

# *quattro Stagioni*

le melodie del cioccolato

“Il nostro corpo è l’arpa della nostra anima,  
tocca a noi trarne dolci melodie”

(Kahlil Gibran)

*Guida  
all'utilizzo del cioccolato  
nei desserts, nel gelato  
e nella degustazione*





### **Diario di viaggio**

Da grandi appassionati di eccellenze alimentari, non potevamo non rimanere affascinati dal cacao e dal cioccolato che da esso deriva. Esploratori, scienziati e letterati hanno contribuito alla scoperta, alla diffusione del cacao e allo sviluppo della cultura del cioccolato. Quindi abbiamo studiato a fondo la storia di questa pianta magica, la pianta del cacao, la sua prima scoperta, l'arrivo in Europa e la creazione della prima barretta di cioccolato. Fatto questo, non ci restava che partire per un **viaggio nei paesi di produzione**, per toccare con mano la nascita, la raccolta, la lavorazione e la trasformazione del cacao.

**Questa guida è una sorta di “diario di viaggio”  
dove abbiamo annotato le nostre scoperte,  
i piccoli grandi segreti e le tecniche  
per degustare ed utilizzare al meglio  
il cioccolato.**

# Indice

04 - 05

## *quattro Stagioni*

le melodie del cioccolato

06

Informazioni base sulla lavorazione  
del cioccolato

07

Il cioccolato,  
a domanda risponde...

08

**Guida all'utilizzo del cioccolato,  
nei desserts, nel gelato e  
nella degustazione**

09 - 12

Gelato mantecato

13

Nibs - 100% pure fave di cacao

14 - 24

Desserts

26

Napolitains (naps)  
da degustazione

28 - 38

Degustazione del cioccolato  
i 5 sensi

# quattro Stagioni

le melodie del cioccolato



**Estate**  
origine unica  
Ivory Coast

Cacao min. 34%

conf. da 1000 g

cod. E708107

prezzo 20,50 € a conf.



Il **bianco** classico;  
cremosa golosità per  
viziare i tuoi clienti.

Il **cioccolato al latte**  
con un intenso gusto  
di cacao e delicate note  
di caramello.



**Primavera**  
origine unica  
Ivory Coast  
Equateur

Cacao min. 43%

conf. da 1000 g

cod. E708108

prezzo 21,00 € a conf.



RICETTE  
ORIGINALI  
ICE WER

## Chocolates al fianco degli Chef, ogni giorno!

Una ricca selezione di miscele origine con diversi aromi e viscosità, per aiutarti a raggiungere risultati perfetti.

I cioccolati fondenti amati da tutti grazie alla corposità del cacao e al gusto bilanciato.



**Autunno**  
origine unica  
Ivory Coast  
Equateur

Cacao min. 69%

conf. da 1000 g

cod. E708110

prezzo 22,00 € a conf.



**Inverno**  
origine unica  
Tanzanie  
Venezuela  
Papouasie

Cacao min. 75%

conf. da 1000 g

cod. E708111

prezzo 22,50 € a conf.



NB: da oggi, dopo ogni utilizzo puoi chiudere la tua confezione di callets con la speciale chiusura ermetica choclock che ti consente di conservare il tuo cioccolato in condizioni ottimali per avere sempre a disposizione il gusto perfetto.

*quattro Stagioni*  
le melodie del cioccolato

# Informazioni base sulla lavorazione del cioccolato

## Il Temperaggio

Il cioccolato è una materia prima nobile, che merita cura e attenzione, sia durante l'utilizzo che durante la conservazione; di seguito troverai notizie e suggerimenti che hanno lo scopo di facilitare il tuo lavoro facendoti conoscere più da vicino il "cibo degli dei".

### Temperaggio a mano

- Portare a fusione il cioccolato dopo averlo rotto in piccoli pezzi; la temperatura per fondere bene il cioccolato è di circa 50°C. Si può usare una stufa, un bagnomaria o un microonde a seconda della disponibilità.
- Una volta fuso, versare i 2/3 del cioccolato su un piano di marmo, con l'aiuto di due spatole, mescolare in continuazione fino a raggiungere una temperatura di 27/28°C per il cioccolato fondente, 25/26°C per quello al latte e per il bianco.

### Temperaggio per insemminazione

- Sciogliere 1 kg di cioccolato a 45/50°C.
- Inserire 220/300 g di cioccolato cristallizzato (nuovo).
- Mescolare fino a raggiungere la cristallizzazione (31/32°C).

### Temperaggio a microonde

Sciogliere il cioccolato senza superare la temperatura di cristallizzazione (cioccolato fondente 31/32°C - cioccolato al latte 30°C - cioccolato bianco 29°C)

### Temperaggio a macchina

A seconda del tipo e del modello di temperatrice in automatico vengono effettuate tutte le operazioni necessarie al temperaggio.

## Consigli generali

- Rispetto severo delle temperature.
- Assicurarsi che l'ambiente di lavoro abbia una temperatura di 20°C circa con 60% di umidità massima.
- Una volta ultimata la lavorazione proteggere accuratamente i prodotti dagli sbalzi di temperatura, dall'umidità, dai raggi di luce e dagli odori sgradevoli. Uno stoccaggio errato può provocare fenomeni di imbianchimento per "fat bloom" e/o la ricristallizzazione degli zuccheri.

### Modellaggio

Il cioccolato deve essere SEMPRE temperato. Gli stampi devono essere a temperatura ambiente; sono da preferire quelli in materiale plastico rigido. È importante che gli stampi siano perfettamente puliti e asciutti altrimenti potrebbero lasciare antiestetici aloni; se si utilizza una sac-à-poche preferire quelle usa e getta.

### Raffreddamento

Il cioccolato negli stampi deve essere raffreddato a 12/15°C in tempi brevi.



