



Tomasz SIENKIEWICZ i Krzysztof STYPUŁKOWSKI



Foto: Manufaktura Czekolady Chocolate Story

Od ziarna do tabliczki

HISTORIA CZEKOLADY

Dryfując po czekoladowej krainie trudno myśleć racjonalnie. Cudowny afrodyzjak oddziałuje na nasze zmysły i sprawia, że otuleni szczęściem wracamy do beztroskich lat dzieciństwa.

Warto wykorzystać ten moment i zadać pytanie, o którym myśli przecież każde dziecko... Jak powstaje czekolada, ta prawdziwa i najbardziej poszukiwana?

– W naszej manufakturze zaczynamy od ziarna, ziarna kakaowca. Po serii prób wybieramy konkretną odmianę, zamawiamy worki, sprowadzamy je do naszej siedziby w Łomiankach, następnie je rozcinamy i wysypujemy cenną zawartość na stół. W pierwszym etapie odbywa się ręczna selekcja ziarenek, odrzucamy te puste i płaskie, nie nadające się do produkcji. To bardzo ważna faza, decydujący moment dla jakości naszej czekolady. Jeśli okaże się, że masa jest zbyt gęsta, papierowa w smaku, nie możemy działać dalej. Bywało już tak, że trzeba było całą partię wyrzucić, bo ktoś niewłaściwie przebrał ziarno. W kolejnych krokach przechodzimy do procesu prażenia, który także ma ogromny wpływ na smak tabliczek. Jak najszybciej po prażeniu następuje proces kruszenia, czyli oddzielenie łupinek od zawartości ziaren. Następnie odwiedzamy łupinki skupiając się na cennym, kakaowym składniku i przystępujemy do miazdzenia, konszowania i wreszcie rafinacji ziarna z cukrem. Po tym procesie mamy już płynną masę, którą – mówiąc fachowo – temperujemy (hartujemy) w specjalnych maszynach, aby następnie przelać zawartość do specjalnych form w kształcie tabliczek. Chłodzenie to już przedostatnia faza produkcji, następuje po niej już tylko zdobienie i pakowanie – opowiadają

Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski, właściciele znanej z ręcznej produkcji czekolad Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Proces ręcznej produkcji znany jest na zachodzie jako „from bean to bar”, czyli „od ziarna do tabliczki”. Polskiemu konsumentowi niestety nadal niewiele to mówi. A szkoda. W przypadku tego typu produkcji nie ma mowy o jakości jedynie „akceptowalnej”, tak jak w przypadku produktów z produkcji masowej. W tabliczkach typu „from bean to bar” nie używa się proszku kakaowego i innych półproduktów czy ulepszcaczy. Kluczową rolę w produkcji odgrywają ziarna kakaowca sprowadzane z różnych rejonów świata po wcześniejszej ocenie ich jakości i nut smakowych. To właśnie ziarno kakao sprawia, że tabliczki można określić mianem „prawdziwa czekolada”. Stanowi ono bowiem główny składnik czekolady i bezapelacyjnie wpływa na jej smak. Porównując ręcznie wykonywane czekolady bezpośrednio z ziarna kakao z tymi z produkcji masowej, można odwołać się do soku wyciśniętego prosto z owocu – jest bez porównania lepszy od tego z koncentratu. Czas zatem pobudzić wyobraźnię i sentymentalnie pobłądzić w krainie fantazji. Zmysłowa uczta czeka na najbardziej wytrwałych podróżników kulinarnych. Ziarno zostało zasiane.

chocolate story

Manufaktura Czekolady

Manufaktura Czekolady Chocolate Story
ul. Brukowa 6A, 05-092 Łomianki
www.manufakturaczekolady.pl