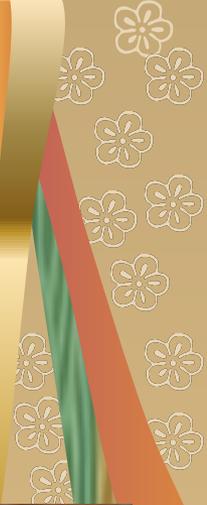


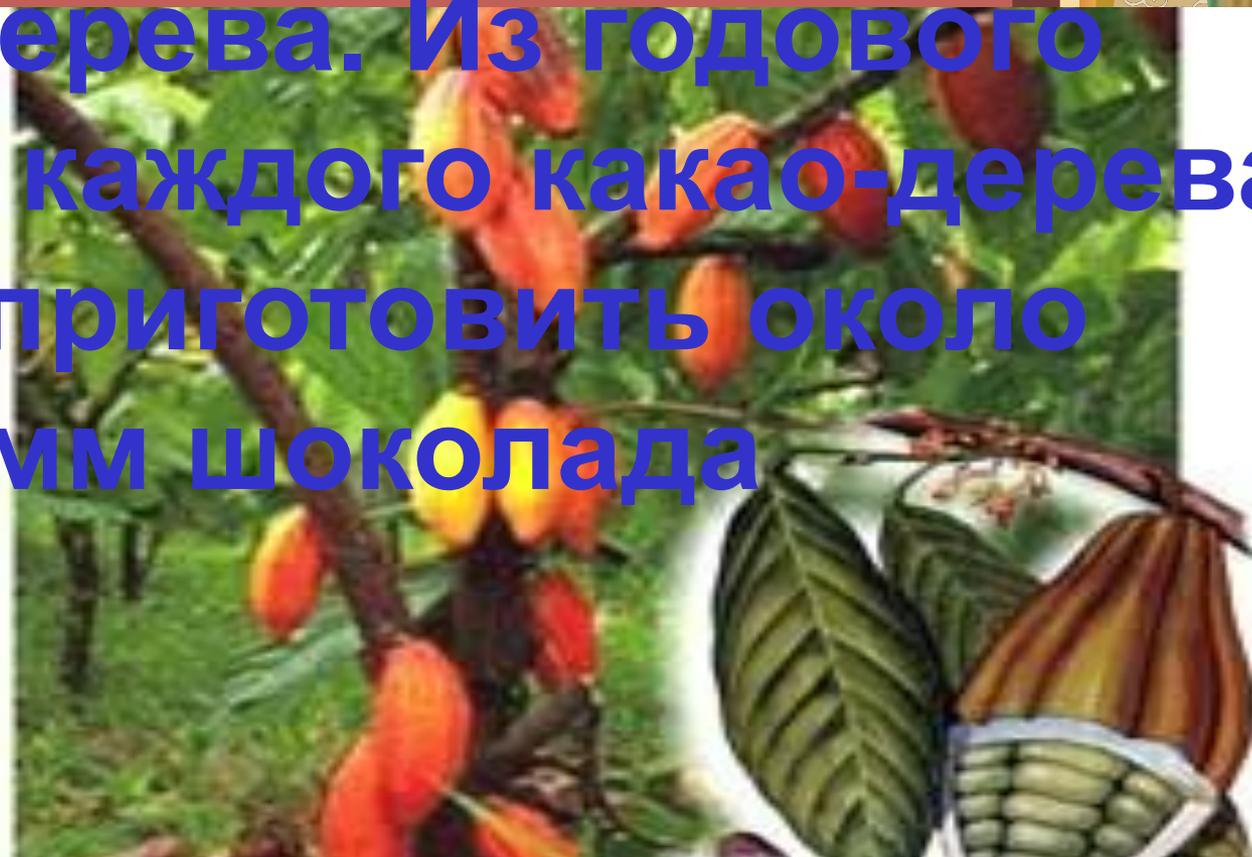
ШОКОЛАД – сладкий и загадочный



Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка



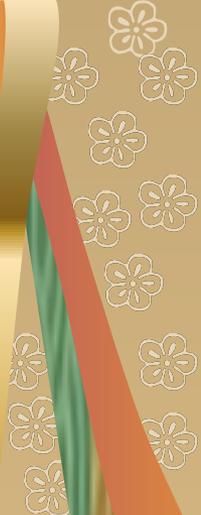
Главное в шоколаде – это какао, получаемое из плодов какао-дерева. Из годового урожая каждого какао-дерева можно приготовить около 400 грамм шоколада