## Il cioccolato A domanda risponde...



*Se il cioccolato...*

**...presenta una patina bianca o macchie bianche in superficie**

**Potrebbe dipendere da:**

- Condizione degli stampi (troppo caldi o non perfettamente asciugati)
- Conservazione errata (temperatura ambiente troppo alta o troppo bassa)
- Brusche variazioni di temperatura
- Ambiente troppo umido
- Effetti "fat bloom" o ricristallizzazione degli zuccheri

*Se il cioccolato...*

**...si screpola**

**Potrebbe dipendere da:**

- Shock termico subito dal prodotto
- Stampi troppo freddi

*Se il cioccolato...*

**...è difficile da togliere dagli stampi**

**Potrebbe dipendere da:**

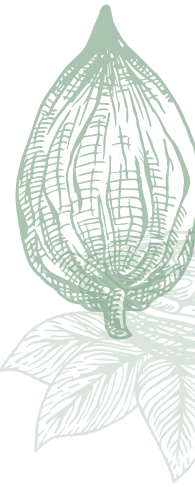
- Una errata procedura di temperaggio

*Se il cioccolato...*

**...diventa viscoso**

**Potrebbe dipendere da:**

- Sovracristallizzazione o elevato tasso di umidità





*quattro Stagioni*  
le melodie del cioccolato

“Il nostro corpo è l’arpa della nostra anima,  
tocca a noi trarne dolci melodie”

(Kahlil Gibran)

*Guida  
all'utilizzo del cioccolato  
nei desserts, nel gelato  
e nella degustazione*













# Nibs

L'essenza della fava di cacao.



## **NIBS** fave di cacao

conf. da 700 g

cod. B430505

prezzo 10,87 € a conf.



### **Nibs - L'essenza della fava di cacao.**

I cacao nibs sono il cuore e l'anima di ogni fava di cacao. Dopo averle tostate, le fave intere vengono frantumate. Attraverso un'accurata setacciatura, vengono rimossi tutti i gusci per ottenere un ingrediente estremamente puro e gustoso: i cacao nibs. Grazie all'intenso sapore di cacao tostato e alla consistenza croccante, i nibs rappresentano un ottimo ingrediente per conferire consistenza a dessert o a gustosi piatti gastronomici. Spargendoli su cioccolateria fresca lavorata ad immersione o rivestita, è possibile aggiungere un aroma di cacao particolarmente intenso. Arricchendo i caramelli con cacao nibs (finemente frantumati), si creerà una meravigliosa nougatine. In alternativa, è possibile aggiungerli a pralinati al cioccolato o gianduje, per conferire più aroma e una sorprendente consistenza. I nibs possono anche essere cotti in rotoli, biscotti o torte oppure cosparsi su dessert, gelati e bevande serviti all'istante, per ottenere un tocco gustoso e croccante. I nostri chef consigliano di non aggiungerli a basi cremose o ganache. I cacao nibs infatti tendono ad assorbire l'umidità e potrebbero ammorbidirsi.

# Mousse ai 3 cioccolati

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Crema inglese di base

Cuocere a 82°C

Latte fresco 3,5%.....	1.000g
Saccarosio.....	300g
Trehaloso.....	200g
Tuorli.....	500g
Vaniglia in bacche.....	1g
Buccia di limone grattugiata.....	5g

## Mousse al cioccolato *Estate* 34

Unire

Crema inglese di base.....	450g
Gelatina in polvere 200 Bloom.....	40g
Acqua di idratazione .....	200g
Copertura <i>Estate</i> 34.....	300g
Panna semimontata.....	300g

## Mousse al cioccolato *Primavera* 43

Unire

Crema inglese di base.....	450g
Gelatina in polvere 200 Bloom.....	20g
Acqua di idratazione .....	100g
Copertura <i>Primavera</i> 43.....	300g
Panna semimontata.....	300g

## Mousse al cioccolato *Inverno* 75

Unire

Crema inglese di base.....	450g
Gelatina in polvere 200 Bloom.....	10g
Acqua di idratazione .....	50g
Copertura <i>Inverno</i> 75.....	300g
Panna semimontata.....	300g

## Krokkalcrumble

Impastare assieme

Krokkalcrumble nocciola.....	500g
Copertura <i>Primavera</i> 43.....	200g
Burro in pomata.....	50g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura <i>Estate</i> 34.....	E708107
Copertura <i>Primavera</i> 43.....	E708108
Copertura <i>Inverno</i> 75.....	E708111
Krokkalcrumble nocciola.....	B213417
Nibs - fave di cacao.....	B430505
Quadrato filigrana.....	C010246
Penne Rolls.....	C010119
Joconde mandorle.....	A307120



## Mousse al cioccolato *Estate* 34 bianco

Cuocere a 82°C

Panna 35%.....	400g
Tuorli.....	80g
Saccarosio.....	50g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	8g
Acqua di idratazione .....	40g

Versare nel cutter su

Copertura <i>Estate</i> 34.....	500g
---------------------------------	------

A 30°C incorporare

Panna semimontata.....	400g
------------------------	------

## Panna cotta al cioccolato *Estate* 34 e lamponi bianco

Bollire

Panna 35%.....	400g
Proteine del latte.....	100g
Vaniglia in bacche.....	1g
Miele.....	50g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	10g
Acqua di idratazione.....	50g

Versare nel cutter su

Copertura <i>Estate</i> 34.....	150g
Mascarpone.....	50g

Unire alla fine

Fragola liofilizzata in pezzi.....	10g
------------------------------------	-----

## Krokkalcrumble

Impastare assieme

Krokkalcrumble burro.....	500g
Copertura <i>Estate</i> 34.....	200g
Fragola liofilizzata in pezzi.....	10g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata	
Copertura <i>Estate</i> 34.....	E708107
Joconde mandorle.....	A307120
Fragola liofilizzata in pezzi.....	F902604
Krokkalcrumble burro.....	B213419
Renna Rudolph.....	C003171
I Velluati Spray Bianco.....	R103102

# Duomo al cioccolato

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Mousse al cioccolato *Autunno 69*

Unire nell'ordine

Crema pasticcera.....	500g
Rum .....	50g
Copertura <i>Autunno 69</i> .....	300g
Panna semimontata.....	800g

