

Schokoladenherstellung

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörigen Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Musterlösung• Leim/Schere
Sozialform	EA oder PA
Zeit	35'

Zusätzliche Informationen:

Ein interessanter Ausflug könnte der Besuch des Maison Cailler sein. Im Maison Cailler können die Kinder live erleben, wie Schokolade hergestellt wird.

Infos und Anmeldung: <https://www.cailler.ch/de/maison-cailler/la-chocolaterie-suisse/>

Maison Cailler

La Chocolaterie Suisse

Rue Jules Bellet 7, 1636 Broc

Telefon: + 41 (0)26 921 59 60, E-Mail: maisoncailler@nestle.com

Informationen zum Thema Schokolade finden Sie auch unter:

<https://www.chocosuisse.ch>

Bildquellen:

Trocknen von Bohnen in Ghana, © Francesco Veronesi,

https://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#/media/File:Cocoa_beans_drying_Mpenkro_2014_B002a.jpg

Geröstete Kakaobohnen, © 3268zauber,

<https://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#/media/File:Kakaobohnen.JPG>

Kakaobohnen werden zermalmen,

https://www.nestlefamily.ch/sites/default/files/6_roesten_und_mahlen_918x458_654544396_0.jpg

Presskuchen der Kakaomasse, © Chianti,

https://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#/media/File:Cocoa_press_cake.jpg

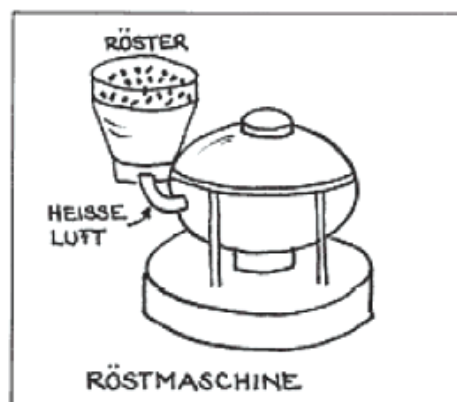
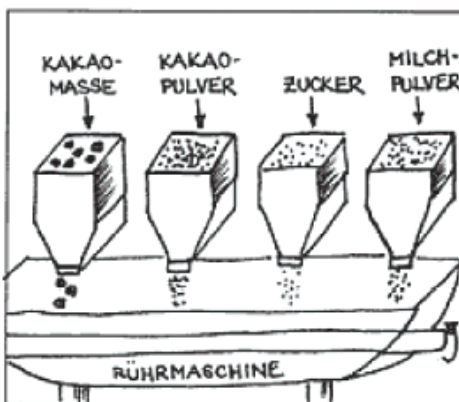
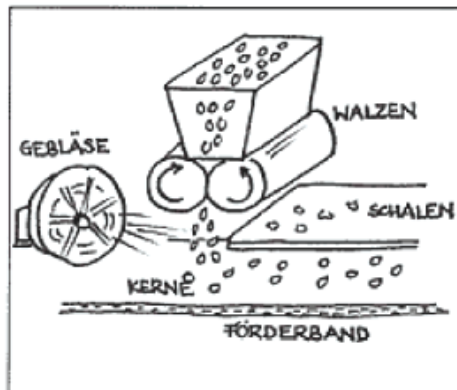
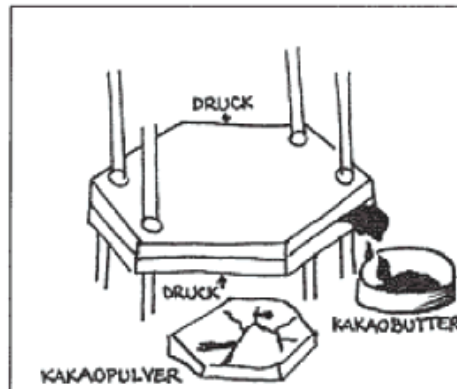
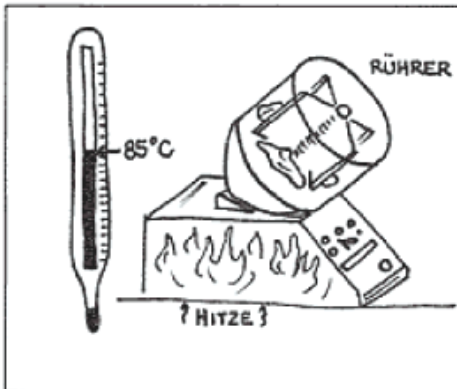
Walzwerk und Conchiermaschine, Abfüllanlage, <https://www.chocosuisse.ch/de/>

Schokoladenherstellung

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Schneide die Bilder aus und klebe sie neben dem richtigen Text ein. Wenn du fertig bist, kannst du die Bilder ausmalen.



