

Wie entsteht SCHOKOLADE?

Schweizer Schoggi ist auf der ganzen Welt bekannt. Kein Wunder, sie ist ja auch superfein! Da lohnt es sich, einmal genauer hinzuschauen, woher sie eigentlich kommt und was alles passiert, bevor unsere Lieblings-Süssigkeit in unserem Bauch landet.

1 AUF DER PLANTAGE



Die Reise der Schokolade beginnt in der Nähe des Äquators. Die wichtigste Zutat, der Kakao, stammt nämlich von dort wo das Klima warm und feucht ist, zum Beispiel aus Afrika oder Südamerika.

KAKAOBAUM

Die Kakaofrucht wächst am Stamm und den Ästen des Kakaobaumes.

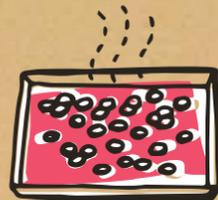


KAKAOFRUCHT

Die Kakaobohnen sind umhüllt von süßem Fruchtfleisch. So sind sie im Innern der Kakaofrucht gut geschützt.

FERMENTIEREN

Die Kakaobohnen werden aus der Frucht geholt und in Bananenblätter gewickelt oder in Holzkisten gelegt, wo sie ein paar Tage ruhen und ihren Geschmack entwickeln.



TROCKNEN

Unter der warmen Sonne trocknen die Kakaobohnen und sind bereit für ihre Weiterreise.

2 IN DER FABRIK

Jetzt wird aus den Bohnen Kakaomasse:



RÖSTEN

Die Kakaobohnen werden von unten erhitzt.

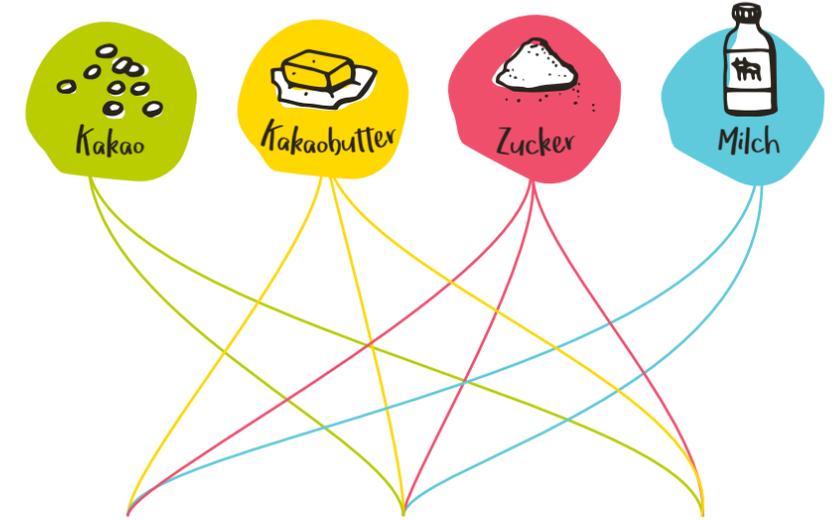


ZERKLEINERN

Nach dem Rösten werden die Bohnen aufgebrochen und gemahlen.

3 SCHOKOLADENSORTEN

Die bekanntesten Schokoladensorten sind weisse Schokolade, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Ihre Farbe und ihr Geschmack hängt davon ab, welche Zutaten gemischt werden und wie viel von den einzelnen Zutaten hinzugefügt wird.



Weiss

Milch

Dunkel



WARUM IST WEISSE SCHOKOLADE WEISS?

Weisse Schokolade enthält keine Kakaomasse, sondern nur das Fett der Kakaobohnen, die Kakaobutter. Die Kakaomasse sorgt für die braune Farbe der Milkschokolade und der dunklen Schokolade.

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf littlefooby.ch/wissen