## Mousse al cioccolato *Estate 34* e nocciola

Fare una Crema Inglese con

Latte fresco 3,5%.....	300g
Tuorli .....	100g
Saccarosio.....	70g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	10g
Acqua di idratazione .....	50g
Nocciola 70° Luxardo.....	20g
Pasta di nocciole.....	100g
Copertura <i>Estate 34</i> .....	380g

A 40°C incorporare

Panna semimontata.....	600g
------------------------	------

## Glassa al cioccolato *Estate 34*

Cuocere a 103°C o a 64° Brix

Acqua .....	150g
Saccarosio.....	300g
Sciroppo di glucosio 40 DE.....	300g

Versare su

Latte condensato non zuccherato.....	200g
Copertura <i>Estate 34</i> .....	300g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	20g
Acqua di idratazione .....	100g
Vaniglia in bacche.....	1g

Colorare la glassa con il

Power Flower bianco (1 petalo).

Conservare in frigorifero a +4°C

per almeno 24 ore prima di utilizzarla, riscaldandola a 30°C circa.

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura *Estate 34*.....E708107

Copertura *Autunno 69*.....E708110

Base ganache javanais.....A310144

Mezza sfera WooW.....C005164

Power Flower bianco.....R201304

Joconde lampone.....A307115

Oro Family spray.....C011305

Oro Family fiocchi.....C011322

Stelle assortite.....C001708



# Dolce tramezzino

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Mousse al cioccolato *Estate bianco* 34 e mascarpone

Scaldare

Latte fresco 3,5%.....200g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....10g

Acqua di idratazione .....50g

Versare nel cutter su

Copertura *Estate bianco* 34 .....500g

Mascarpone.....200g

A 40°C incorporare

Panna semimontata.....500g

## Polpa di lamponi gelificata

Scaldare

Polpa di lamponi.....500g

Saccarosio .....100g

Lamone liofilizzato in polvere.....10g

Agar-agar.....5g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....10g

Acqua di idratazione .....50g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura *Estate bianco* 34.....E708107

Lampone liofilizzato in polvere.....F902411

Biscuit onda fragola.....A310130

Joconde choc nero.....A307115

Cerchi nero.....C001525

# Tiramisù moderno

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Crema mascarpone cioccolato

Cuocere a 121°C

Saccarosio.....	280g
Acqua.....	90g

## Montare in planetaria con

Tuorli.....	150g
-------------	------

## Versare nel cutter su

Copertura <i>Estate</i> bianco 34.....	300g
Copertura <i>Primavera</i> latte 43.....	100g

## Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	10g
Acqua di idratazione .....	50g
Mascarpone.....	500g

## A 40°C incorporare

Panna semimontata.....	500g
------------------------	------

## Bagna al Trablit

### Unire

Sciroppo 30° Be 54 Brix.....	500g
Acqua.....	200g
Trablit.....	40g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura <i>Estate</i> bianco 34.....	E708107
Copertura <i>Primavera</i> latte 43.....	E708108
Savoiaro morbido mono.....	A529311
Trablit (estratto di caffè liquido 100% naturale) M010105	
Cacao liofilizzato in polvere.....	F902417
Oro Family spray.....	C011305
Oro Family briciole.....	C011321

# Trendy shallow

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Tortino di cioccolato *Primavera* latte 43

Bollire

Panna 35%.....375g  
Sciroppo di glucosio 40 De.....30g

Versare nel cutter su

Copertura *Primavera* latte 43 .....500g  
Pasta di nocciole.....30g

## Polpa di lamponi gelificata

Scaldare

Polpa di lamponi.....500g  
Saccarosio.....100g  
Lampone disidratato in polvere.....10g  
Agar-agar.....5g

Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....10g  
Acqua di idratazione .....50g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura *Primavera* latte 43 .....E708108  
Trendy shallow dolce.....A519713  
Joconde cacao al pistacchio,  
mandorle, cocco.....A307122  
Lampone liofilizzato in polvere.....F902411  
Disco extra fine fondente.....C001923  
Ricciolo burro marmorizzato.....C010138  
Lampone liofilizzato Crispy.....F902703  
Oro Family spray.....C011305

# Vasetto primavera

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Crema al cioccolato *Primavera* latte **43** Bollire

Panna 35%.....	500g
Sorbitolo in polvere.....	40g
Destrosio.....	25g
Cacao.....	25g

## Versare nel cutter su

Copertura <i>Primavera</i> latte <b>43</b> .....	500g
Pasta Pralinè nocciola Piemonte 50%....	100g

## Cremoso al cioccolato *Estate* bianco **34** Bollire assieme

Latte fresco 3,5%.....	500g
Vaniglia in bacche.....	1g

## Unire

Mycryo .....	50g
Matcha liofilizzato in polvere.....	10g
Copertura <i>Estate</i> bianco <b>34</b> .....	200g

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata	
Copertura <i>Estate</i> bianco <b>34</b> .....	E708107
Copertura <i>Primavera</i> latte <b>43</b> .....	E708108
Joconde cacao al pistacchio, mandorle, cocco.....	A307122
Matcha liofilizzato in polvere.....	F902415
Krokkrumble meringa caramellata....	B213421

# Tortino al cioccolato

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Tortino al cioccolato Inverno 75 fondente

### Bollire

Panna 35%.....750g

### Versare nel cutter su

Copertura Inverno 75  
fondente .....1000g  
Cacao.....150g

Versare il composto negli appositi stampi  
e far indurire in abbattitore.

## Palet croccante

### Impastare assieme

Nibs - fave di cacao.....60g  
Burro di cacao.....60g  
Krokkantino pistacchio.....60g  
Copertura Primavera 43  
latte .....100g  
Pralinè Amande Valencia.....100g  
Burro in pomata.....30g

Versare il composto negli appositi stampi  
e far indurire in abbattitore.

