

초콜릿? 카카오? 코코아?



초콜릿의 원료는 카카오 나무의 갈색열매 속 카카오콩으로서 아프리카 (가나, 나이지리아), 남아메리카 (브라질, 에콰도르) 등의 열대지역에서 재배되고 있습니다. 특히 이 나무는 따뜻하고 습한 기후에서 잘 자라는데요, 이 열매의 씨를 볶고 가루내고 거르는 방법은 어디에서부터 기원했는지 정확히 밝혀진 사실은 없지만 멕시코 원주민이 신화속에 나오는 사신, 퀘찰코아틀신을 숭배하여 카카오빈을 재물로 바쳤던 것과 어떤 연관이 있다고 합니다.

카카오 콩은 멕시코 원주민들이 음료 또는 약용으로서 귀히 여기던 것으로, 한때는 화폐로도 유통될 정도였다는데요 유럽에 전해진 것은 15세기 말에 C.콜럼버스가 가지고 돌아간 것을 시초로 그 후 16세기 중반에 멕시코를 탐험한 H.코르테스가 음용으로서 에스파냐의 귀족이나 부유층에 소개하여 17세기 중반은 유럽 전역에 퍼졌다고 하네요.

우리가 알고 있는 초콜릿은 1828년에 네덜란드인 반호텐이라는 사람이 지방분의 압착이나 설탕 혼합 및 고형화에 성공하여 현재와 같은 초콜릿의 원형을 만들어냄으로써 맛좋은 과자로서 등장하게 되었고 1876년에는 스위스인 D.피터가 밀크를 첨가하는데 성공하여 현재의 밀크초콜릿 산업의 문을 열어줍니다. 초콜릿은 가공성형이 자유로워 어떠한 것이라도 그 속에 넣을 수 있고, 다른 것의 속에도 넣을 수 있는 이점으로 신제품이 계속 개발되고있습니다.



요즘 초콜릿제품 성분에 보면 카카오메스, 카카오 버터, 카카오 파우더가 있는데 이건 뭔가요? 그리고 카카오와 코코아 중에 뭐가 맞는거죠?



간단히 요약하면 카카오나무에선 럭비공모양의 카카오 열매가 열리는데 이를 '카카오포드'라고 합니다. 이 카카오포드를 쪼개면 씨가 30개정도 들어있고요 이를 '카카오빈' 혹은 '카카오콩'이라고 부릅니다. 카카오빈은 처음에 밝은 색인데, 숙성을 하면서 갈색으로 변하고, 커피처럼 볶으면 짙은 갈색이 됩니다. 볶은 카카오빈의 껍질을 제거하면, 카카오빈의 알맹이가 나오는데 이를 '카카오니브'라고 합니다. 카카오니브를 갈면 걸쭉해지는데 이 반죽같은 것이 '카카오매스'입니다.

그리고 카카오니브를 압착해서 기름을 짜면 상온에서 고형의 외형을 지니는 이것을 '카카오버터'가 됩니다. 카카오버터를 추출하고 난 나머지 고형물을 '카카오케익'이라고 하고, 이것을 가루로 부수면 '카카오파우더'가 됩니다. '**코코아**'란 말은 처음으로 카카오파우더를 상품화 한 제품명이 '코코아'이었기에, 지금은 카카오와 코코아로 혼용하고 있습니다.