

**“Sono venuta al mondo con il gusto per la vita ed i suoi doni;
il cioccolato è uno dei più allettanti che si possano immaginare”**

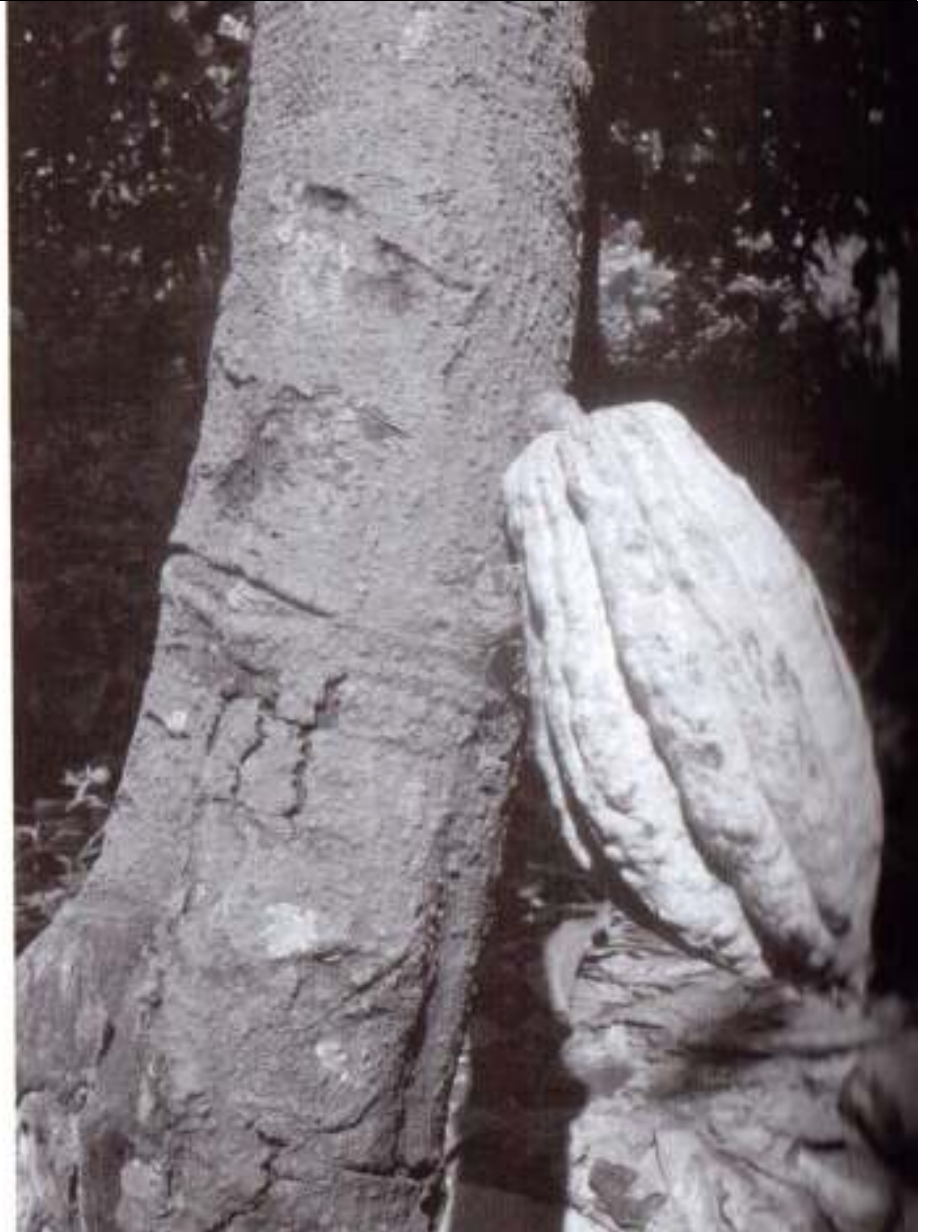
The book of chocolate Jeanne Bourin



Theobroma cacao L.

