



COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA



ASSOCIAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E
EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE RONDÔNIA



APOSTILA DE PROCESSAMENTO ARTESANAL DO CACAU

Responsáveis técnicos: Ivan Pires Xavier – CEPLAC - RO

João da Cruz Silva – CEPLAC – RO

Vanderley José da Silva – EMATER - RO



Figura 1 - FOTO CAUCAEIRO CEPEC/CEPLAC – ILHÉUS – KEILA DOS REIS SILVA

ÍNDICE

1. GELEIA DE CACAU
 - 1.1.CREMOSA
 - 1.2.ESPUMOSA
2. LICOR DE CACAU MADURO
3. DOCE DO ENDOCARPO
4. DOCE DE CIBIRRA
5. VINAGRE DE CACAU
6. CHOCOLATE AMARGO
7. CHOCOLATE AROMATIZADO
8. CHOCOLATE FUNDIDO
9. CHOCOLATE EM TABLETES
10. CHOCOLATE EM PÓ
11. SABÃO DE CACAU

1. GELEIA DE CACAU

1.1 CREMOSA

Ingredientes

- 01 – litro de mel de cacau
- 600 – gramas de açúcar (refinado)
-

Preparo – Após a quebra dos frutos de cacau, coleta-se o mel da polpa do cacau. Logo que o mel seja coletado, deve-se coar o mesmo em pano fino e despejá-lo em vasilhame de aço inoxidável ou de alumínio. Coloca-se 600 gramas de açúcar e leva ao fogo, mexendo-se a seguir a mistura, até o ponto chamado de calda, que se conhece mergulhando uma colher na mistura em cozimento e levando-se esta acima dos vapores que saem do vasilhame, caso a geléia caia em forma de placa indica que está no ponto ideal.

OBS – o volume máximo dessa mistura deve ser de 6 litros, quantidade superior a esta resulta um produto escuro.

Usando-se esta quantidade de ingredientes, obtém em média 675 a 700 gramas de geléia.

1.2 – ESPUMOSA

Ingredientes – Usam-se os mesmos ingredientes da geléia cremosa.

Preparo – Faz-se o mesmo processo para fabricação da geléia cremosa só que a mesma é feita retirando-se da calda em cozimento (fervura) as espumas que forma em cima da mistura. Colocando a espuma em vasilhame apropriado, que não permitam a entrada do ar, o que prejudicará a sua conservação. Daí terá o produto para ser consumido.

2. LICOR DE CACAU MADURO

Esta é uma bebida alcoólica de grande aceitação na região e de fácil elaboração.

É conveniente notar que em seu preparo não há fermentação alguma, distinguindo-se deste modo, das aguardentes e outras bebidas alcoólicas, que são obtidas por destilação de vinhos ou de outros líquidos fermentados.

Os principais ingredientes que entram na sua composição são – água, álcool, açúcar, chocolate em pó e baunilha.

Água – em se tratando de produto de consumo humano, o licor de cacau deverá ser preparado com água, potável, tratada, se necessária filtrada e fervida.

Álcool - Melhor será usar sempre álcool de melhor qualidade, rotificado e neutro, o qual não introduz gosto, cheiro ou cor estranha ao licor. A graduação alcoólica é 95° Gl.

Na falta de meios adequados para determinação da qualidade de álcool, poder-se-á esfregar um pouco entre as mãos e observar após a evaporação, se há traços de resíduos, pois não havendo o álcool é de boa qualidade. O álcool de qualidade inferior também pode ser reconhecido grosseiramente pela turvação que provocam na água com a qual são misturados.

A substituição do álcool pela aguardente não é aconselhável, devido ao gosto e aroma que ela introduz no licor, prejudicando quase sempre os caracteres organolépticos que se pretende dar a bebida.

Açúcar – Para se fazer um bom licor, deve-se somente usar o açúcar refinado, que além de dissolver se facilmente, não transmite ao licor cor ou gosto como acontece com o açúcar cristal, o qual poderia ser empregado em licores de categoria inferior.

Mistura – É importante que o bom gosto do licor de cacau dependerá primordialmente da proporção em que foram misturados e seus ingredientes.

A mistura a se fazer é entre o produto de infusão, onde se encontra o princípio aromático com o xarope que normalmente deverá ser feita com agitação e a frio, devido a grande volatilidade (capacidade de evaporação) das substâncias que compõem o mencionado princípio.

Filtração – Deve ser realizada para que obtenhamos um licor mais claro. Essa filtração tem a finalidade de retirar impurezas, que por ventura possam ter ficado em suspensão, oriundos do açúcar e dos resíduos sólidos da infusão.

Essa filtração poderá ser feita com papéis de filtro (ex – tipo, melita) chumaço de algodão adaptados a funis , sacos de cone , de flanela ou feltro.