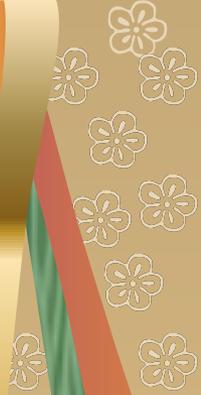
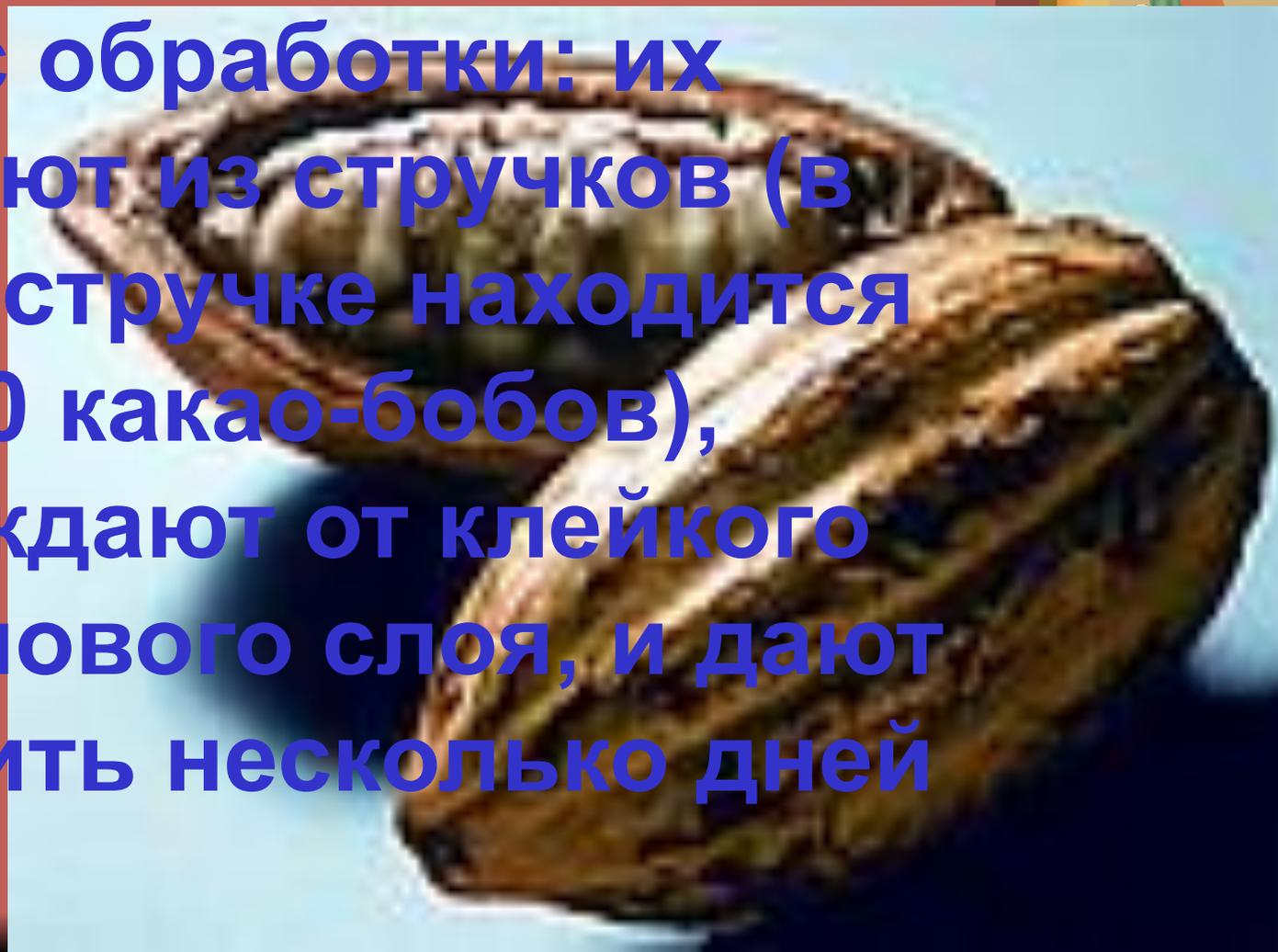
**Годовой урожай
составляет около 30
плодов в год, причём
какао-бобы растут прямо
из ствола дерева**



