

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

ÍRIS DA MOTA RAMOS  
TAYNAN CARLA ALMEIDA DOS SANTOS  
VANESSA CRISTINA NUNES DA SILVA

**CHOCOLATE: UM INGREDIENTE ATEMPORAL**

RECIFE/2022

ÍRIS DA MOTA RAMOS  
TAYNAN CARLA ALMEIDA DOS SANTOS  
VANESSA CRISTINA NUNES SILVA

## **CHOCOLATE: UM INGREDIENTE ATEMPORAL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

R175c Ramos, Íris da Mota

Chocolate: um ingrediente atemporal / Íris da Mota Ramos, Taynan  
Carla Almeida dos Santos, Vanessa Cristina Nunes da Silva. - Recife: O  
Autor, 2022.

41 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Cacau. 2. Chocolate. 3. Brasil. I. Santos, Taynan Carla Almeida  
dos. II. Silva, Vanessa Cristina Nunes da. III. Centro Universitário  
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a nossos pais.

## **AGRADECIMENTOS**

Quero agradecer primeiramente a Deus, por ter me dado força, saúde e força de vontade para fazer a faculdade e finalizar esse trabalho para a conclusão do curso. Aos meus pais Mércia e Severino, que me deram o todo apoio necessário em horas difíceis. Aos meus amigos que sempre estavam ao meu lado para me ajudar e me incentivar a continuar estudando e nunca desistir dos meus sonhos.

*Íris da Mota Ramos*

Agradeço antes de mais nada, à minha mãe, Lucilene e ao meu pai, Luiz Carlos, que me apoiaram em todos os momentos desde que comecei a faculdade, aos meus amigos que estiveram sempre por perto me dando forças, a cada professor que nos transmitiram seus conhecimentos, à coordenadora do curso de Gastronomia, Priscila Maia e ao orientador Pedro Oliveira.

*Taynan Carla Almeida dos Santos*

Primeiramente, agradeço a Deus, por ter me dado força e sabedoria para concluir. Agradeço a minha mãe Marcia Cristina, que sempre fez o melhor por mim, me encorajando à ser forte, e atingir todos meus objetivos. Aos professores, melhores educadores que já tive. Agradeço ao meu orientador Pedro Oliveira, pela paciência e carinho por todos nós. E a instituição que esteve preparada para o melhor ensino. A coordenadora Priscila Maia, que estava a todo o momento disponível para dúvidas.

*Vanessa Cristina Nunes da Silva*

*“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe  
tudo. Todos nós sabemos alguma coisa.  
Todos nós ignoramos alguma coisa. Por isso  
aprendemos sempre.”*  
*(Paulo Freire)*

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>12</b>
2.1    Objetivo Geral	12
2.2.    Objetivo Especifico	12
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	<b>12</b>
<b>4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO</b>	<b>12</b>
<b>5. História do Cacau</b>	<b>14</b>
<b>5.1    Plantação do cacau no Brasil</b>	<b>16</b>
• Frutos	17
• Flores	17
• Sementes	17
<b>5.2    Colheita do cacau e extração</b>	<b>17</b>
• Fermentação	18
• Secagem	18
• Refino	18
<b>6. Definição do Chocolate</b>	<b>19</b>
<b>6.1    Processos de produção do Chocolate</b>	<b>19</b>
• Recepção e Pesagem	19
• Seleção e Classificação	19
• Torrefação	19
• Trituração	19
• Mistura	20
• Refinamento	20
• Conchagem	20
• Temperagem	20
• Moldagem	20
<b>7. Propriedades medicinais do chocolate</b>	<b>21</b>
<b>7.1    Benefícios de cada tipo de chocolate</b>	<b>21</b>

<b>8. Tipos de Chocolate</b>	<b>22</b>
● <b>Chocolate ao Leite</b>	<b>23</b>
● <b>Chocolate Branco</b>	<b>23</b>
● <b>Chocolate Amargo</b>	<b>24</b>
● <b>Chocolate Meio Amargo</b>	<b>24</b>
● <b>Chocolate <i>Diet</i></b>	<b>25</b>
● <b>Cacau em Pó Natural</b>	<b>25</b>
● <b>Cacau em Pó Alcalino</b>	<b>26</b>
● <b>Chocolate em Pó</b>	<b>26</b>
<b>8.1 Consumo do Chocolate</b>	<b>27</b>
<b>8.2 Consumo nas Comemorações e Festividades</b>	<b>28</b>
<b>9. Receitas doces e salgadas com chocolate</b>	<b>29</b>
● <b>Ganache de chocolate</b>	<b>29</b>
● <b>Torta de Chocolate</b>	<b>30</b>
● <b>Filé ao molho de chocolate com bacon</b>	<b>31</b>
● <b>Camarão ao molho de chocolate meio-amargo</b>	<b>32</b>
<b>10. Chocolate Clássico e Gourmet</b>	<b>33</b>
● <b>Chocolate Clássico</b>	<b>33</b>
● <b>Brigadeiro</b>	<b>33</b>
● <b>Musse de chocolate</b>	<b>34</b>
● <b>Chocolate Gourmet</b>	<b>35</b>
● <b>Barra de chocolate recheada</b>	<b>35</b>
● <b>Geladinho gourmet de chocolate</b>	<b>36</b>
<b>11. CONCLUSÃO</b>	<b>38</b>

## **RESUMO**

O presente trabalho tem como finalidade relatar a história do cacau e do chocolate desde a descoberta do cacau pelos colonizadores espanhóis até a sua atualidade, sua definição e os tipos de chocolates existentes atualmente. O trabalho descreve todo o processo produtivo do chocolate na indústria, o seu comportamento no mercado interno e internacional. O presente artigo utilizou a pesquisa bibliográfica como ferramenta para obtenção de informações fidedignas de autores. Com isso pode-se identificar os tipos de chocolate, e quais as características mais relevantes dele, que fazem deste produto o mais apreciado e mais consumido por pessoas de todo o mundo.

