



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Çikolatalar

ÜNİTE 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

ÜNİTE 10

Çikolatalar

Konular

10.1. Çikolata Hakkında Temel Bilgiler

10.2. Çikolatanın Üretim Süreci





10.1. Çikolata Hakkında Temel Bilgiler

Çikolata çeşitlerine olan tercihler değişiklik gösterse de tüm dünyada sevilerek tüketilen bir yiyecek olduğu yadsınmaz. Bitter, sütlü ve beyaz çikolata en bilinen türleridir. Bitter çikolata, çikolatalar yapısında en çok kakao kuru maddesi bulunduran çikolatadır. Çikolatada kakao kuru madde miktarı arttıkça, çikolatanın kalitesi artmaktadır. Kakao çekirdeğinin su ve kabuk dışındaki bileşenlerine “kakao kuru maddesi” denilmektedir. Bitter çikolataya üretim sırasında çok az veya hiç şeker eklenmemektedir. Sütlü çikolata en popüler çikolata olmakla birlikte, üretimi sırasında içine şeker, süt veya süt tozu eklenmektedir. Beyaz çikolatada ise kakao kuru maddesi bulunmadığı gibi, içinde sadece kakao yağı ve ürünün kullanım amacına göre vanilya ve şeker eklenmektedir.

Çikolata tercihleri tamamen kişisel olmakla birlikte, tüketiciler çoğu kez çikolatanın görüntüsüne, parlaklığına bakarak karar vermektedirler. Kaliteli bir çikolatanın görüntüsü parlak ve üzeri pürüzsüz olmalıdır. Çikolatanın uzun süre saklanabilmesi için uygun koşulların sağlanması gerekmektedir. Eğer çikolata yüksek sıcaklıklarda saklanırsa içindeki kakao yağının eriyip yüzeye çıkması sebebiyle görüntüsünde değişiklikler oluşacaktır. Bu bozulma çikolatanın üzerinde tozlu ve mat bir görüntü oluşturacaktır. Çikolatanın nemli bir ortamda saklanması durumunda ise üzerinde ince bir tabaka biçiminde su toplanacaktır. Çikolata, nemsiz bir ortamda yaklaşık 16-20 °C’de, direkt güneş ışığı görmeyen bir yerde kapalı kutularda saklanmalıdır.

10.2. Çikolatanın Üretim Süreci

Kakao bitkisinin MÖ 1000 dolaylarında, ilk olarak Mayalar tarafından yetiştirildiği bilinmektedir. MS 600 yılında; Mayalar’ın Orta Amerika’dan Güney Amerika’nın kuzey bölgelerine göç etmeleri Yucatan’da ilk büyük kakao yetiştiricisi olarak ön plana çıkmalarını sağlar. Kakao çekirdekleri





Co-funded by
the European Union

tarihsel yolculuğunda kimi zaman bir alışveriş aracı olarak kullanılmış, kimi zaman da kabilelerin vermek zorunda olduğu vergi haline dönüşmüştür.

1500'lü yıllarda Christopher Columbus'un son seferi sayesinde kakao çekirdekleri ile tanışan Avrupa'da çikolata Sanayi Devrimi ile birlikte makine ile üretilmeye başlamıştır. Bu dönemde çikolata hala sıvı bir içecek olarak tüketilmektedir. Hollandalı bir kimyager olan Conrad Van Houten 1828 yılında kakao yağını elde eder ve bu durum kakao tozunun üretilmesine de olanak tanır. 1848 yılında; Conrad Van Houten'in kakao yağı ve şekeri de üretim sürecine eklemesi ile yenilebilir çikolata elde edilir. 1875 yılında ise Daniel Peter ve Henri Nestle süt tozu ile çikolatayı birleştirerek ilk sütlü çikolatayı elde ederler.

Çikolata Üretim Aşamaları

- Ham maddenin hazırlanması
- Karıştırma
- Ön öğütme
- Öğütme (inceltme)
- Konçlama(dövme)
- Pompalama (Dinlendirme tanklarına sevk edilmesi)
- Dinlendirme
- Temperleme (kristalleştirme işlemi)
- Kalıplama işlemleridir

Çikolatanın Tadı Neden Bozular?

- Su veya havayla temas etmiş olabilir.
- Çikolata keskin kokulu ürünlerle temas etmiştir.
- Depolama süresi olması gereken süreyi aşmıştır.



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