Engarrafamento – Deve ser feito em garrafas ou litros de vidros, previamente lavados e esterilizados em banho – Maria (fervura por 10 minutos)

Envelhecimento – Os licores recém – preparado apresenta-se com o gosto pronunciado do álcool, mais esse gosto irá desaparecer pouco a pouco, à medida que a combinação dos ingredientes e as reações internas provocarem o completo desenvolvimento das suas boas qualidades organolépticas. Daí a necessidade de ser envelhecido pelo, menos dois meses, ou melhor, de seis a 1 ano antes de ser consumido.

FORMULA PRÁTICA

Ingredientes

01 quilo de açúcar

1,5 litros de água

Chocolate em pó

Este é o constituinte que propriamente dará o gosto e o aroma típico de cacau, devido a substâncias aromáticas que entram na sua composição.

ELABORAÇÃO

Operações Básicas

Infusão – esta consiste na colocação do chocolate em pó e a baunilha picada (ou essência) no álcool 95° GL por 10 dias.

É conveniente observar que o recipiente em que se vai processar a infusão deve estar perfeitamente limpa e não atacável pelo conteúdo da mistura.

PREPARO

1. Retira-se da cibirra a ponte que liga mesma ao pendúcho (1 a 2 cm)
2. Coloca-se 05 litros de água para ferver e despeja na mesma a 01 quilo de cibirra.
3. Após a fervura, retira-se do fogo e faz-se a lavagem da cibirra , varias vezes (5 a 6 vezes) para a eliminação do aroma peculiar da mesma.
4. Faz-se a calda usando: 01 quilo de açúcar , 01 litro de mel de cacau e ½ litro água , levantando-se ao fogo a seguir.
5. Coloca-se cibirra na calda até o ponto desejado.

OBS: - Para maior amolecimento das ciberras , coloca-se 01 colher de chá de cal virgem , juntamente com as ciberras por ocasião da fervura das mesmas 5 e 6 vezes.

3 – DOCE DO ENDOCARPO

Ingredientes:

- 01 quilo de raspa de endocarpo de cacau maduro
- 01 de açúcar
- 01 Litro de mel de cacau

Preparo:

1. Retira-se da casca do cacau maduro, usando uma colher, o endocarpo das mesmas.
2. Colocam-se as raspas do endocarpo para ferver em 2 litros de água
3. Após a fervura, retira-se do fogo e faz duas lavagens da mesma em água fria
4. Faz-se a calda usando: 01 kg de açúcar, 01 lt de mel de cacau, e ½ lt de água.
5. Junta-se as raspas do endocarpo a calda levando a seguir ao fogo deixando ferver até o ponto desejado, ou seja, ao ponto de calda.

OBS – Deve-se usar cascar de cacau quebrando no mesmo dia, pois de idas passados o aroma é quase nulo e dá produto um gosto estranho.

Depois de terminado o período de 10 dias, faz uma filtração da parte líquida e uma prensagem da parte sólida decantada, submetendo o líquido obtido dessa também a uma filtração.

O produto da infusão somente apresentará a sua melhor qualidade após o (envelhecimento), isto é, repouso prolongado em vasilhas bem fechadas e ao abrigo da luz.

Para facilitar a extração dos princípios solúveis existentes nos chocolates, recomenda-se agitar o recipiente 3 ou 4 vezes ao dia.

Preparo do Xarope:

O açúcar tem na composição do licor, além do objetivo de adoçá-lo, o de dar-lhe suavidade e gosto agradável ao paladar.

No preparo do licor do cacau, o açúcar deve sempre ser adicionado na forma de xarope, visto que assim é distribuído mais uniforme na massa do que seria se os cristais fossem misturados diretamente com os ingredientes.

É oportuno observar que o açúcar é pouco solúvel no álcool e nas misturas hidroalcoólicas.

A técnica do preparo do xarope é muito simples:

Para cada litro e meio de água posto ferver juntar lentamente com a agitação 1 kg de açúcar, manter a fervura e:

- 01 – litro de álcool 95 Gl
- 400 – gramas de chocolate em pó
- 01 – favo de baunilha (essência em pó)

Modo de fazer:

- Colocar o chocolate e a baunilha picada no álcool
- Deixar em infusão por 10 dias
- Filtrar
- Fazer o xarope
- Misturar o xarope frio a infusão
- Engarrafar
- Deixar envelhecer

4 – DOCE DE CIBIRRA OU PLACENTA

Ingredientes:

- 01 kg de cibirra
- 01 kg de açúcar
- 01 litro de mel de cacau

5 – VINAGRE DE MEL DE CACAU

O vinagre é mais uma das formas alternativas do aproveitamento do mel de cacau, cujo processo de fabricação é muito simples e segue os seguintes passos:

1. Obtenção do mel de cacau ou suco de cacau

2. Colocar o mel numa vinagreira (barril de madeira, caso não se tenha a vinagreira, pode-se colocar garrações de vidros ou plástico) nunca se deve encher todo o recipiente onde o mel será fermentado (até metade ou no máximo três quartos de sua capacidade)
3. Em seguida, a fim de aproveitar a entrada do ar e permitir a saída do gás carbônico (CO₂) que se forma durante a formação alcoólica (transformação do açúcar em álcool).
4. Deixar assim por três a 4 semanas
5. Terminado esse prazo retire esse chumaço de algodão para permitir a entrada de ar e dar inicio a formação acética.

