مكونات نكهة الشوكولاتة

لنبدأ بالتعرف بشكل مبسط على

مكونات نكهة الشوكولاتة

يوجد عدة أنواع من الشوكولاتة، وكل نوع له مكونات مختلفة تساهم في صفاته، وسنستكشف في هذا المحتوى: المكونات الموجودة في الشوكولاتة وكيف تساهم في نكهة وطعم أنواع مختلفة منها.

أنواع الشوكولاتة الرئيسية:

1. الشوكولاتة الداكنة Dark Chocolate
2. شوكولاتة الحليب Milk Chocolate
3. الشوكولاتة البيضاء White Chocolate
4. الشوكولاتة الشقراء Blond Chocolate
5. شوكولاتة روبي Ruby Chocolate

مكونات الشوكولاتة بشكل عام:

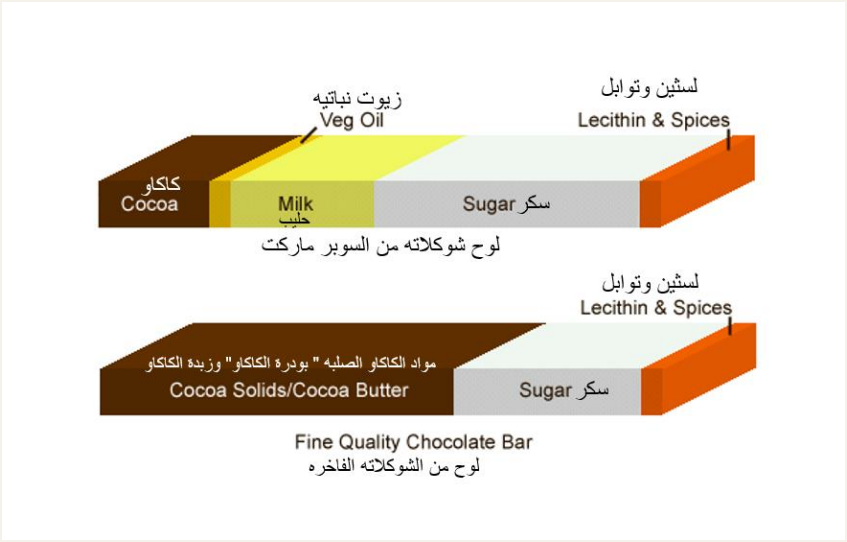
1. بذور الكاكاو
2. زبدة الكاكاو

ان معرفة أنواع الشوكولاتة الخام ومكوناتها التي تساهم في نكهة كل منها يسهل عليك العمل معها.

لنتعرف في الصفحات القادمة على أنواع الشوكولاتة الخام بشكل علمي وكمحترفين

ازهار الدهون من منظور احترافي وعلمي

مكونات الشوكولاتة:



1. الشوكولاتة الداكنة Chocolate Dark

مكونات نكهة الشوكولاتة الداكنة هي: مطحون الكاكاو(Cocoa Liquor)، زبدة الكاكاو، السكر والتوابل.

ويمكن أن تأتي الشوكولاتة الداكنة في مجموعة متنوعة من النكهات والتي نصنفها حسب تصنيعها على النحو التالي:

- احادية المنشأ Single Origin هذه هي الشوكولاتة الداكنة التي يرجع اصل حبوب الكاكاو التي كونتها الى منطقة أو مزرعة واحدة، وكون الشوكولاتة أحادية المنشأ يعد علامة فارقة، فعادة ما تكون لذيذة الطعم جدا، ولكن يمكن ان تعتمد جودة المنتج على الشركة المصنعة أيضا؛ لان طرق التصنيع تلعب دورا مهما في طعم الشوكولاتة؛ لذا تأكد من تذوقها قبل الشراء.

اليك انواع الشوكولاتة الداكنة:

- غير محلاة أو *Unsweetened%+ 85 FDA

تحتوي مطحون الكاكاو cocoa liquor بنسبه تزيد عن 85٪ وتستخدم هذه الشوكولاتة لأغراض الطهي غالبا

- شبه الحلو أو الحلو المرFDA 35 +Semisweet%

تحتوي على مطحون الكاكاو cocoa liquor بنسبة 35 %- 84 % ، وهناك فرق كبير في النكهة بين الشوكولاتة بنسبة 35 ٪وتلك التي تحتوي على 84 ٪من مطحون الكاكاوcocoa liquor ، فكلما ارتفعت نسبة cocoa liquor كلما قلت نسبة السكر، وسيحدد ذوقك النسبة المئوية cocoa liquorلـ التي تفضلها.

