

Espezial

tavolette di cioccolato fondente extra e spezie

L'usanza di unire le spezie al cacao risale agli aztechi. Nella cucina sudamericana viene ancora spesso utilizzato con il peperoncino per piatti di ogni tipo, anche salati. Anzi il cacao stesso è considerato una spezia. Queste tavolette sono di cioccolato fondente extra perché sono ottenute con cacao di qualità superiore, contengono il 60% minimo di cacao e il 38% di zucchero.

Il cardamomo e la cannella sono particolarmente adatti a essere abbinati al cacao per il loro profumo intenso e aromatico. Nei paesi arabi il cardamomo viene utilizzato nel caffè, come corroborante, funzione che mantiene nella cioccolata, regalando un aroma più intenso. La cannella, solitamente usata per aromatizzare dolci e liquori, con il cioccolato fondente sprigiona un profumo dolce e pungente. Il guaranà con le sue note virtù rinvigorenti (tanto da essere chiamato dagli indios frutto dell'eterna giovinezza) rafforza la carica energetica del cioccolato.

INGREDIENTI

Espezial al cardamomo: pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, cardamomo in polvere (2%). Emulsionante: lecitina. Aromi. Può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.

Cacao 60% minimo.

Espezial alla cannella: pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, cannella in polvere (4%). Emulsionante: lecitina. Aromi.

Cacao 60% minimo.

Espezial al guaranà: pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, guaranà in polvere (3%). Emulsionante: lecitina. Aromi. Può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.

Cacao 60% minimo.

PRODUTTORI COINVOLTI Ashley Exports (Sri Lanka), Cetru (Brasile), Conacado (Repubblica di Santo Domingo)

CURIOSITA'

Il denso liquido scuro amaro che si otteneva tritutando i semi di cacao era una bevanda estremamente preziosa per i popoli precolombiani, tanto da poter essere consumato solo dai nobili e dai sacerdoti, durante le cerimonie. Addirittura le cabosse, le noci contenenti i semi di cacao, erano considerate sacre, nei sacrifici umani rappresentavano il cuore della vittima. All'interno di alcune sepolture maya sono stati trovati recipienti di terracotta decorati in modo particolarmente elegante. I glifi (l'ideogramma) dipinti sulla superficie ne rivelano la funzione, definendoli come vasi per la xocolatl.

