma forma de arte, virando esculturas nas mãos dos famosos *chocolatiers*, ou chocolateiros.

O Instituto Kantar realizou uma pesquisa a pedido da *Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB)*, em 2020. Pesquisa

essa que mostrou que o consumo de chocolate pelos brasileiros chegou aos 90,1%. Com uma média de mais de 50% de consumo ao mês, a pesquisa demonstrou que pelo menos 75% da população brasileira consome chocolate regularmente e, indo um pouco mais além, que este produto faz parte de 82,6% das listas de compras dos brasileiros.

Observando os dados apresentados, podemos imaginar que a produção de cacau está “indo de vento em popa”. Infelizmente, há uma previsão que afirma que o chocolate pode estar com os dias contados e que ele deixará de existir ainda neste século devido a uma questão bastante conhecida da atualidade: as mudanças climáticas. A *Administração Nacional Oceânica e Atmosférica* dos EUA (NOAA) divulgou um relatório afirmando que a extinção dos cacauzeiros poderá acontecer até 2050.

Isso se deve ao fato de a árvore de cacau, o cacauzeiro, ser muito exigente no que diz respeito ao seu habitat, qualquer mudança pode impedi-la



Fonte: [Color Andina Foods](#).

de produzir com a mesma qualidade ou quantidade. As condições adequadas para a sua produção são as típicas de uma floresta tropical, como temperatura estável e uniforme, chuva abundante, alta umidade, proteção contra o vento e solo rico em hidrogênio. Entretanto, até 2050, haverá um aumento na temperatura da Terra de 2,1 graus Celsius. Isso até pode parecer pouco coisa para nós, seres humanos, com a habilidade de adaptação, mas para o cacau não. Para diversas variedades de cacau, essa alteração pode significar o fim de sua existência, pois afeta as condições adequadas ao seu crescimento. Mas, então, o que fazer?

Com uma previsão tão pessimista, algumas das fábricas mais famosas de chocolate do mundo

já começaram a buscar soluções para esse destino trágico. A Mars, dona das marcas M&M e Twix, iniciou uma parceria com a Universidade da Califórnia em busca de respostas a fim de evitar a “extinção total” do cacau, sendo ela umas das maiores produtoras de chocolate do mundo. Há também uma recomendação aos produtores de cacau, feita pelos pesquisadores, de que deem preferências às espécies de cacauzeiros mais resistentes á seca, enquanto os centros de pesquisa estiverem buscando outras soluções possíveis como alteração no DNA ou a realização de testes em locais mais altos e secos.

No Brasil, existe uma nova possibilidade que poderá agradar ao paladar dos brasileiros: o *cupulate*. É um “chocolate”, sem cacau, feito das sementes de cupuaçu, fruta característica da Amazônia e bastante conhecida. De textura macia, apresenta notas palatáveis cítricas, amadeiradas e amendoadas. Apesar de levar mais tempo para a fermentação, gerando um processo de produção mais prolongado que o do cacau, o *cupulate* não leva em sua composição a cafeína nem a teobromina, portanto, é possível consumi-lo sem perder o sono. Atualmente, as marcas Amma, da Bahia, e De Mendes, da Amazônia, se destacam no mercado de *cupulate* nacional.



Cupulate, [Chit Chat](#).