- Classificata dal botanico Linneo nel XVIII secolo
- Famiglia Sterculiacee
- Genere Theobroma
- Specie cacao
- Varietà Criollo e Forastero da cui l'ibrido Trinitario
- Diffusione dall'America del sud
- Habitat foresta pluviale
- I frutti CABOSSE crescono direttamente sulla pianta e contengono FAVE (semi) avvolti in una mucillaggine













Le varietà di cacao (Balsa e Criollo)
in due illustrazioni del 1953









I più importanti produttori di cacao
in ordine di importanza

Africa: Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria,
Camerun

America Centrale e del Sud: Brasile, Ecuador,
Colombia, Messico, Repubblica Domenicana,
Venezuela

Asia Sud Orientale: Indonesia, Malaysia, Nuova
Guinea

I più importanti consumatori di cioccolato in ordine di importanza

Europa: Germania, Gran Bretagna, Francia, Italia, Paesi Bassi, Spagna, Svizzera

America del Nord: USA, Canada

Giappone

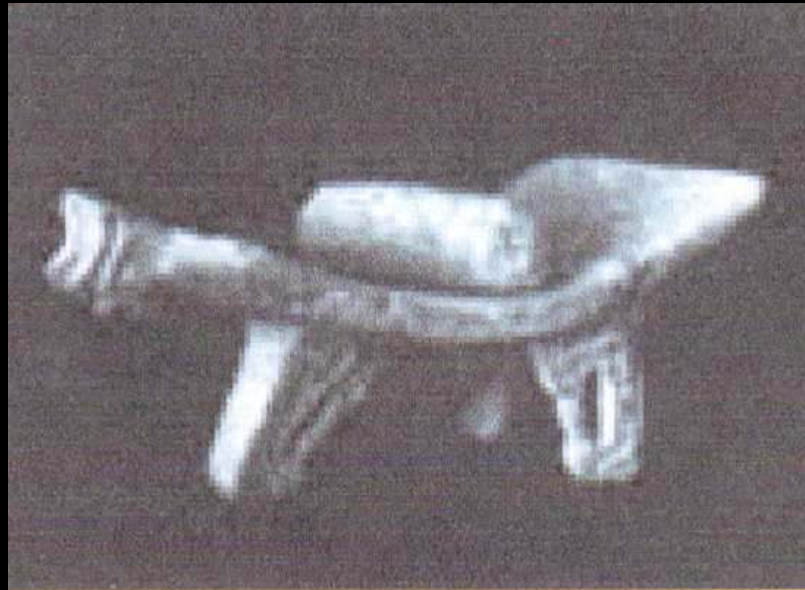
Australia



Manière dont les habitants de la nouvelle Espagne préparent le Cacao pour le Chocolat.