**Сбор урожая какао
происходит два раза в
год**



После сбора урожая плоды
какао-дерева должны пройти
процесс обработки: их
вынимают из стручков (в
каждом стручке находится
около 20 какао-бобов),
освобождают от клейкого
желатинового слоя, и дают
побродить несколько дней



**Насчитывается два
способа проведения
процесса
ферментации плодов**



**В первом способе какао-
бобы выкладывают на
листья банана или
подорожника, и ими же
сверху накрываются.**

**Процесс ферментации при
этом длится до 6 дней**



Во втором способе какао-бобы засыпаются в большие деревянные ящики. Им необходим воздух, поэтому используются ящики со специальными отверстиями. Процесс ферментации при этом длится около 8 дней



В течение этого времени происходит превращение мягкого наполнения какао-бобов в тот состав, который необходим для производства шоколада



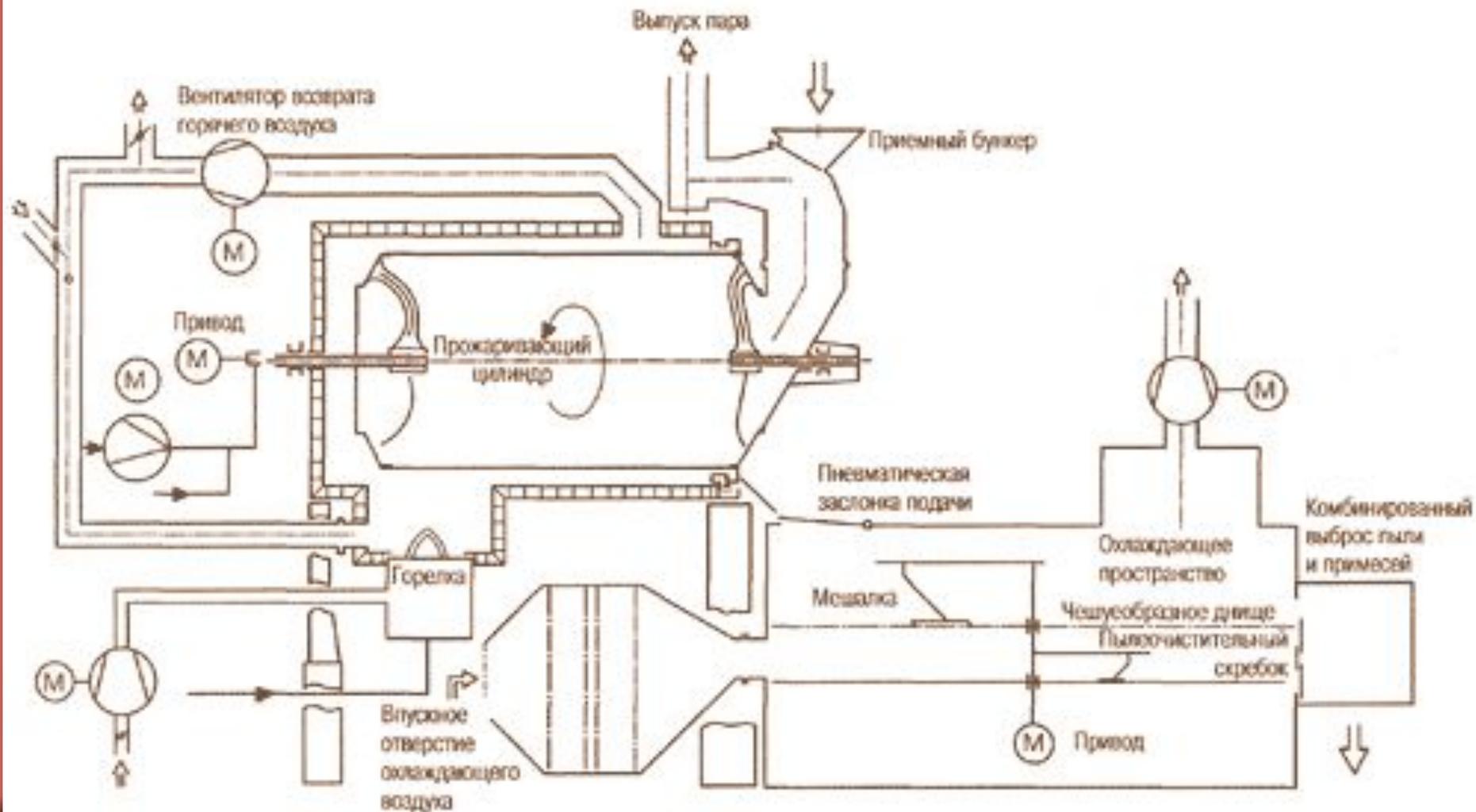
На кондитерской фабрике какао-
бобы с помощью специальных
машин очищаются от посторонних
примесей и сортируются





