

Kuvertura kontra czekolada

O wyjątkowych właściwościach czekolady nie trzeba nikogo przekonywać. Przeciętny jej zjadacz zna podstawowe rodzaje – to z autopsji i kraj pochodzenia „brązowego złota”. Gdyby jednak padło kilka pytań odnośnie kuwerty, sprawa nie byłaby już taka prosta. Czym zatem charakteryzuje się kuvertura, która coraz częściej podbija serca restauratorów, a nawet domowych kucharzy?

Czekoladowe wypieki, lody, musy, czy inne wspaniałe desery zachwycają smakiem, gdy są jednolicie gładkie, kremowe i miękkie, niemal aksamitne, o czym doskonale wiedzą profesjonalni cukiernicy. Jeżeli zależy Ci na uzyskaniu takiego efektu, zdecyduj się na kuverturę. Nawet najlepsza czekolada w takim przypadku jej nie zastąpi. Dlaczego? Czekolada to wyrób gotowy do bezpośredniego spożycia, natomiast kuvertura jest produktem stworzonym z myślą o dalszym wykorzystaniu np. w czekoladowych deserach czy ciastach. Często przewyższa więc czekoladę pod względem jakości, a przede wszystkim zawiera więcej masła kakaowego (na poziomie min. 31%) – najważniejszego składnika odpowiedzialnego za wcześniej wymienione doznania smakowe.

Nie tylko masło kakaowe

Masło kakaowe, czyli tłuszcz z ziaren kakaowca, uwalniane jest w procesie ich mielenia. Im mniejsze cząsteczki ziarna, tym więcej masła kakaowego i silniejsze uczucie gładkości czekolady czy wyrobów z kuwerty. Olbrzymie znaczenie ma też pochodzenie ziaren oraz sposób ich przetwarzania. Jedynie odpowiednio przeprowadzone procesy prażenia, mielenia czy konszowania nie zniszczą naturalnych składników i charakterystycznego aromatu. Na jakość produktu ma zatem wpływ zawartość masła kakaowego, pochodzenie ziaren, proces ich obróbki i całościowy skład, a nie – jak się powszechnie przyjmuje – procentowa zawartość kakao umieszczana na opakowaniu czekolady. Jaką masz zatem pewność, że zakupiłeś czekoladę lub kuverturę naprawdę świetnej jakości? Marka. Nie tylko na rynku czekolad istnieją marki, które są synonimem konkretnego poziomu odczuć i doznań, w tym przypadku smakowych. Wystarczy wymienić choćby francuską *Cacao Barry* czy belgijską *Callebaut*, obie należące do jednego z największych producentów czekolady na świecie – *Barry Callebaut*.

Poczuj się jak koneser wina

Francja, Belgia i Szwajcaria mogą poszczycić się ponad 100-letnią tradycją w produkcji czekolady! Nic więc dziwnego, że właśnie z tych krajów pochodzą najlepsze czekolady i kuwerty na świecie. Kucharze we Francji traktują czekoladę jak wino, tworząc czekoladowe słodkości tylko z wyjątkowych kuwertur, zawierających ziarna kakaowca pochodzącego z konkretnego kraju, a nawet konkretnej plantacji. Jeżeli chcesz podkreślić w swoim deserze niepowtarzalny aromat kwiatów i owoców z nutą orzechową w tle, wybierz kuverturę stworzoną na bazie ziaren z Ekwadoru. Kakaowce rosnące na płaskowyżach Andów, wśród krystalicznie czystych rzek, wydają ziarna o magicznym aromacie, w których zaklęty jest smak właśnie tego regionu. Z kolei owoce kakaowców z Meksyku mają w sobie coś magicznego – czar pierwszej czekolady z czasów Azteków, którą zachwycał się sam król Montezuma...

Jedno jest pewne, nawet jeżeli nie jesteś zawodowym cukiernikiem, możesz swobodnie wejść do świata profesjonalistów. Kuwerty jako półprodukty cukiernicze jeszcze do niedawna oferowane były tylko w sprzedaży hurtowej, nawet w 10-kilogramowych opakowaniach, co znacznie przekraczało potrzeby małych restauracji, kawiarni czy domowych cukierników. Dziś najlepsze kuwerty, możesz zamówić w oryginalnych, zaledwie kilogramowych opakowaniach, dostępnych w specjalistycznych sklepach internetowych, takich jak