

BÖLÜM



ÇİKOLATA

Alican AKÇİÇEK ¹

GİRİŞ

Bu bölüm çikolata yapımının temel özelliklerini ve tekniklerini süreçleriyle beraber ele almaktadır. Bölüm içerisinde çikolata tanımı ve tarihi, çikolata çeşitleri, kuvertür çikolata ve kuvertür çikolata kullanılarak yapılan uygulamalar yer almaktadır. Çikolata uygulamaları içerisinde yer alan temperleme teknikleri çikolatanın lezzetini ve çalışma özelliklerini geliştirmektedir. Ganaj, trüf çikolata, roşe çikolata ve çikolata toprağı yapımı ve dikkat edilmesi gereken durumlar ile birlikte bölüm içerisinde titizlikle incelenmiştir. Son kısımda ise çikolata kalıplama ve kalıplanarak hazırlanan çikolataların yapım aşamaları püf noktalarıyla birlikte incelenmiştir.

21.1. Çikolata Tanımı ve Tarihi

Çikolata, *Theobroma cacao* (Linnaeus) adlı kakao ağacının meyvesi olan kakao çekirdeğinden elde edilmektedir (Afoakwa, 2016). 1753'te İsveçli bilim adamı Carl Linnaeus kakao bitkisine *Theobroma cacao* adını vermiştir, Latince adı *Theobroma* [kelimenin tam anlamıyla 'Tanrıların yiyeceği'] ve Aztek *xocolatl* kelimesinden [yani, *xococ* (acı) ve *atl* (su)] gelmektedir (Montagna vd., 2019; Moramarco ve Nemi, 2016).

Çikolata, oda sıcaklığında normalde katı olup kakao yağı nedeniyle ağızda kolayca eridiği ve pürüzsüz sıvı haline geldiği için bir gıda olarak neredeyse benzersizdir. Çikolata ayrıca çoğu insan için çekici olan tatlı bir tada sahiptir (Beckett ve Chemistry, 2008).

Tarihi, Maya'nın çikolatayı "Tanrıların Yemeği" olarak belirttiği eski çağlara dayanmaktadır. Mayalar için çikolata, sıcak suyla hazırlanan ve genellikle tarçın ve biberle tatlandırılan bir kakao içeceği olmuştur. "Tanrıların Yemeği" olarak adlandırılmış ve Aztekler tarafından İmparator II. Moctezuma'nın sofrasında sunulmuştur (Montagna vd., 2019; Verna, 2013).

Öğütülmüş kakao çekirdekleri, su, mısır unu, vanilya, biber ve güzel kokulu çiçekler gibi malzemelerle bugün içtiğimiz sıcak çikolata içeceği yapılmıştır (Ramsey, 2016).

1502'de Christopher Columbus kakao ile tanışmıştır. Çikolatanın özellikleri, büyümesine elverişsiz bir ortamın getirdiği zorluklar nedeniyle Avrupa'da uzun süre göz ardı edilmiştir (Montagna vd., 2019). Kakao Avrupa'da 1528'de İspanyol fatih Hernán Cortés'in İspanya Kralı Charles'a kakao örnekleri ge-

¹ Öğr. Gör. Dr., Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, a.akcicek@koceli.edu.tr

SONUÇ

Çikolata, çok yönlü bir malzeme olup birçok tatlı, hamur işi ve hatta bazı tuzlu yiyeceklerde kullanılmaktadır. Çikolatanın yapım sürecini, tekniklerini bilmek, çalışma özelliklerini ve çikolatanın özelliklerindeki farklılıkları tespit etmek amacıyla oldukça önemlidir. Çikolata temperleme sürecinin iyi bir şekilde anlaşılması ve uygulanması gerekmektedir. Temperleme işleminde uygulanan sıcaklık derecelerini dikkatle uygulamak çikolatanın çalışma koşullarını ve son ürünü etkileyen önemli bir faktördür. Farklı çikolata çeşitleriyle çalışabilmek geniş bir ürün çeşitliliğine

yol açmaktadır. Ganaj dolgulu çikolata, trüf çikolata, roşe çikolata ve çikolata toprağı uygulamaları püf noktalarıyla birlikte gerçekleştirilmiştir. Çikolata uygulamalarını gerçekleştirirken istenilen son ürün kalitesine sahip standart el yapımı çikolata üretimi için sabırlı olmak, sık uygulama yapmak ve belirtilen püf noktalara ve ayrıntılara dikkat etmek gerekmektedir. Sonuç olarak, bölümde belirtilen önemli noktalara kontrollü ve sabırlı bir şekilde dikkat edilerek çikolata uygulamaları gerçekleştirilebilmekte ve bölüm, bu anlamda literatüre katkı sağlamaktadır.

KAYNAKLAR

- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate Science and Technology*: Wiley.
- America, T. C. I. O. (2009). *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft*: John Wiley & Sons, Incorporated.
- Beckett, S. T., ve Chemistry, R. S. o. (2008). *The Science of Chocolate*: RSC Publishing.
- Collins, B. (2014). *How to Make Chocolate Candies*: Storey Publishing, LLC.
- Dillinger, T. L., Barriga, P., Escárcega, S., Jimenez, M., Lowe, D. S., & Grivetti, L. E. (2000). Food of the gods: cure for humanity? A cultural history of the medicinal and ritual use of chocolate. *The Journal of nutrition*, 130(8), 2057S-2072S.
- Enstitüsü, T. S. (2012). Çikolata. *Türk Standardları Enstitüsü Ekonomik ve Teknik Dergi*, Sayı: 604
- K, D. (2022). Çikolata Atölyesi Eğitim Kitapçığı.
- Kitchen, A. T. (2020). *Everything Chocolate: A Decadent Collection of Morning Pastries, Nostalgic Sweets, and Showstopping Desserts*: America's Test Kitchen.
- Lippi, D. (2013). Chocolate in history: food, medicine, medi-food. In (Vol. 5, pp. 1573-1584): MDPI.
- Masonis, T. (2017). *Making Chocolate: From Bean to Bar to S'more*: Clarkson Potter/Publishers.
- Montagna, M. T., Diella, G., Triggiano, F., Caponio, G. R., Giglio, O. D., Caggiano, G., . . . Portincasa, P. (2019). Chocolate,"food of the gods": History, science, and human health. *International journal of environmental research and public health*, 16(24), 4960.
- Moramarco, S., ve Nemi, L. (2016). Nutritional and Health Effects of Chocolate. *The Economics of Chocolate, 1st ed.; Squicciariani, MP, Swinner, J., Eds*, 134-156.
- M, S. A. (2021). Çikolata Butiği Eğitim Kitapçığı.
- Music, D., Whinney, J., Bloom, L., ve Burggraaf, C. (2015). *Theo Chocolate: Recipes & Sweet Secrets from Seattle's Favorite Chocolate Maker*: Sasquatch Books.
- Pitt, N. (2022). Chocolate Soil, Gronda mobile application.
- Paris, F. (2019). *Chocolate: Recipes and Techniques from the Ferrandi School of Culinary Arts*: Rizzoli.
- Ramsey, D. (2016). *Chocolate: Indulge Your Inner Chocoholic*: Doring Kindersley Ltd.
- Shotts, A. G. (2007). *Making Artisan Chocolates*: Quarry Books.
- Suas, M. (2012). *Advanced Bread and Pastry*: Cengage Learning.
- Tarrab, E. (2014). *Chocolate, Chocolate & More Chocolate!*: Charlesbridge.
- Verna, R. (2013). The history and science of chocolate. *The Malaysian journal of pathology*, 35(2), 111.