



Chocolate!

 *verdemar*
SUPERMERCADO & PADARIA

Viva o Chocolate!

O chocolate é quase uma unanimidade. Encontrar quem resista aos seus encantos é tarefa quase impossível. E como explicar aquela sensação de bem-estar que se sente enquanto um pedaço de chocolate derrete na boca? A verdade é que a vontade incontrolável de comer chocolates existe e algumas pessoas simplesmente não conseguem conter seu desejo pela guloseima. Mas afinal, o que há de tão especial no chocolate?







Cacau, Bendito Fruto

Aquele aroma encantador do chocolate e que dá água na boca só é possível graças ao cacau, seu principal ingrediente. A manteiga de cacau é responsável também pelo sabor, brilho e textura inconfundíveis que só o chocolate tem. Se o chocolate não contiver estas características, provavelmente é porque há alguma outra mistura que reduz a qualidade do produto.

Composição

O chocolate é composto de massa de cacau, sacarose, manteiga de cacau, aromatizantes e outros ingredientes como leite, passas, castanhas e amêndoas. Contém ainda alguns minerais, como ferro, potássio, cobre, manganês e magnésio.

As Variedades do Cacau

Existem três variedades de cacau:

Criollo



Forasteiro



Trinitário



No tipo **Criollo**, os frutos são grandes, e geralmente apresentam a casca fina e rugosa. Aromáticos, tem sabor suave e são pouco ácidos. É proveniente da América Central, cultivado pelos índios Astecas e Maias, sendo produzido também em algumas localidades da América do Sul.

O tipo **Forasteiro** é considerado o verdadeiro cacau brasileiro, sendo a variedade mais difundida, representando 80% da produção mundial. Tem a superfície lisa, com sementes amargas e ácidas. África e América Latina também são produtores desta variedade de cacau.

Já o tipo **Trinitário** é uma variedade de cacau obtida do cruzamento entre os tipos Criollo e Forasteiro. Combina as características das duas variedades, portanto é um produto de qualidade intermediária. É proveniente das Antilhas e cultivado principalmente na América Central.

O melhor cacau, o melhor chocolate

O mercado mundial classificou o cacau comercializado em duas categorias: o tipo **Bulk** e o tipo **Fino** ou **Flavor**. Enquanto o tipo Bulk é interpretado como um cacau regular, o tipo Fino ou Flavor é considerado um cacau aromático e saboroso.

Apesar de haver algumas exceções, podemos considerar as variedades do cacau tipo Criollo ou Trinitário como espécies que produzem cacau do tipo Fino ou Flavor, e a variedade do tipo Forasteiro como o que produz o cacau do tipo Bulk.

O conceito do cacau tipo Fino ou Flavor já é uma realidade praticada pelo mercado mundial de fabricantes de chocolate.

Apesar disso, todo o volume de cacau deste tipo produzidos não representam mais de 5% da produção mundial. O maior volume de cacau produzido é do tipo Bulk, utilizado para a fabricação de manteiga, tortas e massa de cacau.

O cacau produzido na África é o que tem maior contribuição de Flavor na maioria dos chocolates do mundo.



Como Tudo Começou

O consumo de chocolate tem origem nas civilizações Asteca e Maia, na América Central, por volta de 600 a.C. Segundo a lenda, foi o deus da sabedoria e do conhecimento, Quetzalcoatl, que enviou o cacau usado para preparar uma bebida que todos acreditavam dar força e vigor aos que a tomavam, além de ter poderes afrodisíacos. O nome, "tchocolatl", é originário da língua dos astecas, Nahuatl. O sabor era amargo e apimentado, pois a bebida era preparada acrescentando-se vinho ou purê de milho fermentado e especiarias, como pimentão e pimenta, à manteiga extraída da semente do cacau.

1502

Cristóvão Colombo foi o primeiro europeu a provar o chocolate.

1765

James Barker de Dorchester e John Honnon fundam a primeira fábrica de chocolate dos EUA: a Companhia Barker.

1875

Dois suíços, Daniel Peter e Henry Nestlé, adicionam leite ao chocolate e criam a primeira barra de chocolate ao leite.

1913

Alex Séchaud cria o primeiro chocolate recheado, que mais tarde evolui para os sofisticados bombons.

1914

Na Primeira Guerra Mundial, os soldados americanos consomem tabletes de chocolate como um fortificante na reposição de energia.

