

# Aquim oferece novo olhar sobre o chocolate

## A BELEZA ESQUECIDA DA AMÊNDOA DE CACAU É RESGATADA EM CHOCOLATE INÉDITO

Com duas décadas de atuação no mercado da alta gastronomia, marcados pelo rigor e pela paixão de oferecer sempre o melhor produto, a família Aquim lança agora um chocolate totalmente inédito, que traduz em seu sabor os aromas originais do cacau. O Q é uma barra feita a partir de amêndoas selecionadas manualmente por Samantha Aquim, limitadas a uma única safra anual de 240 quilos, e com design assinado por Oscar Niemeyer. Seu processo de fabricação foi desenvolvido exclusivamente pelos Aquim, em parceria com o produtor de cacau João Tavares, de cuja fazenda saíram os frutos que deram origem ao chocolate. Cada etapa, desde a colheita, passando pela fermentação, a secagem e a seleção final das amêndoas, até a torra e a conchagem, foi acompanhada de perto pela família.

O resultado é um chocolate que faz a viagem de volta ao sabor original do fruto do cacau. Com pouquíssimo açúcar e nenhuma essência ou aromatizante, nele aparecem notas de uma amêndoa perfeita, como compota, caramelos, banana, amendoado. O Aquim criou também seis diferentes cortes de Q, para que o comensal possa identificar cada etapa da formação do seu sabor. São seis blends de chocolate feitos a partir de diferentes combinações de Q, que ressaltam, cada um, uma qualidade do chocolate e estão divididos em dois grandes grupos, intenso e suave: Q30s; Q30i; Q50s; Q50i; Q70s; Q70i. Os números indicam a quantidade de chocolate Q contido em cada uma das variações.

O Q será vendido em uma caixa-degustação feita de imbuia, com três barras do chocolate, sete pastilhas de cada um dos blends (42 no total), um livro sobre o processo Q e uma pinça de pontas folhadas a ouro, apropriada para se degustar o chocolate. Serão apenas 200 caixas, todas numeradas, cujo preço será divulgado sob consulta. Somente quem adquirir a caixa poderá comprar refis de barras do Q. Os produtos estarão disponíveis nas butiques Aquim a partir de setembro.

### **O processo Q**

O chocolate Q é o resultado da busca dos Aquim pela amêndoa perfeita. O desejo de fazer este chocolate único surgiu após uma visita da chef Samantha Aquim à casa de fermentação da Fazenda Leolinda, em Uruçu, Ilhéus. Ali Samantha se apaixonou pelos aromas ricos e variados que exalavam das dornas. Eram perfis aromáticos que ela nunca havia reconhecido em um chocolate, nem mesmo nos de origem controlada. Foi quando se deu conta de que havia um grande universo a se explorar, e só uma amêndoa perfeita poderia conferir ao chocolate tamanha riqueza de aromas.

Logo os Aquim perceberam que o segredo estava numa produção absolutamente criteriosa. “Muito cedo em nossos estudos chegamos à conclusão de que o processo de fabricação do chocolate deve ser muito rigoroso. Só assim conseguiríamos preservar as características originais e permitir que a beleza original do fruto fosse não apenas mantida, mas exaltada ao longo do processo de transformação. Trabalhamos não com a amêndoa, mas a favor dela”, explica a chef. “Quando se parte de uma matéria prima de baixo teor aromático ou sem controle de qualidade, a fabricação passa a ter a função de limpar imperfeições ou transformar o aroma do produto em alguma coisa que não terá

mais o DNA original. Removendo as imperfeições, acabamos por remover também as características naturais da amêndoa. Se partimos de uma amêndoa perfeita, não temos nada a esconder, ao contrário, podemos reverenciar cada qualidade mágica que ela traz do cacau”, acrescenta.

A produção em pequena escala foi essencial para o processo. “Com uma amêndoa de cacau perfeita, nos permitimos ousadias impossíveis na produção em larga escala. Entre elas a baixa torra da amêndoa, uma delicada conchagem e, a mais arriscada delas, o abandono da essência de baunilha ou qualquer outro tipo”, revela Samantha. Isso porque a baunilha não é um aroma originário do cacau, mas é adicionada durante a fabricação dos chocolates de grandes produções para conferir sabor a uma matéria-prima que, muitas vezes, perdeu seu perfume natural ao longo do processo.

No caso do Q, as amêndoas são originárias de cacaos colhidos numa única fazenda, que foi selecionada por apresentar condições adequadas para a produção do melhor fruto (exposição ao sol, temperatura, solo, etc). Os cacaos selecionados, além de saudáveis, têm o mesmo grau de maturação e são colhidos à mão para evitar que se machuquem. As amêndoas são fermentadas em dornas redondas, ao contrário das quadradas normalmente utilizadas, favorecendo uma fermentação mais homogênea. Após a fermentação e a secagem, as sementes são conferidas manualmente, garantindo que 94% delas estejam perfeitamente fermentadas. Esse alto percentual de fermentação possibilita uma torra mais lenta e a temperaturas mais brandas, que lapida os aromas da amêndoa, em vez de escondê-los. A conchagem é a etapa final, que elimina acidez e aromas indesejáveis, e na fabricação do Q é feita suave e lentamente.

## Aquim

Avenida Ataulfo de Paiva 1321, Leblon. Tel: 2274-1001. Horário de funcionamento: segunda-feira a sábado, das 10h às 20h. Cartões de crédito: todos. Cartão de débito: Redeshop e Visa Electron.

Rua Garcia D’Ávila, 149, loja B, Ipanema. Tel: 2523-5090. Horário de funcionamento: segunda a sábado, das 10h às 20h. Cartões de crédito: Mastercard. Cartão de débito: Redeshop. [www.aquimgastronomia.com.br](http://www.aquimgastronomia.com.br)