

Schokoladenherstellung

Aufgabe: Du bist neugierig, wie die Schokoladenherstellung funktioniert? Schneide die Kärtchen aus und bringe sie in die richtige Reihenfolge!

A. Nach der Fermentation enthalten die Bohnen noch sehr viel Wasser und sind deshalb nur wenig haltbar. Sie werden nun für 1–2 Wochen in die Sonne gelegt und getrocknet. Ihr Wassergehalt sinkt von 60 % auf etwa 7 % und anschließend sind sie bereit für die große Reise.
B. Nun werden die Bohnen geschält. Genießbar ist nur das Innere der Bohne. Zeitgleich zum Schälen werden die Bohnen auch zerkleinert – das Ergebnis heißt Kakaobruch.
C. Um Kakaopulver herzustellen wird die Kakaomasse zunächst gepresst. Dabei läuft die Kakaobutter heraus. Sie wird später zur Herstellung von weißer Schokolade weiterverwendet. Die gepresste Masse heißt Presskuchen und muss nur noch einmal gemahlen werden – fertig ist das Kakaopulver.
D. Die reifen Kakaoschoten werden von Hand geerntet und aufgeschlagen, um das Fruchtfleisch und die Kakaobohnen herauszuholen.
E. Zum guten Schluss wird die Schokolade langsam abgekühlt und in Tafel-Formen oder Figur-Formen gegossen. Jetzt kann sie verpackt und dann verkauft werden. Und dann: LECKER!
F. Um anschließend auch die kleinsten Körnchen in der Schokolade noch weg zu kriegen, wird die Schokoladenmasse hauchdünn zwischen zwei Walzen hin und her gerollt. Man will ja nicht das Gefühl haben, man hätte Sand im Mund.
G. Die sauberen Bohnen werden nun erst einmal geröstet. Sie werden für 15–60 Minuten, abhängig von der Sorte auf 100–115°C erhitzt. Dabei duftet es zum ersten Mal nach Schokolade! Es entwickeln sich über 400 verschiedene Aromastoffe und die typisch braune Farbe.
H. Anschließend werden die Bohnen in große Bananenblätter eingewickelt und in die Sonne gelegt. Dort fängt das süße Fruchtfleisch an zu gären. Der Geschmack ist danach nicht mehr so bitter und die Farbe ändert sich von weiß zu bräunlich. Den Vorgang nennt man Fermentation.
I. Der Kakaobruch wird zermahlen. Durch die entstehende Hitze schmilzt die Kakaobutter und der Kakaobruch wird zur flüssigen Kakaomasse. Die Kakaomasse hat jetzt schon eine gewisse Ähnlichkeit mit dem späteren Endprodukt und ist bereit für die Herstellung von Schokolade oder Kakaopulver.
J. Um Schokolade herzustellen, muss die flüssige Kakaomasse mit den anderen Zutaten vermischt werden. Je nach Rezept werden unterschiedliche Mengen an Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und anderen Zutaten untergerührt. Das Verrühren erfolgt in einem etwas überdimensionierten Mixer. Das Mischen der Zutaten kann bis zu 30 Minuten dauern, die Zeit hängt aber stark von den verwendeten Zutaten ab. Dann ist aus den verschiedenen flüssigen und festen Zutaten eine feste, knetfähige und feinkörnige Masse geworden.
K. Um die Schokolade nun schön cremig und zart zu machen, wird sie conchiert. Das heißt, sie wird noch mal auf ca. 90 °C erwärmt und für 12–72 Stunden umgerührt und umgerührt und umgerührt. Je länger, desto besser ist das Ergebnis.
L. Die Kakaobohnen werden in der Regel nicht in den Anbauländern, sondern in Europa und Nordamerika verarbeitet. Der Transport erfolgt auf dem Seeweg. Dazu werden die Kakaobohnen in 60- bis 70-Kilo-Jutesäcke abgefüllt und verschifft. Im Zielland angekommen, werden sie erst einmal gereinigt.

Lösung:

D, H, A, L, G, B, I, C / J, F, K, E
Die Reihenfolge der Karten C & J ist egal.