Обжарка какао-бобов – один из самых важных процессов в приготовлении шоколада: в результате какао придаётся характерный вкус и аромат

Машина для обжарки какао плодов



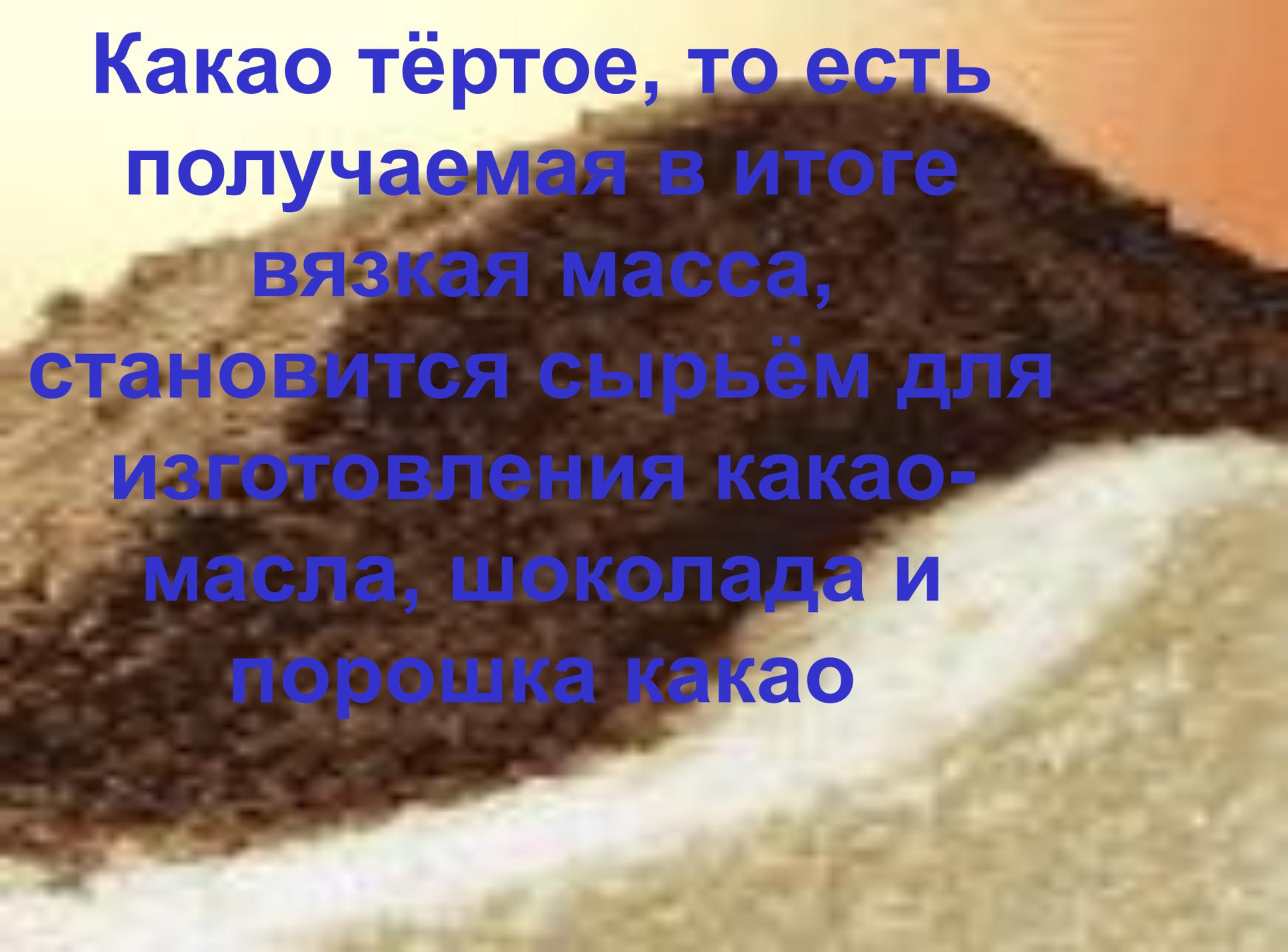
**В ходе обжарки какао-бобов
происходят следующие
изменения:**