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura Inverno 75  
fondente .....E708111  
Copertura Primavera 43  
latte .....E708108  
Nibs - fave di cacao.....B430505  
Krokkantino pistacchio.....B442120  
Joconde lampone.....A307144  
Farandole verdi.....C001549



## Quenelle di cioccolato alle nocciole

Mixare assieme

Copertura <i>Primavera</i> <b>43</b> latte	500g
Pasta di nocciole	400g
Pasta Pralinè nocciola Piemonte 50%	100g
Mycryo	100g

Far cristallizzare il composto, versarlo negli appositi stampi e finire la cristallizzazione.

## Salsa al cioccolato *Inverno* **75** fondente

Bollire

Saccarosio	300g
Acqua	500g
Sciroppo di glucosio 40 De	100g

Versare nel cutter su

Copertura <i>Inverno</i> <b>75</b> fondente	300g
---	------

Conservare in frigorifero.

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura <i>Primavera</i> <b>43</b> latte	E708108
Copertura <i>Inverno</i> <b>75</b> fondente	E708111
Base ganache javanais	A310144
Rosa choc Carmen	C010249
Foglioline choc assortite	C001904

# Les Mono Macarons al cioccolato/lampone

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Ganache ai lamponi per macarons

### Sciogliere assieme

Polpa di lamponi.....	250g
Lampone liofilizzato in polvere.....	15g
Destrosio.....	30g

### Versare nel cutter su

Copertura <i>Estate</i> <b>34</b> bianco.....	400g
---	------

### Unire

Gelatina in polvere 200 Bloom.....	6g
Acqua di idratazione .....	30g

### A 40°C incorporare

Burro 82% mg.....	50g
-------------------	-----

Far cristallizzare in frigorifero per alcune ore.

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura *Estate* **34** .....E708107

Les mono macarons artigianale cacao...A529322

Lampone liofilizzato in polvere.....F902411

Oro family briciole.....C011321

Lampone liofilizzato intero.....F902610

# Meringata

by Danilo Freguja  
Cacao Barry Ambassador



## Cre moso al cioccolato *Autunno* 69 fondente

Mettere in infusione il giorno prima

Panna 35%.....	280g
Latte fresco 3,5% .....	280g
Fave di tonka.....	20g

Cuocere a 85°C con

Tuorli .....	120g
Saccarosio.....	80g

Versare nel cutter su

Copertura <i>Autunno</i> 69 fondente .....	300g
---	------

Far cristallizzare il cremoso in frigorifero  
a +4°C per 24 ore.

Montare in planetaria con la foglia.

## Cre ma al cioccolato *Estate* 34 bianco

Fare una ganache con

Copertura <i>Estate</i> 34 bianco .....	500g
Panna bollente.....	50g

A 30°C incorporare

Panna semimontata.....	500g
Mango liofilizzato in polvere.....	5g

Utilizzare per decorare i dolci.

## PRODOTTI ICE WER UTILIZZATI

Placchetta personalizzata

Copertura <i>Estate</i> 34 bianco .....	E708107
Copertura <i>Autunno</i> 69 fondente .....	E708110
Meringhe monoporzio ne.....	A524002
Lampone liofilizzato Crispy.....	F902703
Mango liofilizzato in polvere.....	F902407
Wafer alle nocciole.....	B537302
Oro Family briciole.....	C011321



---

---

## La Degustazione

---

---

### Il Cioccolato

come l'amore e la musica  
ha il potere di rendere gli uomini felici,  
la musica come la pittura hanno  
una loro tecnica, così pure  
degustare il Cioccolato  
segue i suoi principi.

Il tatto, il gusto, l'odorato sono  
strumenti impareggiabili e  
il sapore, il profumo, la durezza,  
aumentano il piacere di  
ognuno di noi.

Solo l'esercizio e una  
**degustazione consapevole**  
ci permette di costruire  
un'adeguata attrezzatura sensoriale  
ed allenare **i nostri sensi**.

---

---

*quattro Stagioni*

---

---

le melodie del cioccolato



# La Degustazione

per poter realizzare i napolitains (naps) da degustazione...

*quattro Stagioni*  
le melodie del cioccolato

...ti consigliamo:

Puoi personalizzare i tuoi napolitains con aromi e profumi, in un equilibrio di sensazioni gusto-olfattive



**Napolitains**  
stampo  
40x30mm

conf. 2 blister da 66 impronte  
(tot. 132 imp.)

cod. C001401

prezzo 14,51 € a conf.



**Chocolock**  
confezione speciale  
a chiusura ermetica  
per 1 napolitains

conf. 100 pz.

cod. Z101190

prezzo 31,83 € a conf.

...oppure più semplicemente, puoi acquistare i napolitains da degustazione già confezionati, nei singoli gusti o assortiti



**Napolitains Estate**  
bianco **34**  
confezionato in  
sacchetti Chocolock  
5 g al pz

conf. 28 sacch. da 1 pz

cod. E709502

prezzo 28,00 € a conf.



**Napolitains Primavera**  
latte **43**  
confezionato in  
sacchetti Chocolock  
5 g al pz

conf. 28 sacch. da 1 pz

cod. E709503

prezzo 28,00 € a conf.



**Napolitains Autunno**  
fondente **69**  
confezionato in  
sacchetti Chocolock  
5 g al pz

conf. 28 sacch. da 1 pz

cod. E709504

prezzo 28,00 € a conf.

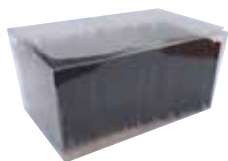


**Napolitains Inverno**  
fondente **75**  
confezionato in  
sacchetti Chocolock  
5 g al pz

conf. 28 sacch. da 1 pz

cod. E709505

prezzo 28,00 € a conf.



**Napolitains assortiti**  
**4 gusti**  
confezionati in  
sacchetti Chocolock  
5 g al pz

conf. 4 gusti per 7 sacch.  
(tot 28 sacch. da 1 pz)

cod. E709510

prezzo 28,00 € a conf.

