



BY SEENA CHRITI

En este mes tan importante en el que celebramos la herencia Hispana y países como México y la mayoría de los países Centroamericanos obtuvieron su independencia quisiera resaltar un alimento consumido en todo el mundo de una popularidad inigualable y que a toda la gente fascina. Estoy hablando del chocolate, el cual por supuesto es de origen Meso-Americano. Se le consideraba la comida de los Dioses y se consumía desde hace 4,000 años.

Algunos antropólogos han encontrado que el chocolate era consumido desde el año 1900 A.C por las culturas pre-Olmecas en México. El cacao que encontraban los antiguos habitantes de Meso-América en los bosques tropicales lo fermentaban, tostaban y molían y lo preparaban como una bebida amarga con Vainilla, agua, miel, chile y especias. Los Olmecas, Mayas y Aztecas consideraban al chocolate como algo sagrado y espiritual y era tan importante que se llegó a utilizar como moneda.

El cacao fue llevado a Europa por los Españoles en el siglo 16 y después introducido a Francia y a otros países, Cada uno aportó diferentes cosas para convertirlo en lo que ahora es, un alimento mundialmente adorado.

En Central Pa. hay un Chef Pastelero y chocolatero muy talentoso que trabaja el chocolate de una manera increíble utilizando las mejores técnicas e ingredientes dando como resultado un producto final maravilloso. Su nombre es Frederic Loraschi Nacido en Francia, El comenzó su Carrera culinaria los 14 años trabajando con chefs de gran

prestigio como Lea Linster, Bernard Loiseau (3 estrellas Michelin) entre otros. Pero fue hasta que conoció al chef Philippe Urraca (MOF, Mejor obrero de Francia) que descubrió su pasión por la repostería, “Desde entonces, nunca miré hacia atrás...pasión, arte, calidad,” dice el chef Loraschi.

Vino a Central PA cuando en el año 2003 el Hotel Hershey le dio la oportunidad de ser el chef ejecutivo pastelero. Trabajó con ellos durante 2 años y decidió después crear su propio negocio. Se quedó a vivir en Central Pa.

Al Chef Loraschi le es siempre muy importante el origen y la historia de los alimentos y dice, “Cuando se trabaja con un ingrediente tan sorprendente como el chocolate, es lo más normal el querer descubrir su origen. Es imposible hablar del chocolate y no hablar de México. ...Es todo acerca del chocolate, sus orígenes, su historia, es muy importante para mí el compartir esto con mis clientes. El proceso del chocolate es un proceso tan interesante, de los que lo cosechan en la plantación hasta la barra de chocolate, existen tantas personas y trabajos involucrados.”

Para el chef Loraschi la selección de los ingredientes que utiliza es de vital importancia, dice, “Yo siempre estoy buscando, tratando, probando... es también durante los viajes cuando descubres grandes ingredientes; durante mi viaje a México probé maravillosa Vainilla de Papantla, y el café orgánico de la región de Chiapas. Es entonces cuando memorizas estos muy específicos perfiles de sabores y los incorporas a las recetas que eventualmente se convierten en creaciones.”

Chef Loraschi ha viajado a México a dar clases y ha interactuado con los mejores chefs pasteleros y chocolateros de ese país como Maricú Ortiz, Luis Robledo, Fernanda Prado, Paulina Abascal entre otros, compartiendo su pasión por la comida y sobre todo por los chocolates.

El Chef Loraschi habla un español perfecto, su esposa Diana es Mexicana y él, su esposa y sus 2 hijos Julian y Luca hablan 3 idiomas, Inglés, Español y Francés. Dice, “Con la explosión de las redes sociales, todo es global

estamos más enterados de las diferentes culturas, comidas, y maneras de vivir de los demás y eso es fantástico.”

El Chef Loraschi va a abrir su tienda pronto en Harrisburg “Quiero darle la sensación de ser como una fábrica, con muchas ventanas para que los clientes los vean trabajando con el chocolate.” “Mucha gente no se da cuenta de los que hacemos y como lo hacemos,” comenta.

La compañía fue creada en Julio del 2005 y han crecido poco a poco. Se ha rodeado siempre de buenos trabajadores que lo han ayudado a crecer, “Mi equipo es muy importante para mí, Eduardo y Daisy son muy apasionados del trabajo de Chocolatero sin ellos no se podría hacer todo son muy especiales para mí,” Está muy emocionado de su pronta apertura al público. Sus planes para el futuro son muy claros y simples. Quiere volverse en un destino para los amantes del chocolate y eventualmente abrir tiendas en otras ciudades como Philadelphia y Washington D.C.

Su nueva tienda de venta al público que esta próxima a abrir se encuentra en 4615 Hillcrest St., Harrisburg. 🇲🇪

Para conocer más acerca de estos hermosos chocolates visiten la página fredericloraschichocolate.com. Disfruten de esta receta del chef Loraschi.

Caramelo de Vainilla de Papantla (Veracruz, Mexico)

- 550 g (1.2 lbs.) azúcar granulada
- 550 g (1.2 lbs.) jarabe de maíz ligero
- 5 g (0.01 lbs.) sal de mar
- 1 vaina de vainilla de papantla entera (abrir a la mitad y rasparle sus semillas)
- 900 g (1.98 lbs.) crema para batir espesa
- 300 g (0.66 lbs.) mantequilla no salada

En una olla grande caramelice la azúcar granulada y el jarabe de maíz juntos hasta que queden de un color café claro (como a 160C/320F con un termómetro de dulces).

Agregar al caramelo la crema caliente (La cual se calentara en una olla diferente con la vainilla).

Cocine nuevamente con un termómetro de azúcar a 117C/242.6F después agregue la mantequilla y vacíe en una charola con papel encerado.

Deje enfriar, corte al tamaño deseado y envuelva en papel celophane o cubra con chocolate temperado.

