

BEAN TO BAR

DESCUBRA COMO CRIAR SEU PRÓPRIO CHOCOLATE ARTESANAL E FAÇA A DIFERENÇA

GRAZZI DE FARIA

1ª EDIÇÃO



Revisão, Capa e Diagramação: Leandro Lima

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Faria, Grazzi de
Bean to bar : descubra como criar seu próprio chocolate artesanal e faça a diferença / Grazzi de Faria. -- 1. ed. -- Formosa, GO : Empresas L Lima, 2023.

ISBN 978-65-980060-0-6

1. Chocolate 2. Chocolate - Processos de fabricação 3. Confeitaria 4. Doces de chocolate 5. Doces (Culinária) I. Título.

23-151699 CDD-641.6374

Índices para catálogo sistemático:

1. Chocolate : Receitas culinárias 641.6374

Aline Graziele Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

Copyright © 2023 de Grazzi de Faria
Todos os direitos reservados

É proibida a reprodução total ou parcial do texto deste livro por quaisquer meios (mecânicos, eletrônicos, xenográficos, fotográficos etc.), a não ser em citações breves, com indicação da fonte bibliográfica.

Primeira Edição, 2023
www.grazzidefaria.com.br
@grazzidefaria

AGRADECIMENTOS

Agradeço, em primeiro lugar, a Deus por me conceder a vida na Terra, e por colocar as pessoas certas em meu caminho, como meu esposo Leandro, que é meu grande incentivador e teve uma participação fundamental neste livro. Agradeço também a minha filha Ayla, que é minha grande inspiração para explorar o universo do chocolate, assim como aos meus pais, que estão sempre ao meu lado, cuidando e protegendo. Agradeço ainda a todos aqueles que contribuíram de forma valiosa para este projeto.

Muito obrigada! :)

SUMÁRIO

Sumário..... 7

PARTE 1

Preparação.....12
Introdução.....15
Meu primeiro passo.....18
Descobri que era possível.....23
Movimento Bean to Bar..... 26
O que é o Bean to Bar?.....30
Chocolate no Brasil.....33
Profissão: Chocomaker..... 36
O cacau no Brasil..... 41
Cacau Fino vs. Cacau Bulk.....45
O produtor rural.....51

PARTE 2

Processos na fazenda.....54
Na contramão da indústria.....60
Sustentabilidade..... 63
Saúde..... 66
Tendências..... 70
Prazer.....73
Onde fazer..... 76
3 equipamentos simples.....78
Preparação da cozinha.....86
Escolha dos ingredientes..... 89

PARTE 3

Legislação.....94
Ingredientes do chocolate..... 102
Tipos de chocolate.....114
Formulação do chocolate..... 122
Seleção das amêndoas.....130
Torra do cacau.....134
Quebra das amêndoas.....144
Método sensorial..... 146

Moagem..... 153
Maturação.....164
Temperagem..... 167
Moldagem..... 171
Cristalização.....174
Embalagem..... 177
Reconhecimento..... 179
Seu primeiro passo.....183
Parabéns..... 187



BEAN TO BAR

PARTE 1



PREPARAÇÃO

Querida leitora, prezado leitor, antes de prosseguirmos com a leitura deste livro sobre o fascinante mundo do chocolate bean to bar, gostaria de compartilhar uma solução que encontrei para tornar esta obra mais acessível e econômica para você.

Neste capítulo, você encontrará um *QR Code* para escanear com seu smartphone ou tablet para ter acesso a imagens exclusivas que complementam o conteúdo deste livro. Esse banco de imagens foi disponibilizado para facilitar seu aprendizado, sem a necessidade de

impressão colorida, o que poderia encarecer o custo do livro.

Essa foi uma forma que encontrei para garantir que você possa visualizar as ilustrações e fotos mencionadas no texto de forma prática e econômica. Tenho certeza de que isso enriquecerá sua experiência de leitura e tornará sua jornada pelo mundo do chocolate bean to bar ainda mais envolvente.

Espero que aproveite ao máximo todas as informações e dicas compartilhadas aqui.

ESCANEIE ABAIXO

Caso não consiga digitalizar o *QR CODE*, acesse o site abaixo
www.grazzidefaria.com/material-extra

INTRODUÇÃO

Com certeza, se você é amante do chocolate e busca descobrir novas formas de criar a sua própria barra de chocolate artesanal, este livro foi feito especialmente para você. Nele, você encontrará tudo o que precisa saber sobre o movimento Bean to Bar, que tem como objetivo criar chocolates de alta qualidade, sustentáveis e saudáveis, desde o plantio até a fabricação da barra.

Como uma verdadeira entusiasta do chocolate artesanal, tenho o prazer de compartilhar com você a minha jornada pessoal

no mundo encantador. Descobri, ao longo do tempo, que é possível fazer um chocolate de qualidade excepcional, mesmo com poucos equipamentos e sem depender da indústria. Acredite, é possível criar um chocolate que atenda aos padrões internacionais de qualidade e sabor, e que também gere impactos positivos para a sociedade e para o meio ambiente.

Nessa emocionante jornada, você aprenderá sobre a história do chocolate no Brasil, o processo do cacau nas fazendas, a diferença entre o cacau fino e o cacau bulk, e como é possível criar o seu próprio chocolate artesanal em casa. Além disso, você descobrirá como selecionar as melhores amêndoas de cacau, torrar o cacau, moer os ingredientes e muitos outros processos para transformar as amêndoas de cacau em uma linda barra de chocolate autoral.

Então, pegue uma xícara de café, abra a próxima página e junte-se a mim nessa emocionante viagem rumo ao sabor inigualável e ao prazer sensorial proporcionado pelo chocolate bean to bar.

MEU PRIMEIRO PASSO

Eu costumo dizer que tudo tem um começo. E te conto isso porque, talvez você me veja hoje nas redes sociais, com a minha própria fábrica de chocolates, algumas máquinas que fazem o trabalho pesado para mim, pessoas contratadas para me ajudar na fabricação dos chocolates e milhares de alunos que ensino a fazerem seu próprio chocolate bean to bar, muitos deles com suas próprias marcas.

Mas nem sempre foi assim. Eu também comecei do zero.

Sempre tive interesse em levar uma vida saudável, já que sou formada em Educação Física e compreendia a importância de uma alimentação equilibrada. Em casa, sempre buscamos consumir alimentos mais frescos e feitos de forma natural.

No entanto, não passava pela minha cabeça ter um negócio relacionado à alimentação, não era algo que ocupava um grande espaço na minha vida.

Foi durante a minha gravidez e o período em que amamentei a Ayla, cuidando da introdução alimentar dela, que percebi a dificuldade que era encontrar opções saudáveis em ocasiões como Natal, aniversários e comemorações com amigos.

E então chegou a Páscoa, a primeira da minha filha. Eu só pensava em encontrar um ovo