

تخزين الشوكولاتة الخام

"تابع تخزين الشوكولاتة الخام- الفصل الثاني"

تعتمد تعليمات التخزين على حشوات الشوكولاتة بشكل كبير.

إذا تم تخزين الشوكولاتة الخام بدون الحشوات بشكل صحيح يمكن الاحتفاظ فيها لمدة سنة وأكثر، أما الشوكولاتة التي تحتوي على حشوات، تتبع مدة صلاحيتها لصلاحية حشواتها .



تخزين الشوكولاتة الخام الخاصة بك

زبدة الكاكاو لها هياكل بلورية مختلفة ولها خصائصها، وعندما تُصنع الشوكولاتة لأول مرة ويتم تقسيئها للحصول على اللمعان الجميل والذوبان المثالي في الفم، فهذا هو النموذج V الشكل الخامس والذي يسمى أيضا الشكل البلوري "beta-five".

مع مرور الوقت ربما عدة أشهر أو سنوات ونتيجة لتقلبات درجات الحرارة، ستتحول زبدة الكاكاو ببطء إلى الشكل السادس، المسمى "بيتا" 6 ، وهو أحد الأشكال البلورية

الشكل السادس:

يتميز هذا الشكل بنقطة انصهار أعلى وترابط جزيئات أقوى بكثير، فعندما تأكل الشوكولاتة في هذه الحالة وستلاحظ نقطة الانصهار الأعلى ويظهر لك أنها تذوب بشكل أبطأ في الفم؛ مما يؤدي في بعض الأحيان إلى اعتقاد الناس بشكل خطأ أنه تمت إضافة شيء ما إلى الشوكولاتة، ومع ذلك، إذا وصلت الشوكولاتة إلى هذا الشكل البلوري كل ما نحتاجه هو إعادة تذويبها وعمل تيمبرنج للحصول على الشكل الخماسي والاستمتاع بالذوبان السريع بالفم "بالمختصر ستكون صالحه للأكل".

أخيراً، نأتي إلى نقطة النكهة، هناك مشكلتان:

أما لم تكن الشوكولاتة ملفوفة ومحمية بشكل جيد وبشكل غير عادي، تمتص الشوكولاتة النكهات مثل الإسفنج، أي أنها سوف تمتص أي شيء من حولها .

ب على مدى فترة طويلة، قد تصل إلى سنوات، ستواجه الشوكولاتة الداكنة مشكلة تلاشي النكهات وسوف تختفي النكهات ببطء، ولا نتحدث عن طعم الكاكاو بالتحديد والمعروف بـ *browned, cocoa notes* إنما نعي أنك ستظل تعرف أنها شوكولاتة حين تتذوقها ولكن؛ نتحدث عن النكهات المثيرة للاهتمام التي تصنع مذاق الشوكولاتة الداكنة، وهنالك نكهات إذا تعمقت بدراسة التذوق سوف تفهمها تسمى بـ *fresh fruit and browned fruit notes, floral, green, herbal, nutty, dark wood, etc*

لقد ارفقنا الاسماء السابقة حسب قريباها من الأطعمة المتعارف عليها، وبالعموم سوف تضيع هذه النكهات، وما سيبقى هو الذي سيشكل نكهة الكاكاو الأساسية إضافة إلى طعم المرار والطعم القابض *astringency*.

ان نطاق درجة الحرارة المثالي للتخزين هو 68 - 55 درجة فهرنهايت 20 - 13 درجة مئوية، ويجب ان لا تتعدى حرارة الشوكولاتة الحد الأقصى ويوصى دائما الاقتراب من الحد الأدنى خاصة تلك التي تحتوي على حشوة الجناش.

حفظ الشوكولاتة:

ننصحك ان تحتفظ بالشوكولاتة في صندوقها / حقيبتها الأصلية أو في علبة بلاستيكية أو معدنية نظيفة، حيث يمكن أن يؤدي تخزينها في كيس بلاستيكي إلى حبس الرطوبة، لذا فإن العلبة التي يمكن أن يتحرك فيها الهواء حول الشوكولاتة أفضل.

وفي المناخات الأكثر دفئاً، قد ترغب في وضع الشوكولاتة في الثلاجة حيث تكون درجة الحرارة 1.6 درجة مئوية وهذا أقل بكثير من درجات الحرارة الموصى بها ولكن إذا لم يكن لديك أي خيار آخر لا بأس بها.

مرة أخرى، تأكد من أن العلبة البلاستيكية أو المعدنية مغلقة جيداً حتى لا تلتقط الروائح من المكونات المجاورة، وينصح بوضع طبقتين من المناشف الورقية حول الشوكولاتة لامتصاص أي رطوبة " كما تعلمون الرطوبة في الثلاجة عالية؛ لذلك ستحتاج إلى ترك الشوكولاتة في علبتها إلى أن تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل فتحها؛ هذا يمنع الشوكولاتة الباردة من سحب الرطوبة من الهواء وتشكيل الندى على سطح الشوكولاتة والذي يعرف بـ dew point وهو موضوع مهم جداً سنتطرق إليه لاحقاً.

وإذا كنت بحاجة إلى تخزين بقايا الشوكولاتة بعد التيمبرنج، سأعطيك **نصيحة هامة** :

قم بتجميع بقايا الشوكولاتة، ثم اعد عملية التيمبرنج لكن بدل من صبها في القالب قم بوضعها داخل كيس بعد تحجيم هذا الكيس بوعاء كما هو موضح بالصورة.

