



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Pralinen

EINHEIT 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."



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

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

EINHEIT 10

Pralinen

Themen

10.1. Grundlegende Informationen über Schokolade

10.2. Herstellungsprozess von Schokolade





Co-funded by
the European Union



10.1. Grundlegende Informationen über Schokolade

Obwohl die Vorlieben für Schokoladensorten unterschiedlich sind, ist es unbestreitbar, dass Schokolade ein Lebensmittel ist, das auf der ganzen Welt sehr beliebt ist und konsumiert wird. Dunkle, Milch- und weiße Schokolade sind die bekanntesten Sorten. Dunkle Schokolade ist die Schokolade, die den größten Anteil an Kakaopulver in ihrer Struktur enthält. Je höher der Kakaoanteil in der Schokolade zunimmt, steigt auch die Qualität der Schokolade an. Die Bestandteile der Kakaobohne werden als "Kakaotrockenmasse" bezeichnet. Dunkler Schokolade wird bei der Herstellung wenig oder gar kein Zucker für Zartbitterschokolade bei der Herstellung zugesetzt.

Milkschokolade ist zwar die beliebteste Schokolade, ihr werden bei der Herstellung Zucker, Milch oder Milchpulver zugesetzt.

Weißer Schokolade enthält keinen festen Kakao, sondern nur Kakaobutter und je nach Verwendungszweck des Produkts werden Vanille und Zucker zugesetzt.

Obwohl die Vorlieben für Schokolade ganz persönlich sind, entscheiden die Verbraucher oft nach dem Aussehen und der Helligkeit der Schokolade. Das Aussehen einer guten Qualitätsschokolade sollte glänzend und glatt sein. Um Schokolade lange zu lagern, muss man dafür geeignete Bedingungen schaffen. Wenn die Schokolade bei hohen Temperaturen gelagert wird, verändert sich ihr Aussehen, weil die Kakaobutter schmilzt und an die Oberfläche steigt. Diese Verschlechterung führt zu einem staubigen und stumpfen Aussehen der Schokolade. Wenn die Schokolade in einer feuchten Umgebung gelagert wird, sammelt sich Wasser in Form einer dünnen Schicht auf ihr. Schokolade sollte daher in geschlossenen Behältern in einer feuchtigkeitsfreien Umgebung bei ca. 16-20 °C und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt gelagert werden.

10.2. Herstellungsprozess von Schokolade

Es ist bekannt, dass die Kakaopflanze erstmals von den Mayas angebaut wurde, um 1000 vor Christus. Im Jahr 600 n. Chr. wanderten die Mayas von Mittelamerika in die nördlichen Regionen Südamerikas und sie zeichneten sich als die ersten großen Kakaoanbauer in Yucatan aus. Kakaobohnen wurden auf ihrer geschichtlichen Reise manchmal zum Handeln benutzt, und manchmal wurden sie auch zu einer Steuer, die die Stämme zu zahlen hatten. In dem 15. Jahrhundert, dank der letzten





Co-funded by
the European Union

Expedition von Christoph Kolumbus, begann die maschinelle Herstellung von Schokolade mit der industriellen Revolution in Europa, die auf Kakaobohnen traf. Während dieser Zeit wird Schokolade immer noch als flüssiges Getränk konsumiert. Conrad Van Houten, ein niederländischer Chemiker, gewann 1828 Kakaobutter, die auch die Herstellung von Kakaopulver ermöglichte. Im Jahr 1848 wird die erste essbare Schokolade durch die Zugabe von Kakaobutter und Zucker in den Produktionsprozess von Conrad Van Houten genommen. Im Jahr 1875 kombinierten Daniel Peter und Henri Nestle Milchpulver und Schokolade, um die erste Milkschokolade zu erhalten.

Phasen der Schokoladenherstellung

- Vorbereitung des Rohmaterials
- Vermischen
- Vor-Mahlen
- fein mahlen (Verdünnung)
- Conchieren (Schmieden)
- Umpumpen (Anlieferung in Absetzbecken)
- Ruhen
- Härten / Entfettung (Kristallisationsverfahren)
- Formungsverfahren

Warum wird Schokolade schlecht?

- Sie wird bei falscher Temperatur gelagert
- Sie kann mit Wasser oder Luft in Berührung gekommen sein.
- Die Schokolade kann mit Produkten starkem Geruch in Berührung gekommen sein.
- Die Lagerzeit oder das Verfallsdatum kann überschritten worden sein.



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