...infine per un evento speciale



**Kit di Degustazione del Cioccolato**

- Guida alla Degustazione del Cioccolato
- Serie di napolitains da degustazione nei 4 gusti, imbustati singolarmente

conf. 1 Kit

cod. E709512

prezzo 8,50 € (1 serie di napolitains nei 4 gusti)

cod. E709513

prezzo 12,50 € (2 serie di napolitains nei 4 gusti)

# quattro Stagioni

le melodie del cioccolato

E' con piacere che presentiamo la nostra  
**Guida alla Degustazione del Cioccolato**  
(catalogo dedicato)

Un breve viaggio attraverso i 5 sensi alla scoperta del "cibo degli dei"  
per imparare ad apprezzarne le sfumature e le peculiarità  
(profumo, consistenza, colore, gusto, croccantezza, sapore)  
Un vademecum alla degustazione, redatto da professionisti,  
puntuale e di facile lettura per permettere a tutti  
di avvicinarsi in modo diverso, curioso e divertente  
al cioccolato.

La Guida alla Degustazione del Cioccolato  
è parte integrante  
del Kit di Degustazione del Cioccolato  
(vedi pag 26 a lato)

Grazie ad uno spazio dedicato  
dove lasciare un **messaggio personalizzato**  
è possibile adattare la **Guida alla Degustazione del Cioccolato**  
alle più diverse esigenze; può diventare infatti  
un **dolce benvenuto**, per accogliere gli ospiti con una coccola  
(perfetto per gli hotel e gli alberghi),  
un **biglietto di auguri** per una ricorrenza o un evento speciale,  
un **buon ricordo** da lasciare come cadeau di fine serata e  
perché no, anche un "**biglietto da visita**" per una presentazione  
che richieda qualcosa di speciale.

E' inoltre ideale per creare un aperitivo glamour, può diventare  
un coinvolgente fine serata, magari dopo una cena con amici  
o un originale intermezzo durante un evento o una festa  
senza dimenticare che è lo strumento perfetto  
per una **degustazione professionale**  
in pasticceria, cioccolateria, enoteca, ristorante....



## Ambiente degustazione

Come per ogni degustazione di un qualsiasi prodotto alimentare, anche per il cioccolato occorrono particolari condizioni ambientali per procedere in modo corretto all'analisi sensoriale e al suo apprezzamento. Il locale di degustazione deve essere privo di odori estranei, con luce naturale e con temperatura ideale di 18/22°C.

Gli assaggiatori devono avere un posto a sedere confortevole ed ampio.

## Le condizioni psicofisiche e operative dell'assaggiatore

L'assaggiatore deve essere sereno e riposato, possibilmente distante dai pasti. Non deve utilizzare profumi o deodoranti forti, per evitare di disturbare se stesso e gli altri. Per la degustazione è bene che si serva del piattino per valutare il cioccolato (nell'analisi visiva e olfattiva) e non toccarlo direttamente con le mani. Questo accorgimento impedirà alle mani di fungere da elemento di rifrazione dell'odore della pelle, dei profumi o del dopobarba, non alterando così i sentori del cioccolato.

## Cioccolato da degustazione

Il cioccolato può essere degustato sotto diverse forme: tavolette, praline, creme e quant'altro. Tuttavia, per un approccio professionale verso questo cibo e per poterne cogliere appieno le caratteristiche organolettiche, è consigliabile prendere in esame cioccolatini con forma idonea: sono particolarmente indicati i classici napolitains (naps) da degustazione, che hanno una forma rettangolare, sono sottili e pesano mediamente circa 5 g. Di tutt'altro tenore, invece, è l'analisi organolettica delle praline, tesa non solo a valutare il cioccolato di copertura, ma anche la ganache e l'equilibrio tra i vari ingredienti.



---

---

---

---

### Modalità di conservazione del cioccolato

Essendo il cioccolato un elemento molto delicato, è necessario osservare alcuni accorgimenti di corretta conservazione. Il cioccolato, infatti, teme l'umidità, il calore e l'eccessiva luce, quindi è preferibile conservarlo in un ambiente asciutto, fresco, possibilmente ad una temperatura di 15/18° e al riparo dalla luce diretta. Inoltre assorbe facilmente gli odori, quindi è bene proteggerlo in tal senso, ossia non stiparlo accanto ad altri cibi con odori intensi come ad esempio formaggi, salumi, ecc. L'umidità favorisce la cristallizzazione dello zucchero sulla superficie del cioccolato, ecco perché spesso quello che conserviamo nel frigorifero ci appare ricoperto da una patina biancastra.

Ciò non è dovuto di per sé alla temperatura del frigorifero, ma alla condensa che si può formare sulla superficie del cioccolato. Il calore, e gli sbalzi termici in generale, provocano la cosiddetta "fioritura del burro di cacao" ossia una risalita del burro di cacao in superficie, che rende il cioccolato biancastro.

### Tempi di conservazione del cioccolato

Se si parla di tavolette, il cioccolato fondente può essere conservato anche per un anno, mentre il cioccolato al latte, più delicato, si conserva solitamente per 6-8 mesi.

Ben diversa è la durabilità delle praline, che varia a seconda degli ingredienti utilizzati: panna, nocciole, spezie, ecc.



Vedere significa trasformare la radiazione luminosa in impulsi nervosi, che il cervello può interpretare. La luce entra nell'occhio attraverso la pupilla. L'iride allarga e restringe la pupilla come il diaframma della macchina fotografica, a seconda della luce presente nell'ambiente. La luce attraversa il cristallino, l'intero globo oculare e va a formare sulla retina un'immagine capovolta. Poi, le cellule nervose della retina vengono eccitate e mandano le informazioni tramite il nervo ottico al cervello, che le interpreta e le codifica. Quindi rispetto alle diverse tipologie di cioccolato, avremo diverse sensazioni di colore, a seconda delle relative tonalità di bianco o marrone delle radiazioni riflesse dal cioccolato stesso, colpito da luce bianca.