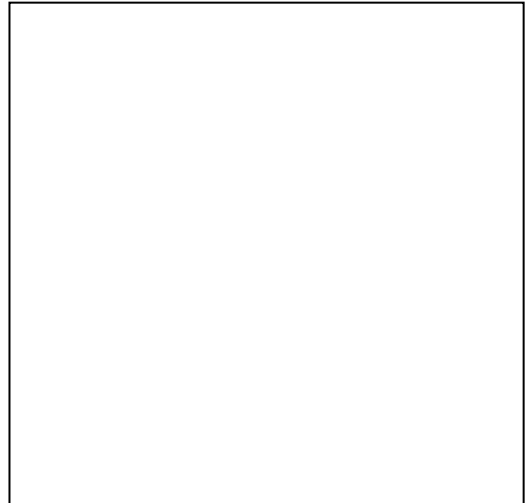
Schokoladenherstellung

Arbeitsunterlagen



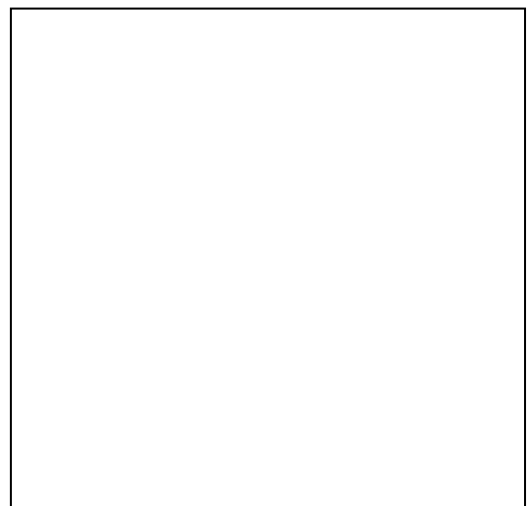
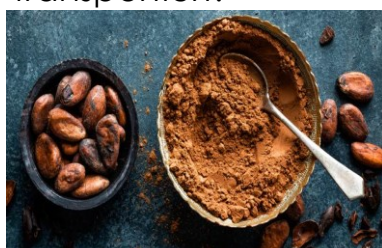
1. Kakaobohnen rösten

Die Kakaobohnen werden sortiert und anschliessend gereinigt. Danach werden die getrockneten Kakaobohnen bei 120 bis 145 Grad Celsius etwa 30 Minuten geröstet. Sie sind dann nicht mehr nass und erst jetzt entsteht der eigentliche Geschmack. Das Rösten ist wichtig und gibt das bestimmte Aroma. Eine geröstete Kakaobohne entfaltet mehr als 400 Aromastoffe.



2. Kakaobohnen schälen und brechen

Die gerösteten Bohnen kommen schliesslich in die Anlage wo sie zermahlen werden. Dort müssen sie jetzt geschält werden. Das geschieht in grossen Walzen, du siehst sie auf dem Bild, welche die Bohnen in kleine Stückchen zerbrechen. Weil die Schalen leichter sind als die Bohnen, werden sie mit Hilfe eines Blasrohres weggeblasen. Die Kakaokerne fallen hinunter und werden auf einem Förderband weiter transportiert.



