

# Roh- und Zusatzstoffkunde

## Kakao/Schokolade

Janina Oppliger



- | Anbaugelände
- | Qualitätskriterien und Sorten
- | Ernte, Fermentation und Trocknung beschreiben
- | Herstellung Kakaoapulver, Kakaoabutter und Schokolade
- | Inhaltsstoffe Schokolade und Fettglasur
- | Einsatz Schokolade, Kakaoapulver und Fettglasur
- | Physikalische Eigenschaften und Lagerbedingungen

### Anbaugelände:

- | Brasilien
- | Dominikanische Republik
- | Ecuador
- | Effenbeinküste
- | Ghana
- | Indonesien
- | Kamerun
- | Kolumbien
- | Malaysia
- | Nigeria
- | Papua-Neuguinea
- | Samoa
- | Togo
- | Venezuela

### Einsatz von Schokolade, Kakaoapulver und Fettglasur:

Schokolade: Tafeln, Riegel, Pralinen, Oster- und Weihnachtsprodukte, zum Überziehen.

Kakaoapulver: Milchprodukte, Dekor, Snacks, Kuchen-/Biscuitmischungen, Zuckerglasur, etc.

Fettglasur: Überzüge, Füllungen für Backwaren, Brotaufstriche, Dekor, Glace, Streusel

**Lagerung:** kühl, trocken und vor Licht geschützt. Langzeit 10-14°C und 55-65% rel. Luftfeuchte. kurz auch 19-21°C. Dunkel 18 Monate, Milch 12 Monate, Weiss 8-10 Monate

www.minibooks.ch

### Kakaosorten:

- | Cirillo = Edelkakao
- | Trinitario = gekreuzter Edelkakao
- | Forastero = Konsumkakao

### Qualitätskriterien:

- | Cut Test: Fermentation, Schimmel, Insekten oder Verunreinigung, Defekt (z.B. flach, nur Schale ...), gekelmt
- | Grösse: Gewicht 100 Stk. Verunreinigungen: Staub, Steine, Kunststoffteile, pflanzliche Rückstände, usw.

Tafeln und diese dann kühlen und verpacken.

### Inhaltsstoffe Schokolade:

- | Kakaomasse
- | Kakaobutter
- | Zucker
- | Milchprodukte: Rahmpulver, Vollmilch- und Magermilchpulver
- | Emulgator
- | Aroma

### Inhaltsstoffe Fettglasur:

- | Kakaopulver
- | Zucker
- | Pflanzliche Fette/Öle
- | Magermilch- und Vollmilchpulver
- | Emulgator

### Ernte: Mit Macheten werden die Früchte abgeschlagen. Fruchtansätze bleiben an Pflanze, dort bildet sich eine neue Blüte. Oktober bis März.

### Fermentation: Auf kleinen Plantagen hauen auf Bananenblättern und mit solchen zugedeckt. Fermentationskästen mit Bananenblättern oder Säcken zugedeckt. Fruchtstumm und Schweißwasser ablassen. Hefen setzen Zucker zu Ethanol um. Ethanol zu Essigsäure oxidieren. Und dann zu Wasser und Kohlensäure. Nach 24h +10°C am Schluss mehr als 40°C. 5-6 Tage.

### Trocknung: Wassergehalt auf 7% runter. Bei sonnigem Wetter auf Matten ca. 1 Woche. Sonst Flächen von Rauchgasen des Holzfeuers beheizt.

**Herstellung Kakaopulver:** Bohnen reinigen dann mit Sattdampf debakterisieren (evtl. erst bei den Nips). Rösten 20 min bei 120-130°C. Grobbrechen. Schale entfernen. Nips alkalisieren. Feinmahlen. Pressen dabei entsteht Kakaobutter und der Presskuchen. Presskuchen kühlen. Brechen. Feinzerkleinern. Löslichkeit mit Lecithin und Vanilleextrakt verbessern. Abpacken.

**Herstellung Schokolade:** Bis Schale entfernen gleich wie Pulver. Nibs feinmahlen. Veredeln durch dünnschicht verdampfer, Wasslösliche Säuren weg. Zucker, Milchpulver und Kakaobutter begeben. Vorzerkleinern. Feinzerkleinerung auf 5 Walzwerk. Kakaobutter, Lecithin und Vanilleextrakt begeben und conchieren. Temperieren.

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-