



CZEKOLADA

Czekolada

(nahuatl *xocolatl* – gorzka woda)

- wyrób cukierniczy sporządzany z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego (masło kakaowe), środka słodzącego i innych dodatków, który zawiera nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej ogółem, w tym nie mniej niż 14% suchej odtłuszczonej masy kakaowej.



Kakaowiec (*Theobroma L.*)

- niewysokie drzewo rosnące w lasach Ameryki Środkowej i Południowej

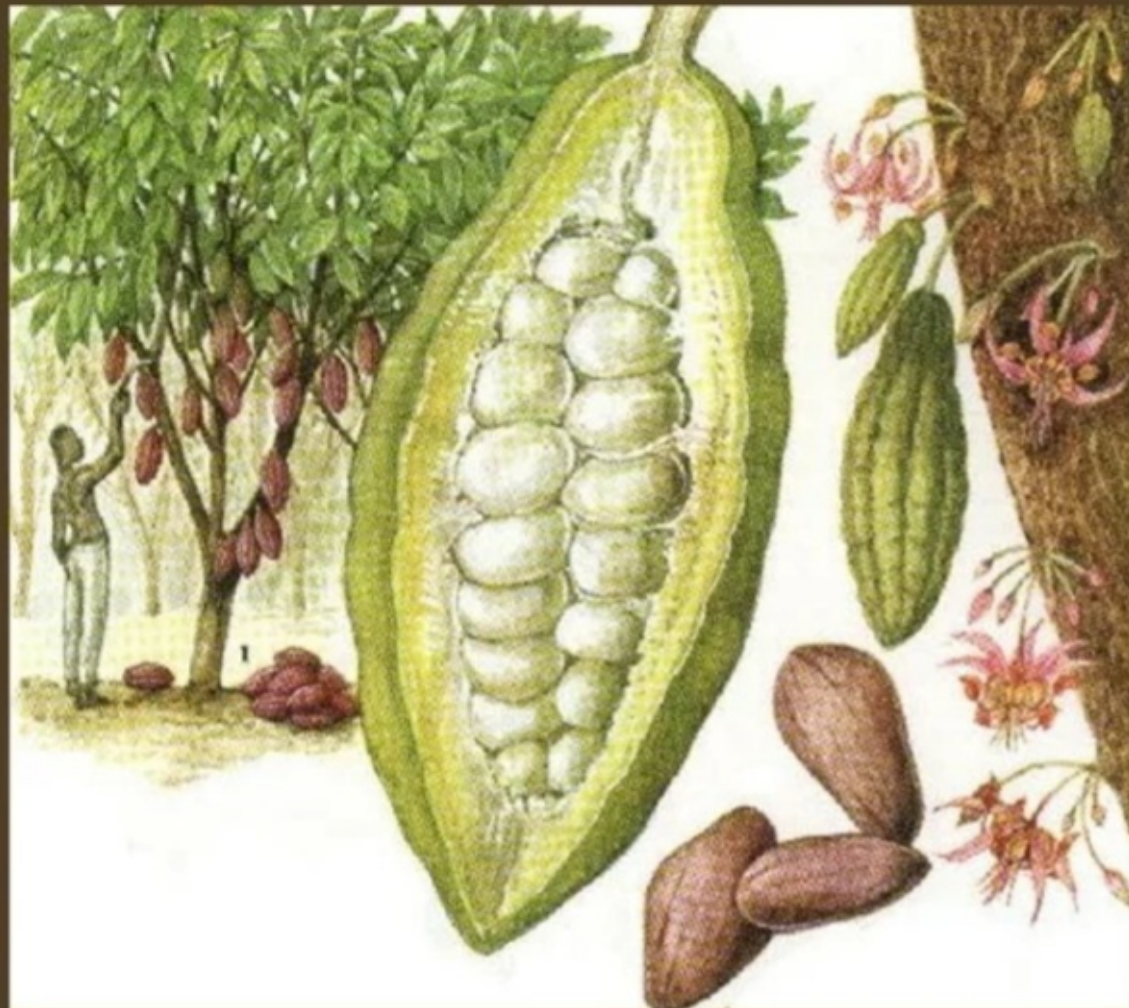


PRODUKCJA CZEKOLADY

Ziarna kakaowca poddawane są

- ✓ fermentacji
- ✓ suszeniu
- ✓ oczyszczaniu i prażeniu
- ✓ miażdżeniu skorupki
- ✓ wyciskaniu tłuszczu z ziaren

KAKAOWIEC



PRODUKCJA CZEKOLADY



Pozostaje sucha substancja, tzw. makuchy, rozdrobnione i wysuszone w T 20 st. Celsjusza w ciemny, aromatyczny proszek, który mieszany z cukrem staje się czekoladą w proszku.

