

El cacao, es un fruto del árbol del cacao o cacaotero, es originario de Sudamérica

Tipos de cacao

Criollo: También se le llama "cacao dulce", el fruto es largo y delgado, con aproximadamente 10 surcos en su cuerpo, sus semillas son de un sabor dulce, rosáceas o blancas.

Forastero: De cascara dura y lisa, ligeramente ovalado y pequeño, de semillas planas y de sabor amargo.

Trinitario: Una combinación genética de los dos frutos anteriores, generalmente no es tan largo como el criollo ni tan pequeño como el forastero, pero tiene distintas formas y tamaños, sus semillas también son de mucha calidad para la creación de chocolate.

Estados con el mejor cacao

El cacao es cultivado principalmente en tres estados de la República Mexicana: Tabasco, Guerrero y Chiapas.

Tabasco es el estado que presenta una de las mejores oportunidades para el desarrollo del cacao, ya que cuenta también con las mejores condiciones para su cultivo, debido principalmente a la existencia de suelos de formación aluvial

Chiapas es uno de los estados productores más importantes de cacao, ocupa el segundo lugar en producción hay un padrón de más de 12 mil agricultores de cacao, y las zonas de siembra.

el estado de Guerrero, a pesar de la poca superficie cultivada tiene el mayor rendimiento (ton/ha) entre los estados productores. En la localidad de Tepango, municipio de Ayutla de los Libres, Guerrero, se destinan aproximadamente 18 hectáreas al cultivo de cacao y su pariente botánico, el cuapataxtle. En este sitio, la mayoría de los huertos cuentan con canales de riego.

Ganache

La ganache es una preparación que se compone de nata mezclada en caliente con chocolate en trozos a partes iguales. Se emplea en la elaboración de los recubrimientos de los bombones de chocolate, de las tartas y de las pastas de té, o como relleno, como en la tarta ópera. La ganache puede ser más o menos oscura, blanda o consistente, dependiendo de la proporción de chocolate y nata que se emplee en su elaboración. Se elabora también con chocolate blanco.