- какао-бобы теряют влагу;**
- оболочка какао-бобов отделяется;**
- происходит разложение аминокислот и денатурация белков**



Следующим этапом
производства шоколада
является получение
какао тёртого путем
измельчения
обжаренных плодов





**Какао тёртое, то есть
получаемая в итоге
вязкая масса,
становится сырьём для
изготовления какао-
масла, шоколада и
порошка какао**

**Собственно производство
какао масс выполняется
на комплексе машин,
которые дозируют
рецептурную смесь
ингредиентов шоколада –
какао тёртое, какао масло,
сахар, ваниль**

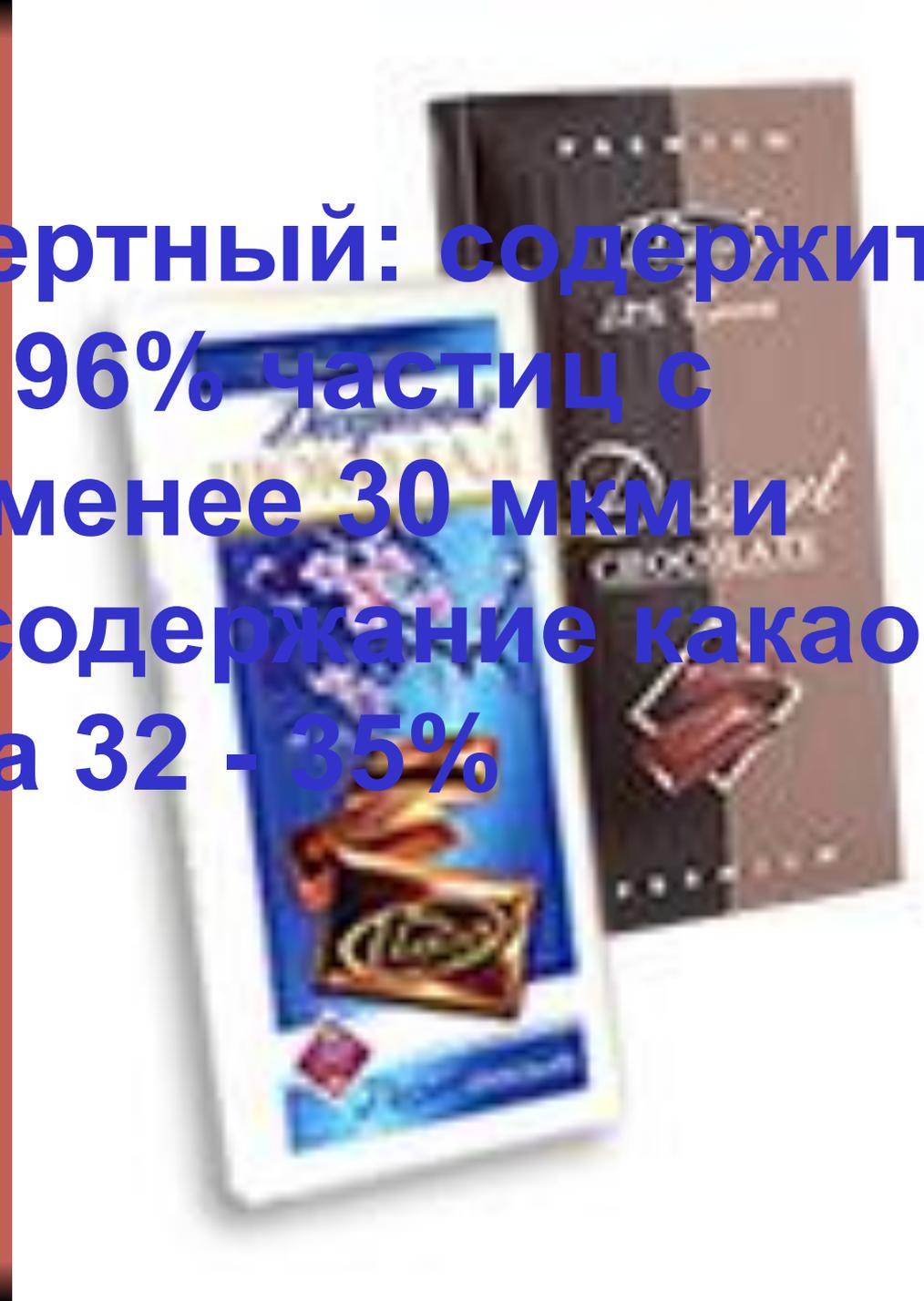


Виды шоколада:

Шоколад обыкновенный:
содержит не менее 92% частиц
с размером менее 30 мкм и
процентное содержание какао
масла 31 - 33%



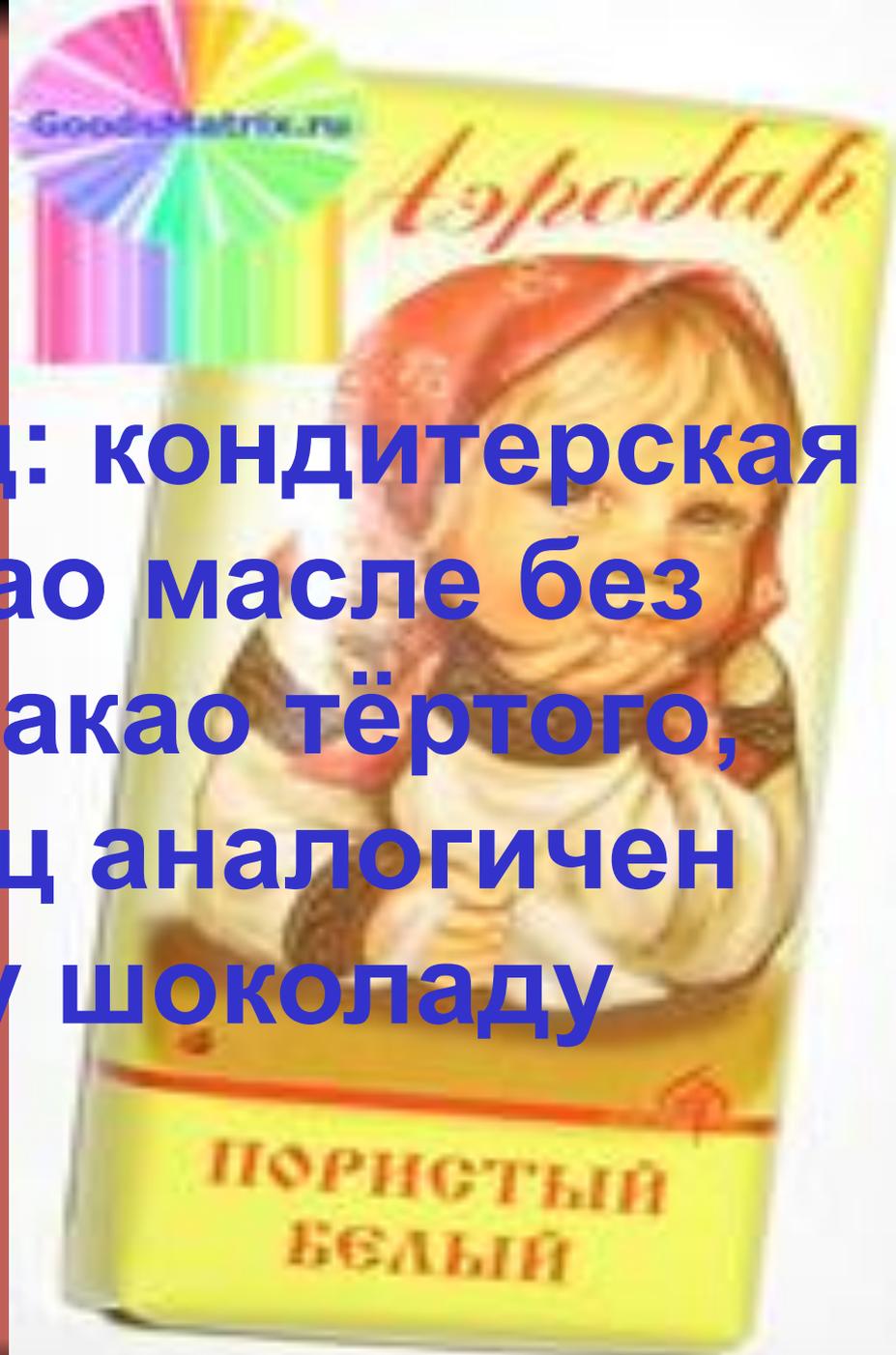
Шоколад десертный: содержит не менее 96% частиц с размером менее 30 мкм и процентное содержание какао масла 32 - 35%



