A más de alguno le ha pasado que va en busca de un pedazo de chocolate y al abrirlo, tiene un color blanco. Si bien el aspecto claramente no es el esperado y muchas veces optamos por botarlo, lo cierto es que no hay de qué alarmarse. El cacao tiende a reaccionar frente a los cambios de temperatura y sobre todo en esta época del año donde existe una oscilación térmica mayor entre el día y la noche.

Sebastián Romero, experto chocolatero de Puratos Chile, empresa que comercializa insumos de chocolatería a lo largo de todo el país, nos detalla cuatro fenómenos que pueden afectar a este producto por cambios de temperatura:

Anuncio Patrocinado

1. **Fat-Bloom**: Uno de los efectos más comunes y que posiblemente hemos visto es cuando florece la manteca de cacao a la superficie de la barra de chocolate por estar sobre los 30°C. Si bien el sabor y sus propiedades no cambian, su aspecto se deteriora considerablemente ya que se perciben manchas o polvo blanco.
2. **Sugar-Bloom:** Cuando hay humedad entre los 75 y 80%, puede florecer el azúcar a la superficie del producto. Esto ocurre porque los cristales de azúcar absorben el agua del ambiente. El aspecto es similar al Fat-Bloom, sin embargo, cuando lo probemos notaremos que los ingredientes no estarán distribuidos homogéneamente. Tenderá a ser dulce por fuera y más amargo por dentro
3. **Chocolate sobre los 50°C de temperatura**: El producto queda con grumos y grietas luego de haberse derretido completamente. Este fenómeno puede ocurrir cuando

dejamos un chocolate en un espacio pequeño que esté expuesto directamente al sol y con poca circulación de aire, por ejemplo, un auto. En este caso también se pueden quemar las grasas de la barra, por lo que el sabor y sensación en boca cambiará.

4. **Chocolate bajo los 10°C de temperatura**: Hay personas que les gusta dejar el chocolate en el refrigerador. Lo que tenemos que saber es que puede producirse el efecto de rocío debido a las condiciones a las que se expone el producto. Esto afecta a las propiedades, modifica su aspecto y textura, dando la sensación en boca de un producto húmedo.

El chef chocolatero de Puratos además nos explica que lo ideal es mantener los chocolates, independiente de su porcentaje de cacao, en lugares que estén entre los 14 y 22° C. De esta manera evitaremos que el producto sufra modificaciones en su textura y/o sabor.

y tú, ¿qué opinas?