O Chocolate no Brasil

No Brasil, o cacau começou a ser cultivado em 1677, no Pará. Mas foi na Bahia, a partir de 1746, que encontrou condições climáticas, solo e topografia propícios à sua cultura, que transformou a região de Ilhéus numa poderosa produtora. Atualmente o Brasil é o sexto colocado entre os maiores produtores mundiais de cacau e o primeiro da América Latina.

Brasileirinho:

Você sabia que o brigadeiro é um doce tipicamente brasileiro? Esta delícia nasceu em um evento político, nas eleições para presidente dos anos de 1946 e 1950. Eduardo Gomes, brigadeiro militar e candidato à presidência, conquistou a simpatia de muitos eleitores, que passaram a organizar eventos para promover a sua candidatura. Em uma das festas, inventaram um doce à base de achocolatado em pó, leite condensado e manteiga, e o batizaram de Brigadeiro, em homenagem ao candidato. Por ser tão simples de fazer, o doce teve grande repercussão, tornando o doce preferido até hoje de praticamente todos os fãs de chocolate!

O mercado americano é atualmente o maior consumidor do cacau brasileiro, utilizando em algumas de suas formulações *blends* de cacau produzidos no Brasil.

Aqui no Brasil, o melhor horário para trabalhar com chocolate é no turno da noite, quando a temperatura está mais amena.



Tipos de Chocolates

Chocolate ao leite:

A massa de cacau é substituída em parte por leite em pó, que torna o gosto adocicado.

Chocolate branco:

Feito com manteiga de cacau, açúcar e leite, é o mais calórico dos tipos de chocolate.

Chocolate amargo:

Chocolate de alta qualidade e menos calórico, por ter pouco açúcar e não conter leite. Feito de massa e manteiga de cacau, é considerado o mais saudável entre os chocolates tradicionais.

Chocolate em pó:

Usado em receitas, é feito de amêndoa de cacau, sem a manteiga. Não deve ser confundido com achocolatados, que contêm em sua composição chocolate, leite em pó e açúcar.

Chocolate para cobertura:

Muito utilizado na culinária para dar acabamento, tem a característica de derreter com facilidade, por conter alto índice de manteiga de cacau.



Chocolate hidrogenado:

A manteiga de cacau é substituída por gordura hidrogenada, para derreter mais facilmente, porém o sabor e a textura são inferiores aos dos chocolates feitos com a manteiga de cacau.

Chocolate diet:

Tradicionalmente consumido por diabéticos, muitas pessoas associam a ausência do açúcar ao baixo teor calórico. Porém, esta ideia é equivocada, uma vez que para compensar a falta de açúcar, o chocolate ganha maior dose de gordura para garantir consistência ao produto. Quem não é diabético deve preferir o chocolate convencional ao diet pois, na maioria das vezes, tem valor calórico e quantidade de gordura superiores e o sabor é inferior ao tradicional.

Chocolate de soja:

É um chocolate 100% vegetal, substituindo o leite por extrato de soja, sem lactose ou glúten.

É especialmente indicado para pessoas com intolerância à lactose, celíacos e diabéticos, caso o produto não tenha açúcar. Seu valor calórico é inferior ao do chocolate tradicional e ao dietético.

Chocolate de arroz:

Mais leve, é feito de chocolate ao leite e arroz, uma ótima combinação de energia e equilíbrio para o dia.



Deliciosos Benefícios

Com o chocolate, as pessoas ficam mais eufóricas. Seu poder estimulante vem principalmente da cafeína, que age no combate à depressão, reduz o cansaço, melhora a coordenação motora, aumenta a atividade sensorial e afasta o sono. Além disso, o chocolate contém teobromina e tiramina, substâncias que estimulam os neurônios para uma maior concentração e faz com que o seu cérebro funcione com agilidade. Estas substâncias também interagem com o sistema nervoso central, ativando a produção de serotonina, que é o nervo responsável pelo humor, sensações de bem estar, prazer e saciedade. O chocolate contém também flavonóides que estimulam a serotonina, mais conhecida como a substância do prazer. Impossível resistir!

Curiosidade

A Suíça é o país que mais consome chocolate no mundo: cada habitante devora em média 10 quilos de chocolate por ano. Para se ter uma ideia de quantidade, aqui no Brasil a média é bem menor: 2 quilos.

