



54

En bit choklad blir aldrig
densamma igen ...

Den smakar himmelskt, får oss att koppla av – och gör oss kelliga. I århundraden har choklad använts som njutningsmedel, kärleksdryck och medicin och är idag en passion på samma nivå som vin. Följ med Maria Escalante genom chokladens historia och lär dig urskilja smaken på chokladens Grand Cru!

De som sett Lasse Hallströms film ”Chocolat” vet att denna konfekt kan väcka dolda begär och förändra liv. När Juliette Binoches rollfigur börjar sälja praliner i en fransk landsortsstad blir hon snart ett hot för de styrande. Chokladen får folk att öppna sig och avslöja stadens hemligheter.

Som kärleksdryck har chokladen sina anor. På 1400-talet stjälpste kejsaren Montezuma i Mexiko i sig flera bägare innan han begav sig till sitt harem. Även den omtalade förföraren Casanova bjöd på 1700-talet sina kvinnor på choklad.

Förutom att choklad gör oss glada rent känslomässigt för att det smakar gott, har dess dolda egenskaper en fysiologisk förklaring. Choklad innehåller fenyletylamin, samma ämne som produceras i hjärnan när vi blir förälskade. Choklad är också bra medicin mot orolig mage, snuva och nedstämdhet.

– Ofta skulle vi kunna äta choklad i stället för att gå till doktorn, säger Maria Escalante, när jag träffar henne på Chocolaterie Les Trois Roses i Malmö.

Färgerna i den exklusiva chokladbutiken skiftar i mörkbrunt, nougatbrunt och guld. Några klarröda chokladhjärtan lyser upproriskt i glasmontern där de ligger på rad bredvid praliner, tryfflar och plattor av ren choklad. På bord och hyllor står chokladkartonger i olika bruna nyanser staplade. Ett diplom med utmärkelsen ”Årets butik” sitter på väggen. Några runda cafébord finns utplacerade för de gäster som vill ha omedelbar njutning.

Den lyxiga doften av choklad genomborras för en stund av kaffe, när Maria pressar espressoböner åt några gäster. Själv blir jag serverad varm choklad gjord på 72-procentig kakao, blandad med chili, lite socker och en nypa salt, precis som den serverades i filmen ”Chocolat” – en film som hade premiär vid en perfekt tidpunkt i Marias liv.

Det var nämligen år 2001, just då hon öppnade sitt Chocolaterie Les Trois Roses i Malmö.

Från indiandryck till chocolaterie

Maria berättar att ordet choklad härstammar från mayafolkets xocolatl, som betyder ”bittert vatten”. Drycken framställdes av bland annat choklad, chili och andra kryddor. Och den har inte alltid varit lika älskad som idag. Spanjorerna blev till exempel inte särskilt förtjusta i det bittra vattnet när de på 1500-talet för första gången kom i kontakt med indianernas dryck. Men de ändrade sig när vaniljen blev känd – och det var ungefär samtidigt som man började tillverka socker. Efter det kunde spanjorerna blanda drycken så att den blev just så söt som de ville ha den.

Spanjorerna behöll kakaomonopolet i närmare hundra år, innan drycken på 1600-talet började spridas i Europas kaffehus. Man kunde alltså framställa kakaopulver och kakaosmör, när holländaren van Houten år 1828 uppfann ett sätt att pressa ur omkring två tredjedelar av fettets ur kakaobönorna. Resultatet blev en torr ”kaka”, som kunde malas till pulver – och därmed hade man banat vägen för den choklad som gick att äta. Men det skulle ta nästan 20 år innan den första chokladkakan framställdes på Joseph Frys fabrik i Bristol.

Belgien, Frankrike och Schweiz är ledande chokladnationer idag. Förutom tryfflarna, som Marias dotter tillverkar, kommer all choklad i butiken från belgiska Pierre Marcolini.

Maria är deras enda återförsäljare i Skandinavien. För att få bli det krävs stor kunskap och erfarenhet om de bruna bönnorna. Maria har vikt stor del av sitt liv åt dem.

Hon är född i Peru, där hennes mormor hade ett primitivt bageri som också fungerade som ”chokolaterie”. I den lilla nordperuanska byn rådde en stark chokladkultur. Choklad användes som krydda i såväl matlagning som i desserter och sötade bakverk. Mormodern kryddade bröd med choklad och lagade mat enligt gamla indianska recept, som carapulcra, en traditionell rätt bestående av lamakött kryddat med chili och choklad. Byn låg insvept i en doft av choklad, eller flera olika dofter, rättar sig Maria, som minns dofterna och smakerna med en blandning av glädje och saknad.