**Palavras-chave:** Cacau. Chocolate. Brasil.

## LISTA DE FIGURAS

- Figura 1: Tabela Tipos de Cacau. (pg.15);
- Figura 2: Chocolate ao Leite. (pg. 21);
- Figura 3: Chocolate Branco. (pg. 21);
- Figura 4: Chocolate Amargo. (pg. 22);
- Figura 5: Chocolate Meio Amargo. (pg. 22);
- Figura 6: Chocolate Diet. (pg. 23);
- Figura 7: Cacau em Pó Natural. (pg. 23);
- Figura 8: Cacau em Pó Alcalino. (pg. 24);
- Figura 9: Chocolate em Pó. (pg. 24);
- Figura 10: Ganache de chocolate. (pg. 29);
- Figura 11: Torta de chocolate (pg. 30);
- Figura 12: Filé ao molho de chocolate com bacon (pg. 31);
- Figura:13: Camarão ao molho de chocolate meio amargo (pg. 32);
- Figura 14: Brigadeiro (pg. 33);
- Figura 15: Musse de chocolate (pg. 34);
- Figura 16: Barra de chocolate recheada (pg. 35);
- Figura 17: Geladinho gourmet de chocolate (pg. 36);

## 1. INTRODUÇÃO

A árvore do cacau, mais conhecida como cacauzeiro, foi descoberta na segunda metade do século VII, na Mesoamérica pré-colombiana, onde hoje é o México. Durante esse período, foi utilizado como moeda de troca pela sua portabilidade, para pequenos pagamentos. O valor não era medido pelo peso, mas sim pelo número de amêndoas.

Posteriormente, o cacau foi consumido como bebida. De início, os espanhóis não conseguiram se habituar a bebida, no entanto, os povos Indígenas a ingeriam fria, sem adição de adoçantes e naturalmente sem leite, o que tornou-se intragável ao paladar europeu. Em seguida, foi adicionada em sua composição açúcar de cana, canela e anis, tornando-a agradável ao paladar. Para uma maior durabilidade, durante seu transporte e distribuição marítima pela Europa, o pó era prensado em formas de biscoito e tabletes, que no consumo era derretido em água (No caso dos espanhóis, quente e adoçada). Dessa forma, no final do século XVI, a bebida começou a ser conhecida na Europa não como cacau, mas como chocolate.

Em meados de 1746 o chocolate chega ao Brasil por meio do Colono francês Louis Frederic Warneaux, que insere o grão no estado do Pará e posteriormente as sementes de cacau são plantadas na capitania de Ilhéus, na Bahia. Entretanto, foi somente com a revolução industrial que o chocolate passou a ter um preço acessível, vindo a se popularizar durante o século XIX (COSTA, 2008).

Recém-chegado ao Brasil, o cacau fez muito sucesso, e graças ao clima favorável para plantação das sementes, com colheita abundante, logo foi criada a primeira fábrica de chocolate do Brasil, alguns anos depois nasceram nomes como Lacta, Kopenhagen e Garoto.

Ao leite ou amargo, preto ou branco, com ou sem avelãs, em forma de bebida ou em barra, agregado a bombons, mousses, o chocolate se apresenta em diversas composições e variações, o que possibilita encontrá-lo em diferentes formatos e texturas (BUSSO, 2005; VISCHI, 2005). Existem variados tipos de chocolate, nos

quais a porcentagem de cacau varia, alguns com maior teor, resultando em um sabor mais forte e mais amargo, outros com menor teor (LAGORCE, 2011)

Com a popularização do chocolate, as indústrias passaram a apostar cada vez mais nessa iguaria, principalmente em época festiva, como é o caso do feriado de Páscoa, onde muito se fatura com o famoso “Ovo de Páscoa”, onde crianças, adolescentes e até adultos, costumam apreciar nessa época. Como também é o caso do Dia dos Namorados, onde comumente é dado bombons de chocolate ao parceiro.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Apresentar a história do chocolate desde o Cacau até os dias atuais no consumo através das indústrias.

### **2.2. Objetivo Específico**

- Conhecer a história do cacau até se tornar chocolate;
- Compreender alguns dos tipos de chocolate;
- Descrever a chegada do chocolate no Brasil e seu consumo;
- Ilustrar o uso do chocolate em datas comemorativas;
- Apresentar os benefícios do chocolate para a saúde;

## **3. JUSTIFICATIVA**

Essa pesquisa científica tem como objetivo contribuir para maior entendimento acerca do chocolate e sua contribuição histórica.

Com a escolha do tema, fora necessário pesquisar e compreender sobre a história do cacau, desde sua descoberta, à sua plantação, produção, comercialização, até seu consumo na atualidade.

Diante disso, podemos aprofundar nossos conhecimentos sobre a utilização do chocolate e seu crescimento com o passar do tempo na gastronomia, onde o mesmo pode ser encontrado em diferentes formas e intensidade enquanto utilizado.

## **4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO**

A metodologia empregada no presente trabalho consistiu em uma revisão bibliográfica do tema proposto. Esta, também conhecida como fonte secundária, busca as informações do tema pesquisado por meio de obras já publicadas, reunindo história, dados, conhecimento amplo através de revistas, livros, jornais e artigos científicos. Tem a função de colocar o pesquisador em contato com o material, vendo a veracidade das informações sobre determinado assunto (LAKATOS e MARCONI, 2015).

Esta modalidade de pesquisa inclui material já impresso, como livros, revistas, jornais e teses. Mas, todavia, por meio dos novos formatos, as informações estão incluindo outras formas de fontes, como discos, fitas magnéticas e também materiais disponibilizados pela Internet. Essa pesquisa também é importante para os estudos históricos, pois algumas situações não existirão outra maneira de conhecer os fatos relatados no passado, senão com base nos dados bibliográficos (GIL, 2017).

Desta forma, foi elaborada uma pesquisa científica e gastronômica acerca do chocolate, sua história, processo de produção, tipos de chocolate, consumo e benefícios no decorrer da história até a atualidade.

## 5. História do Cacau

O chocolate é um dos subprodutos do cacau, mais apreciado pela maioria das pessoas, independentemente da idade. A palavra chocolate deriva-se do barulho feito pelo fruto cacau ao se mexer (chocalho) e alt de água em latim. Originando a palavra chocolate que se conhece atualmente (JACARELLI, 2016).