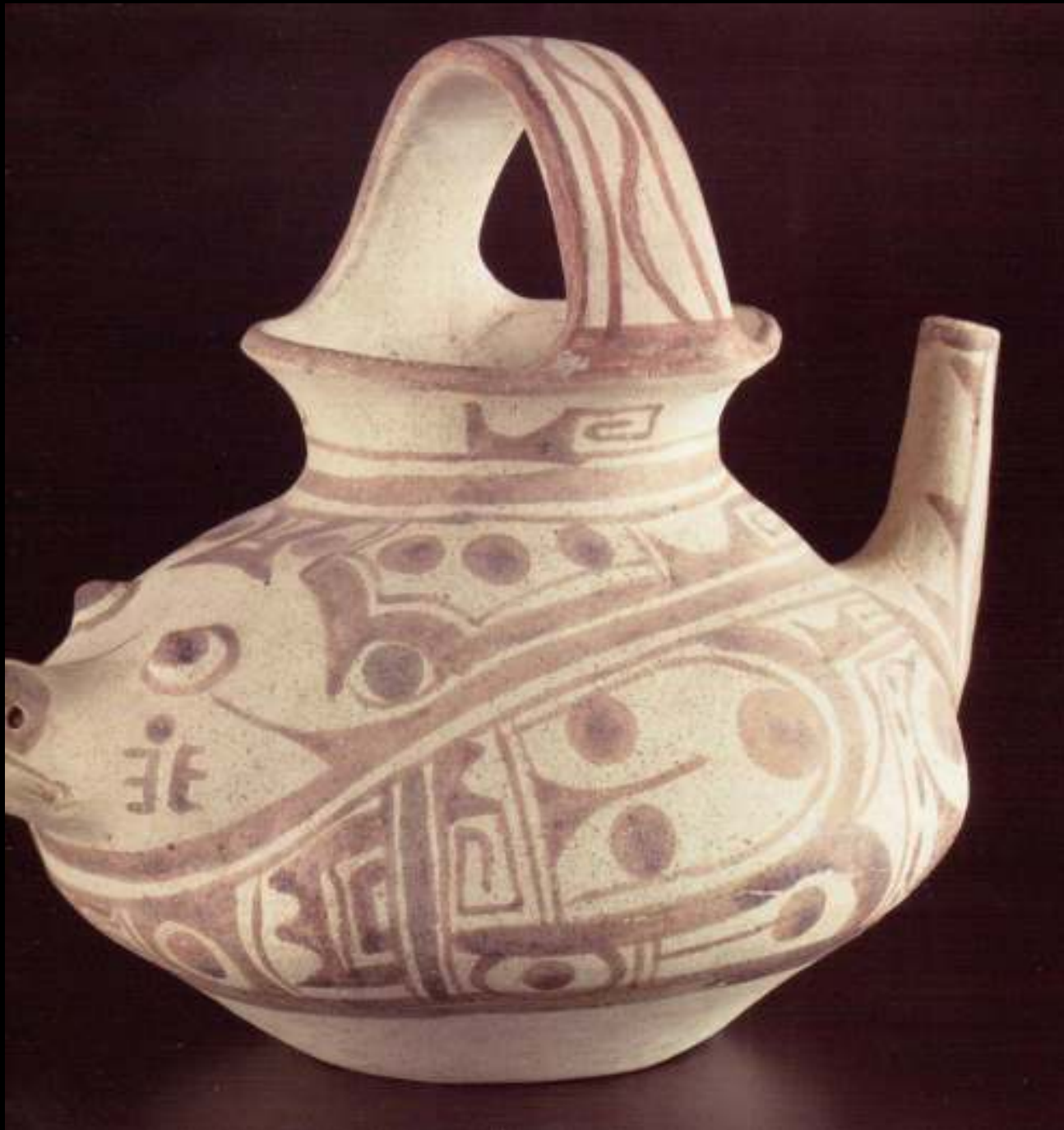




Pierre de broyage des fèves de cacao provenant du Mexique, telle que l'utilisaient les Aztèques; Costa Rica, vers 500–700 après J.-C.













