

Roh- und Zusatzstoffkunde

Kakao/Schokolade

Janina Oppliger



- Anbauggebiete
- Qualitätskriterien und Sorten
- Ernte, Fermentation und Trocknung beschreiben
- Herstellung Kakaoapulver, Kakaobutter und Schokolade
- Inhaltsstoffe Schokolade und Fettglasur
- Einsatz Schokolade, Kakaoapulver und Fettglasur
- Physikalische Eigenschaften und Lagerbedingungen

-2-

Anbaugebiete:

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

-3-

Einsatz von Schokolade, Kakaopulver und Fettglasur:

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

Kakaopulver: 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
- Trintario = gekreuzter Edelkakao
- Forastero = Konsumkakao

Qualitätskriterien:

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

-4-

Inhaltsstoffe Fettglasur:

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

-7-

Inhaltsstoffe Schokolade:

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

Tafeln und diese dann kühlen und verpacken.

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. Fruchtmass und Schwitzwasser 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.

-5-

-9-

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 concieren. Temperieren.

Herstellung Kakaopulver: Bohnen reinigen dann mit Sattedampf 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.