- الشوكولاتة الحلوة FDA 15%+ sweet chocolate

تحتوي على مطحون الكاكاو cocoa liquor بنسبة 15 - 34%% ، اما تعريف الشوكولاتة الحلوة حسب هيئة الغذاء والعقار العالميةFDA ، فهي الطعام الصلب أو شبه البلاستيكي الذي يتم إعداده عن طريق خلط مطحون الشوكولاتةcocoa liquor مع واحد أو أكثر من محليات الكربوهيدرات الغذائية، وقد تحتوي هذه الشوكولاتة على واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية الاخرى."

2. شوكولاتة الحليب FDA 10%+ Milk chocolate

تحتوي على معجون الكاكاو liquor cocoa بنسبة تزيد عن 10% ، حيث ان مكونات شوكولاتة الحليب هي: مطحون الكاكاو وزبدة الكاكاو و السكر و بودرة الحليب و التوابل، ونكهة شوكولاتة الحليب لها عالقة كبيرة بنوع الحليب الذي تستخدمه الشركة المصنعة بالإضافة إلى قوة وطعم معجون الكاكاو؛ نظرا لأن الحليب المضاف يخفف أو يخفي نكهة معجون الشوكولاتة، فإن معظم الشركات المصنعة تعتمد على حبوب الكاكاو من نوع الفوراستيرو forastero لتقديم النكهة والذي يعتبر في اغلب الاحيان اقل جوده من غيره من حبوب الكاكاو معتقدة أن مستهلكيها لن يعرفوا الفرق .

وعندما تتذوق شوكولاتة حليب تحتوي على معجون الكاكاو عالية الجودة وتقارنها بلوح شوكولاتة الحليب في السوبر ماركت، ستندهش من الفرق.

تذكر:

يذكر ان هناك ترند في هذه الايام يستخدمه حرفيو الشوكولاتة وهو شوكولاتة الحليب الداكنةDark Milk Chocolate، وهي عباره عن شوكولاتة حليب تحتوي على كميه عالية من معجون الكاكاو، وستجد في هذه الشوكولاتة خليط من المرارة الخفيفة مع نكهة شوكولاتة الحليب المميزة، ربما لن تعجبك لكن كن على علم انها شقت طريقها في كثير من الدول واصبحت المفضلة لكثير من المستهلكين.

3. الشوكولاتة البيضاء white chocolate +% 20 FDA

تحتوي على زبدة الكاكاو cocoa butter بنسبة تزيد عن 20% مكونات الشوكولاتة البيضاء هي: زبدة الكاكاو والسكر وبودرة الحليب والتوابل؛ نظرا لوجود القليل جدا من "الشوكولاتة بالتحديد زبدة الكاكاو" في الشوكولاتة البيضاء، يبدو أن منتجات الشوكولاتة البيضاء المتاحة كلها متشابهة، اما النكهة فهي أساسا واحدة من الحليب والفانيليا والسكر وقد تختلف حسب جودة الحليب والفانيليا ونوع زبدة الكاكاو.

4. الشوكولاتة الشقراء "بلوندblond chocolate "

