



Von der Kakaomasse zum endgültigen Schokoladengenuss

Verarbeitung der Kakaomasse

Von der Kakaomasse führen zwei unterschiedliche Bearbeitungswege weiter:
zu **Schokolade** und **Schokoladenwaren** einerseits und zu **Kakaobutter** und **Kakaopulver** andererseits.



Der Weg zur SCHOKOLADE

Zur Herstellung von Schokolade werden die Grundzutaten Zucker, Kakaobutter und Kakaomasse miteinander vermischt. Bei Vollmilchschokolade wird zusätzlich Milch oder Sahne hinzugefügt.

Die genaue Einhaltung der Rezeptur und die sorgfältige Mischung bestimmen den Charakter des Endproduktes, das bereits alle geschmacklichen Eigenschaften der Schokolade aufweist.

Conchieren ...

... in gewünschte Form gießen, verpacken, verkaufen, kaufen und ... Mmmh!

Damit das Schokoladenprodukt die gewünschte „Zartheit“ erlangt, wird die Masse zu den Conchen geleitet (la conche (frz.) = Muschel).

Nach 0,5 bis 4 Tagen ununterbrochenen Drehens, Wendens, Lüftens und Temperierens (45-85 °C) ist die Masse so glatt und gießfähig, dass daraus feinste Schokolade entstehen kann. Diese kann nun in die gewünschten Formen gegossen und verpackt werden...

Was anschließend mit der „armen Schokolade“ passiert, kennen Sie ja sicherlich aus eigener Erfahrung...!



Was passiert beim Conchieren?

- Homogenisierung und Desaggregation
- Essigsäure und andere unerwünschte Komponenten entweichen
- Freisetzen der aromatisierenden Komponenten während der *Maillard-Reaktion* (vgl. auch die Vorgänge beim Rösten)



Der Weg zu KAKAOBUTTER und KAKAOPULVER

Gewinnung von Kakaobutter

Zur Gewinnung von Kakaobutter wird die flüssige Kakaomasse in Presskammern gefüllt, in denen die Kakaobutter abgepresst wird. Sie fließt klar und golden wie Sonnenblumen aus der Kakaopresse.

Zurückbleiben stark oder schwach entölt *Kakaopresskuchen*. Diese werden zerkleinert, zu Kakaopulver zermahlen und unter Aufkochen mit Zucker vermischt.

Kakaoinstantpulver

Kakaoinstantpulver herzustellen ist nicht ganz einfach, da sich Kakaopulver nicht ohne weiteres mit Wasser oder Milch vermischen lässt. Deshalb muss Schokolade alkalisiert werden. Die Alkalisierung kann mit dem Kakaobruch, der Kakaoflüssigkeit oder der Kakaomasse durchgeführt werden.



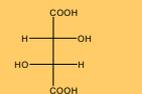
Was passiert während der Alkalisierung?

Die Kakaomasse wird gemahlen und alkalisch aufgeschlossen. Dafür verwendet man bei der Herstellung von Kakaopulver folgende Substanzen: *Pottasche* (K_2CO_3), *Ätzkali* (KOH), *Ammoniakwasser* (NH_4OH), *Magnesia* (MgO).

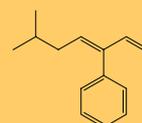
Was bringt das Aufschließen?

- Der säuerlich-bittere Geschmack wird gemildert.
- Die Farbe wird vertieft.
- Die Löslichkeit in Wasser wird verbessert.
- Die Stärke quillt.

Anschließend erfolgt eine Neutralisation mit *Citronen-* oder *Weinsäure*, so dass der pH-Wert bei 6,5-7 liegt.



Welches Molekül in der Schokolade riecht nach Schokolade?



Der Name lautet:
5-Methyl-2-phenyl-hex-2-enal

Nun stellen Sie sich vor,
Sie hätten den Beruf
„Schokoladentester“!