

# Werkstuk Nederlands Chocolade



Werkstuk door een scholier

1949 woorden

13 februari 2002

★ 5,4

211 keer beoordeeld

Vak

Nederlands

De vruchten van de cacaoboom bevatten zaden (cacaobonen) waarvan cacaopoeder wordt gemaakt. Na het oogsten worden de zaden gefermenteerd, om ze hun typische smaak te geven. Cacaopoeder bevat ongeveer twintig procent eiwitten, veertig procent koolhydraten en veertig procent vetten en heeft een hoge voedingswaarde.

Fabricage van pralines 1998 Fabricage van pralines: algemeen zicht op het atelier in 1930.

## **De Azteken, de ontdekker van de chocolade.**

De Azteken consumeerden chocolade onder de vorm van een bitter drankje. De ontdekking van chocolade een "godendrank" Christoffel Columbus ontdekte de chocolade in de Nieuwe Wereld. De Azteken consumeerden chocolade onder de vorm van een bitter drankje op basis van gebrande cacao granen en specerijen. Het was helemaal niet te vergelijken met de chocolade die we nu kennen. De conquistadores vonden het ondrinkbaar. Niettemin werd deze drank bij de Azteken zeer gewaardeerd en enkel de rijke mensen dronken hem. De cacao granen werden door de inboorlingen ook als geld gebruikt, waardoor de conquistadores het in het begin zagen als een ruilmiddel voor het bekomen van goud.

De chocolade veroverde Europa, het oude continent. Dankzij de toevoeging van rietsuiker werd cacao als drank erg geapprecieerd door de Europese adel. In die tijd werd chocolade dikwijls voorgeschreven door de dokters als geneesmiddel. Het fabrieksgeheim werd jaloers bewaard door de Spaanse aristocratie. Toch doordringt het succesvolle drankje de Europese grenzen. Elk land past het drankje aan zijn eigen smaak en temperament aan.

De praline en zijn speciale verpakking "ballotin" genoemd. Van in het begin van zijn Belgische carrière is de praline synoniem voor geschenk. Nochtans kennen we de praline onder haar huidige vorm van "gevuld hapje" slechts sinds 1912. Met pralines moet voorzichtig omgesprongen worden vandaar dat er ook een speciale verpakking voor ontworpen werd: "het ballotin". Van toen af werd de praline een ideaal geschenk voor iedere gelegenheid.

## **Van de cacao granen tot de praline.**

"Telkens je deze 15 gr. geluk tussen je vingers houdt, moet je denken aan de lange weg die het hapje aflegde om praline te worden."

De chocolade als basis.

Chocolade wordt gefabriceerd met cacao granen afkomstig uit de vrucht van de cacaoboom. De cacaobomen groeien meestal in de landen van het evenaarsgebied.

Na de oogst worden de granen eerst gedroogd in de zon en daarna naar de chocoladefabrieken gestuurd. Daar worden de granen geroosterd en gemalen tot cacaopoeder of geperst om cacaoboter te maken.

Chocolade is tenslotte een mengeling van cacao poeder, cacao boter, melk en suiker. De kleur wordt vastgesteld door de verhouding van ieder ingrediënt. :

- Zwarte chocolade bevat 70% cacao.
- Melkchocolade bevat een groot percentage melkpoeder.
- Witte chocolade wordt alleen met cacao boter gemaakt.

De keuze van de ambachtslieden.

De versiering is nog vandaag handwerk. De chocolatiers zoeken de beste cacao en de fijnste ingrediënten zorgvuldig uit voor de voorbereiding van het vulsel van de pralines. De kwaliteit van de chocolade hangt af van de cacao granen en de verhouding van de ingrediënten. Zij stellen geur, kleur en smaak vast. De praline en zeker de versiering is meestal nog handwerk. De jarenlange ervaring en handigheid van de ambachtsman bezorgt de praline haar beroemde kwaliteit waardoor ze als luxeproduct wordt erkend.

### **De weldaad van chocolade.**

"Als men cacao drinkt reist men een ganse dag zonder honger nog vermoeidheid". (Diaz del Castillo gezelt van Cortes)

Bron van energie.

De voedingswaarde van chocolade werd niet alleen door de kolonisten op prijs gesteld maar ook door sportlui gedurende hun krachtsinspanningen.

De componenten van chocolade zoals ijzer, magnesium en vetten zijn erg belangrijk voor herstellende zieken.

Liefdesdrankje De Azteken en de Mayas beschouwden dit cacao drankje als lustverwekkend. De Azteekse keizer Moctezuma dronk het om vrouwen " beter te kunnen benaderen" .Le théologien Fransiscus Rauch écrit en 1624 : "Ce breuvage bu dans les couvents y enflamme les passions". De Azteekse keizer Moctezuma

Antidepressivum

In de 16 de eeuw dronken de dames van de Spaanse adel het tot in de kerk toe. Hielp het hen de lange, saaie missen verdragen? Vandaag weten we ook dat phenyléthylamine positief werkt in geval van depressies.