وهي تعتبر احدى انواع الشوكولاتة البيضاء، هذه الفئة من الشوكولاتة البيضاء اصبحت شعبية منذ أوائل القرن 21، هذه المقالة هي وصف جيد ل كيف جاءت هذه الشوكولاتة انها مقالة من السيد فريدريك باو من شركة Valrhona. فالشوكولاتة البيضاء المكرملة وهي افضل بديل للأشخاص الذين يكرهون الشوكولاتة البيضاء.
حيث يستخدم طهاة المعجنات الشوكولاتة "الشقراء" منذ سنوات ، والآن أصبحت منتشرة، وعندما كشفت ستاربكس الغطاء عن أحدث تشكيلة من مشروبات العطلات في نوفمبر الماضي، كانت هناك عينة جديدة غير مألوفة إلى جانب موكا النعناع المعتاد وهي موكا الشوكولاتة البيضاء المحمصة " المكرمله "، التي وصفت بأنها تتمتع بنكهة "الشوكولاتة البيضاء المكرمله " إلى جانب الإسبريسو والحليب"
وفي الشهر نفسه، أطلقت شركة هيرشي أحدث حلوياتها، وهي لوح شوكولاتة هيرشي الذهبية. والتي يتم تسويقها على أنها "شوكولاتة كريميه مكرمله " ، وتوصف بأنها أول قطعة حلوى جديدة حقا للشركة منذ عقدين. وقبل ستة أشهر، أصدرت شركة Cacao Barry "وهي علامة تجارية فرعية لشركة Callebaut "، شوكولاتة زافير كراميل Zephyr Caramel ، وهي شوكولاتة بيضاء جديدة بنكهة الكراميل.

وكما يقال هناك ثلاثه يمكن ان يصنعوا "ترند" ويبدو أن الشوكولاتة الذهبية هي الترند الجديد الاسرع ظهورا في الحلويات، بغض النظر عن ذلك فالنكهة العميقه والمحمصة التي توفرها الشوكولاتة البيضاء المكرمله هي شيء من السر المفتوح بين طهاة المعجنات ، التي يستخدمها بعضهم في الحلويات منذ اكثر من عقد من الزمان.
"الكثير من الطهاة لا يحبون الشوكولاتة البيضاء لأنها حلوة جدا" ،ويبدو ان نكهة الكراميل تخفف من اثر الطعم الحلو كما تقول بليندا ليونغ ، احدى اشهر صانعي المعجنات في سان فرانسيسكو، "الكرمله تجلب نكهة إضافية والجميع يحب تاثير الكراميل بالطعام".

قبل وقت طويل من توفر الشوكولاتة البيضاء بالكراميل تجاريا ، كان الطهاة يعدونها يدويا ببساطة عن طريق وضع الشوكولاتة البيضاء في الفرن.
كانوا يضعون الشوكولاتة البيضاء المفرومة او الأقراص الصغيرة على صينية ورقية أو وعاء مقاوم للحرارة وتخبز في درجة حرارة منخفضة نسبيا ما بين 200 و 275 درجة فهرنهايت.

يتم تحريك الخليط بشكل متكرر لتعزيز التحمير(browning)، وبعد 30 إلى 60 دقيقة ستكون الشوكولاتة قد تحولت إلى اللون البني الذهبي العميق، وستبدو أشبه بحلوى دولسي دي ليتشي اكثر من كونها بالشوكولاتة البيضاء .
المنتج الذي حصلنا عليه متعدد الاستخدامات للغاية: "يمكنك استخدامه بأي طريقة تستخدم بها الشوكولاتة العادية"، كما يقول، طاهي المعجنات المشهور ديفيد كولير، يمكن استخدامها بدأ من الغاناش والموس إلى الكريمه الانجليزيه والبانا كوتا او حتى في الايس كريم، اظن انكم ستحبونه مع الأشياء المالحة، سيعجبكم جدا لوح الشوكولاتة الذهبي مع الفول السوداني والبرتزل الذي انتجته شركة هرشي .
يبدو أن الفعل البسيط للتحميص يعطي الشوكولاتة البيضاء فرصة جديدة للحياة، "لقد حصلت الشوكولاتة البيضاء على سمعه سيئه لسنوات "، كما تقول خبيرة الشوكولاتة ميغان جيلر، مؤلفة كتاب Bean to Bar: America's Craft Chocolate Revolution. "
على الرغم من أنها الشوكولاتة البيضاء شوكولاتة من الناحية القانونية ، إلا أن الكثير من الناس لا يعتبرونها شوكولاتة "حقيقية".
في الواقع ، حتى عام 2002 ، لم تكن الشوكولاتة البيضاء تعتبر "شوكولاتة" على الإطلاق في الولايات المتحدة، بل "كانت تسمى حلويات" فمن المعلوم انك لا تستطيع ان تطلق على اي منتج اسم شوكولاتة الا اذا كان تحت مواصفات معينه تحددها الدول، كانت المعايير السابقة لإدارة الغذاء والدواء تتطلب من الشوكولاتة أن تحتوي على معجون الشوكولاتة ، وهي كتلة الكاكاو النقية التي تعطي الشوكولاتة لونها البني ونكهتها المميزة

