Miércoles 13 febrero de 2019

**COMO SE CATA EL CHOCOLATE**

La temperatura ideal para conservar el chocolate está entre 14º C y 18º C y una humedad del 57%, pero la temperatura óptima para catar el chocolate oscila entre los 19 y 25ºC por lo que en algunas ocasiones es necesario acondicionar el producto al menos una hora antes de llevar a cabo la degustación. Se debe tener cuidado a la hora de llevar productos fríos a temperatura ambiente de una sala para evitar su condensación y la formación de defectos.

En la cata se ha de disponer un material de enjuague que suele ser agua, para aumentar la sensibilización gustativa entre muestra y muestra y eliminar el aroma del chocolate, También se puede suavizar la boca con un trozo de manzana o de pan.

La técnica de cata, consiste en dejar que se asiente el producto en la boca durante unos instantes, para que el chocolate se funda con la temperatura de la boca y así se puedan liberar los compuestos volátiles (aroma) y los compuestos solubles (sabor).

Se deja unos instantes en contacto con la parte superior del paladar para poder apreciar todos sus matices de textura y persistencia.

SECUENCIA DE CATA DEL CHOCOLATE

La degustación se realiza en diversas fases relacionadas con el orden normal de percepción:

1.-Fase visual

Es una fase esencial a la hora de evaluar la calidad del producto. Los caracteres percibidos son:

Color:

puede oscilar desde un color canela al marrón más oscuro, casi negro, con tonalidades rojizas en algunos chocolates.

Superficie:

La superficie debe ser brillante y homogénea (sin rugosidades).

Ausencia de defectos:

blanqueado, estrías (aguas) en la superficie. Si el chocolate ha llegado a calentarse en exceso en algún momento, la manteca de cacao puede derretirse ligeramente y puede aflorar a la superficie (Fat – Bloom). Por el contrario, si el chocolate se ha humedecido durante largos periodos de tiempo (por ejemplo, a través de refrigeración), puede aparecer azúcar recristalizado, lo que tendría defectos en la textura y en la apariencia (Sugar – Bloom).

2.-Fase olfativa Olores directos:

son los estímulos de las sustancias volátiles que, de diverso origen y naturaleza, forman parte de la propia composición del chocolate. Por lo tanto, es el conjunto de olores principales y secundarios que se perciben por vía nasal directa.

Tomamos la pastilla o tableta y la acercamos a la nariz aspirando los olores que desprenden de forma directa. Debemos encontrar los olores primarios característicos del cacao, y también los secundarios que aportan otros ingredientes como la leche, los frutos secos y la vainilla, así como el propio proceso de elaboración del chocolate (tostado, caramelizado).

La percepción sensorial se caracteriza por:

Intensidad y orden de la percepción.

Identificación del olor

Defectos (el chocolate absorbe fácilmente los olores del entorno).

El seductivo olor a chocolate debe oler puramente a él, no debe de oler demasiado dulce, ni a químico, ni a nueces, ni polvo. No deben de presentarse olores extraños procedentes de una incorrecta manipulación, procesado o almacenamiento.

Aromas retronasales: se realizan masticando la muestra durante unos segundos sin inspirar el aire o apretando el producto entre la lengua y el paladar y con la boca cerrada se libera el aire por la nariz a rachas cortas para estimular los receptores olfativos. Es lo que se denomina vía retronasal y lo que se denomina propiamente como aroma. Estos se clasifican de la misma forma que los olores.

3.-Fase táctil y auditiva

Tacto:Comprobamos la ductilidad del chocolate presionándolo con los dedos pulgar e índice para apreciar su capacidad de modelarse con el calor corporal. El tacto debe ser firme, nunca pegajoso y al partirlo, debe ofrecer una resistencia mínima. Si al partirlo forma astillas, está demasiado seco y si es difícil de partir puede estar muy ceroso. Seguidamente introducimos un trozo en la boca y lo trituramos con los dientes donde debe apreciarse también el sonido crujiente y las características de textura (si es fundente, untuoso, fluido, pegajoso, etc.).

Sonido: Al romper la tableta, se espera que el sonido sea crujiente, duro pero quebradizo y con un “clac” característico al ser partido en dos. Eso significa que la manteca de cacao tiene una buena estructura cristalina.

Fusión en boca: es la rapidez de fusión del producto en la boca relacionado directamente con la cantidad de manteca de cacao. El chocolate con alto contenido de manteca de cacao debe empezar a fundirse rápidamente con el simple calor corporal de los dedos: esta es una buena señal. Una vez introducido en la boca debe fundirse instantáneamente con una suavidad absoluta y no tiene que tener ningún resto de granulosidad. La grasa se ha de derretir en la boca ofreciendo una sensación refrescante y lubricante sin que se aparezca un regusto grasiento.

Si el chocolate no se deshace en la boca y quedan muchos restos de éste al comerlo, no es un buen chocolate, ya que en su mezcla no predominan ingredientes como la manteca de cacao . En algunas ocasiones puede sustituirse la manteca de cacao por otro tipo de grasas vegetales más baratas (sucedáneo de chocolate) que no transmiten las características de textura adecuadas al chocolate. Por otro lado, si tiene una textura granulosa áspera (tamaños de partículas poco finas) puede ser debido a la cristalización de azúcar (sugar bloom).

4.-Fase gustativa Una vez el chocolate ha sido triturado en la boca, lo presionamos suavemente entre la lengua y el paladar para que coja rápidamente temperatura y empiece a fundirse. Lo repartimos por toda la boca para alcanzar las distintas zonas de papilas gustativas y poder examinar todas sus características. Encontramos así los sabores propios del cacao, dulzor, acidez y amargor. Es el momento de evaluar el equilibrio de sabores y aromas:

Sabor:El cacao es fundamentalmente amargo, pero hay variaciones en su intensidad en función de su porcentaje en el producto final. El sabor amargo es el máspersistente en el tiempo, pero el de más lenta estimulación, por lo que se perciben antes los sabores dulces y ácidos. anteriormente otros matices de sabores como el sabor a chocolate, el dulzor.

Astringencia: Es una propiedad de textura, que se relaciona con la coagulación de las proteínas de la saliva dando una sensación áspera en la boca.

Retrogusto y persistencia: es la sensación que queda tras la deglución y que el chocolate puede ser indeseable, cuando existen regustos que no deseamos o insuficiente cuando la persistencia y los aromas del retrogusto no son lo que esperamos.

El chocolate en general es dulce con un ligero punto de acidez.Se evalúa fundamentalmente:

Dulce

Amargor

Acidez residual

Ha de haber un buen balance entre dulce, amargo y ácido, resultado agradable al gusto.

Los chocolates finos tienen un largo final y pueden tener aromas con diferentes notas frutales, aromas florales, balsámicos, a té verde, frutos secos, etc. En su conjunto el aroma puede ser delicado, simple, complejo o equilibrado.

Defectos en el sabor o regusto final, alguno de ellos puede ser aromas o regustos mohosos, a quemado (por una alta contaminación por humo de madera durante el almacenamiento y secado), una alta acidez (debido fundamentalmente a un alto desarrollo durante la fermentación, lo cual inhibe el desarrollo del flavor a chocolate), aromas extraños que se absorben durante el transporte y almacenamiento etc.