La vista di un cibo può scatenare in noi tutta una serie di manifestazioni incondizionate, basta pensare allo stimolo della fame. Il colore degli alimenti è una delle caratteristiche visive fondamentali e può avere importanti riflessi psicologici. Tendenzialmente, infatti, associamo a sostanze commestibili i colori caldi, mentre l'azzurro e il viola ci lasciano subito un po' perplessi e non ci invogliano all'assaggio. Anche per questo motivo il cioccolato è un alimento piacevole, che spinge immediatamente a portarlo alla bocca e il solo guardarlo evoca piacere.

### **Analisi visiva del cioccolato**

È il primo, spontaneo, approccio al cioccolato: ci basta guardarne il colore per capire se abbiamo di fronte un cioccolato al latte o uno fondente. L'analisi visiva è però anche la prima fase per l'analisi organolettica. Osservando il cioccolato, infatti, possiamo valutarne alcuni aspetti fondamentali, che si riveleranno importanti nel corso della degustazione.

### **Colore**

Genericamente si dice che un buon cioccolato debba avere un colore tendente al rossiccio. In realtà molto dipende dalla tipologia di cioccolato, dal cacao all'origine, dalla percentuale di cacao contenuta e dall'intensità della tostatura eseguita. I colori di un cioccolato bianco, di un cioccolato al latte, di un fondente al 70% o di uno al 99%, certamente hanno caratteristiche molto diverse tra loro. Il colore del cioccolato è attribuibile al processo di emulsificazione e all'ossidazione dei tannini presenti nel cacao. Il cioccolato bianco può avere gradazioni di colore che spaziano dal bianco latte al bianco burro, a seconda della quantità di zucchero contenuta e della presenza o meno di ingredienti aggiuntivi (latte, vaniglia, frutta). Il cioccolato al latte è caratterizzato, invece, da un tipico marrone chiaro, che può essere più o meno intenso a seconda della percentuale di cacao contenuta. Il fondente può presentare la più ampia gamma di gradazioni del marrone e, in questo caso, l'esame diventa davvero interessante, tanto più se analizziamo un prodotto di origine unica.

---

---

---

---

---


### Omogeneità

L'esame della vista ci permette di valutare l'aspetto generale dei napolitains (naps): l'uniformità del colore, la compattezza, la presenza o meno di striature, crepe e microcavità dovute a bolle d'aria formatesi nella fase di modellaggio. Inoltre possono notarsi eventuali patine biancastre, dovute alla fioritura di burro di cacao, che si verifica in caso di sbalzi termici nella conservazione del prodotto. Patine biancastre possono essere dovute anche alla cristallizzazione dello zucchero, in caso di umidità. In questi casi il cioccolato si può mangiare senza rischi, ma avrà le caratteristiche organolettiche leggermente modificate. In caso di una patina bianca molto evidente, invece, il cioccolato potrebbe essere avariato. Dopo la rottura della tavoletta, l'esame della vista permette di valutarne l'interno: la rottura deve essere netta, il cioccolato non deve sbriciolarsi e in sezione deve presentarsi compatto e privo di bolle. Eventuali difetti di questo tipo, infatti, sono da imputare ad uno scorretto sistema di lavorazione, per esempio nella fase del modellaggio.

### Lucentezza

Osservando il napolitains, possiamo anche valutarne la capacità di riflettere la luce: ci saranno pertanto cioccolati opachi e altri molto brillanti. Il cioccolato bianco e quello al latte possono essere più opachi rispetto al fondente, in quanto contengono un'alta percentuale di burro di cacao; in particolare, nel caso del cioccolato al latte anche i grassi naturali di questo ingrediente contribuiscono a rendere la superficie del cioccolato meno lucida. In genere quanto più è alta la percentuale di cacao contenuta nel cioccolato, tanto maggiore sarà la brillantezza: ciò non significa, tuttavia, che un cioccolato sia buono solo quando ha un'alta percentuale di cacao. La lucentezza denota una buona lavorazione e il perfetto raggiungimento della temperatura di temperaggio.

La lucentezza potrebbe essere compromessa in caso di striature superficiali. Il cioccolato in forma liquida viene versato nello stampo, detto "modello", che viene fatto vibrare per assicurare una distribuzione omogenea del composto versato.



L'organo del tatto è la pelle. Abbiamo terminazioni nervose distribuite su tutto il corpo. Su polpastrelli, punta della lingua, mucose della bocca e labbra, abbiamo recettori sensibili alla pressione: questi vengono modificati nella forma dalla pressione e mandano uno stimolo nervoso al cervello, che interpreta il segnale e risponde. Nella bocca i recettori tattili percepiscono particelle di grandezza superiore ai 20-25 micron. Nella mascella i recettori muscolari sono in grado di percepire la consistenza dell'alimento. Sulla lingua le cellule preposte a individuare la viscosità del prodotto e la mucosa del cavo orale sono sensibili a stimoli chimici quali astringente, piccante, pungente, metallico e bruciante.

### **Analisi tattile del cioccolato**

Dal punto di vista tattile, la degustazione del cioccolato prevede un'analisi duplice: al contatto con le mani, valutandone la scorrevolezza e la duttilità, e al palato, scoprendone la consistenza e la fusibilità.




### **Scorrevolezza**

Sfiorando il napolitains con le dita e poi delicatamente con le labbra, possiamo scoprire se è liscio oppure granuloso. Un cioccolato al latte non sarà mai troppo liscio, perché i grassi del latte rendono la superficie porosa. Un buon fondente deve essere invece molto liscio.

### **Duttilità**

Il cioccolato può essere più o meno duttile: per verificarlo occorre prendere il napolitains tra le dita e valutare il grado di fusibilità "a contatto" con il calore dei polpastrelli.



Proprio perchè abbiamo recettori anche sulla lingua e nella bocca, possiamo provare sensazioni tattili anche assaggiando il cioccolato e valutarne la consistenza (sensazione tattile del cioccolato al palato e sulla lingua) e la fusibilità (capacità del cioccolato di passare dallo stato solido allo stato liquido), mentre già ne scopriamo il gusto.