O cacau é originário do México cultivado pelos Astecas e América central, cultivado pelos Maias desde 1000 a.C. Quando os colonizadores Espanhóis chegaram as américas, o fruto já era cultivado, porém o mesmo não era explorado, não havia conhecimento sobre o fruto. O cacauero era considerado sagrado, “a bebida dos Deuses” (CEPLAC, s/d). Por volta de 600 a.C. os maias estabeleceram as primeiras plantações de cacau na Guatemala e Yucatan com o propósito de expandir os poderes que a bebida dos Deuses fornecia, a sensação de prazer. A bebida dos Deuses surgiu pela prensa da semente de cacau e mistura com água, que ao chacoalhar, espumava. Porém, apesar do início do cultivo do fruto, o mesmo se restringia ao consumo da nobreza pois seu cultivo não era de fácil acesso. A importância do cacau não se restringia apenas a bebida elaborada naquela época, mas também às sementes que era utilizada como moeda de troca. Em 1502, Cristóvão Colombo chega à América Central, descobrindo o cacau através da bebida até então conhecida, porém sem muita importância. Apenas em 1519, dezessete anos depois, Colombo volta ao México com o objetivo de conquistar o território e as primeiras misturas da bebida que eram feitas com especiarias como pimenta e canela, mais adiante passou a ser adoçada com mel e açúcar, quando levado por Cristóvão para Europa, tornando possível a expansão do conhecimento e estudos sobre o fruto e a bebida produzida por ele até a transformação em chocolate (COSTA, 2008).

As primeiras plantações de cacau europeias surgiram pela Espanha e até o século XVI os espanhóis mantinham a iguaria como segredo, e faziam o processamento de secagem, torrefação e prensagem manualmente sem recursos tecnológicos ao ar livre. Somente no século XVII, que os primeiros frutos saíram do México para Sevilha na Espanha. Ainda no século XVII, Antonio Carletti levou a bebida até então espanhola para os cafés italianos fazendo sucesso na época e

variando o sabor em função da especiaria e condimento utilizado para doçur. Mais adiante, quando as produções espanholas das cidades mexicanas não atendiam a demanda do consumo de chocolate na época, os mesmos começaram a plantar na Venezuela, começando assim, a expansão do plantio do fruto nas Américas e em demais países do continente africano (FRANCO, 2010).

Segundo Hermé (2006), a revolução industrial contribuiu fortemente para que os avanços tecnológicos no processamento do chocolate ocorressem de forma significativa em relação ao que até então se conhecia e se produzia em relação ao fruto. No século XIX a bebida já era mais acessível, porém não houve avanços significativos até que em 1828, o químico Holandês Coenraad Van Houten criou uma prensa com um parafuso que permitia que o cacau virasse pó, também permitindo a retirada da manteiga do cacau (gordura do cacau) que até então não era feita. Permitindo assim, que a bebida até então produzida, ficasse mais leve e agradável. Para não haver o descarte da manteiga de cacau, foi adicionada à bebida junto ao açúcar, tornando uma pasta cremosa que ao esfriar se tornava sólida, trazendo então os primeiros indícios das barras de chocolate. Com a facilidade de produção do pó de cacau o produto se difundiu ainda mais e o preço do mesmo ficou acessível, pois a durabilidade era maior e foi porta para redução de consumo de álcool dos trabalhadores que na época sofriam de alcoolismo. Com a acessibilidade do chocolate, os trabalhadores que consumiam a bebida produziam com maior desempenho e prazer relação àqueles que consumiam bebidas alcoólicas em grande proporção. (COSTA 2008)

Em 1847, Joseph Stors Fry apresenta ao mundo o primeiro tablete de chocolate por meio do aproveitamento da manteiga de cacau (HERMÉ, 2006). Um pouco mais tarde por volta de 1891, as barras de chocolate chegaram ao Brasil por meio dos imigrantes Europeus (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDUSTRIA DE CHOCOLATE, 2012). O primeiro chocolate em barra começou a ser vendido em 1910, após a utilização do mesmo pelo exército americano (SCHNEIDER, 2009).

### 5.1 Plantação do cacau no Brasil

Entre os cacaueiros, existem três variedades que são aptas para o consumo e produção do chocolate, como o Criollo de sabor ácido, aromático e com pouco amargor, o Forasteiro conhecido pela resistência a doenças e com uma acidez mediana, e o Trinitário, o cruzamento das duas espécies contendo melhor resistência a doenças e com o sabor fino e suave.

Existem três grupos distintos de cacauero.

Grupo	Fruto	Semente	Cultivo
<b>Criollo</b>	- Grande com superfície enrugada. Quando imaturo, são verdes ou vermelhos, tornando-se amarelo-avermelhado quando maduros	- Brancas e pigmentadas de roxo. Dão ao chocolate um sabor fino e suave	- Atualmente é cultivado na América Central, Venezuela, Colômbia e algumas regiões da Ásia.
<b>Forasteiro</b>	- Ovóides, com superfície lisa. São inicialmente verdes e amarelados quando maduros	- Coloração roxa.	- Originário da região amazônica. Cacaueiro comuns no Brasil e África Ocidental.
<b>Trinitários</b>	- Contendo sementes com variedade de cores.	- Grandes e variedade de coloração (branca, roxa e roxa).	- Híbrido natural. Cruzamento ente criollos e forasteiros.

Figura 1: Tabela Tipos de Cacau

No Brasil, os cultivos mais antigos de cacau foram estabelecidos no estado do Pará, de onde foram transportadas as primeiras sementes plantadas na Bahia, em 1746. No sudeste do estado, a cultura encontrou condições climáticas (temperatura e precipitação) e de solo favoráveis ao desenvolvimento (Bondar, 1956).

Inicialmente, as plantações de cacau no sudeste da Bahia foram realizadas nas áreas mais férteis, úmidas e de mais fácil acesso, localizadas às margens de rios, tais como Pardo, Jequitinhonha, Cachoeira, Contas e Mucuri (Bondar, 1938a).

A partir de aproximadamente 1896, a expansão da cacauicultura foi intensificada e prosseguiu para as áreas de floresta (Baiardi, 1984, p. 60), localizadas em zonas com boas condições para a produção do fruto: solos de elevada fertilidade e precipitações abundantes (Araújo et al., 1998). Nesse período, teve início o cultivo do cacau em escala comercial (May e Rocha, 1996), sendo que,

entre os anos de 1900 e 1935, foi observado um aumento significativo na produção (Bondar, 1938a; Knight, 1976).

### **Frutos**

Estes nascem diretamente nos ramos e no caule, crescem pendurados por pequenas hastes. Têm forma oval ou até esférica, dependendo da variedade do cacauzeiro. Em geral medem 15 a 30cm de comprimento por 7 a 10cm de largura.

A maturidade completa dos frutos é alcançada entre cinco a sete meses, contando a partir da fertilização dos óvulos.