– Varje eftermiddag klockan tre gick byborna hem från sina arbeten för att dricka choklad. Alla gjorde sin egen choklad. Mitt finaste minne är när mormor rostade och pressade sina egna böner. Det kommer fram dofter som jag aldrig kan glömma. Jag har dem här, säger hon och pekar på huvudet.

Bönan är kärnan i det hela

Nu har hon också satt sina barndomsupplevelser på pränt. Hon vill dela med sig till andra barn, som aldrig varit i närheten av en kakaoplantage eller kakaopress. Tillsammans med en peruansk konstnär, Domingo, som är bosatt i Belgien, gör hon en bok om chokladtillverkning.

Maria hämtar en pärm med Domingos mustiga akvarellmålningar av plantagearbetare som preparerar jorden och plockar kakaofrukter, som de försiktigt lägger i korgar i den frodiga grönskan. I kakaotrådets toppar sitter apor och färgglada fåglar.

Det är ur kakaofruktens kärnor som kakaon utvinns. Kärnorna, som vi brukar kalla böner, består till 55 procent av fett. Frukterna får ligga och jäsa i ett par veckor, så att en del av den bittra och sura smaken försvinner. Sedan rostar bönnorna. På bilderna görs det över öppen eld, allt medan den brännande solen kastar blåliga skuggor av arbetande människokroppar på husväggarna.

De rostade bönnorna krossas och skalen avlägsnas. Den massa man erhåller värms upp för att man ska kunna skilja kakaomassan från kakaosmöret, som båda används vid chokladtillverkningen.

– Mormor gjorde godis av kakaomassa, kakaosmör och honung. Det doftade så mycket, säger Maria drömmande.

Det var hos mormor hon lärde sig att skilja på de olika bönnorna. Nu säljer hon, med få undantag, enbart choklad tillverkad av criollobönan.





Maria talar med stor vördnad om denna böna, som endast utgör tre, fyra procent av världens chokladproduktion. Criollo motsvarar vinernas Grand Cru, en benämning som också används inom chokladvärlden, där man också pratar årgångar.

Maria försvinner in bakom de chokladbruna draperierna och kommer efter en liten stund ut med en bricka med kaffe och praliner.

En 82-procentig från Ecuador, en med smak av timjan, en annan av kanel och en med förvånansvärt god smak av Earl Grey.

– Om du låter chokladen smälta lite grann och pressar den mot gommen, så känner du olika smaker mycket tydligare. Det kommer kanel, det kommer nejlika, uppmanar hon.

Maria bryter en platta mörk choklad mitt itu och gnuggar delarna mot varandra för att dofterna ska frigöras.

Man missar 50 – 60 procent av smakerna om man biter i den rena chokladen, menar Maria. Choklad med 75-procentig kakaohalt kräver lite mer uppmärksamhet av sin avnjutare, för att man ska kunna uppleva hela det spektrum av sötna, syrlighet och bitterhet som finns, fortsätter Maria medan hon tar emot en stamkund.

Ett sött bantningsmedel

Kunden ska ha en choklad som passar till det chokladöl, som hon plockar fram ur väskan. En

glasflaska med lila etikett: Young's Double Chocolate Stout.

– Du ska kanske undvika Java, säger hon och frågar vilken chokladplatta kunden tyckte bäst om på provningen.

– Madagaskar tyckte jag om. Ecuador var inte dum den heller, svarar kunden.

De pratar ursprungsländer. Criollobönan smakar olika beroende på var den vuxit. Den påverkas av jordmån, mikroklimat och vilka grödor som odlas i närheten av kakaoträdet. För nybörjaren rekommenderar Maria choklad gjord på criollo från Ecuador eller Venezuela.

Själv äter hon minst tio bitar ren choklad om dagen.

– Ibland har jag så mycket att göra, att jag inte hinner ta lunch. Då tar jag några bitar choklad eller dricker varm choklad. Och då har jag fått i mig det kroppen behöver. Choklad innehåller allt vad kroppen behöver: järn, vitaminer och mineraler. En 15 grams ren chokladkaka innehåller mer kalcium, protein och riboflavin än en banan.