اما الآن، من أجل تسويقه على أنه شوكولاتة بيضاء، يجب أن يحتوي المنتج ببساطة على 20% على الأقل من زبدة الكاكاو. لهذا السبب، لا يمكن في الواقع تسمية هيرشي جولد بالشوكولاتة البيضاء؛ وهذا هو الحال اليوم بالنسبة لكثير من الحلوى في السوق.

للتنويه:

لا يهتم طهاة المعجنات او حرفيو الشوكولاتة عموما بتسمية إبداعاتهم " سواء تم السماح بتسميتها شوكولاتة ام لا، المهم ان ما حصلنا عليه من تحميص الشوكولاتة البيضاء غير خصائص النكهة لها، مما جعلها أكثر تعقيدا ولذة؛ حيث ان البراونج" التحمير " يعطيها عمقا في الطعم و حلاوة اقل ".

تقول شركة Valrhona ، وهي علامة تجارية مفضلة بين محترفي الباستري وحرفيي الشوكولاتة ، إن طاهي المعجنات فريدريك باو ، الذي يشرف على برنامج التعليم المهني للشركة اكتشف عن طريق الخطأ تقنية تحميص الشوكولاتة البيضاء في عام 2006 ، عندما ترك باو بعض الشوكولاتة البيضاء على Bain-marie حمام مائي) ونسيها.
يقول : "لقد أدركت بعد بضع ساعات أن الشوكولاتة قد اصبحت محمّره أكثر ولها رائحة لذيذة للغاية ومختلفة تماما عن الشوكولاتة البيضاء العادية".
بدأ باو في تدريس هذه الطريقة لطهاة المعجنات من خلال الفصول التعليميه لشركة Valrhona ، وسرعان ما اكتسبت هذه الشوكولاتة قوة جذب في عالم المعجنات.

وفي عام 2009 ، شارك المؤلف وطاهي المعجنات السابق في David Lebovitz هذه التقنية:" كرملة الشوكولاتة البيضاء" في الإنترنت، حيث نشر وصفة على مدونته الشهيرة التي تحمل اسمه بعد ان حضر دروس شركة Valrhona في فرنسا.
ثم بدأت هذه التقنية في الظهور لأول مرة في كتب الطبخ في عام 2010 ، بما في ذلك كتاب الطبخ الأول من المدونة المؤثرة Ideas in Food.

في عام 2012 ، استفادت Valrhona من نجاح كرملة الشوكولاتة البيضاء وأطلقت شوكولاتة Dulcey ، وهي نسخه تجاريه من الشوكولاتة البيضاء المحمصة وهنا أتيحت للشوكولاتة البيضاء فجأة فرصة للتألق على نطاق أوسع في مطابخ الباستاريز والشوكوليترز في جميع أنحاء العالم" .
كان Dulcey أنجح إطلاق شوكولاتة لشركة Valrhona على الإطلاق، ولا تزال أحد أكبر خمسة بائعين للعلامة التجارية. يقول احد مدراء الشركة " لقد كانت الفكرة هي إنشاء لون رابع من الشوكولاتة لإعطاء شيفات الباستر والشوكوليترز المزيد من الأدوات للعب بها". تشير Valrhona إلى الشوكولاتة البيضاء المحمصة باسم " البلوند "، مما جعلها لونا رابعا من الوان الشوكولاتة لتصبح اصناف الشوكولاتة المعروفه بالعالم هي الدارك والملك والبيضاء واخيرا البلوند