### **Flores**

As flores do cacauzeiro são atraentes ao olhar. Elas nascem diretamente do caule e nos ramos, nos pontos correspondentes à hastes das folhas que já tenham caído, dando formação às conhecidas almofadas florais. As flores são pequenas, de cor branca ou rosada, e de vida curta, cerca de 48 horas. Cada planta pode dar de 50 mil a 100 mil flores por ano, porém pequena parte delas chega a formar fruto.

### **Sementes**

É dentro do fruto que estão as sementes. Cada fruto contém de 25 a 60 delas, de coloração, tamanho e forma variáveis, de acordo com o tipo do cacauzeiro. As sementes, com cerca de 2,5 cm estão envolvidas em uma polpa branca viscosa, ácida e açucarada – com o qual se fazem sucos e geleias – e distribuídas em fileiras dispostas ao redor de uma placenta central.

## **5.2 Colheita do cacau e extração**

A colheita do cacau é feita manualmente, os ribeirinhos com seus costumes antigos já faziam essa prática para se sustentarem, antes dos chocolateiros. Após a colheita, o fruto é cortado para separar a poupa da casca. Dessa forma segue os próximos passos para chegar até o chocolate.

### **Fermentação**

Após a separação da poupa, ela é colocada para fermentar em grandes caixas de madeira, passando de 5 a 7 dias para o processo ser feito. Dessa forma, controlando a temperatura e o tempo, o gérmen do cacauzeiro é morto e fica apenas

as amêndoas. Nas grandes indústrias, querendo sempre o menor tempo, são feitos em 3 ou 4 dias.

A fermentação, depois do terroir, é a principal parte para ter um chocolate fino, fazendo de maneira correta, as ribeirinhas tinham que quebrar o fruto ao longo do percurso entre a colheita e a fermentação.

### **Secagem**

A secagem acontece ainda no local, e é essencial para evitar a degradação do insumo e surgimento de mofo. Ainda é muito utilizado o método tradicional de secagem, em que os grãos são espalhados em uma laje com um telhado móvel, chamada de barcaça, ficando expostos ao sol e protegidos da chuva (VAI SE FOOD 24, 2020). Essa etapa é feita em até 15 dias, para conseguir a secagem total da amêndoa.

Segundo Efraim et al (2010), a secagem é um componente tão importante quanto a fermentação, dando sequência aos processos nelas originados. Em uma comparação entre o método tradicional de secagem, e os induzidos pela indústria através de controle de temperatura e umidade, o primeiro se destaca pela maior redução na acidez do grão, tornando o seu pH mais neutro em relação ao manipulado.

Etapa concluída, as amêndoas seguem em sacas para a próxima fase, a fábrica recebe e continua o processo.

### **Refino**

Um ponto importante quando a saca chega, é o aroma, que mostra toda a essência do cacau, da fermentação e da secagem.

São colocados em uma tábua, as amêndoas partidas ao meio, para testar a qualidade. Visualmente são encontrados alguns erros que mostram a má fermentação ou não fermentação do grão. Quando ele não é bem fermentado mostra ao centro um tom de cor roxa e compacta. Quando ocorre a fermentação correta, ao meio do grão, o tom é visivelmente marrom uniforme.

No paladar, a fermentação abaixo do aceitável se traduz em uma sensação ácida e muito adstringente. Com os recursos corretos, ambos serão removidos do grão, realçando o amargor característico (BRITO, 2020).

## **6. Definição do Chocolate**

O chocolate é definido como uma suspensão de partículas sólidas (açúcar, sólidos de cacau e sólidos do leite) em uma fase gordurosa contínua, que contribui para sabor, aroma e cor, além de promover forma ao chocolate. O mesmo é obtido a partir da mistura do licor de cacau, manteiga de cacau, leite e açúcar, exceto o chocolate branco que não contém o licor de cacau, responsável pela cor marrom no produto final (LEITE, 2013).

### **6.1 Processos de produção do Chocolate**

- **Recepção e Pesagem**

Chegada dos sacos de sementes fermentadas e secas nas fábricas onde são postos em balanças mecânicas para pesagem (FGV, 2003).

- **Seleção e Classificação**

Os sacos são encaminhados até área de produção, retiram as sementes e fazem a classificação, separando de acordo com o tamanho, formato, cor, odor e sabor característico (FGV, 2003).

- **Torrefação**

Etapa crucial que define a qualidade do produto final do chocolate, responsável por dar às sementes o aroma e o sabor característico e definitivo. A temperatura e o tempo são modulados de acordo com o tipo de semente e a torrefação também contribui, diminuindo a taxa de umidade, caindo de 7% para 2% (HERMÉ, 2006).

- **Trituração**

As sementes passam por cinco cilindros, onde formam uma massa chamada de pasta ou licor de cacau. A trituração e o refino são responsáveis pela textura do chocolate, que tem a sua importância para a qualidade deste produto (HERMÉ, 2006).

- **Mistura**

A mistura consiste na homogeneização dos ingredientes pastosos, líquidos e em pó: pasta de cacau, o açúcar, o leite em pó e derivados são misturados em um tanque (HERMÉ, 2006).

- **Refinamento**

É responsável por reduzir as partículas sólidas e fazer desaparecer qualquer sabor amargo residual, podendo demorar de três a quatro dias para um produto perfeito (COADY, 1998).

- **Conchagem**

É uma mistura mais lenta, dura em média 12 horas para equilibrar os aromas (incorporação da baunilha) e dá uma textura aveludada. São feitos dois tipos de conchagem: a seco, que realiza um processo de fricção polindo as partículas de cacau e de açúcar, e a líquida, onde é adicionada a manteiga de cacau. O resultado é uma massa com viscosidade e brilho originário ao chocolate (HERMÉ, 2006).

- **Temperagem**

Esta etapa é para assegurar uma solidificação correta do chocolate através da cristalização da manteiga de cacau. A temperagem é um procedimento que consiste em fundir o chocolate a cerca de 50°C para quebrar a estrutura cristalizada da manteiga de cacau, reduzindo a cerca de 30°C reintroduzindo sua estrutura, logo após aumenta ligeiramente a temperatura para que tais cristais se unam de novo (COADY, 1998).

- **Moldagem**

A massa de chocolate é distribuída em moldes para ganhar a forma de bombons, barras, ovos de chocolate, podendo ser acrescidos de recheios, como avelãs e flocos de arroz. Depois passam por um túnel de resfriamento a 10°C, já endurecidos saem dos moldes facilmente e são embalados (FGV, 2003).