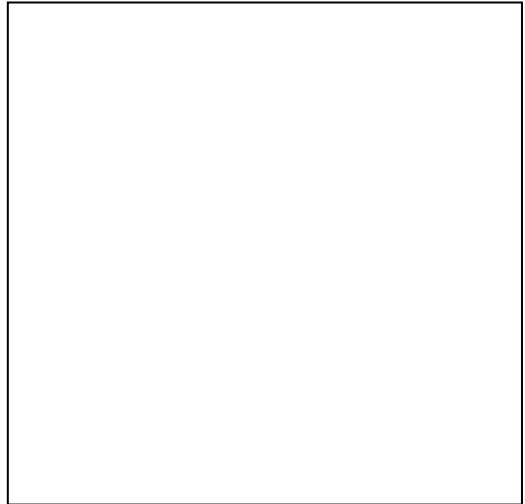
Schokoladenherstellung

Arbeitsunterlagen



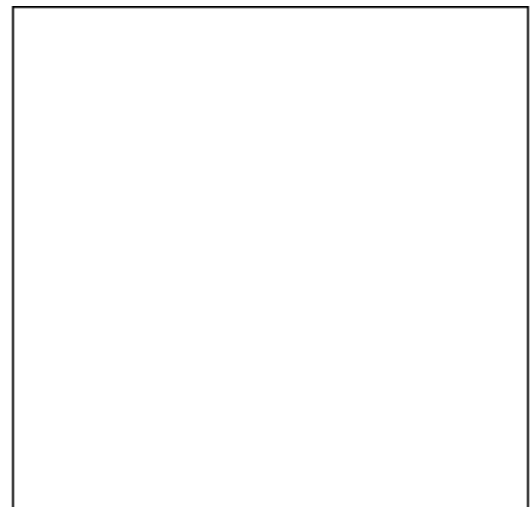
3. Kakao wird gepresst

Die Kakaokrümel werden in einer Mühle fein gemahlen. Durch Reibung entsteht Wärme (reibe die Hände und du merkst es), und so wird das Fett, die Kakaobutter, flüssig. In der Presse wird das Fett aus dem Kakaobrei gepresst und es entsteht die Kakaobutter. In der Presse bleibt noch eine trockene, harte Masse. Durch Mahlen entsteht aus ihr Kakaopulver. Die Entdecker des Kakaos zerrieben die Bohnen Zwischen zwei Steinen. Heute geschieht das in modernen Pressen.



4. / 5. Mischen der Zutaten / Rühren / Entstehung flüssiger Schokolade

In der Rührmaschine wird die Schokolade hergestellt. Je nach Rezept werden der Kakaomasse Kakaobutter, Zucker, Milchpulver, Gewürze, Nüsse oder andere Aromen zugefügt. Daraus entsteht eine feste, knetbare Mischung, die aber zu bitter ist und nicht gut schmeckt, da sich die einzelnen Bestandteile geschmacklich noch nicht miteinander verbunden haben.



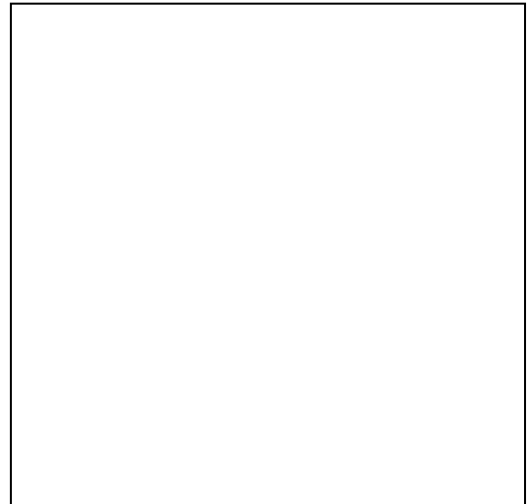
Schokoladenherstellung

Arbeitsunterlagen



Beim Conchieren wird die Schokolade in der sogenannten Conche umgerührt und auf bis ca. 80 Grad Celsius erwärmt. Durch das stundenlange Erwärmen und Rühren entsteht eine zarte, flüssige Masse, welche der Schokolade ihren perfekten Geschmack gibt, welchen wir alle kennen.

Quelle: <https://www.chocosuisse.ch>



6. Schokoladenformen giessen

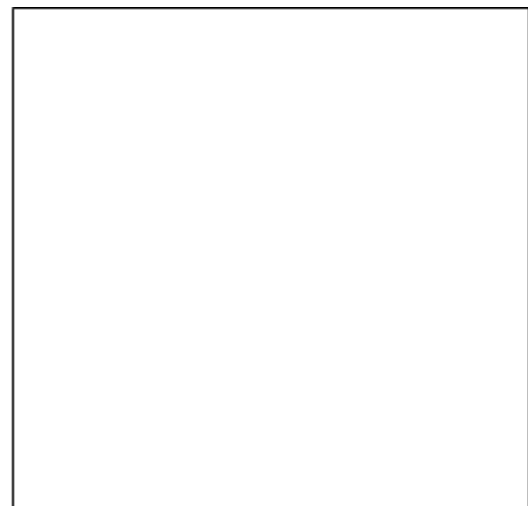
Damit die Schokolade gegossen werden kann, muss sie zuerst auf ungefähr 28 Grad abgekühlt werden.

Dann kann die Schokolade in die gewünschten Formen gegossen werden. Die hohlen Formen werden in eine Hälfte gegossen, dann geschlossen und so lange gedreht, bis sich die Schokolade an den



Wänden verteilt und abkühlt.

Mhhh, fertig ist die Schokolade!



Schokoladenherstellung

Lösung