Giovanni Battista Rossi

*Intrattenimento in
giardino*



Pietro Longhi

*Ritratto di famiglia
con pittore*





Pietro Longhi

Cioccolata del mattino



A.J.B
Leboucher

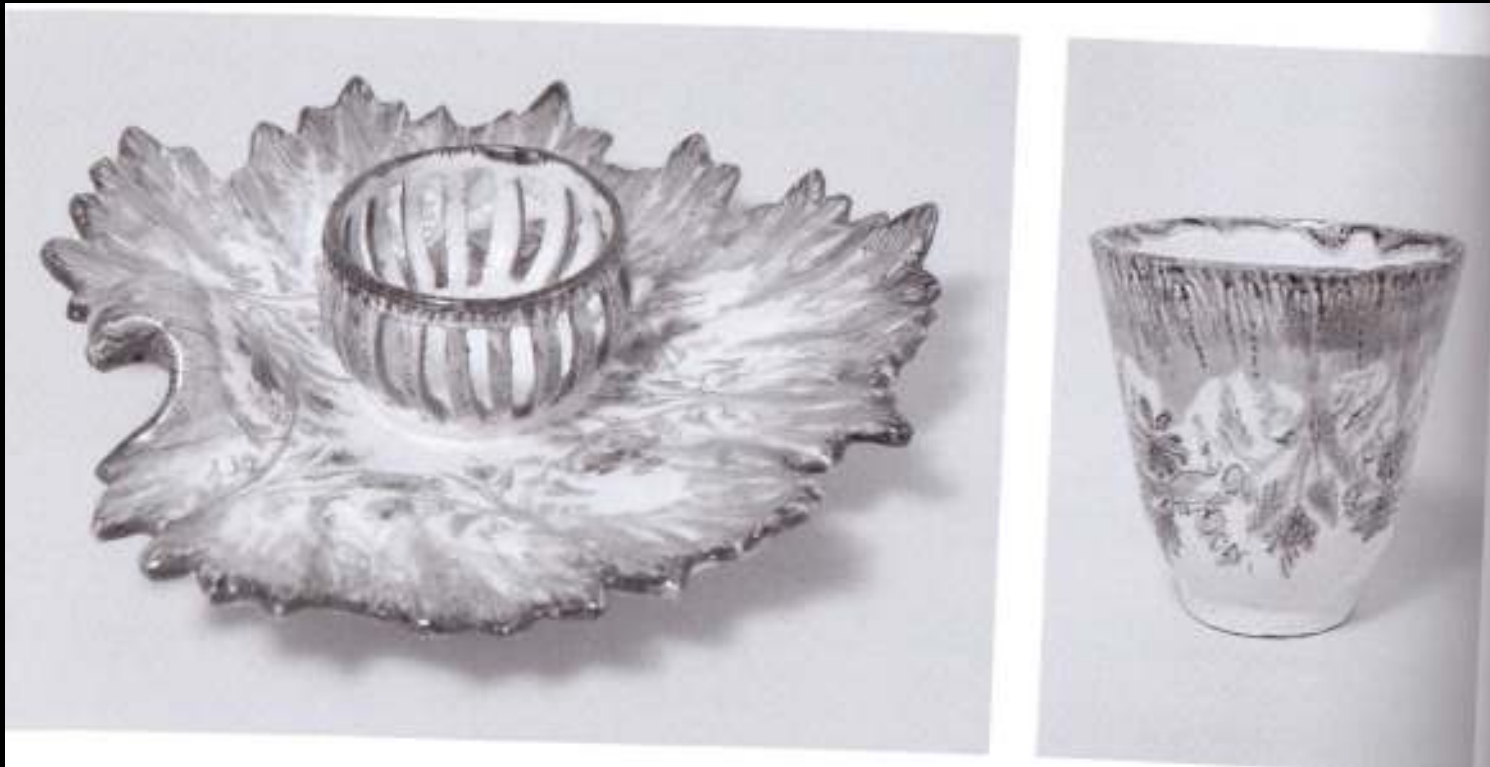
*La tasse de
chocolat*



A.H.S Leleux

La pausa



































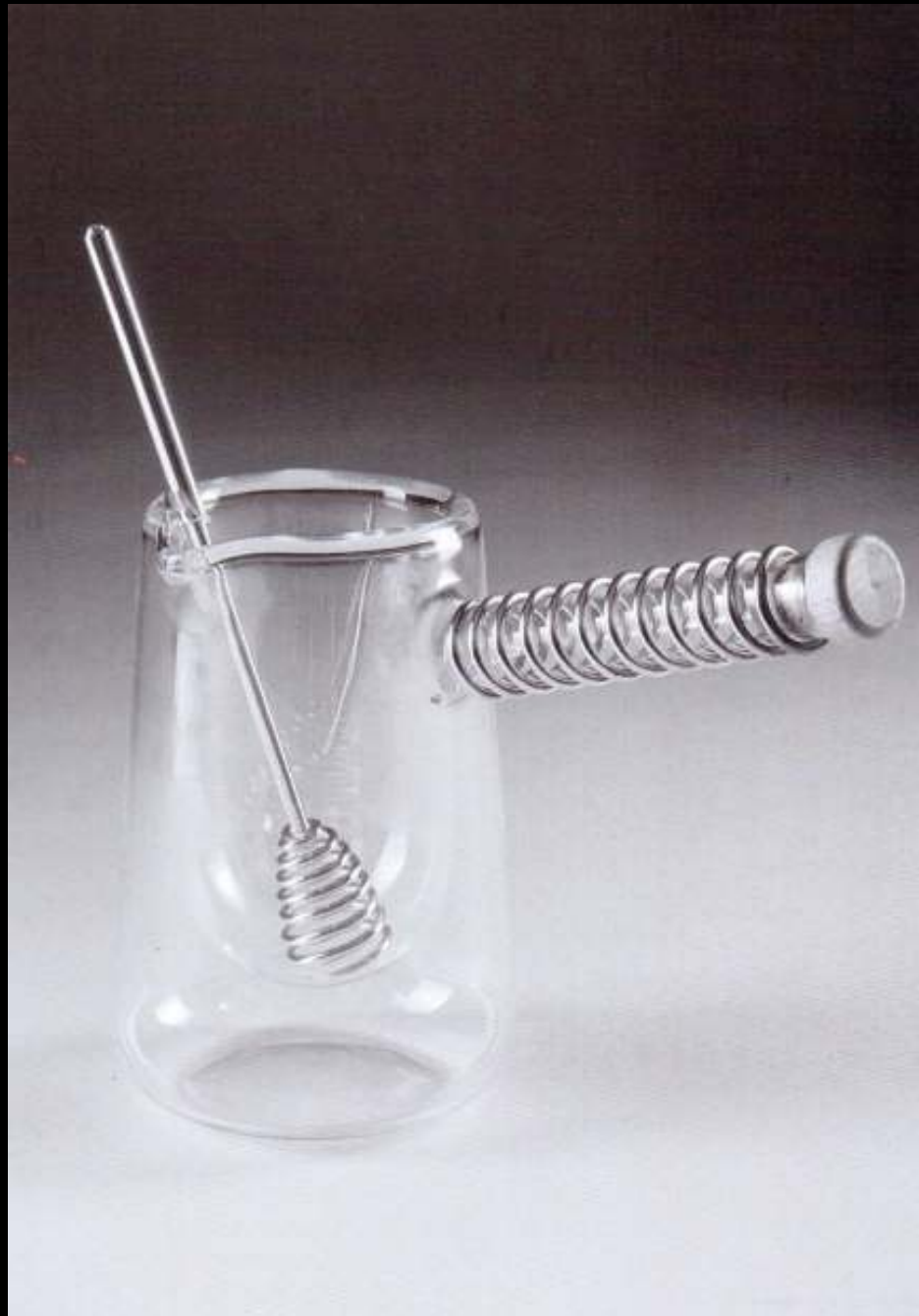






...tacche, lizzato da Boucl
...rappresenta











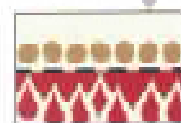
*Confezionamento della
massa di cacao*



Impastare



Avviare



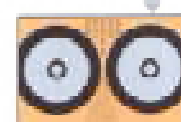
Togliere



Ritornare

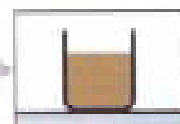


Avviare la macchina

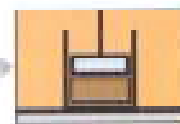


Avviare

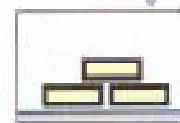
*Le macchine
stanno a separare*



Massa di cacao



Pressatura



Barra di cacao

*Ne esce il cioccolato
finito*



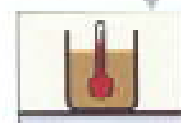
*Miscelare,
impastare*



Calcolare



*Levitare delle
candele*

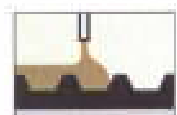


Preparazione

*Massa di cacao,
burro di cacao,
latte,
zucchero*

*Massa di cioccolato
pronta per
essere modellata*

Tavollette massicce



Versare

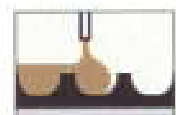


Scuolare,
raffreddare



Togliere dalle
forme

Tavollette caprine,
praline,
fante diverse...