## **7. Propriedades medicinais do chocolate**

Sendo um fruto versátil, o cacau pode ser inserido facilmente na alimentação na forma de cacau em pó, polpa de cacau, chocolates com um percentual elevado de cacau, entre outras opções (DUARTE et al., 2016).

O cacau tem um longo histórico de utilização como medicamento e alimento. No século XVI os europeus utilizavam o cacau e o chocolate - na sua forma líquida - como veículos de medicamentos, além dele ser considerado por si só um medicamento. O chocolate e o cacau eram utilizados no tratamento de doenças, como desordens digestivas, dores de cabeça, inflamações e insônias, sendo utilizados na forma isolada ou em combinações com ervas, plantas e outros suplementos alimentares (EFRAIM; ALVES; JARDIM, 2011).

Sabe-se que o cacau, além de ser muito consumido no Brasil e no mundo, possui efeitos benéficos na saúde (desde que consumido em quantidades moderadas) e é acessível a todos os níveis sociais. Seus principais nutrientes existentes dentro do grão de cacau são: gorduras, carboidratos, proteínas, fibras e minerais. Mas o que o torna realmente benéfico para a nossa saúde são seus principais bioativos.

O primeiro estudo clínico com chocolate foi realizado por Kondo et. al. (1996 apud RUSCONI; CONTI, 2010), com ao menos 38 humanos. Esse estudo levou a três diferentes principais benefícios do cacau: antioxidante, protetor cardiovascular e antitumoral. Vários estudos relatam sobre benefícios à saúde oriundos dos efeitos de polifenóis, como anticancerígeno, antiaterogênico, antiúlcera, antitrombótico, antiinflamatório, antialérgico, modulador imunológico, antimicrobiano, vasodilatador e efeitos analgésicos. Isso porque os compostos bioativos presentes em todo o cacau, desde a casca até a polpa, são potentes antioxidantes. Dessa forma, diminuem o estresse oxidativo nas membranas plasmáticas (Hill et al., 2009).

### **7.1 Benefícios de cada tipo de chocolate**

Chocolate Ruby: Além do sabor particular e da sua coloração naturalmente rosada, esse tipo possui 47,3% de cacau – o mesmo teor de um chocolate do tipo meio amargo. Sua textura também pode parecer familiar, já que sua quantidade de gordura está na casa de 36%, bem semelhante ao chocolate branco. Rico em ácido

cítrico, antioxidantes e com uma característica menos doce, é ideal para quem procura fontes de vitaminas A e B.

**Chocolates Meio amargo e Amargo:** A principal diferença entre esses chocolates é que o tipo amargo concentra entre 60% e 85% de cacau, enquanto o meio amargo contém, em sua composição, de 40% a 55% do elemento. São ótimos aliados da circulação sanguínea e aumentam o colesterol bom (conhecido como HDL), além de serem ricos em magnésio, ferro e selênio. Ingerindo um quadradinho de uma barra de chocolate diariamente, será possível notar redução do apetite e aumento do metabolismo.

**Chocolate ao Leite:** É um tipo de chocolate mais doce e cremoso, por conter menos cacau em sua fórmula, sendo assim um dos tipos menos benéficos à saúde. Por possuir menos gordura hidrogenada na composição, é menos calórico.

**Chocolate Branco:** É um chocolate produzido através da manteiga do cacau, sendo mais calórico que os demais. Contudo, seus benefícios estão na característica de não ter cafeína em sua composição, além de oferecer mais energia para o corpo.

## **8. Tipos de Chocolate**

Existem diversos tipos de chocolate, dentre eles estão: o chocolate amargo, que possui cor escura pois não contém leite em sua composição, quanto mais cacau mais amargo ele é, esse chocolate deve conter de 50% a 70% de cacau. Já o chocolate ao leite é macio e mais doce devido a presença de leite, variando entre 30% a 40% de cacau, sendo também escuro. O chocolate branco, tem cor original que é dada pela manteiga de cacau, não contendo parte sólida da semente de cacau e sem gordura, surgiu em 1913 a partir da receita denominada tablete de baunilha composto por cacau, açúcar, leite e baunilha nos Estados Unidos. O chocolate diet possui todos os ingredientes tradicionais exceto o açúcar, pois este é substituído por adoçantes. O cacau em pó é extraído a partir da amêndoa de cacau torrada e moída, de onde se obtém a manteiga de cacau através da prensagem. Já o solúvel possui cacau em pó, mais açúcar e lecitina de soja para ser dissolvido ao leite facilmente, podendo ser consumido tanto frio quanto quente (BAU, 2012; COSTA, 2008; LAGORCE, 2011; RIDGAWAY, 2011).

### **Chocolate ao Leite**

É o tipo de chocolate mais consumido no Brasil (figura 2), possui em média 20% e 40% de cacau e sua composição é feita com licor de cacau, leite, manteiga de cacau e açúcar. Contém entre outras coisas, um teor mínimo de 14% de matéria seca de origem láctea e 3,5% de gordura láctea (COSTA, 2008).



Figura 2: Chocolate ao Leite.

### **Chocolate Branco**

Tem como ingredientes principais a manteiga de cacau, o açúcar e o leite. O chocolate branco (figura 3) de boa qualidade é aquele que tem uma aparência amarelada e que indica a presença da manteiga de cacau. Apesar de ter a gordura natural de cacau em sua composição, não possui massa de cacau e por isso não é considerado de fato um chocolate (PRADO, 2012).



Figura 3: Chocolate Branco.

### **Chocolate Amargo**

A composição do chocolate amargo (figura 4) possui maior concentração de cacau puro, podendo chegar até 80% da fórmula, e não contém leite, conferindo uma bela cor escura com baixo teor de açúcar. Quanto maior a porcentagem de sólidos, mais proeminente é o sabor do cacau. Todos os *Grands Crus* caem nesta categoria. Abaixo disto, a doçura torna-se- insuportável (COADY, 1998)



Figura 4: Chocolate Amargo

### **Chocolate Meio Amargo**

O chocolate meio amargo (figura 5) tem cor escura, por não conter leite em sua fórmula. Feito entre 50% de cacau possui sabor amargo, mais suave pela presença do açúcar.



