

Chocolate artesano: vuelta a los orígenes del manjar

Madrid | 23-10-2023 | 14:53



Chocolate

El chocolate es un producto que ha conquistado los paladares durante siglos. A lo largo de toda su historia, ha sido siempre apreciado por su único sabor, su posibilidad de rebajarse para quienes gustan de un bocado más dulce e incluso por sus propiedades estimulantes.

Sin embargo, con la industrialización y las cadenas de producción, se ha perdido la esencia de esa tradición artesana que sabía sacar el máximo partido a los ingredientes seleccionados, haciendo casi de él un producto de lujo al que se dedicaban contados obradores.

Por suerte, de unos años a esta parte, eso ha cambiado. La demanda de productos casi gourmet a precios más accesibles en el mercado y la apuesta de los compradores por productos más selectos ha vuelto a poner de moda la tradición chocolatera. El chocolate artesano está recuperando su lugar de honor en el mundo culinario.

Fórmulas tradicionales: El secreto del chocolate

¿El secreto del chocolate, como de la mayoría de la gastronomía, está en las recetas más tradicionales que se han transmitido de generación en generación? explican desde Chocolates Benayas.

Éstas han sido perfeccionadas a lo largo de los años, décadas y modas y se basan en la cuidadosa selección de ingredientes de alta calidad.

El cacao, el azúcar, la manteca de cacao y otros ingredientes se combinan de manera precisa, casi como si de una fórmula se tratase, para crear un chocolate de sabor excepcional que acabará en forma de tableta, bombones o grageas. Serán los detalles de la fabricación manual los que finalmente aporten esa textura y sabor único del producto artesano.

Apertura de nuevos obradores: la apuesta por el control de calidad

Una característica distintiva de la chocolatería artesanal es la apertura de un obrador propio.

En lugar de depender de grandes fábricas donde la producción mandaba, los chocolateros artesanos apuestan por fabricar sus productos en un taller u obrador pequeño que permite controlar cada etapa y la selección minuciosa de las recetas e ingredientes. Este control de calidad garantiza que cada pieza sea un verdadero lujo para los sentidos.

Las lenguas de gato son un ejemplo perfecto de la excelencia del chocolate artesano. Estas finas galletas de chocolate combinan a la perfección la textura y el sabor del chocolate en una forma muy característica que ha perdurado durante siglos. Su elegancia y simplicidad las hacen irresistibles para amantes del chocolate de todas las edades.

El futuro: la chocolatería artesanal online

La digitalización ha llegado también aquí. A medida que los consumidores buscan productos muy específicos, romper con las barreras y permitir el acceso a ellos desde cualquier rincón es clave. De ahí que los obradores tradicionales hayan abierto una ventana a la modernidad con tiendas online que permiten comprar desde cualquier sitio y saber que, gracias a opciones de embalaje y envío especiales, recibir el chocolate como recién salido del obrador.