من ناحيه علميه لنقل ان كلمة كراميل ليست وصفا دقيقا لما حصلنا عليه في هذه الشوكولاتة؛ لان الكرمله تحتاج الى حرارة اعلى بكثير من تلك التي نستخدمها للحصول على الشوكولاتة المكرمله، فإن ما يحدث في الواقع هنا هو عمليه كيميائية تسمى تفاعل ميلارد ، وهي نفس العملية الكيميائية التي تعطي البصل بالكراميل وشرائح اللحم المحروقة المعروفه ب searing meet وقشرة الخبز نكهاتها العميقة والمعقدة. "
إذا نظرت إلى تركيبة الشوكولاتة البيضاء، فهي زبدة الكاكاو والسكر ومواد الحليب الصلبه، وما يحدث اننا نضع الشوكولاتة على الحرارة لوقت طويل وليست على حرارة عالية للغاية، وان الحرارة المطلوبة هي لجعل البروتينات واللاكتوز الموجودة داخل المواد الصلبة للحليب تتحمر "browning" لتنتج خصائص نكهة لم تكن موجودة من قبل.
وفقا لقسم البحث والتطوير في Valrhona ، فإن درجة الحرارة المستخدمة لإنتاج Dulcey هي ضعف درجة الحرارة المستخدمة في الشوكولاتة البيضاء العادية، وتخضع الشوكولاتة أيضا لعملية كونشينج أطول. يقول ليمان احد مدراء الشركه : "لا توجد نكهات [إضافية] مضافة إليها الأمر كله يتعلق بدرجة الحرارة"

5. شوكولاتة روبي Ruby Chocolate

شوكولاتة روبي [حسب موقع ويكيبيديا] هي نوع من الشوكولاتة التي تم تقديمها في عام 2017 من قبل باري كاليبوت ، شركة الكاكاو البلجيكية السويسرية العملاقه، تم تطوير هذا النوع من الشوكلاتة منذ عام 2004.وتم الاعلان عنه في في حدث خاص في شنغهاي في 5 سبتمبر 2017.
الشوكولاته مصنوعة من "حبوب الكاكاو المسماه حبوب روبي / حبوب الياقوت" يمكن التعريف عن حبوب الكاكاو هذه على انها الحبوب التي تتمتع بالسمات الصحيحة التي تصلح لانتاج شوكولاتة الياقوت.
ويوصف طعم الشوكولاتة بأنه "حلو ولكنه حامض" ، مع "القليل أو ربما لا شيء " من نكهة الكاكاو التي نميزها في أنواع الشوكولاتة الأخرى.

مع الحفاظ على طرق الإنتاج سرا تجاريا وربما استخدام التعديل الوراثي الذي نفته شركة باري كاليبوت، حيث تشير بعض التقارير بأن شوكولاتة الياقوت مصنوعة من حبوب الكاكاو غير المخمرة، والتي يمكن أن يكون لها لون أحمر وردي طبيعي او ربما تم تخميرها لفتره لا تزيد عن ثلاث ايام ومن ثم معالجته بالاسيد، على كل حال يبقى هذا سر من اسرار العملاق كوكو باري وسواء عرفناه ام جهلناه فقد اجمع كل من تذوق شوكولاتة روبي على فخامتها .
اردت التنويه الى ان الشركة سجلت براءة اختراع في عام 2009 ولكن لم يتم طرح المنتج في الاسواق حتى عام 2018.

مكونات الشوكولاتة:

1. fine flavor cocoa الكاكاو الفخم او عالي الجودة

cocoafine او الفاين كاكاو fine cocoa او flavor cocoa هو التعريف الفرنسي لحبوب الكاكاو عالية الجودة، هناك جدل كبير بشأن تعريف وتصنيف الكاكاو على انه fine فخم او لا .
وفي بعض الأحيان، فشل الكاكاو المنتج في بلدان تعتبر منتجة للكاكاو ال fine او ال flavor في الحصول على سعر عالي بسبب رداءة نوعيته، ربما تسأل الان كيف يكون رديء وقد تم تصنيفه على انه ذو جوده عالية؛ بسبب فشل المزارعين في ممارسات حصاده ومعالجته بعد الحصاد .
في الفترة من عام 2003 إلى عام 2006، رعت المنظمة الدولية للكاكاو مشروعا لدراسة المعايير الكيميائية والفيزيائية والحسية لتحديد الفرق بين الكاكاو عالي الجودة fine والكاكاو الخام bulk .
وكان الهدف من هذا المشروع التفريق بين خصائص الكاكاو المعروف ب fine و المعروف ب bulk من خلال سلسلة من التقييمات الفيزيائية والكيميائية والحسية، وتوفير معايير وأدوات للاستخدام العلمي في التمييز بين هذين التصنيفين، لم تكن نتيجة الدراسة نهائية ولكنها تساعد على فهم مدى صعوبة الحصول على الكاكاو عالي الجودة.