Шоколад пористый: по параметрам аналогичен десертному шоколаду, но имеет пористую структуру за счёт обработки при переменном давлении



**Белый шоколад: кондитерская
масса на какао масле без
добавления какао тёртого,
размер частиц аналогичен
десертному шоколаду**



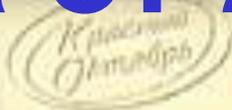
Качество с 1939 года



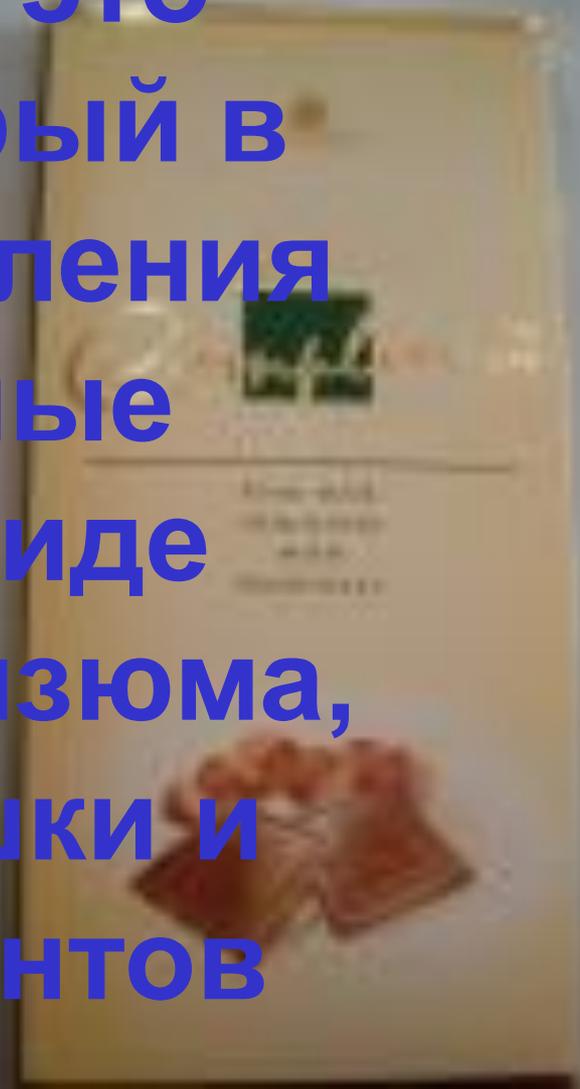
КРЕМ-БРЮЛЕ

ШОКОЛАД

**Шоколад молочный: это
шоколад с добавлением
молочных продуктов и
содержанием какао
масла от 25 до 31%**



Шоколад с крупными добавлениями: это шоколад, в который в процессе изготовления введены крупные добавки в виде орехов, цукатов, изюма, вафельной крошки и других ингредиентов



**Шоколад сладкий и
полезный продукт,
однако, его надо
употреблять в меру!**