Är det en myt att man blir tjock av choklad?

– Ja, om vi pratar om den rena chokladen. Man kan aldrig äta för mycket för kroppen säger stopp. Tvärtom är det så att de som är kraftiga kan gå ner i vikt. Det har jag erfarenhet av från vissa stamkunder. Äter man några bitar mörk choklad en halvtimme innan måltiden, så försvinner hungerkänslorna.

Chokladen innehåller 25% kakao-smör. Men det är nyttigt fleromättat fett, säger Maria och jämför med fiskleveröl-

ja. Det är det här fettet kroppen behöver. Chokladen innehåller också antioxidanter. Och den har lugnande verkan.

Botar sjukdomar

I Peru använder man choklad för att behandla depression. Maria tror på metoden, inte minst efter sitt besök på ett behandlingshem för ungdomar för ett dygt år sedan.

– Terapin varade i minst sex månader och under den här perioden skulle patienterna lära sig att koppla av. Chokladen hjälper kroppen att frigöra serotonin och man blir glad eftersom man får extra endorfiner. De här ungdomarna fick uppgifter som att sätta sig ner och lära sig att njuta, låta chokladen smälta i munnen och bara känna efter vad som hände. Sedan skulle de berätta muntligt, måla eller skriva om sina upplevelser.

– Det var ett relativt nytt projekt, men de preliminära medicinska resultaten visade att chokladen hade positiv inverkan att bota depression.

Besök av mästaren

Trots Marias stora passion och kunskap om choklad, såg det till en början mörkt ut, när hon ville öppna sitt ”chocolaterie”. Varken banken eller den belgiska tillverkaren trodde att hon skulle få svenskarna, uppvuxna på Marabous mjölkchoklad, att ändra sina vanor.

Men Maria visste vad hon ville. Under ett års tid hade hon rest runt i Europa och praktiserat hos olika tillverkare för att lära så mycket som möjligt.





– Pierre Marcolini i Bryssel hade den bästa chokladen. Han är en av tre tillverkare i Europa som fortfarande gör choklad för hand och han reser runt i världen och väljer ut sina böner med omsorg. För honom är helheten i tillverkningskedjan viktig, från bra arbetsförhållande på plantagen till hur han väljer ut de återförsäljare han vill arbeta med.

Maria fick nej, men lyckades övertala honom.

– Pierre Marcolini har butiker i Japan och Frankrike också, men det är vi här i Sverige som säljer mest ren choklad. Nu säljer vi fyra gånger det minimum han satte för att jag skulle få bli återförsäljare, säger Maria som har haft så stor framgång, att hon förra

året kunde öppna sin tredje butik i Malmö vid Gustav Adolfs torg.

Då och då får hon också besök av Pierre från Bryssel. Senast kom han för att presentera en ny chokladkaka, gjord på en helt ”ny” kakaoböna som han upptäckt. En criolloböna, som är så ömtålig att den fått namnet Porcelana.

Det har tagit honom och hans medarbetare ett år att framställa chokladen, som tillverkas för hand i Belgien. För att den ska ha en så naturlig smak som möjligt har den inte fått några tillsatser. Bönan, som ger en mycket fin kakaomassa, växer på en liten plantage i Tabasco i Mexiko.

Porcelana med rödvin

Den nya Porcelana-chokladen är förpackad i silverfärgade kartonger. Maria bryter en chokladkaka i bitar, som hon serverar tillsammans med rött vin. Chokladen smälter i munnen och framkallar olika smaker: bitterheten ger sig direkt till känna, snart framträder en viss syrlighet, och om jag känner efter är det inte en viss sötma?

Vinet lockar fram ännu fler smaker vilket inte många vet. Att dricka vin till choklad är förmodligen nytt för de flesta, men Maria har gjort det länge. Hon brukar servera såväl kaffe som tre olika sorters vin på sina chokladprovningar för att framhäva chokladens smak.

– Som regel kan man säga att den sydamerikanska chokladen är mildare än den afrikanska och då passar ett mjukt vin bäst. Till Ecuador och Venezuela passar Pomerol bra. Chokladens syrlighet och sötma balanseras fint och kommer fram tydligare. Till Madagaskar och Ghana krävs ett kraftigare vin, säger Maria och tillägger att även de som inte brukar tycka om vin eller mörk choklad brukar uppskatta den här kombinationen.

