

מדריך אחסון שוקולד

Déaches™
CHOCOLATIER

לשוקולד מבנה אישיות מורכב ורגיש. הוא נמס כשחם לו, פורח מלחות ומשינויי טמפרטורה וריחות סביבה נדבקים לו לבגדים. אם זה לא מספיק, אז הוא גם מסתנוור מאור, ועודף חמצן גורם לו היפר-ונטילציה. לכל אחד מהגורמים הללו השפעה על מראהו, מרקמו וטעמו. עכשיו נראה אתכם מדברים איתו על אחסון¹.

¹ אחסון שוקולד: שמירה על שוקולד מבלי לפגוע באיכויותיו ובחוויה האולטימטיבית של הטועם.

² על מנת להעניק לשוקולד את תכונותיו האופייניות יש לטמפררו. תהליך הטמפרור הינו תהליך חימום וקירור מבוקר עפ"י עקומת טמפרטורות מתאימה לסוג השוקולד. שוקולד מטומפרר שנמס יאבד את הברק, את צליל השבירה האופייני ואת המרקם הנימוח והייחודי שלו. הדרך היחידה להשיב לו את התכונות הללו היא לטמפררו מחדש.

המרכיב האחראי לרגישות הגבוהה של השוקולד הוא חמאת הקקאו: מרכיב שומני, אצילי ויקר, שמקורו בפולי הקקאו עצמם ושיעורו בשוקולד גבוה מספיק כדי להשפיע על תכונותיו. חמאת הקקאו נמסה בטמפרטורה קרובה ל-30 מעלות. היא מתחמצנת באור ובחשיפה ממושכת לאוויר, וככל מרכיב שומני אחר, סופחת ריחות סביבה בקלות רבה. תהליך ההמסה משנה את מבנה השוקולד באופן כזה שקירור פשוט אינו מספיק כדי להחזירו למבנהו הקודם²; ההתחמצנות משנה את טעמו ומקצרת את חייו; ואם תניחו טבלת

שוקולד ליד מקור ריח חזק כמו עשן סיגריות, דגים או שום כתוש, תקבלו טבלאות ארומטיות מקוריות, שיגדילו את סיכוייכם לזכות בעיטור מפוקפק בפסטיבלי גורמה של המטבח המודרני. (עצה קטנה לבעלי מוח קודח, שמצאו זה עתה אתגר חדש: עזבו אתכם משילוב של שוקולד וגבינת רוקפור. עשו את זה כבר לפניכם.)

אחת מהתופעות העשויות להעיד על אחסון ממושך מדי או אחסון בתנאים לא נכונים היא הפריחה³: פני השטח של השוקולד מתכסים במעטה לבן. מי מאתנו, שנתקל בתופעה, תהה בוודאי האם השוקולד שבידיו עודנו ראוי למאכל. התשובה המקובלת לשאלה היא שפריחה אינה מעידה על קלקול ולפיכך השוקולד עודנו ראוי למאכל (בתנאי שלא אוחסן בתנאים קיצוניים ושתוקפו לא פג). מכיוון שטעימת שוקולד היא חוויה טוטאלית, שאמורה להסב לנו הנאה מושלמת תוך שהיא מענגת כל אחד ואחד מחמשת החושים שלנו הרי שהתשובה שלנו לשאלה מסוייגת יותר: ראשית, נכון הוא שמבחינה בריאותית השוקולד אינו מקולקל, אך אין להתעלם מכך שפריחה איננה שינוי ויזואלי בלבד. היא מעידה על כך שהמרקם המקורי של השוקולד, הנימוח והמלטף, משתנה בהדרגה למרקם יבש ו/או גרגרי. שנית, די באכזבה שמעורר בנו שוקולד פורח באריזה שפתחנו זה עתה כדי לפגום בהנאה, גם מבלי להיות "אשפי טעימה" דגולים ואפילו מבלי להבין את משמעות הפריחה כלל וכלל.

עקרונות האחסון לא מושפעים אך ורק מהרגישות הגבוהה של השוקולד כחומר גלם, אלא גם ממרכיבים אחרים (אם קיימים כאלה) במוצרי השוקולד. כמו "גולדנברג" לאלכסנדר יהלומי, השם "שוקולד" משמש אותנו בחיי היום-יום לציון מגוון רחב של מוצרים, שניתן למיין למספר משפחות עפ"י הרכבם: טבלאות שוקולד, בונבונים ופרלינים במילויים מסוגים שונים, שקדים או פולי קפה מצופים ועוד. למרות שתנאי האחסון האידיאליים של המשפחות הללו דומים, הרי שאינם זהים לחלוטין. בנוסף, אורך חיי המדף של כל משפחה שונה. כך למשל: לטבלא של שוקולד נקי דרישות אחסון שונות במעט מבונבון במילוי גנאש; אורך חיי המדף של טבלת שוקולד מריר שונה מאורך חיי המדף של טבלת שוקולד חלב. שוקולטיירים ויצרני שוקולד מקצועיים ידאגו לשמור כל משפחה בתנאים האופטימאליים לה, על מנת שתגיע אליכם במיטבה.