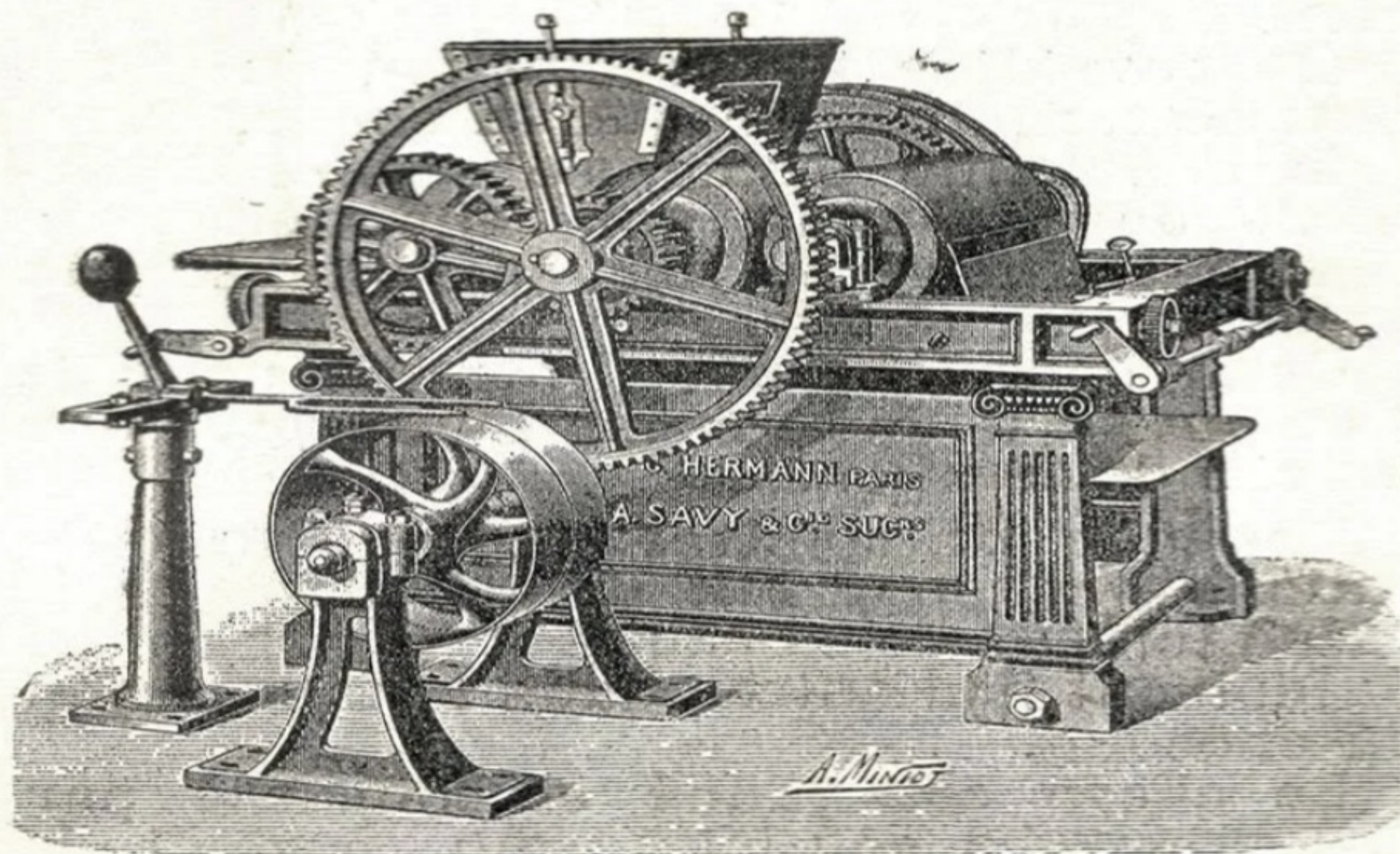
PRODUKCJA CZEKOLADY



- Pierwsza czekolada w tabliczkach powstała z kakao, cukru i koziego mleka w 1839 roku w Niemczech
- W Meksyku, powszechna jest czekolada w postaci napoju na wodzie, mleku lub innym płynie.



Historyczna maszyna do produkcji czekolady



Broyeuse.

