

Karte der Kakaoanbauggebiete



Der Kakaoanbau ist nur in Gebieten zwischen dem 23° nördlicher Breite und dem 20° südlicher Breite unter besonderen Klimabedingungen möglich: Temperaturen zwischen 20 und 30 °C, starke Regenfälle und Luftfeuchtigkeit über 80%.

Sorten

Criollo

Anbau in Mittelamerika, vornehmlich in Ecuador und Venezuela.

Der gegenüber klimatischen Bedingungen sehr empfindliche Kakaobaum weist nur geringe Erträge auf; seine Kakaobohnen werden daher nur für die Herstellung von Edelschokolade verwendet. Die Sorte stellt nur 10% der in der Schokoladenproduktion verwendeten Kakaosorten dar.

Sehr feiner Geschmack und aromatisch.

Forastero

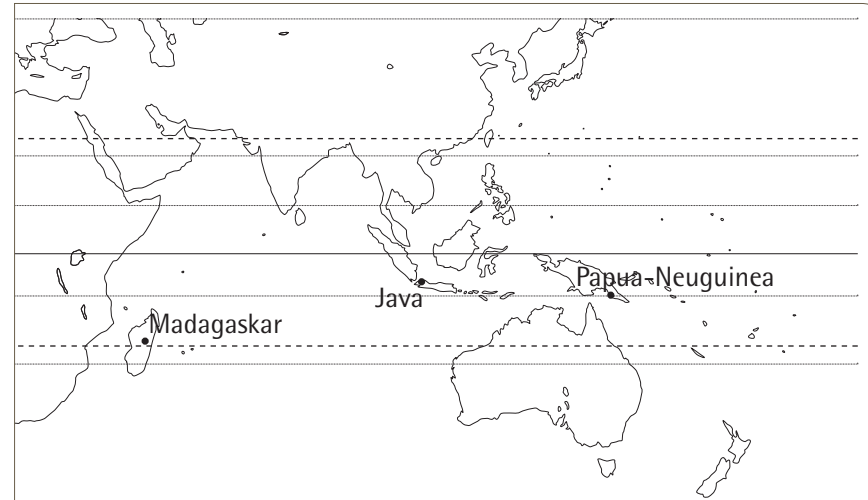
Weit verbreiteter Anbau, vor allem in Brasilien, Afrika und Süd-Ost-Asien.

Sehr widerstandsfähig und ertragreich; 80% der weltweiten Ernte stammt von diesem Kakaobaum.

Leicht bitter.

Trinitario

Eine im Gebiet des Amazonas angebaute Kreuzung aus Criollo und Forastero, die die besten Eigenschaften der beiden Sorten in sich vereint.



SCHOKOLADE AUS EINEM ERZEUGERLAND

Amerika

Brasilien · Leicht rauchig mit sauren Noten.

Ecuador · Zartes Aroma mit blumigen Noten und Anklängen an tropische Früchte und Gewürzkräuter.

Grenada · Fein und zarte, aber vollmundig. Diese Schokolade zeichnet sich durch verschiedene Aromas und sehr zarter Milde aus. Sie weist auch würzig blumige Noten auf.

Mexiko · Dunkle Farbe und intensives Aroma. Ausgewogenheit von Aromen, fruchtigen Noten und einem fast bitteren Geschmack.

Peru · Körperreich mit angenehmer Bitterkeit, starkes Aroma und fruchtige Noten mit Haselnussgeschmack.

Dominikanische Republik · Aromatisch, ausgewogen, leicht bitter mit lebhaften Kaffeenoten.

Trinidad · Zartes Blumenaroma, geringe Säure und leichte Bitterkeit.

Venezuela · Leicht bitter und starker Charakter verbinden sich mit einem Fruchtaroma, das an Weintrauben erinnert.

Afrika

Ghana · Tiefer, milder und würziger Geschmack.

Madagaskar · Starker, aber delikater Geschmack mit fruchtigen Noten und Anklänge von Lakritze.

São Tomé · Nicht zu süß, aromatisch mit einem intensiven Geschmack.

Togo · Vollmundiger und milder Geschmack mit aromatischen und fruchtigen Noten, Harmonie von Süße, Bitterkeit und Säure.

Asien

Java · Bitter und fruchtig, mit aromatischen Noten und einem breit gefächerten Aromagehalt.

Ozeanien

Papua-Neuguinea · Extrem bitter, mit fruchtig aromatischen Aromen und leichten Kräuternoten.

