

# Chocolade



## **Inhoud**

- 1. Geschiedenis**
- 2. Cacaoteelt**
- 3. De fabriek Callebaut**
- 4. Soorten**
- 5. Chocolade en temperen**
- 6. Mallen en figuren**
- 7. Weetjes**

## Weetjes

1. De grootste chocolade eters ter wereld zijn de Zwitsers. De Zwitsers eten 13 kilo chocola per jaar. Dit is twee keer zoveel als een Nederlander.
2. Vroeger dronken de rijke vrouwen in Mexico chocolademelk in de kerk. De pastoor wilde niet meer dat de vrouwen chocolademelk dronken tijdens de kerkdienst. De vrouwen vonden het niet goed en deden gif in de chocolademelk van de pastoor.
3. Mensen zeggen vaak dat je van chocola puistjes krijgt. Dit is niet waar en nog nooit bewezen door de wetenschap.
4. In 2011 komt er in Amsterdam een chocoladefabriek. Hier leer je alles over chocolade.
5. Chocolade wordt ook wel het “voedsel van de goden” genoemd. Dit verwijst naar de hemelse smaak van chocolade en het plezier bij het eten ervan.

## Geschiedenis

De geschiedenis van de cacao en chocolade gaat ongeveer 4000 jaar terug. Volgens de Mexicaanse legende schonk de slangengod Quetzalcoatl de cacao boon aan de mens om hen nieuwe bronnen van vreugde te geven. Vroeger aten ze alleen het vruchtvlees van de cacao vrucht omdat de pitten bitter smaakten. Een van deze mensen kwam op het idee om de pitten in het vuur te gooien. Hierdoor kwam een hele lekkere geur vrij. Hij maalde de bonen fijn tussen stenen en kreeg een smeuge massa, die proefde hij.

De ontdekking van chocolade.

De Maya's (inwoners van Mexico) waren de eerste die de cacao boon gingen kweken voor de vruchten. De Maya's gebruikten de bonen voor hun favoriete drankje (xocolatl) en gebruikten het als betaalmiddel omdat het zoveel waard was. Een konijn kostte 10 bonen en een slaaf 100 bonen. De cacao boon werd dan ook het 'Goud uit de Nieuwe Wereld' genoemd. Daarna duurde het niet lang dat de cacao in Europa terecht kwam.

De Spanjaarden deden suiker en vanille bij de chocolade drank waardoor het een zoete drank werd die favoriet werd bij de koninklijke en rijke mensen. In die tijd verbood de kerk de chocolade drank tijdens de kerkdienst waardoor veel rijke dames wegbleven.

De Europeanen kwamen op het idee om naast suiker nog meer vanille, kaneel en kruidnagel toe te voegen. De cacao bonen en specerijen werden gedroogd en vermalen. Dit mengsel werd dan verwarmd en tot een past gemaakt. De cacao pasta werd uitgesmeerd op een blad en de chocola lieten ze drogen. Zo ontstond er een chocolade reep. De eerste chocolade reep werd in 1847 in Nederland op de markt gebracht.

## Cacaoteelt

De cacaoboom groeit in de warme en vochtige gebieden. De mensen weten niet waar de boom vandaan komt. Sommige mensen geloven dat de boom groeide in het amazone regenwoud in Brazilië, andere zeggen dat de oorsprong ligt in Mexico. Uit de Ivoorkust, Ghana en Indonesië komen de meeste cacaobonen. De meeste cacaobonen komen uit Afrika. Vanaf de vijfde of de zesde levensjaar begint de boom vruchten te geven. Na 25 jaar geeft de boom geen vruchten meer en wordt de boom vervangen door jongere bomen. De cacaobomen geven twee keer in het jaar cacaovruchten. Wanneer de cacaovruchten bijna rijp zijn en van groen naar geel-oranje gekleurd zijn, worden ze voorzichtig geplukt door de plantage arbeiders.



Daarna kunnen ze nog een paar dagen verder rijpen op een tafel. De vruchten worden open gesneden met lange messen zonder dat ze de bonen aanraken.



**Het vruchtvlees en de cacaobonen worden uit de vruchten gehaald en in grote rieten manden gedaan. Daarna gaan de bonen vijf tot zeven dagen gisten. Door het gisten wordt de overgebleven vruchtvlees van de bonen verwijderd. De bonen verkleuren van beige naar paars en zo krijgen ze hun geur. Daarna worden ze verspreid op de grond zodat ze in de zon kunnen drogen. De bonen worden regelmatig omgedraait zodat er 3% vocht in de cacaobonen blijven anders drogen ze uit. Als je ze niet droogt blijven ze doorgisten.**



**Als ze zijn gedroogd, brengen de cacaoboeren ze naar een inzamelcentrum voor cacaobonen. Hier worden ze gesorteerd op kwaliteit, dus de goede bonen en niet de goede bonen bij elkaar. Na het wegen worden de bonen in jutezakken gedaan. Dit zijn hele zware zakken. Callebaut is nu bezig om deze zakken naar 19 kilo terug te brengen. Zodat de zakken minder zwaar worden om te dragen.**