אין עוררין על כך שיהיה זה מגוחך לצפות מן הצרכן להבדיל בין משפחות מוצרים שונות לאחר הקנייה, לפרק תוכן של אריזות שוקולד סגורות על מנת למיין למשפחות ולשמור כל משפחה בתא אחסון משלה. למרות זאת דאגנו, בכוונה תחילה, שבאריזות הבונבונים תמצאו שוקולדים ממספר משפחות. זאת על מנת להעניק לכם חוויה מגוונת ועשירה ככל האפשר. מתוך הנחה שאתם באמת אוהבים שוקולד, שרכשתם אותו במטרה להנות ממנו בסמוך למועד הקנייה, ושלא קוראים לכם סטלמך⁴, ריכזנו עבורכם להלן מספר כללים

³ מבחינים בין שני סוגים של פריחת: פריחת שומן ופריחת סוכר. פריחת שומן נובעת מתהליך טבעי שעוברת חמאת-הקקאו, בשל תכונותיה הייחודיות. פריחה כזו מתרחשת בשוקולד בחלוף הזמן בכל מקרה, ללא קשר לתנאי האחסון שלו, אלא ששוקולד שאוחסן כהלכה יפרח בשלב מאוחר יותר משוקולד זהה, שלא אוחסן בתנאים אידיאליים. "שוקולד מנייה", מפעל השוקולד המפורסם שנוסד בצרפת ע"י ז'אן-אנטואן ברוטוס מנייה, אבי המשפחה, במחצית הראשונה של המאה ה-19, הפך את פריחת השומן ליתרון משמעותי במסעות הפרסום של הבית. הפריחה הוצגה כסימן זיהוי לאותנטיות של השוקולד מתוצרת מנייה: שוקולד מזויף, שחמאת-הקקאו הומרה בו בשומן אחר, אינו מלבין עוד על סוגי הפריחה השונים, על הגורמים להם, על דרכים להבדיל ביניהם ועל שוקולד שאינו פורח, תוכלו ללמוד **בסדנאות השוקולד שלנו**.

⁴ "רונדו", אפריים קישון.

⁵ ויש מסקנה:
שוקולד טוב באמת
לא מאחסנים!

מנחים שיסייעו לכם לשמור על השוקולד שבאריזותינו במיטבו לזמן קצר⁵:

• מומלץ לשמור את השוקולד באריזה המקורית, בסביבה קרה (16–15 מעלות), יבשה, מאוררת היטב וחשוכה. (שימו לב: לא במקרר).

• טמפרטורת הטעימה המומלצת היא טמפרטורת החדר (כ-20 מעלות). בטמפרטורה זו תהנו מאיזון טעמים מושלם ומרקם נימוח ונעים לחיך.

• מקרר ביתי אינו מתאים לאחסון שוקולד. עם זאת, אם טמפרטורת הסביבה חמה מדי (קרובה ל-30 מעלות), ואין ברירה אחרת מאשר לשמור את השוקולד במקרר, יש לארוז אותו היטב בפלסטיק נצמד או במיכל אטום ולהכניסו למקרר רחוק ככל האפשר ממוצרי מזון ריחניים (כמו דגים). הוציאו אותו מן המקרר זמן מה לפני ההגשה ושחררו אותו מן האריזה האטומה רק לאחר שהגיע לטמפרטורת הטעימה המומלצת. זאת על מנת שלא לאפשר ללחות מן האוויר להתעבות ישירות על השוקולד הקר, אלא על גבי האריזה האטומה בלבד. בכל מקרה, מקרר יין עדיף על מקרר ביתי רגיל (גם אם אינו פתרון אידיאלי).

• אנו ב-Déaches מקפידים שהשוקולדים שלנו יגיעו אליכם כשהם טריים וכשאיזון הטעמים שלהם מושלם. לפיכך, אנו ממליצים לכם להנות מהם בסמוך למועד הקנייה. זאת על אף שהם נשמרים בתנאים אידיאליים מספר שבועות.

• אחסון נכון מתחיל כבר ביציאה מהחנות ולא לאחר שהגעתם הביתה. אם בכוונתכם לרכוש שוקולד במהלך יום סידורים או קניות, תכננו להגיע לחנות השוקולד בסוף. אם הדבר אינו מתאפשר, קחו אתכם את השוקולד גם לסידורים האחרים. אל תשאירו אותו ברכב, בפרט ביום של שמש לוהטת, אפילו לא "רק לכמה דקות".

• המלצה נוספת לאלו מכם הזקוקים באופן קבוע לשוקולד בהישג יד: רכשו כמויות קטנות באופן תכוף, ולא כמויות גדולות לפרקים. כך, תחסכו לעצמכם בעיות אחסון ותהנו באופן שוטף משוקולד טרי, טעים ומענג.

לשאלות נוספות ולהיכרות מעמיקה יותר עם שוקולד איכותי, אנו מזמינים אתכם לפנות אלינו או להצטרף לאחת מסדנאות ההשתלמות שלנו. פרטים תוכלו למצוא [באתר האינטרנט](#).

