



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Choklad

KAPITEL 10





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

KAPITEL 10

Choklad

Ämnen

10.1. Grundläggande information om choklad

10.2. Produktionsprocess för choklad





Co-funded by
the European Union



10.1. Grundläggande information om choklad

Även om preferenserna för chokladtyper varierar, är det obestridligt att det är en produkt som är mycket älskad och konsumeras över hela världen. Mörk, mjölk och vit choklad är de mest kända typerna. Mörk choklad är den choklad som innehåller mest kakaoämnen i sin struktur. När mängden kakaoämnen i choklad ökar, ökar chokoladens kvalitet. Komponenterna i kakaobönan annat än vatten och skalet kallas "kakaotorrs substans". Lite eller inget socker tillsätts till mörk choklad under produktionen. Även om mjölkchoklad är den mest populära chokladen, tillsätts socker, mjölk eller mjölkpulver under produktionen. I vit choklad finns det ingen kakaofast, endast kakaosmör och vanilj och socker tillsätts enligt produktens avsedda användning.

Även om chokladpreferenser är helt personliga, bestämmer konsumenterna ofta genom att titta på chokoladens utseende och ljusstyrka. Utseendet på en choklad av god kvalitet ska vara glänsande och slät. För att lagra choklad under lång tid är det nödvändigt att tillhandahålla lämpliga förhållanden. Om chokladen förvaras vid höga temperaturer kommer dess utseende att förändras eftersom kakaosmöret i det smälter och stiger till ytan. Denna försämring kommer att skapa ett dammigt och tråkigt utseende på chokladen. Om chokladen förvaras i en fuktig miljö samlas vatten på den i form av ett tunt lager. Choklad ska förvaras i slutna lådor i en fuktfri miljö vid cirka 16-20 °C, borta från direkt solljus.

10.2. Tillverkningsprocess för choklad

Det är känt att kakaoplantan först odlades av mayaindianerna, omkring 1000 f.Kr. År 600 e.Kr.; Mayas migrationer från Centralamerika till de norra regionerna i Sydamerika gjorde att de blev de första stora kakaoodlarna i Yucatan. Kakaoböner har ibland använts som ett



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

shoppingverktyg i sin historiska resa, och ibland har de förvandlats till en skatt som stammarna måste betala.

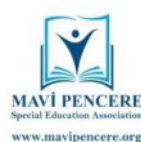
På 1500-talet, tack vare Christopher Columbus sista expedition, började choklad produceras med maskin med den industriella revolutionen i Europa, som möttes med kakaoböner. Under denna period konsumeras choklad fortfarande som en flytande dryck. Conrad Van Houten, en holländsk kemist, erhöll kakaosmör 1828, vilket också möjliggjorde produktion av kakaopulver. År 1848 erhålls den första ätbara chokladen genom att tillsätta kakaosmör och socker till produktionsprocessen av Conrad Van Houten. År 1875 kombinerade Daniel Peter och Henri Nestle mjölkpulver och choklad för att få den första mjölkchokladen.

Chokladproduktionssteg

- Beredning av råmaterial
- Blanda ihop
- Förslipning
- Slipning (gallring)
- Conching (smide)
- Pumpning (leverans till sedimenteringstankar)
- Vila
- Temperering (kristalliseringsprocess)
- Gjutningsprocess

Varför blir choklad dåligt?

- Det kan ha kommit i kontakt med vatten eller luft.
- Choklad kan ha kommit i kontakt med produkter med stark lukt.
- Lagringsperioden eller utgångsdatumet kan ha överskridits.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org