Requinte ao Chocolate

Uma nova tendência vem modificando a forma de produzir e de apreciar o chocolate. Assim como o vinho e o café, o chocolate também deve refletir as características de solo e clima da regiões produtoras do cacau. O chocolate de origem controlada (DOC) é uma certificação que procura assegurar o conceito de *terroir* com produtos de características próprias, avaliando o cacau em diversos países que produzem o fruto.





Combina ou não combina?



Sendo Paris o epicentro do cenário *gourmet* da Europa, o mundo do chocolate evolui e ganha destaque no Brasil. O que rege a relação dos parisienses com o chocolate é o mesmo trato que cultuam com outros alimentos: culto à essência dos ingredientes, requinte e muito bom gosto.

Nos últimos anos, o chocolate entrou de vez para o rol de desejos dos *gourmets* de toda parte do planeta, com misturas inovadoras e até inusitadas. Apesar de grande parte das pessoas conhecerem o chocolate com misturas doces, tem sido comum ele ser acompanhado com frutas, alimentos salgados e até apimentados!

Com influência dessa nova onda gastronômica mundial, as combinações são as mais variadas e exóticas, e oferece um sabor todo especial aos alimentos. Os *chefs* que utilizam dessas misturas aprovam a versatilidade do produto e endossam a afirmação de que chocolate é bom de qualquer maneira!

Dicas culinárias

- Kit básico para trabalhar com chocolate: espátula triangular, espátula reta de alisar bolo, termômetro digital, forma e saco de confeitar.
- Nunca armazene o chocolate próximo a produtos com odores fortes, pois o produto é catalisador de odores. É catalisador também de umidade, então não deve ser colocado no refrigerador ou ficar muito tempo na geladeira.
- O ponto de fusão do chocolate é 30 graus. Para derreter, deve ser levado a 50 graus. Passando disso, ele queima, fica pastoso ou arenoso.
- Ao utilizar o chocolate nas receitas, deve-se sempre levar em conta o amargor do cacau. Geralmente a combinação de chocolate amargo com uísque entram na receita para equilibrar e dar um toque amadeirado que vai bem com carnes de caça como faisão, javali e perdiz. Carnes gordurosas, como o pato, também combinam bem com molhos de chocolate. Até mesmo quem prefere os peixes pode arriscar uma dobradinha com o chocolate: nesse caso, o ideal é que o produto seja utilizado nas massas de acompanhamento do prato principal.
- A melhor forma de derreter o chocolate é no microondas. Ele deve estar picado, e ser colocado no aparelho na potência média, sempre de 30 em 30 segundos, mexendo a cada pausa, até que derreta por dentro.





Receitas Verdemar

Strogonoff de Nozes com Chocolate

por Andréa Falci Tavares da Doce Cacau

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 150g de nozes
- 150g de chocolate meio amargo

Modo de Fazer:

- Leve ao fogo o leite condensado, o chocolate meio amargo picado em pedaços, as nozes e as três gemas, mexendo até ferver.
- Tire do fogo e espere esfriar.
- Acrescente o creme de leite sem soro. Em outro recipiente, bata as claras em neve. Misture as claras ao restante dos ingredientes.
- Coloque em uma vasilha refratária e mantenha na geladeira até servir.

Torta de Chocolate e Banana

por Adelaide Engler - 10 porções

Ingredientes:

- 400g de massa folhada
- 4 bananas
- 500g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco
- 100g de manteiga sem sal
- 250g de açúcar mascavo
- 400g de arroz de jasmim
- 60ml de água
- 4 tubos de canela em pau para decorar

Modo de Fazer:

- Corte retângulos de massa de 11 X 7cm. Pré-aqueça o forno a 180° C. Asse no forno para cozinhar e dourar.
- Coloque o açúcar em uma panela com a manteiga e a água. Cozinhe até formar um caramelo. Junte a banana picada em rodelas finas. Deixe cozinhar 15 minutos em fogo baixo.
- Raspe o chocolate e derreta 400g em banho-maria. Acrescente o creme de leite e misture. Reserve 100g para decorar.
- Corte a massa folhada longitudinalmente fazendo 3 folhas.
- Coloque o doce de banana sobre a primeira folha. Coloque a segunda folha e passe o creme de chocolate. Feche com a folha superior e decore com as raspas de chocolate e a canela em pau.