L'orecchio è una struttura fragile e complessa, di ossa, cartilagine, ciglia e liquido, che ci permette di ascoltare i suoni e stare in equilibrio. All'esterno, il padiglione auricolare raccoglie le onde sonore e le convoglia nel condotto uditivo. Qui le onde mettono in movimento il timpano e da esso raggiungono il nervo acustico permettendoci di udire.

### **Analisi uditiva del cioccolato**

Alcuni alimenti sono caratterizzati da suoni che ne influenzano la qualità. Il cioccolato è uno di questi e, per quanto riguarda il suono che produce, noi abbiamo aspettative a seconda della tipologia di cioccolato. L'analisi uditiva del cioccolato avviene in due momenti diversi della degustazione: all'orecchio e al palato.

### **SNAP (orecchio)**

Il cioccolato produce un suo particolare suono quando lo spezziamo: lo snap. Può essere molto netto, nel caso di un cioccolato fondente con alta percentuale di cacao, oppure ottuso nel caso di un cioccolato al latte. Il cioccolato al latte, infatti, sempre in virtù dei grassi che contiene, si rompe con più facilità e, se lo spezziamo dopo averlo tenuto un po' tra le dita, addirittura si piegherà senza produrre alcun suono. È opportuno quindi, per valutare correttamente la fase della rottura, non scaldare troppo il napolitains (naps) tenendolo tra le dita. Lo snap, inoltre, ci permette di fare altre considerazioni di natura tattile circa la consistenza del cioccolato, proprio in virtù della resistenza o meno del prodotto alla rottura.

### **Croccantezza (palato)**

Possiamo "ascoltare" il cioccolato anche quando lo assaggiamo. Appena lo abbiamo in bocca, infatti, lo sminuzziamo con i denti per valutarne la croccantezza: avremo sensazioni di durezza per il fondente amaro, mentre avremo sensazioni di cremosità per il fondente con basso tenore di cacao, il latte o il bianco.

Il primo incontro di un odore avviene in una zona del naso che si chiama “epitelio olfattivo” dove milioni di cellule olfattive catturano le molecole di un odore grazie speciali recettori. Questi a loro volta, producono un segnale elettrico che arriva fino al bulbo olfattivo e poi fino i centri olfattivi cerebrali, che codificano gli odori. La potenza dell'olfatto è enorme: sa riconoscere migliaia di molecole (alcuni testi parlano di oltre 400.000 altri di più) anche se presenti in quantità bassissima. Applicare il senso dell'olfatto al cioccolato può essere un'esperienza davvero coinvolgente. Inevitabilmente i suoi profumi, dal punto di vista psicologico, preannunciano il sapore di un alimento che ci riconduce all'infanzia e al piacere proibito del dolce e del voluttuoso, ma soprattutto perchè la materia prima del cioccolato, il cacao, è molto profumata.

Il seme del cacao, infatti, contiene oltre 400 aromi, moltissimi rispetto alla maggior parte dei frutti in natura. La complessità dei profumi e, di conseguenza, dei gusti è dovuta anche alla presenza di molte sostanze chimiche che si possono trovare anche in altri alimenti, quali: frutta, verdura, spezie, erbe, ecc. Per questo è facile riconoscere tra gli aromi del cioccolato alcuni presenti in altri alimenti, quali: frutta fresca, frutta secca, vaniglia, spezie, liquirizia, caffè, vino, ecc.

Attraverso l'olfatto possiamo valutare:

**intensità** dei profumi del cioccolato;

**persistenza** dei profumi ossia la successione di sensazioni olfattive che può scatenare un cioccolato: debole oppure particolarmente articolata e duratura;

**aromi primari** del cioccolato ossia aromi tipici del cacao che possono variare molto a seconda della varietà della pianta e delle diverse zone di provenienza;

**aromi secondari** del cioccolato, ossia tipici del cacao particolarmente aromatico (floreale, fruttato, agrumato, ecc) oppure dovuti a eventuali ingredienti aggiuntivi nel cioccolato (frutta, nocciole, spezie, ecc) o ancora ai processi di lavorazione.



---

---

---

---

Esempi di influenza dei processi di lavorazione sugli aromi del cioccolato:

**fermentazione prolungata:** cacao dall'aroma ben sviluppato

**fermentazione rapida:** cacao più neutri

**essiccazione rapida:** cacao acidulo per effetto dei polifenoli non ancora sufficientemente ridotti.

### **Analisi olfattiva del cioccolato**

L'analisi del cioccolato attraverso l'olfatto si distingue in olfazione diretta e olfazione indiretta.

#### **Olfazione diretta**

Avviene attraverso le fosse nasali per diffusione: avvicinando il cioccolato al naso, le particelle odorose del cacao si mescolano con l'aria che occupa le cavità nasali. Se, oltre ad avvicinare il cioccolato al nostro naso, inspiriamo profondamente, tale olfazione avviene per correnti di vortice: in tal caso, infatti, si sollecitano in modo brusco le particelle odorose, che si mischiano a una forte corrente d'aria, fissandosi alle mucose olfattive. Questa operazione ripetuta per 2-3 volte consecutivamente, ci darà un'immediata sensazione olfattiva del cioccolato che stiamo degustando.

#### **Olfazione indiretta**

Avviene quando già abbiamo il cioccolato sciolto in bocca: in questo caso i profumi raggiungono la mucosa olfattiva attraverso la via retronasale (sensazione retroattiva).

Nell'individuazione delle sensazioni olfattive che un cioccolato provoca, soprattutto a livello di aromi secondari, influisce moltissimo la memoria olfattiva. Gli odori significativi, infatti, ci portano a rivivere esperienze passate, innescando in noi il ricordo di altri profumi. Ciò vuol dire, per esempio, che potremo riconoscere in un cioccolato l'aroma di tabacco solo se abbiamo già provato il profumo di tabacco. La memoria olfattiva, del resto, funziona in modo diverso rispetto a quella visiva o verbale, ossia noi ci formuliamo coscientemente una rappresentazione interna dei nostri stimoli verbali e visivi, cosa che non avviene per gli stimoli olfattivi. La relazione tra odori ed eventi, infatti, è asimmetrica: un odore può far tornare alla mente una situazione passata, ma una situazione attuale non ci produce un odore sentito in passato, nonostante ci sia possibile ricordarne la presenza.