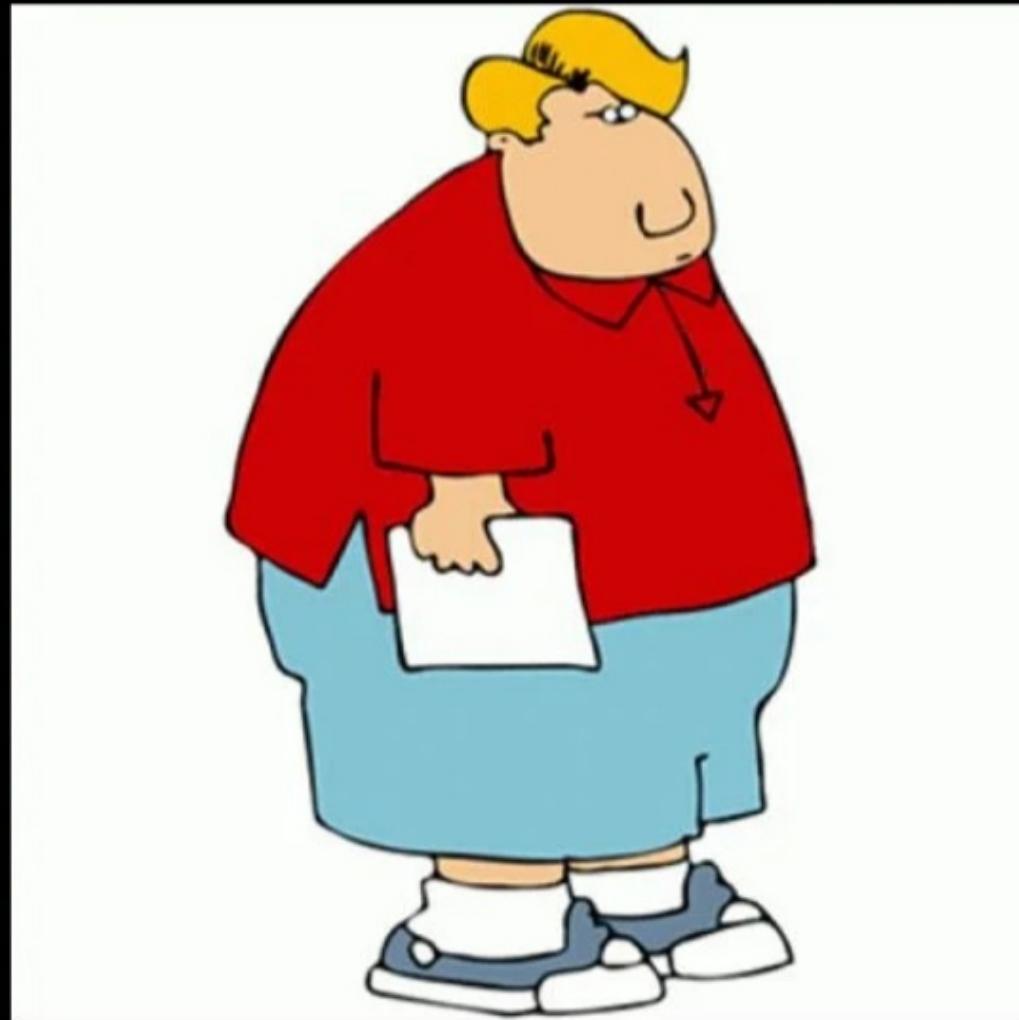


E. Wedel



1851 rok pierwsza fabryka czekolady w Polsce
założona przez Karola Wedla

Czekolada ma wysoką wartość energetyczną
100 gramów = 2100–2500 kJ (500–700 kcal).



UWAGA!

- Czekolada jest SZKODLIWA dla wielu zwierząt. Organizmy koni, psów, kotów i papug nie są zdolne do metabolizmu zawartego w czekoladzie alkaloidu – teobrominy. Spożycie czekolady może powodować u nich drgawki, zawał serca, krwotok wewnętrzny, a nawet śmierć.



RODZAJE CZEKOLADY

GORZKA – składa się z masła kakaowego, proszku kakaowego i cukru, czasem z niewielką domieszką i wanilii. Zawiera przynajmniej 70% produktów z miazgi kakaowej i powinna być przygotowywana w temperaturze 31,1–32,7 °C.

Zawiera 2–5 razy więcej teobrominy niż mleczna.

RODZAJE CZEKOLADY

BIAŁA – bez zawartości proszku kakaowego, z niską zawartością masła kakaowego.

W najlepszych czekoladach tego rodzaju jest tylko do 33% masła kakaowego. Temperatura wytwarzania 27,9–30,5 °C.







Recipe milusiowej

CIEKAWOSTKA

- Czekoladę możemy dodawać do różnych potraw na przykład do naleśników, możemy tworzyć lub kupować lody czekoladowe i inne różne rzeczy typu „Ptasie Mleczko” albo inne.







Dziękuję za uwagę,