Figura 5: Chocolate Meio Amargo

### **Chocolate *Diet***

Chocolate *Diet* (figura 6) possui os mesmos insumos do chocolate ao leite, porém o açúcar é substituído por adoçantes como o sorbitol e a sacarina. É o tipo de alimento desenvolvido para diabéticos, porém ele não fica com a mesma textura, levando a indústria a adicionar mais gordura, tornando-o igual ou de teor mais elevado que o do chocolate convencional (fig. 2).

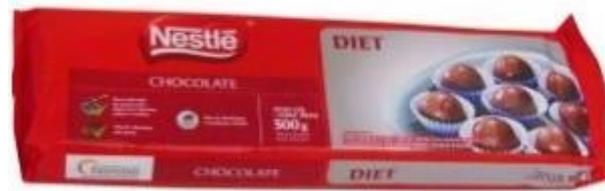


Figura 6: Chocolate Diet

### **Cacau em Pó Natural**

Cacau em pó natural (figura 7) é produzido a partir de sementes torradas e pulverizadas, é bastante utilizado como base para fabricar bebidas de cacau e rebuscados contendo cacau. Contém no máximo, 20% de manteiga de cacau e por ser amargo, é necessário adoçá-lo com açúcar. Trata-se de um produto polivalente que pode ser usado tanto no café da manhã quanto em receitas salgadas e no acabamento de doces. Muito utilizado na gastronomia (HERMÉ, 2006).



Figura 7: Cacau em Pó Natural

### **Cacau em Pó Alcalino**

O cacau alcalino (figura 8) contém bicarbonato de sódio em sua composição, o que lhe fornece melhor sabor, uma cor mais escura – quase vermelho – e aroma mais intenso.



Figura 8: Cacau Alcalino

### **Chocolate em Pó**

Chocolate em pó (figura 9) é o cacau em pó adoçado, utilizado na confecção de produtos como, por exemplo, bebidas de chocolate. Contém, pelo menos, 32% de cacau em pó.



Figura 9: Chocolate em Pó

## 8.1 Consumo do Chocolate

O Brasil está entre os cinco maiores mercados consumidores de chocolate no mundo. Mesmo havendo um consumo menor em relação ao mercado europeu (o país consome apenas 2,8 kg por pessoa ao ano, enquanto a Alemanha e a Bélgica possuem um consumo per capita de 7,5 kg), a produção brasileira é forte, tendo produzido cerca de 756 mil toneladas de chocolate em 2020, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Chocolate, Amendoim e Balas (ABICAB). A Entidade estima um consumo per capita em torno de 2,6kg por ano no Brasil.

Alguns dos maiores pontos favoráveis para a produção de chocolate no Brasil, é ter disponível em território nacional as principais matérias-primas do produto, que são o cacau, o açúcar e o leite. Só com a produção de cacau, o país movimenta cerca de US\$ 12 bilhões anualmente, com cerca de 4 milhões de toneladas do fruto. Todavia, alguns desafios têm se mostrado ameaçadores para a indústria de chocolates no Brasil, como por exemplo a umidade relativa do ar uma poderosa inimiga da lucratividade dos negócios.

Poucos problemas podem acometer o chocolate, afetando sua aparência e prejudicando o seu consumo. Dentre eles estão o *Fat Bloom* e o *Sugar Bloom*. O *Fat Bloom* é caracterizado pelo aparecimento de manchas esbranquiçadas no chocolate, que podem se confundir com o bolor, mas que são apenas gorduras. Embora não seja considerado prejudicial à saúde, causa uma aparência desagradável, levando ao descarte das peças. Para evitar esse efeito, é importante que se controle a umidade relativa do ar, deixando-a entre 45% e 65%.

Efeito também comum no chocolate é o *Sugar Bloom*. Trata-se da migração de açúcar e é outro efeito provocado pela umidade elevada. É facilmente reconhecido pelas manchas que surgem em função da umidade. Nesse caso, o açúcar do próprio chocolate se deposita na superfície em forma de cristais. A melhor maneira que se tem para preservar a integridade do chocolate em todas as suas fases, até chegar na mesa do consumidor, é o uso de um desumidificador de ar.

## **8.2 Consumo nas Comemorações e Festividades**

As comemorações em torno do chocolate no Brasil, tem como a sua principal época de consumo a Páscoa. Que a cada ano vem ocorrendo um grande aumento em lojas de doces especializados na venda de chocolate, sendo os seus principais pontos de venda os supermercados, que correspondem a cerca de 70% do consumo geral. Apesar de seu grande consumo na Páscoa, o chocolate não é exclusivo desse período, visto que em outras épocas ele chega a ser usado como uma opção para presente, como no Natal, Dia das Mães e Dia dos Namorados.

As marcas veem o Natal como a segunda maior época do ano para a venda dos chocolates, depois da Páscoa e apostam na época para a vender mais produtos. Para esse fim, a estratégia usada para o setor de vendas, é criar produtos sofisticados e com sabores que remetem ao Natal, que possam ser oferecidos como presente natalino. Tais como o Panetone, Biscoitos de gengibre, dentre outros.

## 9. Receitas doces e salgadas com chocolate

### Ganache de chocolate



Figura 10: Ganache de chocolate

- Ingredientes:

300g de chocolate

150ml de creme de leite

Esta mistura cremosa de chocolate pode ser usada como glacê e recheio para bolos; pode ser preparada com gotas de licor ou com café. O melhor ganache é obtido com chocolate de boa qualidade, que contém alta porcentagem de manteiga de cacau.

- 1- Pique e derreta 300g de chocolate. Aqueça 150ml de creme de leite e misture.
- 2- Mexa o chocolate e o creme de leite com uma colher de pau.
- 3- Depois de misturado por igual, bata até ficar cremoso e acetinado.

## Torta de Chocolate



Figura 11: Torta de chocolate

As tortas austríacas não levam farinha e por isso são densas e encorpadas. A farinha é substituída por castanhas raladas bem finas para soltar um pouco de óleo e dar ao bolo uma crista grossa. Chocolate de boa qualidade com alto teor de manteiga de cacau é essencial.

- Ingredientes

225g de manteiga sem sal, amolecida
150g de açúcar mascavo claro
4 ovos separados
200g de chocolate amargo gelado, ralado
200g de avelã
25g de amêndoa
50g de açúcar refinado

**Modo de preparo:** Unte e forre uma forma de bolo redonda de 23 cm. Bata a manteiga e o açúcar em creme; misture as gemas. Junte o chocolate e as castanhas

e bata bem para misturar. Bata as claras em neve à parte e misture o açúcar. Junte-a ao chocolate. Ponha na fôrma e asse a 150°C, por 50 minutos.