**Duizenden zakken cacao worden naar opbergplaats gebracht. Vanuit de opbergplaats worden de zakken naar de opbergplaats gebracht. En met een boot naar verschillende landen gebracht. Zoals Nederland en Zwitserland.**

## De fabriek Callebaut



**De zakken met cacao komen in de fabriek aan waar ze als eerste worden gewassen en de steentjes, schors enz. verwijderd worden. Daarna worden de cacaobonen gedroogd onder een grill door het grillen worden ze nog lekkerder. Dit zorgt ervoor dat de schil makkelijker van de bonen breekt. de gebroken cacaobonen worden nibs genoemd. De nibs worden geroosterd, wat goed is voor de cacao aroma.**

**Daarna worden de cacaonibs worden eerst grof gemalen en dan fijn gemalen. Door de hitte gaat de cacaoboter smelten. Waardoor het een vloeibare massa wordt. De cacao is klaar om er chocolade mee te maken.**

**Deze cacaomassa kan nog verder worden verwerkt. Het kan verder worden vermalen door cacao poeder.**

## Soorten

Er bestaan drie soorten chocolade.  
Puur, melk en witte chocolade.



### Melk chocolade

In melk chocolade zit dezelfde ingrediënten als pure chocolade. Door er melkpoeder doorheen te doen krijgt de chocolade een lichtere kleur.

### Witte chocolade

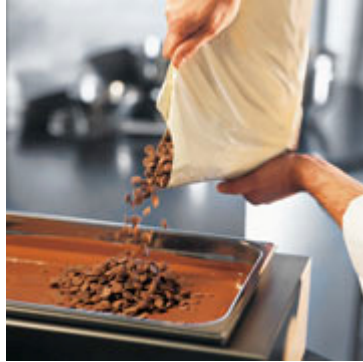
Zit melk, suiker en cacaoboter in. Geen cacaomassa. Dus witte chocolade is eigenlijk geen echte chocola daarom noemen ze het ook witte chocola. En ziet het er ook wit uit en smaakt het zoet.

### Pure chocolade

In donkere chocolade zit cacaomassa, cacaoboter en suiker. Hoe meer cacao erin wordt gedaan hoe bitterder de chocola. Een echte chocolade liefhebber is er maar 1 chocolade. Zeer donkere en bittere chocolade met heel veel cacao erin.

## Chocolade en tempereren

Voordat je holfiguren of bonbons gaat maken moet je eerst tempereren. Dat doe je met callets en een smeltbak.



Het is belangrijk om de chocolade op 45°C te smelten. Om de chocolade goed te kristalliseren verlagen we de temperatuur tussen de 28 en 32°C omdat dat ligt aan de soorten chocola.

Bij witte chocolade: 28 tot 29°C.

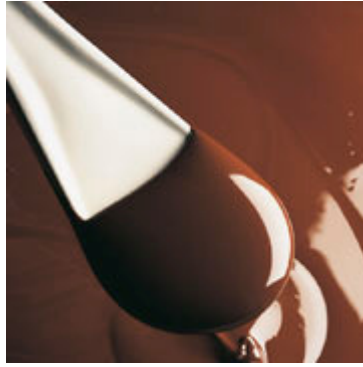
Bij melk chocolade: 30 tot 31°C.

Bij pure chocolade: 31 tot 32°C



De kamertemperatuur moet ongeveer 20°C zijn want anders komen er klonten in de chocolade. Tempereren doe je door bij de gesmolten chocolade ( waar kristallen in zitten) nieuwe callets toe te voegen. Net zolang totdat de chocolade binnen een paar minuten hard en glanzend wordt.

**Door een spatel in de chocolade te doen kun je kijken of de chocolade**



**snel droogt, hard en glanzend wordt. Meestal hou je dan nog stukje chocolade in de gesmolten chocolade. Door met een verf afbrander de chocolade even warm te maken en roeren maak je de chocolade vloeibaar en is de chocolade klaar voor gebruik.**

**De bewaar temperatuur ligt tussen de 12 en 20°C . Het is belangrijk dat die temperatuur constant is. Je mag je chocolade niet bewaren bij vis , parfum etc. Want dan kan het daarna ruiken/smaken naar de vis of parfum.**

## Mallen en figuren.

Er bestaan heel veel soorten vormen zoals de enkele en de dubbele vormen. De dubbele is degene die je op mekaar doet. Bijv. zoals bij de



paasei.

De enkele zijn de bonbons, je hebt hartvormige en rondjes. En als ze bonbons helemaal klaar zijn kun je ze van onderen nog een beetje smelten en dan kun je de chocolade aan mekaar plakken. Vroeger werkten de mensen met ijzeren vormen. Maar tegenwoordig werken we nu met polycarbonaatvormen. Dat zijn kunststof mallen.