Caso queira acelerar o processo após a retirada do chumaço de algodão, adicionar ao líquido uma parte de vinagre para cada 4 a 5 partes do mel posto a fermentar

Deixar por 10 a 15 dias

Neste período irá se formar na superfície do líquido (mel) uma película gelatinosa que é conhecida como “véu” ou “mãe do vinagre”.

Deve-se ter muito cuidado com o recipiente par não balançar, pois pode haver a penetração deste véu no interior do líquido e destruir o vinagre já formado

6. Findado o prazo acima, se faz uma filtração em sacos de flanela em forma de cone, afim de clarificar o vinagre obtido.
Este vinagre obtido deverá ser fervido para evitar a destruição do mesmo pelas bactérias que compõem a pelicular gelatinosa.
7. O engarrafamento deve ser feito de preferência em garrafas de vidro previamente esterilizados em banho Maria (fervura em água por 10 minutos)

6 – CHOCOLATE AMARGO

Ingredientes: - 01 kilo de amêndoas de cacau seco

Preparo- limpe as amêndoas, coloque em uma assadeira de colher de pau para as amêndoas fiquem torradas,

Observe se as cascas separam-se facilmente das sementes e retire do fogo

Descasque-as e passe em um moinho de discos finos (usado para moer milho), recolhendo o chocolate em pó

Guarde em vasilha de vidro ou alumínio

OBS: A partir desse produto, podem-se fazer outros produtos a seguir:

7 – CHOCOLATE AROMATIZADO

Ingredientes:

- 01 kg de chocolate amargo
- 01 e meio de açúcar refinado
- 7,5 gramas de canela em pó
- 0,1 gramas de baunilha

Preparo:

Misture todos os ingredientes e passe no moinho. Se quiser refinar o chocolate passe através de uma peneira.

8 – CHOCOLATE FUNDIDO**Ingredientes:**

- 80 gramas de chocolate amargo
- 1,5 kg de açúcar refinado
- 40 gramas de manteiga

Preparo:

Leve ao fogo todos os ingredientes e mexa com uma colher de pau, até conseguir uma massa pastosa, própria para cobrir bolos.

9 – CHOCOLATE EM TABLETES

- Ingredientes:
- 01 kg de cacau seco
- 1,5 kg de açúcar refinado
- 03 ovos
- 01 copo médio de leite de vaca

Preparo:

Torre as amêndoas de cacau seco em fogo quente e descasque a seguir (tal como se faz para chocolate amargo).

Depois de passado no moinho, junto o açúcar, os ovos inteiros e o leite. Mexa com uma colher de pau e leve ao fogo, mexendo sempre. Ao atingir o ponto de cocada, despeje num tabuleiro ou mesmo uma assadeira. Deixe esfriar e corte o chocolate em formato de losango.

10 – CHOCOLATE EM PÓ

Ingredientes:

- 01 kg de amêndoas de casca seca
- 1,5 kg de açúcar refinado
- 3 ovos 150 gramas de farinha de trigo

Preparo:

Coloca-se as amêndoas numa panela, leva ao fogo, sempre mexendo, até e as mesmas comecem a estralarem ou soltarem as cascas, retire-as do fogo e termine de retirar as cascas, depois de feito esse processo, adicione 2 kg de açúcar e leve ao fogo, quando estiver soltando da panela retire do fogo e continue batendo até esfriar.

11 – LICOR DO MEL DO CACAU

- 01 kg de açúcar
- 03 litros de mel de cacau
- 01 garrafa de pinga

Preparo:

Coloca-se o mel para ferver durante uns 10 minutos, retire do fogo, e deixe esfriar.

Enquanto o mel esfria, coloque 1 kg de açúcar em 1 litro de água, leve ao fogo até a formação do xarope. Acrescente ao mel do cacau já frio a pinga e o xarope.

Preparo para beber:

O preparo é semelhante aos dos xaropes vendidos em supermercados como guaraná, framboesa, laranja, etc.

