



## Glossar

<b>Arbeitsplatte</b>	Sie besteht gewöhnlich aus kaltem Material wie Marmor oder Stahl, auf dem die Schokolade beim manuellen Temperieren abkühlt.	<b>Pralinen</b>	Eine weiche Schokoladenmischung oder mit Schokolade und mitunter mit Nüssen gefüllte Schokolade.
<b>Behälter für Petit Fours</b>	Kleine Behälter aus Backpapier, die gewöhnlich zum Backen/Servieren von Kleingebäck verwendet werden.	<b>Röstung</b>	Verarbeitungsprozess nach dem Trocknen. Die Kakaobohnen werden (je nach Verfahren) bei einer Temperatur zwischen 98 und 120 °C geröstet, um das Enthülsen zu erleichtern.
<b>Cabossa</b>	Die Frucht des Kakaobaums	<b>Schokobonbon mit Cremefüllung</b>	Ein einzelner Schokobonbon mit 3 oder mehr Schichten.
<b>Conchieren</b>	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.	<b>Schokoladentafel</b>	Die klassische Form, in der Schokolade verzehrt wird. Die Größe hängt vom Produkt und dem Hersteller ab.
<b>Digitales Thermometer</b>	Ein grundlegendes Werkzeug für die Weiterverarbeitung des Kakao, das unerlässlich zur Kontrolle der genauen, für die Kristallisation und manuelle Handhabung erforderlichen Temperaturen ist.	<b>Schokoladensplitter</b>	Kleine Schokoladenstücke, die zum Dekorieren von Kuchen benutzt werden.
<b>Enthülsung oder Abschälung</b>	Auf das Rösten folgende Verarbeitung, bei der die Kakaobohnen von den Schalen getrennt werden.	<b>Schokoladenpaste</b>	Formbare Mischung aus Schokolade, Glukose und Zuckersirup, die zur Herstellung von Formen für die Dekorierung von Feingebäck und Kuchen dient.
<b>Formen</b>	Behälter in verschiedenen Formen und Größen, die zur Realisierung der Schokoladekreationen dienen. Sie können steif oder weich sein, aus Kunststoff oder Aluminium bestehen.	<b>Schokoladenstückchen oder Schokoladensplitter</b>	Kleine Schokoladscheiben, die leicht zu zerlassen sind und weitgehend im Konditoreigewerbe verwendet werden.
<b>Ganache</b>	Creme, die durch Vermischen kleiner Schokoladenstücke mit heißer Sahne zubereitet wird, bis die Schokolade schmilzt.	<b>Schroten</b>	Zerkleinerung der Kakaobohnen mit einer Reihe von heißen Walzen, durch die das in den Samen enthaltene Fett geschmolzen und eine flüssige Masse erzeugt wird: die Kakaomasse.
<b>Gärung</b>	Sie ist der erste Schritt nach der Ernte. Die Fruchtpulpe wird flüssig und löst sich von den Samen.	<b>Spritzbeutel</b>	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.
<b>Gianduja</b>	Schokolade aus Kakaopaste, Kakaobutter, Zucker, Milch und fein gemahlenen Haselnüssen.	<b>Teigschaber</b>	Stahlschaber, der meist zum Verteilen und Aufstreichen von Schokolade eingesetzt wird.
<b>Glasur</b>	Überzug aus Zucker, Karamell oder flüssiger im Wasserbad geschmolzener Schokolade.	<b>Temperieren</b>	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.
<b>Kakao</b>	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".	<b>Trocknung</b>	Verarbeitungsprozess nach der Gärung. Dieser Prozess stoppt die Fermentierung und verringert den Feuchtigkeitsgehalt der Kakaobohnen.
<b>Kakaobohne</b>	Sie ist in der Frucht enthalten und in das Fruchtmus eingebettet. Vor dem Transport an die Sammelstellen müssen die Samen gegärt und getrocknet werden.	<b>Vermischen</b>	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-, Milchschokolade, weiße Schokolade).
<b>Kakaobutter</b>	Pflanzenfett, das aus den Kakaobohnen gewonnen wird.		
<b>Napolitain</b>	Eine kleiner Schokoriegel oder ein kleines, meist viereckiges Schokoladestück, das einzeln verpackt wird.		