- 1- Bata o chocolate e as castanhas raladas com os ingredientes cremosos até misturar bem.
- 2- Acrescente lentamente o merengue à mistura de castanhas, de 3 a 4 porções por vez, usando a espátula.
- 3- Aperte o centro do bolo; deve estar um pouco macio. À medida que esfria, o bolo endurece.

### Filé ao molho de chocolate com bacon



Figura 12: Filé ao molho de chocolate com bacon

• Ingredientes
1 peça de filé à sua escolha
50g de chocolate amargo
½ caixa de creme de leite (sem soro)
100g de bacon em cubos
1 colher de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de alho picado
1 colher de sopa de gengibre picado
1 xícara de chá de leite integral ou semidesnatado

Modo de preparo

Frite o bacon e coe a gordura, transferindo-a para outra panela. Na gordura separada, frite a cebola, o alho e o gengibre até que estejam dourados e coe novamente. Reserve. Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite, mexendo até que esteja homogêneo. Acrescente ao chocolate a gordura separada e mexa bem até que fique homogêneo. Em seguida, acrescente o leite aos poucos até obter a textura desejada. Grelhe o filé da maneira que preferir e sirva junto com o molho de chocolate ainda quente.

### **Camarão ao molho de chocolate meio-amargo**



Figura:13: Camarão ao molho de chocolate meio-amargo

- **Ingredientes:**

700 g de camarões grandes, descascados e limpos

85 g de chocolate amargo

2 colheres de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente

5 colheres de sopa de azeite de oliva

2 colheres de sopa de vinagre balsâmico

Sal marinho e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho picados

6 cebolinhas verdes cortadas em fatias finas na diagonal

## Modo de Preparo

Em banho-maria, derreta o chocolate com a manteiga e duas colheres (sopa) de azeite de oliva. Retire a panela do fogo e adicione em fio contínuo o vinagre balsâmico, batendo sem parar até incorporar. Reserve e mantenha aquecido. Misture os camarões em uma tigela com uma quantidade generosa de sal marinho e pimenta-do-reino, recobrando-os por igual. Em fogo médio/alto, aqueça o restante do azeite em uma frigideira grande e adicione a chalota e o alho picados. Refogue apenas até ficarem macios. Acrescente então os camarões e refogue apenas até que adquiram um tom avermelhado. Junte a cebolinha verde e cozinhe por um minuto. Retire a frigideira do fogo e acrescente o molho balsâmico de chocolate, mexendo para recobrir o camarão. Sirva com arroz selvagem.

## 10. Chocolate Clássico e Gourmet

### Chocolate Clássico

### Brigadeiro



Figura 14: Brigadeiro

- Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina sem sal
7 colheres de (sopa) de achocolatado
Chocolate granulado

Modo de preparo:

1. Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o achocolatado (ou 4 colheres de sopa de chocolate em pó)
2. Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
3. Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

### **Musse de chocolate**



Figura 15: Musse de chocolate

• Ingredientes:
1 lata de creme de leite
200g de chocolate meio amargo picado

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

- 1- Em uma panela em banho-maria, aqueça o creme de leite.
- 2- Junte o chocolate picado e mexa até que fique uma mistura homogênea. Reserve.
- 3- Em uma panela, misture as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.
- 4- Transfira para uma batedeira e bata por 5 minutos ou até dobrar de volume.
- 5- Misture levemente ao creme de chocolate.
- 6- Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas.
- 7- Decore com cerejas, chantilly ou raspas de chocolate.

## **Chocolate Gourmet**

### **Barra de chocolate recheada**



Figura 16: Barra de chocolate recheada

• Ingredientes:
150g de chocolate preto fracionado e derretido
<b>Primeiro recheio:</b>
½ lata de leite condensado
100g de creme de leite
100 ml de suco concentrado de maracujá
<b>Segundo recheio:</b>
½ lata de leite condensado
½ colher (sopa) de manteiga
80g de chocolate branco derretido
4 biscoitos recheados e triturados

Modo de preparo:

1. Comece juntando todos os ingredientes do primeiro recheio em um liquidificador
2. Bata bem e reserve
3. Junte os ingredientes do segundo recheio em uma panela
4. Misture bem e deixe se transformar em uma mistura homogênea
5. Reserve
6. Em forminhas de barras de chocolate, coloque um pouco de chocolate preto fracionado derretido
7. Cubra o fundo de tudo e leve à geladeira
8. Recheie com os dois recheios separadamente
9. Coloque mais chocolate por cima e leve à geladeira novamente
10. Sirva!

### Geladinho gourmet de chocolate



Figura 17: Geladinho gourmet de chocolate

● Ingredientes:
1 barra de chocolate picado
1 lata de leite condensado
1 litro de leite
6 colheres (sopa) de chocolate em pó 70%

**Modo de preparo:**

1. Coloque todos os ingredientes menos o chocolate picado no liquidificador e bata por 2 minutos
2. Derreta o chocolate picado em banho maria e coloque uma colher de sopa em cada saquinho
3. Com a ajuda de um funil coloque o líquido, amarrando com cuidado pra deixar muito ar dentro
4. Leve ao congelador por 3 horas
5. Sirva!

## 11. CONCLUSÃO

O chocolate é um produto muito apreciado no Brasil e no mundo. Sua história desde sua origem (cacau) até como é conhecido atualmente, mostra o quanto sofreu mudanças ao longo do tempo. No passado foi um alimento para dar força e revigorar, hoje, virou um símbolo de doçura e carinho.

O cacau desde sua descoberta, foi e é de extrema importância histórica não só pela forma que é conhecido hoje, matéria-prima para o chocolate, seu uso no passado como um símbolo de riqueza por ser um tipo de moeda de troca, e também por ser muito apreciado pelos Maias, por fornecer sensações de prazer.

É evidente que o chocolate é um produto que continua evoluindo e atravessa várias gerações com sabores e preparos diferentes. tendo em vista que ao passar dos anos, ele se tornou um ingrediente bastante valorizado em diversas modalidades da própria gastronomia, revelando todo o seu poder como insumo para várias receitas, sejam elas doces ou salgadas.

Mas o seu uso não se baseia só na elaboração de receitas, mas também, em outros aspectos do nosso cotidiano, como no uso através de produtos comercializados em datas festivas, como demonstração de carinho entre as pessoas e como também, em uso medicinal, (como coadjuvante na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis).