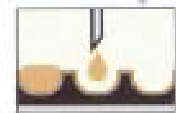
Versare



Capovolgere



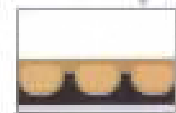
Raffreddare



Riempiere



Coprire



Raffreddare



Togliere dalle forme

Forme vuote



Decorare



Centrifugare



Raffreddare



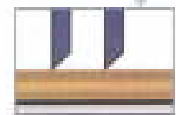
Togliere dalle
forme



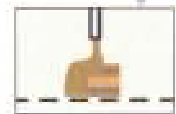
Praline a strati o
tagliati e barrette



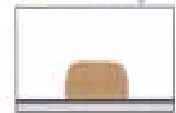
Splancare o
versare



Raffinare

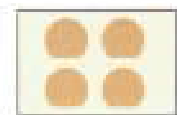


Ricoprire

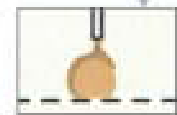


Raffreddare

Praline
da ricoprire,
barrette



Ripieni solidi



Ricoprire

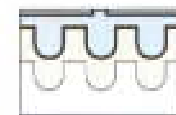


Decorare



Raffreddare

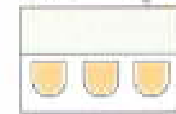
Praline con
nitrore liquido



Imprimere nella
polvere di mais



Versare lo
sciroppo



Formazione della
crista di zucchero



Togliere la
polvere di mais



Ricoprire



Raffreddare



di sapore e mol-
Houten ave-
prodotto e

5. Mela
impar
per
da









Pittore Veneto

*Dama con tazza di
cioccolato*



Tommaso Realfonso

Natura morta

