

Cacao

1

1. El cacao se cultiva en áreas ecuatoriales muy cálidas. En Colombia, lo hay en los Santanderes, Huila y Caldas. Cada planta tarda tres años para producir el grano por primera vez.

Extracción y limpieza de la almendra

2

Almendra del cacao

ASÍ SE HACE EL CHOCOLATE

Proceso de tostado

2. El grano se lleva a un proceso de limpieza para extraerle, mediante vibración, objetos extraños. Luego es transportado en un sinfín para alimentar los tostadores.

Silo

Recorrido de los granos

El horno es giratorio y permite que los granos tuesten de manera uniforme

3

Aire caliente
Horno

3. El grano es almacenado en unos silos, que alimentan los hornos, encendidos a una temperatura promedio de 170 grados centígrados.

Separación de la cáscara y la almendra

Almendras tostadas

4. Una vez tostado, el cacao es vertido a una máquina llamada cascalimpia, que tritura el grano y separa la cáscara de la almendra.

4

Almendras molidas en pequeños trozos separadas de la cáscara

5. El polvo triturado pasa por unos rodillos que con su movimiento y el calor, lo convierte en licor de cacao. Este líquido se produce porque cada grano de cacao tiene 52 por ciento de grasa.

6. El licor de cacao se enfría y es llevado a unas prensas hidráulicas, que mediante presión compactan la cocoa y destilan la manteca de cacao, que es aprovechada para otros usos. Se producen así unas pastas de cocoa sólida, en forma de discos.

El licor de cacao

5

Rodillos

Licor de cacao

Licor de cacao (Líquido)

Prensa

Presión hidráulica

Refinación de la cocoa y el chocolate

7. Las pastas de cocoa se usan para fabricar chocolate tradicional y otros productos. Una parte se destina a la producción de la chocolatina, después de que es pulverizada, refinada y mezclada con otros ingredientes como azúcar, esencia, leche y aceites, a altas temperaturas.

6

7

Cocoa compactada (Sólido)

Cocoa refinada (Polvo fino)