– Jag har faktiskt lagt märke till att det kommer många läkare till de provsmakningar av vin och choklad som jag arrangerar. Kanske börjar läkarvetenskapen få upp ögonen att peruanernas användning av choklad handlar om mycket mer än bara njutning.

Choklad eller inte?

När du köper en chokladkaka i kiosken, vad är det då egentligen i den – och har det något med choklad att göra? Det kan du bland annat försäkra dig om att den har genom att betala lite mer – och kolla kakaoinnehållet. För chokladens kvalitet hänger ofta ihop med priset, som i sin tur är avhängigt av hur mycket kakao det är i :

Mörk choklad – välj en som innehåller minst 43% kakao.

Mjölchoklad – välj en som innehåller minst 30% kakao.

Källa: Fodevaredirektoratet i Danmark

Kakao

Kakao kommer från ett träd som ursprungligen odlades i den tropiska syd- och melananamerikanska regnskogen, men som spreds via olika kolonialmakter till andra länder med liknande klimatförhållanden.

För att framställa choklad måste kakao-bönorna rostas. Därefter knäcks de och skalen tas bort. Nötinnehållet värms för att skilja kakaomassan från kakaosmör. Både kakaomassa och kakaosmör används i chokladproduktionen. Vit choklad består bara av kakaosmör, som blandas med mjölkpulver och socker

Det finns tre olika slags kakao i världen:

Criollo – betraktas som den absolut finaste

Forastero – en betydligt billigare böna och den mest vanliga

Trinitario – är en blandning av Criollo och Forastero

01



02



INSPIRATION FÖR CHOKLADÄLSKARE

01 Ljus chokladparfait

En väl tillagad chokladglass är inte något ovanligt på bra restauranger runt om i landet, däremot händer det inte så ofta, att dessertkocken kreerar en ljus chokladglass. Om man använder en ljus choklad med ett högt kakaoinnehåll, uppnås en mjukare och lättare chokladsmak än med den mörka, något kraftigare chokladen. Vill du dock hellre ha en mörk chokladglass, ersätts den ljusa chokladen med 125 gram god mörk choklad som innehåller minst 60 procent kakao.

Hacka chokladen mycket fint och lägg den i en skål. Klyv vaniljstången och skrapa ut kornen. Grädde 13 %, vaniljkorn och -stång, glukos och socker blandas i en kastrull och ligger i kastrullen tills det börjar koka. Då tas kastrullen av kokplattan. Äggulan vispas i, och den varma grädden hålls över lite åt gången. Krämen rörs om hela tiden – använd till exempel en smetskrapa – över svag värme till en temperatur på 85 grader.

Den tas av värmen och siktas. Lite åt gången hålls den varma krämen över den finhackade chokladen, som samtidigt rörs om med smetskrapan. Vispgrädden vispas lätt och vänds i chokladkrämen.

Krämen fylls i sex små portionsformer och sätts i frysen i minst 12 timmar. Före servering monteras formen av, det görs lättast genom att värma

sidorna av formen med händerna. Användning av varmt vatten och liknande är ingen bra idé, då glassen kommer att smälta i kanten och börja rinna, innan kärnan har börjat tina. Eller sagt på ett annat sätt: Glassen blir mjuk utanpå och stenhård inuti.

Ingredienser: 6 personer

150 g ljus choklad, gärna Valrhona Jivara 40 %
1/2 stång polynesisisk vanilj
1/2 l grädde 13 %
75 g glukos (se ordlista)
1 1/2 msk socker
100 g äggula (cirka 5 stycken)
3 dl vispgrädde

02 Vit chokladmousse

Detta är faktiskt omöjligt! Vit chokladmousse är något av den svåraste desserten man kan göra, det är i alla fall en vanlig uppfattning. Men titta här – och prova sedan – hur lätt du kan trolla fram en mousse på pärlemor vit choklad.

Chokladen hackas mycket fint och läggs i en skål. Vaniljstången klyvs, och kornen skrapas ut. Grädden hålls i en kastrull tillsammans med anis och vaniljkorn och -stång. Låt grädden koka till kokpunkten och ta sedan av den

från värmen. Äggulorna vispas ihop med socker, och den varma grädden hålls, mycket lite åt gången och under konstant omrörning, ner i äggulorna.