Cristoforo Munari

Alzata con cristalli





Cristoforo Munari

Alzata con tazzine





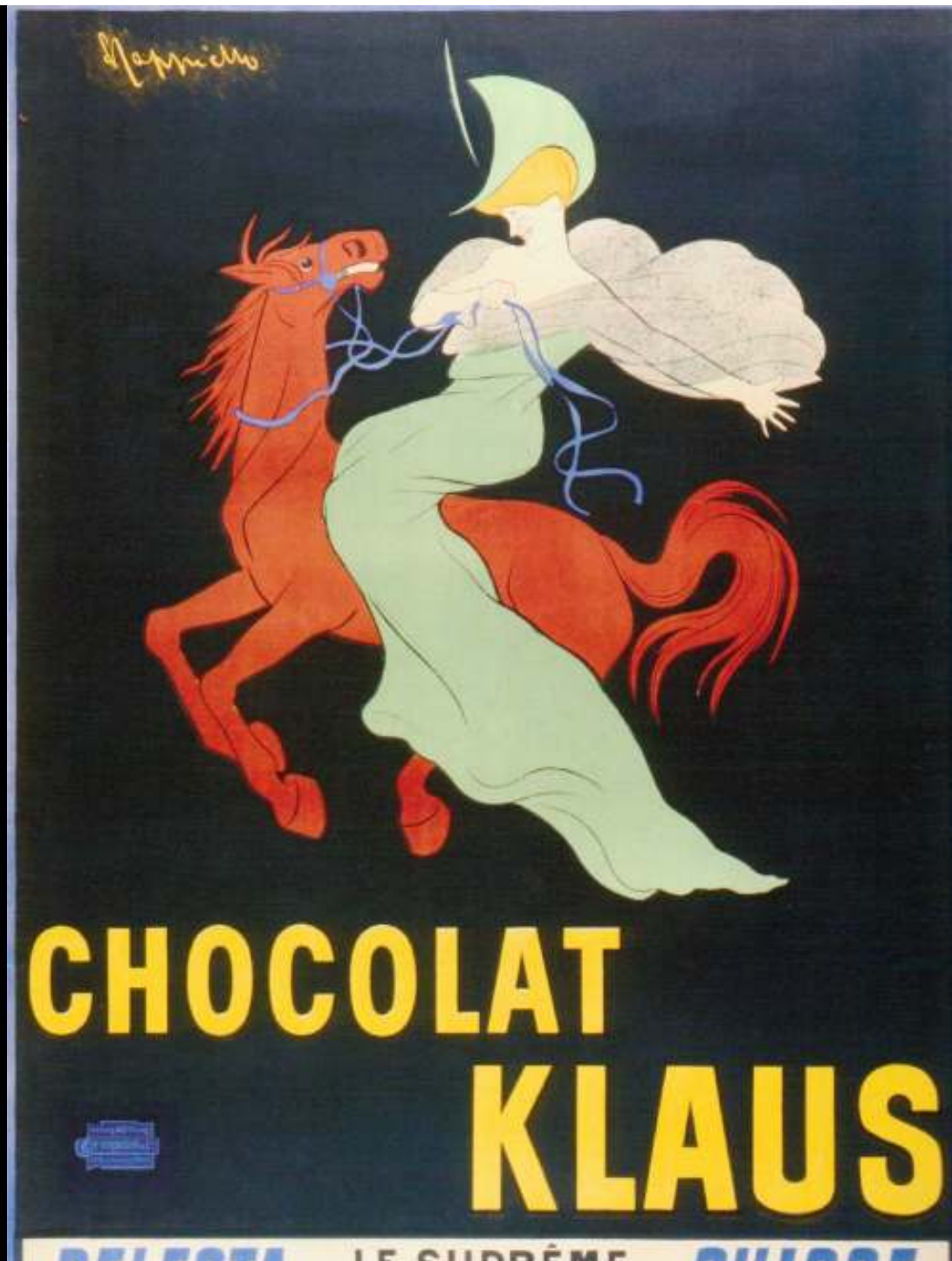




CIOCCOLATO VENCHI



SOC. AN. S. VENCHI & C. TORINO



CIOCOLATTO

GRAN PREMIO
PARIGI
1900



SUCHARD

TOBLER



IL VERO
CIOCCOLATO SVIZZERO







SPORTAZIONE MONDIALE

CIOCCOLATO ESPLORATORE VENCHI



CIOCCOLATO
S. VENCHI & C.
SOCIETA' ANONIMA ITAL. Torino

GARANTITO PURO CACAO E ZUCCHERO



DESPERATION

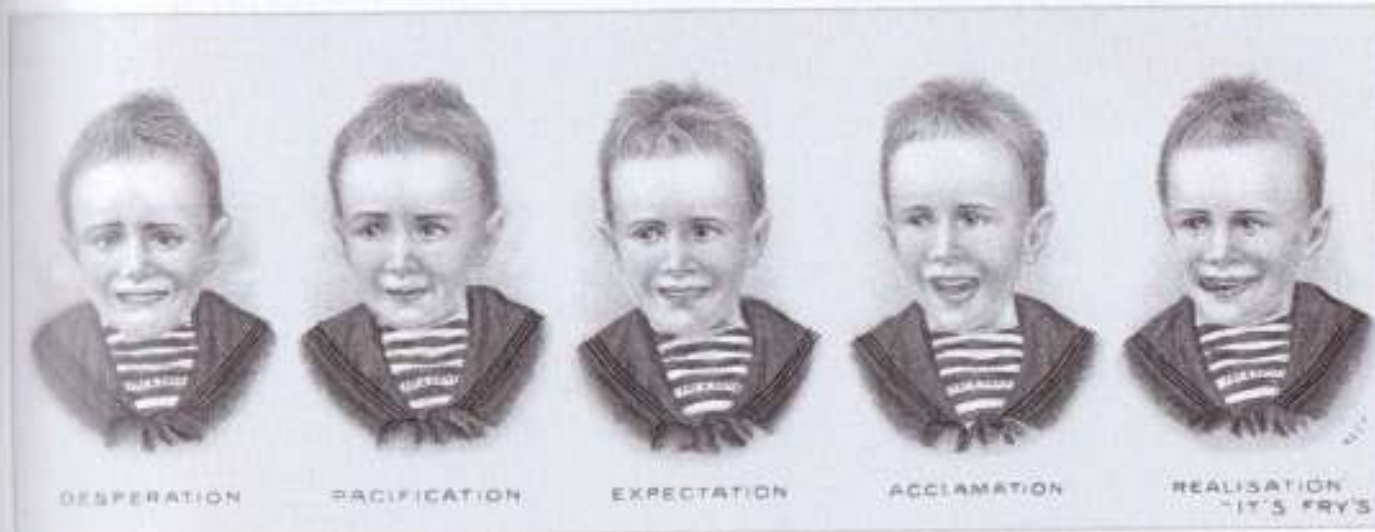
PACIFICATION

EXPECTATION

ACCLAMATION

REALISATION
"IT'S FRY'S"

FRY'S CHOCOLATE



J. S. FRY & SONS LTD, BRISTOL & LONDON
CHOCOLATE & COCOA MANUFACTURERS TO H. M. THE KING
300 GRANDS PRIX, GOLD MEDALS, &c.









BIBLIOGRAFIA LEZIONE SUL TE'

- IL GRANDE LIBRO DEL TE' ED. IDEA LIBRI
- IL GRANDE LIBRO DEL TE' ED. DE AGOSTINI
- E' L'ORA DEL TE' CARLA MASSI GUIDO TOMMASI EDITORE
- PICCOLA ENCICLOPEDIA DEL TE' ED. RIZZOLI
- ORO VERDE ALAN E IRIS MACFARLANE EDITORI LATERZA
- LO ZEN E LA CERIMONIA DEL TE 'KAZUKO OKAKURA ED. FELTRINELLI
- IL CANONE DEL TE' LU YU CURATORE MARCO CERESA ED. QUODLIBET