I recettori del gusto sono insediati sulle papille gustative che, a loro volta, hanno la sede principale sulla lingua, ma anche in altri siti del cavo orale. Quando la particella dotata di sapore raggiunge il recettore, il segnale chimico viene tradotto in elettrico e raggiunge il cervello, che lo decodifica in uno dei quattro sapori fondamentali: **dolce, acido, salato, amaro**. La funzione della saliva è fondamentale nella percezione del gusto di un alimento, perché tutte le sostanze devono essere disciolte per entrare in contatto con le cellule sensoriali. D'altra parte la saliva, secreta dalle ghiandole salivari, oltre a sciogliere il cibo ha una funzione costante di pulitura della bocca. Tramite la bocca abbiamo la possibilità di esaminare il cioccolato anche sotto l'aspetto tattile, così da scoprire che il cioccolato prodotto con cacao proveniente dall'area dell'Oceano Indiano e da Trinidad avrà caratteristiche più marcatamente "pungenti", mentre quello prodotto con cacao caraibico sarà molto più "rotondo" e "morbido".

#### **Analisi gustativa del cioccolato**

Una corretta analisi gustativa del cioccolato presuppone l'inserimento di piccole porzioni di prodotto, per non perderne tutte le sfumature di gusto. Occorre, quindi, frantumarlo lievemente con i denti, aumentando la superficie di contatto con la lingua e permettendo così una fusione più rapida. In tal modo si favorirà la salivazione, che ci permetterà di "impastare" il cioccolato. Si schiaccerà il cioccolato sul palato distribuendolo su tutta la superficie della lingua, sollecitando così tutte le papille gustative presenti. L'analisi gustativa ci permette di individuare diverse sensazioni.

Le note gustative:

**dolcezza:** dovuta alle sostanze zuccherine del cioccolato, ma anche alle caratteristiche del cacao;

**amarezza:** dovuta alla percentuale di cacao utilizzata, ma anche alle caratteristiche del cacao (metilxantine, teobromina, caffeina, teofillina) e i tannini presenti nel cacao;



---

---

---

---

**acidità:** dovuta alla percentuale di zuccheri del cioccolato, ma anche alle caratteristiche del cacao e ai polifenoli presenti nel cacao;

**astringenza:** dovuta ai componenti polifenolici del cacao, provoca l'inibizione della salivazione.

Ricordiamo che è molto importante l'esame delle sensazioni tattili tramite la bocca, quali la fusibilità e la consistenza. Anche nelle sensazioni gustative possiamo valutare la persistenza, ossia il complesso delle sensazioni che rimangono in bocca dopo la deglutizione del cioccolato.

Anche attraverso il gusto si individuano gli aromi primari e gli aromi secondari:

**aromi primari:** quelli tipici del cacao che, come le sensazioni olfattive, possono essere differenti a seconda delle varietà della pianta e delle diverse zone di provenienza.

**aromi secondari:** sensazioni che caratterizzano soprattutto il retrogusto, possono essere tipici di certi cacao molto aromatici, oppure dipendere dai procedimenti di lavorazione o da particolari ingredienti aggiuntivi nel cioccolato.

L'analisi gustativa prevede anche la valutazione dell'**equilibrio**: un cioccolato è equilibrato quando nessuna sensazione prevale sulle altre.



### Valutazione finale

Al termine della degustazione, dopo aver esaminato il cioccolato con tutti i cinque sensi, potremo descriverlo nel suo insieme, valutandone:

- l'**equilibrio gusto-olfattivo**, ossia le caratteristiche organolettiche generali del cioccolato, determinato dal perfetto bilanciamento di tutte le sensazioni percepite;
- l'**equilibrio complessivo** e la **persistenza globale**, ossia la durata del retrogusto del cioccolato.

#### Equilibrio delle sensazioni gusto/olfattive

- molto equilibrato  
 equilibrato

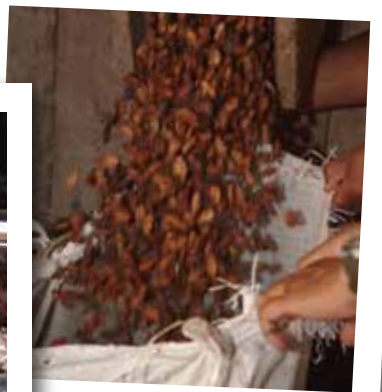
- abbastanza equilibrato  
 poco equilibrato

#### Equilibrio complessivo

- armonico  
 abbastanza armonico  
 poco armonico  
 disarmonico

#### Persistenza globale

- molto lunga  
 lunga  
 abbastanza lunga  
 corta  
 abbastanza corta  
 cortissima



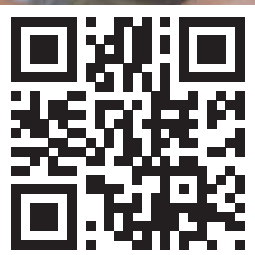


### **Pronti per un nuovo viaggio**

Con questa guida abbiamo cercato di dare alcune informazioni base sulla lavorazione del cioccolato e abbiamo cercato di dare risposta alle domande che più di frequente ci si pone. Abbiamo parlato di desserts, di gelati, di tecniche e di ricette in cui il protagonista è sempre lui, il cioccolato. Ma abbiamo voluto anche esplorare in maniera “scientifica” la sublime arte della **DEGUSTAZIONE**, utilizzando i 5 sensi per scoprire, assaggiare ed apprezzare questo prezioso prodotto della natura.

**Con questa guida abbiamo cercato di illustrare il viaggio sensoriale che si può intraprendere alla scoperta del cioccolato.**

**Ora siete pronti a partire con noi, per un’avventura oltre i confini del gusto.**



**ICE WER srl**  
**Via del lavoro, 62- Z.I. - Cordignano (TV) - Italy**  
**Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com**  
**www.icewer.com**

*Accademia  
del Buono*

Seguici anche su  