Medan den rörs med en smetskrapa, värms krämen till en temperatur på 85 grader – och inte en grad över 85 grader, då du i stället kommer stå med en gryta röda ägg! Krämen siktas. Gelatinen mjukas upp i två kannor kallt vatten. Omedelbart därefter hålls den nu ljumma krämen över chokladen under konstant omrörning – inte vispning. Gelatinet – pressad helt fri från vatten – blandas i.

Nu ska din blandning gärna ha en temperatur på 40–45 grader. Grädden vispas mycket lätt och hålls ner i chokladmassan lite åt gången. Det kan vara en svår balansgång – du ska nämligen göra det så snabbt som möjligt, men samtidigt får du bara hålla ner lite av grädden i chokladmassan åt gången.

Ingredienser: 6 personer

250 g vit choklad
1,5 dl grädde 13 %
1 1/2 msk socker
1/2 stång vanilj
2 stycken stjärnanis
30 g äggula (cirka 11/2)
1 blad gelatin
1,3 dl vispgrädde



Glass, mousse, soppa och varm dryck. Här bjuder MyTravel på chokladläckheter av den danske dessertkocken Morten Heiberg från "Heibergs Dessertcirkus", Lindhart & Ringhof – www.lrforglag.dk

03 Krämig chokladsoppa

Soppa och choklad är väl inget man normalt förknippar med varandra. Den här soppan har en kraftig chokladsmak och jag tror att du kommer att bli positivt överraskad. Om du vill göra den extra läcker, kan du lägga en kula vaniljglass i tallrikarna – det är gott!

Mandelbiscuit

Värm ugnen till 200 °C. Vispa ihop socker och ägg. Äggsmeten värms i vattenbad till ca 50 °C under konstant vispning. Klä en bakplåt med bakpapper och låt mandelmjölet baka i ugnen i 2-3 min. Det får svalna på bakplåten och blandas med mjölet. Med en stor degskrapa vänds mjölblandningen ner i äggsmeten. En form smöras med kallt smör. Lagg i massan och grädda i 200 °C i 18 min. Låt svalna i formen. Skär ut i små tärningar på ungefär 1 cm. Krutongerna läggs ut på en bakplåt och gräddas i 2 min på 225°C. Låt svalna på plåten

Soppan

Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Häll mjölk i en kastrull och koka upp. Tag av kastrullen från plattan och låt teet dra 3-4 minuter i mjölken. Sila sedan mjölken i en så fin sil som möjligt. Smält chokladen. Gärna i mikrovågs-

ugn. Och häll över mjölken. Vispa ihop försiktigt. Soppan serveras i soppskålar eller sopptallrikar. Skär frukten i bitar och lägg ett par matskedar av den i soppan. Strö över en handfull mandelkrutonger. Du kan ev. dekorera med några apelsinskalstavar som du blancherat lätt i en sockerlag.

Ingredienser för sex personer:

Mandelbiscuit

125 g socker
180 g hela ägg (ca 4 st)
60 g mandelmjöl
125 g mjöl
20 g smör till pensling

Chokladsoppa

250 g mörk choklad,
gärna Valrhona Manjari 64%
7 dl mjölk
30 g earl grey te

Färsk frukt efter eget önskemål

Tex ananas, jordgubbar, hallon, äpple,
päron och banan

04 Den varma chokladen

Jag har smakat många olika sorters varm choklad, några goda – andra mindre goda. Men sedan den första gången jag hade lyckan att smaka på Valrhonas mörka choklad, Manjari, har jag bara druckit den på ett sätt. Hacka chokladen fint och lägg i en skål. Dela vaniljstången och skrapa ut fröna. Mjölk, socker, vispgrädde, kanel, vaniljfrön och vaniljstäng läggs i en kastrull och kokas upp. Tag av från plattan och tillsätt den hackade chokladen. Vispa kraftigt till en jämn blandning. Häll blandningen i en skål och låt den stå kallt över natten. Då kan mjölksyrabakterierna utvecklas och drycken blir sammetslen och mer koncentrerad. Värm drycken innan servering och vispa. Servera i små fina koppar med lättvispad och kall vispgrädde.

Ingredienser till 4 koppar

100 g mörk choklad,
gärna Valrhona Manjari 64%
1/2 polynesisisk vaniljstäng
4 dl lättmjölk
11/2 matsked socker
1/2 dl vispgrädde
1/2 kanelstäng