2. زبدة الكاكاو cocoa butter

كما ناقشنا سابقا تتكون حبة الكاكاو من 50% كاكاو صلب -بودرة الكاكاو- و 50% زبدة كاكاو وعند طحنها يصبح اسمها معجون او مطحون الكاكاو؛ لتتمكن من معرفة نسبة زبدة الكاكاو في لوح الشوكولاتة او علبة الشوكولاتة الخام الذي تشتريه عليك بالقيام بالعملية الحسابية التالية؛ اعتمادا على ما يعرف بالقيمة الغذائية او nutritional facts المطبوعه على كيس المنتج

قم بقسمة كمية "وزن" الدهون على وزن المنتج النهائي

مثال على ذلك

كتب بالقيميه الغذائيه ان هذه الشوكولاتة تحتوي على 23 غرام من الدهون

وكان مكتوب ان وزن قطعة الشوكولاتة هو 56.7 جرام

نقسم وزن الدهون على الوزن الكلي والنتيجه هي نسبة زبدة الكاكاو

23 \ 56.7 = 41 تقريبا

نسبة زبدة الكاكاو في الشوكولاتة هي **41**

اذا كانت المعلومات الموجوده هي حجم الحصة (لكل 100 غرام مثلا)

يكون الحساب كالتالي (اقسم وزن إجمالي الدهون في الحصة على وزن الحصة). هذا سوف يعطيك النسبة المئوية لزبدة الكاكاو في المنتج بأكمله؛ اي اننا نقسم على وزن الحصه وليس وزن المنتج كامل .

خذ في عين الاعتبار انه عندما تقرأ على لوح شوكولاتة مثلا انه يحتوي على 65٪ من الكاكاو (تذكر: هذا يشمل كل من المواد الصلبة للكاكاو زبدة الكاكاو). اي ان ال 65% هي نسبة بودرة الكاكاو وزبدة الكاكاو

لحساب نسبة بودرة الكاكاو

نطرح نسبة زبدة الكاكاو من نسبة الكاكاو الكلي

65% نسبة الكاكاو الكلي _ 41 % نسبة زبدة الكاكاو = 24 %

لحساب وزن بودرة الكاكاو

نضرب وزن المنتج الكلي ب النسبة المئويه لبودرة الكاكاو

56.7 * 24% = 13.6 غرام

لحساب وزن زبدة الكاكاو

نضرب وزن المنتج الكلي ب النسبة المئويه لزبدة الكاكاو

56.7 * 41 % = 23 غرام

لحساب الوزن الكلي للكاكاو

نجمع وزن الكاكاو الصلب " بوردة الكاكاو " مع وزن زبدة الكاكاو

13.6 + 23 = 36.6

كما ترون ، وزن زبدة الكاكاو تقريبا ضعف وزن بودرة الكاكاو . إذا كانت حبة الكاكاو الأصلية المستخدمة في اللوح

تحتوي على حوالي 50٪ من زبدة الكاكاو و 50% بودرة كاكاو، **فمن أين اتت باقي زبدة الكاكاو؟**

إذا نظرنا إلى الملصق مرة أخرى، نرى أن قائمة المكونات تحتوي على: حبوب الكاكاو، سكر القصب النقي ، زبدة الكاكاو ، ليسيثين الصويا ، حبوب الفانيليا.

وبالتالي، تمت إضافة زبدة الكاكاو فوق الكمية الأصلية

ما اريد ان اوصلك له ان الشركات ممكن ان تضيف بودرة الكاكاو او زبدة الكاكاو الى منتجها لتحصل على نتيجه مرضيه

لا تنسى اذا اردت القيام بهذه الحسابات اننا نتكلم عن الشوكولاتة الحقيقيه وليس الشوكولاتة التي يضاف لها زيوت مهدرجة او بدائل لزبدة الكاكاو