

il
CIOCCOLATO



the real Chocolate
EXPERIENCE



il GIUSTO CIOCCOLATO

• PER OGNI RICETTA. •

il CACAO

Theobroma cacao è il nome scientifico con il quale Linneo identificò la pianta del cacao, originariamente dal greco "cibo degli dei". La pianta è una specie nativa dell'America meridionale, in particolar modo del sud-est del Messico. Oggi le piantagioni di cacao sono coltivate su circa 69.000 km², tra il 20° parallelo nord e il 20° parallelo sud per comodità di raccolta. Il frutto denominato cabossa ha la forma allungata, colore giallastro-verdognolo e diventa bruno-rossastro a maturazione, la cui buccia è solcata da dieci strisce longitudinali e contenente da 25 a 40 semi ovali, il peso della cabosside è variabile fra 300 e 500 grammi. A maturazione dei frutti si estraggono i semi e iniziano le varie fasi di lavorazione, da cui si ottengono tre tipologie di materia prima: pasta di cacao, burro di cacao e la polvere di cacao.

the COCOA

Theobroma cacao is the scientific name that Linnaeus identified the cocoa plant, in Greek language "Food of the Gods". The plant is a native species of South American species, in particular of Southeast of Mexico. Today, the plantations are grown about 69.000 km² between 20° north and 20° south parallel. The fruit cabossa has the elongated shape, it's yellow-green and become reddish-brown color to maturation, the peel is formed by ten longitudinal strips and it contains about 25 to 40 oval - dishes seeds, the weight of the cabosside is variable between 300 - 500 grams. Once matured the seeds are extracted and worked, obtaining three types of raw material: cocoa paste, cocoa butter and cocoa powder.

the right Chocolate for every recipe.



COD. 0000078

**CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 70% GOCCE
EXTRA DARK CHOCOLATE
70% COINS**



CONFEZIONE / PACKAGING: 5kg



COD. 0000077

**CIOCCOLATO
FONDENTE 61% GOCCE
DARK CHOCOLATE
61% COINS**



CONFEZIONE / PACKAGING: 5kg



COD. 0000075

**CIOCCOLATO
FONDENTE 52% GOCCE
DARK CHOCOLATE
52% COINS**



CONFEZIONE / PACKAGING: 5kg

- CIOCCOLATI FONDENTI -

Dark Chocolate



LAVORAZIONE *del Cacao*

- ✓ **Raccolta**
- ✓ **Fermentazione**
45-50°C per 5-6 giorni in foglie di banano o ramoscelli
- ✓ **Essiccazione**
7-15 giorni esposti alla luce solare per bloccare la fermentazione e ridurre l'umidità
- ✓ **Stoccaggio - Pulitura**
- ✓ **Tostatura o torrefazione** (tempo impiegato 70-120 minuti)
 - 116-121 °C produzione cacao in polvere
 - 98-104 °C produzione di cacao per cioccolato
- ✓ **Decorticazione - Triturazione - Frazionamento sotto pressione**
 - Liquore o massa di cacao
 - Burro di cacao
- ✓ **Macinazione**
 - Cacao solubile

LA PRODUZIONE DEL *Ciocccolato*

Partendo dalla pasta di cacao vengono aggiunti determinati ingredienti. (**fase di miscelazione**). La miscela viene finemente raffinata per ridurre le particelle della massa e sottoposta alla **fase di concaggio** in apposite impastatrici dette conche aggiungendo eventualmente dell'altro burro di cacao. Ciò deve avvenire a temperatura controllata appena sufficiente a mantenere la miscela liquida avendo cura di rompere i grumi dei vari ingredienti fino a portarli a dimensioni inavvertibili dalla lingua ed a farne una massa perfettamente liscia ed omogenea. I cioccolati più pregiati vengono trattati in questo modo per non meno di una settimana. Terminata questa fase, il cioccolato viene mantenuto fuso in serbatoi a 45-50°C; passando nella **fase di temperaggio** in cui viene gradualmente raffreddato sotto continua miscelazione e successivamente riscaldato. Il concaggio serve fra le altre cose anche a lasciar venire fuori le sostanze aromatiche. Tale tipo di lavorazione fu inventato nel 1880 da Rodolphe Lindt.

La produzione di cioccolato si conclude con il **modellaggio** e il **confezionamento**.