Chocolade voor diabetici

Goed nieuws voor suikerzieken: chocolade zonder suiker bestaat!

Hier wordt suiker vervangen door Maltitol. Maltitol is onschadelijk voor deze zieken. Klinisch werd bewezen dat Maltitol, gewonnen uit gerst, beter verdragen wordt door maag en darmen.

Raadpleeg Uw dokter voor verdere inlichtingen.

### **De beste chocoladerecepten.**

*Chocolademousse*

Ingrediënten:

200 gr zwarte chocolade

150 gr room

50 gr boter

5 verse eieren

1 snuifje zout

30 gr poedersuiker

De room in een klein potje verwarmen. De chocolade breken en overgieten met de kokende room. Roeren

tot de chocolade gesmolten is.

Daarna de boter en eierdooiers toevoegen en krachtig roeren. Poedersuiker langzaam toevoegen. Intussen het eiwit met een snuifje zout opkloppen en al roerende onder de chocolade mengen.

De chocolademousse over verschillende potjes verdelen, versieren met sinaasappelzestes. Gedurende minstens 12 uren in de koelkast laten opstijven.

### *Chocoladetruffles*

Ingrediënten:

200 gr room

300 gr zwarte chocolade

50 gr zwarte bitter chocolade

100 gr cacao

De room verwarmen. Chocolade breken en overgieten met kokende room.

Afdekken en in de koelkast laten afkoelen. Met een lepel kleine balletjes vormen en een paar minuten in de koelkast zetten. Bittere chocolade laten smelten, de kleine balletjes erdoor halen en onmiddellijk met cacao bestrooien.

Beste temperatuur voor truffels 13° a 15° dus niet in de koelkast.

### *Chocoladetaartje*

Ingrediënten: 6 verse eieren

170 gr poedersuiker

180 gr bloem

30 gr cacao

40 gr boter

Eieren met suiker mengen op een klein vuurtje ( +-40°)

Het kookpotje van het vuur nemen en al roerend de gesmolten boter, de bloem en de cacao toevoegen.

Het deeg in een taartvorm spatellen en in de oven op 200°, ongeveer 25' bakken.

Met een mes nagaan of de taart voldoende gebakken is. Mespunt droog = taart klaar.

Laten afkoelen en bestrooien met cacao.

## **INLEIDING**

chocolade, een product op basis van cacao, dat in twee hoofdsoorten in de handel komt: bittere of pure (zuivere) chocolade en melkchocolade. Daarnaast kent men witte chocolade.

Aan chocolade kunnen worden toegevoegd noten of vruchten in hele of gehakte vorm, smaakstoffen zoals koffie en bijv. een nootpasta, waardoor het type Gianduachocolade wordt verkregen.

Een andere groep is de gevulde chocolade, bestaande uit een huls van chocolade, gevuld met een crème of pasta. Couverture is bedoeld voor de vervaardiging van bonbons, pralines enz.

## **1. SAMENSTELLING**

De lid-staten binnen de EG hebben te Brussel op 24 juli 1973 de volgende richtlijnen aanvaard waaraan chocoladeproducten moeten voldoen.

Pure chocolade: gehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ten minste 35%, aan vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 14% en aan cacaoboter ten minste 18%; gehalte aan suiker maximaal 65%.

Melkchocolade: gehalte aan droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ten minste 25%, vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 2,5%, droge melkbestanddelen ten minste 14%, melkvet ten

minste 3,5%, totaal aan vet ten minste 25%, suiker maximaal 55%.

Witte chocolade: analoog aan melkchocolade, er is echter alleen cacaoboter en geen ander cacaobestanddeel in verwerkt.

Melkcouverture: dezelfde percentages als voor melkchocolade, met dit verschil dat het totaal aan vet ten minste 31% bedraagt.

Donkere couverture: droge cacaobestanddelen met inbegrip van cacaoboter ten minste 47%, vetvrije droge cacaobestanddelen ten minste 16%, cacaoboter ten minste 31%; suiker maximaal 53%.

## **2. DE KWALITEIT VAN EEN CHOCOLADE**

De kwaliteit wordt bepaald door de verwerkte grondstoffen en door de wijze van bereiding. Voor een normale middenklassechocolade worden bonen verwerkt van het Farostero-type, voor een betere kwaliteit wordt een melange samengesteld uit Farostero- en Criollo-soorten. Tot de laatste soorten behoren o.a. Ariba-, Java- en Venezuela-bonen. Voor een bepaald smaakkaracter worden wel Bahia- en Samoa-bonen toegevoegd.