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Marcelo; ALGER, Keith; ROCHA, Rui Barbosa; MESQUITA, Carlos Alberto B. A Mata Atlântica do sul da Bahia: situação atual, ações e perspectivas. São Paulo: Conselho Nacional da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, 1998. (Série Cadernos da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica, n. 8).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA DE CHOCOLATES, CACAU, AMENDOINS, BALAS E DERIVADOS-ABICAB. História do cacau ao chocolate. 2012. Disponível em: <http://www.abicab.org.br>. Acesso em: 16/04/2022.

BAIARDI, Amílcar. Subordinação do trabalho ao capital na lavoura cacauera da Bahia. São Paulo: Editora Hucitec, 1984.

BAU, F. Enciclopédia do Chocolate. São Paulo: Senac, 2012.

BONDAR, Gregório. El cultivo del cacao. Washington: Unión Panamericana, 1938b.

BONDAR, Gregório. O cultivo do cacau. Salvador: Tipografia Naval, 1956.

BRITO, Edy Sousa de. Estudo de mudanças estruturais e químicas produzidas durante a fermentação, secagem e torração do cacau (*Theobroma cacao* L.): propostas de tratamento para o melhoramento do sabor. 2000. 158 f. Tese (Doutorado) - Faculdade de engenharia de alimentos, Universidade estadual de Campinas, 2000. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/321717>. Acesso em: 21/04/2022

BUSSO, M.; VISCHI, C. O chocolate: tentações e prazeres. São Paulo: Lisma, 2005

COADY, Chantal. **O Guia do Chocolate**. Tradução de Tereza Carvalho – Centralivros Ltda, 1998. Pg 7-27;

COMISSÃO EXECUTIVA DO PLANO DA LAVOURA CACAUEIRA (CEPLAC). Cacau: história e evolução. Disponível em: [http://www.ceplac.gov.br/radar/radar\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm) Acesso em: 17/04/2022.

COSTA, Alexandre Tadeu. **O Cacau é Show**. São Paulo: Ed. do Autor, 2008. Pg.29-41;

DUARTE, A. A. M. et al. A single dose of dark chocolate increases parasympathetic modulation and heart rate variability in healthy subjects. *Revista de Nutrição*, [s.l.], v. 29, n. 6, p.765-773, dez. 2016.

EFRAIM, P.; ALVES, A. B.; JARDIM, D. C. P. Revisão: Polifenóis em cacau e derivados. *Brazilian Journal of Food Technology*, [s.l.], v. 14, n. 03, p.181-201, 2011.

EFRAIM, Priscilla et al. Influência da fermentação e secagem de amêndoas de cacau no teor de compostos fenólicos e na aceitação sensorial. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, [S.L.], v. 30, p. 142-150, maio 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0101-20612010000500022>. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-20612010000500022&script=sci\\_arttext&tlng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-20612010000500022&script=sci_arttext&tlng=pt). Acesso em: 21/04/2022

FGV, 2003. BRASIL. **Cacau – Projeto Potencialidades Regionais Estudo de Viabilidade Econômica**.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2010.

GIL, Antonio Carlos. **Como Elaborar Projetos De Pesquisa**. 6. Ed. São Paulo: Atlas, 2017;

HERMÉ, Pierre. **Larousse Do Chocolate**. Tradução de Maria Alice Sampaio Doria. São Paulo: 2006. Pg.14-34;

HII, C. L.; LAW, C. L.; SUZANNAH, S.; MISNAWI; CLOKE, M. Polyphenols in cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Asian Journal of Food & Agro-Industry*, v. 2, n.04, p. 702-722, 2009.

IZUMI, Simone. **Loucuras de chocolate**. São Paulo: Pandas Books, 2013. Pg. 240;  
JOSEFINA, Maria. **Do Cacau Ao Chocolate: Trajetórias, Inovações E Perspectivas Das Micros E Pequenas Agroindustria De Cacau/Chocolate**. Disponível em: <http://r1.ufrj.br/cpda/wp-content/uploads/2013/05/TESE-DE-DOCTORADO.pdf>  
Acesso em: 15/04/2022

JACARELLI, Brenda. *Gastronomia e alta cozinha*. v. I. Rosário, Argentina: Editora GABA, 2016

KNIGHT, Peter T. Economics of cocoa production in Brazil. In: SIMMONS, J. (Ed.). Cocoa production: economic and botanical perspectives. New York: Praeger, 1976. p. 235-271.

LAGORCE, S. Os Aromas do Chocolate. 1 ed. Espanha: Carater Entertainment, 2011.

LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia Do Trabalho Científico: Procedimentos Básicos, Pesquisa Bibliográfica, Projeto E Relatório, Publicações E Trabalhos Científicos**. Marina de Andrade Marconi. São Paulo: Atlas, 2015;

LEITE, Paula Bacelar. **Estudo reológico de chocolates elaborados com diferentes cultivares de cacau (Theobroma cacao L.)**. Disponível em:< [www.scielo.br/pdf/bjft/v16n3/a04v16n3.p](http://www.scielo.br/pdf/bjft/v16n3/a04v16n3.p)> Acesso em: 15/04/2022;

MAY, Peter Herman; ROCHA, Rui Barbosa. O sistema agrossilvicultural do cacau-cabruca. In: LOPES, Ignez Vidigal; BASTOS FILHO, Guilherme Soria; BILLER, Dan; BALE, Malcolm. Gestão ambiental no Brasil: experiência e sucesso. Rio de Janeiro: Editora FGV, 1996. p. 35-62.

PRADO, Ricardo. **Lacta 100 anos, Muito Prazer**. São Paulo: Grifo, 2012;

RIDGAWAY, D. O guia gourmet: cozinhando com o chocolate. São Paulo: Larousse do Brasil, 2011.

VAI SE FOOD 24: Chocolate: da amêndoa à barra. Entrevistada: Luisa Abram. Entrevistadora: Ailin Aleixo. [S.I.]: OLA Podcasts, 22 de jul. de 2020. Disponível em: <https://olapodcasts.com/episodes/885446>. Acesso: 21/04/2022.

RUSCONI, M.; CONTI, A. Theobroma cacao L., the Food of the Gods: A scientific approach beyond myths and claims. Pharmacological Research. v. 61, p. 5–13, 2010.