Torta Crocante

por Luciana Chiari Poni da Villa Giannina

Ingredientes:

Brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de achocolatado

Crocante

- 100g de castanha de caju
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de manteiga

Ganache

- 50g de chocolate ao leite
- 50g de chocolate meio amargo
- 100g de creme de leite

Pão de ló

- 4 ovos
- ½ xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de chocolate em pó
- ½ xícara de açúcar



Modo de Fazer:

Pão de ló

- Bata os ovos e o açúcar até dobrar o volume. Em uma vasilha separada, misture a farinha de trigo e o chocolate. Adicione vagorosamente a mistura dos ovos à farinha. Leve ao forno a 160°C, em uma assadeira untada, por 40 minutos.

Recheio

- Leve todos os ingredientes do brigadeiro ao fogo e cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre.
- Para o crocante, derreta o açúcar até ficar em ponto de caramelo. Acrescente a manteiga e a castanha. Vire sobre uma pedra de mármore ou em um tabuleiro. Depois de frio, quebre até que vire um crocante.
- Em banho-maria, misture os ingredientes sem deixar engrossar.

Montagem

- Faça uma camada de pão de ló, uma de brigadeiro, uma de crocante e repita. Finalize com uma camada de ganache e raspas de chocolate e crocante.

Mousse de Chocolate ao Perfume de Alecrim

por Vanessa Galdão - 10 porções

Ingredientes:

- 200g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1 caixa de creme de leite
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 claras
- 1 pitada de alecrim fresco bem picado

Modo de Fazer:

- Derreta o chocolate em banho-maria e reserve. Bata as gemas com o açúcar na batedeira até virar uma gemada bem fofo. Acrescente o chocolate derretido e o alecrim. Mexa suavemente com uma espátula e junte o creme de leite. Bata bem as claras em neve e misture-as ao chocolate delicadamente à mistura.
- Coloque em taças e leve à geladeira por 4 horas. Sirva com raspas de chocolate por cima e decore com um ramo de alecrim.



Chocolate Quente

por Beatriz Zanatel - 4 porções

Ingredientes:

- 4 copos de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
 - 1/2 lata de leite condensado
 - 1 colher (chá) de canela

Modo de Fazer:

- Primeiramente, esquite o leite. Quando já estiver bem aquecido, ainda em fogo, acrescente o amido de milho para dissolver, mexendo sempre.
- Quando já estiver dissolvido, acrescente o chocolate em pó, a canela e o leite condensado, mexa bem, até engrossar.





Espressos, Ciocolattino, Cappuccinos, Coffee Shakes e drinks como **Allegria, Dali, Di Cavalcanti** e **Pecatto** você encontra no Café Verdemar. Todos com um toque de chocolate, para deixar o seu dia ainda mais saboroso.

Consulte o nosso cardápio e aprecie!

Para você estender até em casa o prazer da perfeita combinação do café com o chocolate, o Verdemar te presenteia com uma receita exclusiva. Você não vai resistir!

Café Mocha

Cafeteria Verdemar - 1 porção

Ingredientes:

- 30ml de calda de chocolate
- 150ml de leite vaporizado
- 2 espressos curtos

Modo de Fazer:

- Coloque a calda na taça, acrescente o leite vaporizado e derrame o café.
- Decore a gosto.



Você encontra no Verdemar as mais saborosas opções de chocolates, dos melhores países produtores, cada qual no seu estilo e de acordo com a sua preferência.

Não importa qual é o motivo, o chocolate é perfeito para todas as ocasiões.

Desfrute deste sabor irresistível!

Lojas Verdemar

São Pedro

| Rua Viçosa, 572 | São Pedro | BH | MG | Tel.: 31 3296.7458 |

Sion

| Av. Nossa Senhora do Carmo, 1900 | Sion | BH | MG | Tel.: 31 2105.0101 |

Buritis

| Av. Prof. Mário Werneck, 1500 | Buritis | BH | MG | Tel.: 31 3313.4223 |

DiamondMall

| Av. Olegário Maciel, 1600 | Lourdes | BH | MG | Tel.: 31 3292.9071 |

Jardim Canadá

| R. Vancouver, 40 (esquina com Av. Toronto) | Jardim Canadá | Nova Lima | MG | Tel.: 31 3541.6011 |

The logo for LACTA, featuring the word "LACTA" in a bold, white, sans-serif font with a white underline, set against a blue rectangular background.The logo for Verdemar, featuring a stylized graphic of a flag or banner on the left, followed by the word "verdemar" in a lowercase, serif font, and "SUPERMERCADO & PADARIA" in a smaller, uppercase, sans-serif font below it.