Glossar

Arbeitsplatte	Sie besteht gewöhnlich aus kaltem Material wie Marmor oder Stahl, auf dem die Schokolade beim manuellen Temperieren abkühlt.	Pralinen	Eine weiche Schokoladenmischung oder mit Schokolade und mitunter mit Nüssen gefüllte Schokolade.
Behälter für Petit Fours	Kleine Behälter aus Backpapier, die gewöhnlich zum Backen/Servieren von Kleingebäck verwendet werden.	Röstung	Verarbeitungsprozess nach dem Trocknen. Die Kakaobohnen werden (je nach Verfahren) bei einer Temperatur zwischen 98 und 120 °C geröstet, um das Enthülsen zu erleichtern.
Cabossa	Die Frucht des Kakaobaums	Schokobonbon mit Cremefüllung	Ein einzelner Schokobonbon mit 3 oder mehr Schichten.
Conchieren	Prozess, bei dem das Fruchtfleisch der Kakaobohnen für 12-24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 60 und 80 °C in großen "Conches" genannten Bottichen vermischt und umgerührt wird. Die Pulpe erhält eine sahnige Konsistenz und das Aroma wird durch Austreiben aller herben Aromen verstärkt.	Schokoladentafel	Die klassische Form, in der Schokolade verzehrt wird. Die Größe hängt vom Produkt und dem Hersteller ab.
Digitales Thermometer	Ein grundlegendes Werkzeug für die Weiterverarbeitung des Kakaos, das unerlässlich zur Kontrolle der genauen, für die Kristallisation und manuelle Handhabung erforderlichen Temperaturen ist.	Schokoladensplitter	Kleine Schokoladenstücke, die zum Dekorieren von Kuchen benutzt werden.
Enthülzung oder Abschälung	Auf das Rösten folgende Verarbeitung, bei der die Kakaobohnen von den Schalen getrennt werden.	Schokoladenpaste	Formbare Mischung aus Schokolade, Glukose und Zuckersirup, die zur Herstellung von Formen für die Dekorierung von Feingebäck und Kuchen dient.
Formen	Behälter in verschiedenen Formen und Größen, die zur Realisierung der Schokoladekreationen dienen. Sie können steif oder weich sein, aus Kunststoff oder Aluminium bestehen.	Schokoladenstückchen oder Schokoladensplitter	Kleine Schokoladenscheiben, die leicht zu zerlassen sind und weitgehend im Konditoreigewerbe verwendet werden.
Ganache	Crema, die durch Vermischen kleiner Schokoladenstücke mit heißer Sahne zubereitet wird, bis die Schokolade schmilzt.	Schroten	Zerkleinerung der Kakaobohnen mit einer Rehe von heißen Walzen, durch die das in den Samen enthaltene Fett geschmolzen und eine flüssige Masse erzeugt wird: die Kakaomasse.
Gärung	Sie ist der erste Schritt nach der Ernte. Die Fruchtpulpe wird flüssig und löst sich von den Samen.	Spritzbeutel	Ein kegelförmiger Beutel mit einer Öffnung und einem Innenring an einem Ende, auf den eine Vielzahl von Spritztüllen geschraubt werden können. Er dient zum Dekorieren von Kuchen und zum Füllen von Windbeuteln oder Kuchenformen mit Schokoladen- oder Sahneprodukten.
Gianduja	Schokolade aus Kakaopaste, Kakaobutter, Zucker, Milch und fein gemahlene Haselnüssen.	Teigschaber	Stahlschaber, der meist zum Verteilen und Aufstreichen von Schokolade eingesetzt wird.
Glasur	Überzug aus Zucker, Karamell oder flüssiger im Wasserbad geschmolzener Schokolade.	Temperieren	Der Prozess läuft bei verschiedenen Temperaturen ab und stabilisiert die Kristalle der Kakaobutter, so dass eine breite Palette an Feingebäck hergestellt werden kann. Das Temperieren verleiht der Schokolade eine glänzende Oberfläche und verhindert die Bildung von Riffeln, die durch das Ablösen der Kakaobutter entstehen.
Kakao	Hauptbestandteil jeder Schokolade und aller Schokoladenprodukte. Der Ausdruck bezieht sich auf den tropischen Baum, seine Frucht und den Samen (auch Kakaobohnen genannt), die für die Schokoladenherstellung verarbeitet werden; der botanische Name 'Theobroma Cacao' bedeutet auf griechisch "Speise der Götter".	Trocknung	Verarbeitungsprozess nach der Gärung. Dieser Prozess stoppt die Fermentierung und verringert den Feuchtigkeitsgehalt der Kakaobohnen.
Kakaobohne	Sie ist in der Frucht enthalten und in das Fruchtmus eingebettet. Vor dem Transport an die Sammelstellen müssen die Samen gegärt und getrocknet werden.	Vermischen	Arbeitsschritt bei der Schokoladenproduktion nach dem Temperieren. Weitere Zutaten werden mit der Kakaomasse in unterschiedlichen Mengen - Kakaobutter, Milchpulver, Zucker - für die Herstellung der verschiedensten Schokoladensorten vermischt (Schmelz-, Milkschokolade, weiße Schokolade).
Kakaobutter	Pflanzenfett, das aus den Kakaobohnen gewonnen wird.		
Napolitain	Eine kleiner Schokoriegel oder ein kleines, meist viereckiges Schokoladestück, das einzeln verpackt wird.		