## **3. BEREIDING**

Er bestaat geen standaardrecept voor de bereiding van chocolade: deze wordt aangepast aan de prijsklasse en het smaakkaracter. Een recept voor een goede melkchocolade kan er bijv. als volgt uitzien: cacaomassa uit 4 delen Accra- en 5 delen Venezuela-bonen, 24 delen cacaoboter, 24 delen poedersuiker, 36 delen blokmelkpoeder, 6,5 delen magere melkpoeder, 0,4 lecithine en 0,011 vanillearoma.

### *3.1 Branden en malen*

De bonen worden naar soort afzonderlijk gebrand. Vooral de edele bonen vragen een eigen brandkarakter, dat afhankelijk is van de oogst, het vochtgehalte, de graad van fermentatie (gisting), de wijze van drogen, enz. Om deze redenen worden de bonen meestal chargegewijze in trommel- of in kogelbranders met roerwerk gebrand door middel van doorleiding van hete lucht, al dan niet vermengd met de verbrandingsgassen. Is de juiste graad van branden bereikt, dan worden de bonen gelost op een koelzeef om nabranden te voorkomen.

Na het breken en reinigen worden de cacaokernen naar soort opgeslagen in silo's, waaruit de kernen door middel van een automatische weegapparatuur tot een melange worden samengesteld in een verhouding die afhangt van de soort chocolade die men wil bereiden.

Het malen van cacaokernen tot cacaomassa geschiedt bij voorkeur op walsenstoelen. De temperatuur van de massa mag in geen geval hoger zijn dan 60 °C, opdat vooral bij edele bonen geen aroma verloren zal gaan. Een fijnheid van gemiddeld 50 micrometer is voldoende. De cacaomassa wordt opgeslagen in verwarmbare dubbelwandige tanks, voorzien van roerwerk en circulatiepomp om de massa homogeen te houden. De componenten cacaomassa, poedersuiker, eventueel melkpoeder en een zo klein mogelijk deel van de in het recept genoemde hoeveelheid cacaoboter worden door middel van een automatische doseerapparatuur in een kneedmachine gestort en tot stug deeg gekneed.

Vanuit de kneedmachine wordt het deeg in de vorm van een smalle streng gelost op een staalbandtransporteur, die het deeg naar walsenstoelen voert waar het op de uiteindelijke fijnheid gemalen wordt (20–28 µm). Gedurende het fijnwalsen treedt een innige vermenging op en worden de suiker-, cacao- en melkpoederdeeltjes in elkaar gewreven.

### *3.2 Concheren en tempereren*

De fijngewalste chocolade moet nog een veredelingsproces ondergaan, het concheren.

In 1878 werd door R. Lindt in Zwitserland ontdekt dat, wanneer chocolade in vloeibare vorm in een

verwarmde trogvormige bak door middel van een rolsteen zeer langdurig heen en weer wordt geklotst, zij minder viskeus wordt en een belangrijke smaakverbetering ondergaat. Volgens dit systeem is de langswrijfconche ontwikkeld, die tot op heden in bedrijf is en voor de bereiding van goede chocolade niet is te evenaren. Pure chocolade wordt geconcheerd op een temperatuur tot 90 °C, melkchocolade niet hoger dan 60 °C; daarboven treedt karamelisatie van de melksuiker op.

Vanuit de conche wordt de chocolade gepompt naar opslagtanks, voorzien van roerwerk, omloopcirculatiepomp en thermostatische temperatuurregeling voor het houden van de chocolade op ca. 40 °C.

Vóór de chocolade gegoten kan worden in de modellen van repen, pastilles enz., moet zij nog een bewerking ondergaan: tempereren. Cacaoboter, die de structuur van de chocolade bepaalt, kan uitkristalliseren in vier modificaties, waarvan alleen de  $\beta$ -modificatie stabiel is. Wordt warme chocolade zonder meer in een vorm gegoten en afgekoeld, dan ontstaat een chocolade met een amorfe structuur die spoedig een witte uitslag, het vetbloom, krijgt. De tempereerbewerking heeft tot doel de cacaoboter te enten met een zo groot mogelijk aantal stabiele kristallen, zodat gedurende het koelen de cacaoboter uitkristalliseert in de stabiele vorm. Daardoor ontstaat een harde, egale structuur en de kans op vetbloom wordt vrijwel uitgesloten.

De beschreven methode van chocoladebereiding is de meest gangbare.

In Engeland is een methode ontwikkeld waarbij van melk-crumb wordt uitgegaan: melk waaraan suiker is toegevoegd en onder vacuüm ingedampt. In een bepaalde fase wordt cacaomassa toegevoegd en verder ingedampt tot een vochtgehalte van 1%. De ontstane harde brokken worden tot poeder vermalen.

Melkpoeder is vrij snel aan bederf onderhevig. Bij melk-crumb worden de melkbestanddelen omhuld met een laagje cacaoboter en is het product zeer lang houdbaar. Ook de met crumb bereide melkchocolade is zeer lang houdbaar en heeft een eigen smaakkarakter.