12 – LICOR DE ACEROLA

Ingredientes:

- 01 litro de acerola de madura
- 02 litros de água
- 01 kg de açúcar
- 01 garrafa de pinga

Preparo:

Coloca-se a acerola bem amassada em uma panela com os 2 litros de água. Leve ao fogo, deixe ferver 10 minutos querendo esfriar coar em peneira bem fina ou em pano. Coloque a pinga e o açúcar

14- LICOR DE AÇAÍ

- 01 kg de polpa de açaí
- 02 litros de água
- 01 garrafa de pinga
- 01 kg de açúcar

Preparo:

Colocar a polpa com os dois litros de água no fogo deixe ferver 10 minutos depois de fervido coloca a pinga e o açúcar, depois de bem frio coar em pano ou peneira bem fina.

15 – LICOR DE CUPUAÇU**Ingredientes**

- 01 kg de polpa de cupuaçu
- 01 kg de açúcar
- 02 garrafas de pinga
- 02 litros e água

Preparo:

Junta a polpa com os 2 litros de água coloque no liquidificador, depois leve ao fogo por 15 minutos depois de fervido coloca-se o açúcar e a pinga, depois coar em pano ou em peneira bem fina .

16 - SABÃO DE CACAU**Ingredientes**

- ½ lata de azeite (óleo) andiroba
- 03 latas de cinza de casca de cacau

PREPARO:

Coloca-se as cinzas num saco e joga-se água para sair o suco da cinza (potassa) , até perder a cor escura e o gosto salgado.

Coloca-se o suco da cinza para ferver 0 a 3 dias , em fogo brando. Quando diminuir a concentração, próximo do ponto, que é verificado com tralha, remo ou colher de pau,

levantando-se este com a calda que começar a pingar, o pingo se alonga, o que significa que está no ponto. Coloca-se então o azeite de andiroba, mexendo-se sempre. Quando o sabão começar a roda do tacho, até o ponto. Deixa-se esfriar e embrulha-se com a filha de sororoca, tarumã ou mesmo papel.

PONTO DO SABÃO:

Tem que desaparecer o sal da potassa e o sabor do azeite (amargo).

Observação:

Depois de pronto o sabão acrescenta-se os litros de água para que o mesmo não endureça e fique difícil de ser manuseado.

Licor de chocolate:

- 400 gramas de chocolate
- 600 gramas de açúcar
- 2 garrafas de pinga
- 2 litros de água

Modo de fazer:

Levar ao fogo o chocolate juntamente com os dois litros de água, o açúcar e deixar ferver por 10 minutos, retire do fogo coe em peneira bem fina ou pano depois adicione as 2 garrafas de pinga e faça o processo de engarrafamento.

Bala de cacau:

- 1 kg de amêndoa de cacau
- 2 litros de leite
- 2 kg de açúcar
- 1 pacote de coco ralado (50 grs.)

Modo de fazer:

Colocar as amêndoas numa panela levar ao fogo, mexendo sempre , quando as amêndoas estiverem estalando ou tirando facilmente película , retire do fogo, depois tire todas as películas junte as amêndoas com leite bata no liquidificador, coloque o açúcar e o coco ralado e leve ao fogo, e quando estiver soltando da panela, coloca em uma assadeira deixe esfriar e depois faça as balas no formato desejado.

BALA DE CUPUAÇU:

- 500 gramas de polpa de cupuaçu

- 600 gramas de açúcar
- 1 copo de leite (grande)
- 1 pacote de coco ralado (50grs)

Modo de fazer:

Junte a polpa de cupuaçu, com leite , bata no liquidificador, depois coloca o açúcar o coco ralado, leve ao fogo, mexendo sempre quando estiver soltando da panela ou quando a massa estiver mudando de cor, retire do fogo e bata até ela esfriar um pouco e depois coloca em uma assadeira , depois faça as balas a seu gosto.

07- LICOR DE LEITE

- 01 litro de leite fervido
- 01 garrafa de álcool de cereais (60 Gl)
- 01 fava de baunilha
- 150 g de chocolate ao leite
- 02 rodela de limão
- 01 kg de açúcar

Modo de fazer:

Ferva o leite com a baunilha. Depois de frio. Retire a baunilha e acrescente os outros ingredientes. Deixe em maceração por uma semana, agitando-o diariamente. Após esse período ,coe, filtre ,engarrafe, vendando muito bem.

Deixe descansar por 15 dias antes de consumir.

LICOR DE CAFÉ

Ingredientes:

- 40 g de pó de café (fresco)
- ½ litros de água
- 01 litro de álcool de cereais (40 GL)
- 01 fava de baunilha
- 01 litro de xarope

Modo de fazer:

Deixar em maceração no álcool por 10 dias, o café e a baunilha triturada. Após esse período, filtre num pano, acrescente o xarope frio e engarrafe. Deixe envelhecer por, no mínimo 3 meses.