PROCESSING *of Cocoa*

- ✓ **Harvest**
- ✓ **Fermentation**
45-50 ° C for 5-6 days in banana leaves or twigs
- ✓ **Drying**
7-15 days exposed to sunlight for blocking the fermentation and reduce moisture
- ✓ **Storage - cleaning**
- ✓ **Toasting or roasting** (about time 70-120 minutes)
 - 116-121 ° C producing cocoa powder
 - 98-104 ° C producing cocoa for chocolate
- ✓ **Decortication - Shredding - Fractionation under pressure**
 - Liquor or cocoa mass
 - Cocoa butter
- ✓ **Grinding**
 - Soluble cocoa

PRODUCTION OF THE *Chocolate*

Starting with paste obtained by processing of cocoa seeds are added other ingredients. (**phase mixing**). The mixture is finely refined to reduce the particles of the mass and subjected to the **phase of conching** in suitable mixers the conches possibly adding other cocoa butter. This must take place in controlled temperature sufficient to maintain the liquid mixture taking care to break up the lumps of various ingredients up to take them to a dimensions imperceptible by the tongue and to make it a smooth and homogeneous mass. The finest chocolates are treated in this way for not less than a week. After this phase, the chocolate is maintained at 45-50 ° C in a tank, subsequent **phase of tempering** in which it is gradually cooled under continuous mixing and subsequently heated. The conching has function also to do come out the flavorings substances. This type of process was invented in 1880 by Rodolphe Lindt.

The production of chocolate ends with the **molding** and **packaging**.



COD.0000074
**CIOCCOLATO
AL LATTE GOCCE
MILK CHOCOLATE
COINS**

39%
GRASSI
TOTALI



CONFEZIONE / PACKAGING: **5kg**



COD.0000073
**CIOCCOLATO
BIANCO GOCCE
WHITE CHOCOLATE
COINS**

38%
GRASSI
TOTALI



CONFEZIONE / PACKAGING: **5kg**

- CIOCCOLATO AL LATTE -
Milk Chocolate

- CIOCCOLATO BIANCO -
White Chocolate



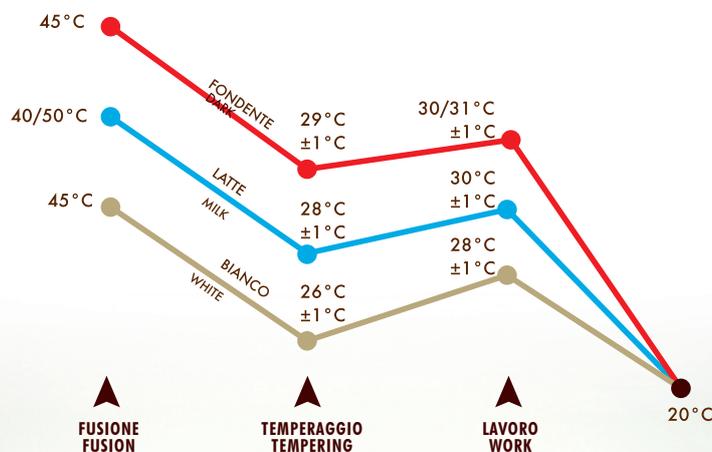
il TEMPERAGGIO

La tempera è sicuramente la fase più importante e più delicata della lavorazione del cioccolato. Il burro di cacao presente nel cioccolato si cristallizza in modo perfetto, conferendo lucidità ottimale e consistenza, evitando la formazione di una struttura sabbiosa o lo sbiancamento del cioccolato stesso. Il temperaggio è composto da poche operazioni meccaniche ma al fine di una buona riuscita devono essere rispettate tassativamente le temperature di lavorazione di ciascun tipo di cioccolato.

the TEMPERING

The tempering is an important and delicate phase of the chocolate. The cocoa butter in the chocolate is crystallized perfectly, it giving lucidity and consistency, avoiding the formation of a sandy structure or the bleaching of chocolate. The tempering contains few mechanical operations for a good successful but the temperature of work must be specific for each type of chocolate

INDICAZIONI DI TEMPERAGGIO



VALORI MEDI - MEDIUM VALUE

CIOCCOLATO FONDENTE DARK CHOCOLATE

Fusione / Fusion	45°C
Temperaggio / Tempering	29°C
Lavoro / Work	30-31°C

CIOCCOLATO AL LATTE MILK CHOCOLATE

Fusione / Fusion	45°C
Temperaggio / Tempering	28°C
Lavoro / Work	29-30°C

CIOCCOLATO BIANCO WHITE CHOCOLATE

Fusione / Fusion	45°C
Temperaggio / Tempering	27,5°C
Lavoro / Work	29°C

tempering indications



VITERBO MILANO TERNI PESCARA PRATO FROSINONE RIMINI RAGUSA OLBIA

www.mancinelligroup.com