

какаови зърна (cocoa nibs)

Cocoa nib cream е модерен гурме продукт, който обединява класически крем с ароматната сложност на какаовите зърна. Дава по-„суров“ и автентичен шоколадов вкус в сравнение с обикновените кремове, които използват само какао или шоколад.

Cocoa nib cream е крем или ганаш, овкусен с **какаови зърна (cocoa nibs)** – това са натрошени ферментирани, изпечени какаови зърна, преди да бъдат смлени в какаова маса.

- Кремът може да бъде на млечна, сметанова или шоколадова основа.
- В повечето рецепти какаовите зърна се **накисват в гореща сметана** (инфузия), след което сметаната се прецежда и се използва за приготвяне на ганаш или крем.
- Резултатът е крем с леко **хрупкава текстура** (ако се оставят зърна вътре) или **дълбок шоколадов аромат** с нотка горчивина (ако се прецеди).



Използването на какаови зърна в сладкарството става популярно в **началото на XXI век**, благодарение на тенденцията към „bean-to-bar“ шоколади и търсене на по-чисти, натурални вкусове.

- Някои известни шеф-готвачи като **Pierre Hermé** и **Dominique Ansel** са включили кремове с cocoa nibs в своите десерти и така техниката се популяризира.



Как се използва днес

- В **мусове** и **кремове** за торти – за дълбочина на вкуса.
- В **пълнежи за шоколадови бонбони** – придава контраст и леко хрупкава текстура.
- В **сосове** или **англез крем** – като ароматна инфузия.
- В **сладоледи** и **парфета** – често оставят зърната вътре за допълнителен crunch.

📖 Етимология

- „Cocoa“ идва от испанската дума *cacao*, която е зета от езиците на майите/ацтеките (*cacahuatl*).
- „Nib“ означава малко парченце/фрагмент, и в шоколадовия контекст – натрошеното зърно какао.
- „Cream“ – защото продуктът обикновено е кремообразен, на млечна или шоколадова основа.

