

Preparación de licor de cacao



Se seleccionan almendras grandes y se pesan 200 gr. Se colocan en una bandeja de malla metálica y se distribuyen uniformemente.

La bandeja con las almendras se coloca en una estufa de ventilación de aire forzada, utilizando combinaciones de tiempo y temperatura de tostado de acuerdo al tipo de cacao. Por ejemplo: para los cacaos ordinarios se recomienda 145 °C x 30 min con el fin de que se genere el aroma de cacao; en el caso de los cacaos finos de aroma, se utilizan temperaturas más bajas y tiempos más cortos para evitar que se volatilicen las sustancias precursoras que los caracterizan desde (110 °C x 20 min a 115 x 23 min).



Una vez tostadas las almendras se procede a fragmentarlas o romperlas para luego separar la cascarilla de los nibs (trociitos de almendra). Esta separación puede realizarse con equipos o en forma manual.





Luego de separar los nibs se procede a molerlos, empleando un molino pequeño como el que se utiliza para café, con el fin de disminuirles el tamaño.



El material obtenido después de la molienda, se coloca en un mortero de porcelana o en su defecto, en una licuadora, se procede a molerlo o licuarlo hasta obtener un licor de textura fina y suave ($<20\mu$).



El licor debe ser recolectado en envases de plástico completamente asépticos utilizando paletas plásticas como las utilizadas en repostería. El envase debe ser debidamente identificado y sellado para evitar pérdidas o contaminación del licor. Luego se procede a almacenarlo a temperaturas bajas (-20°C). Durante todo el proceso no se debe tener contacto directo con el material, se debe utilizar guantes para evitar posibles contaminaciones que podrían provocar cambios en el aroma o sabor del licor.

