

from
POD

to

COCOA

a wonderful journey



CACAO
KAKAO - COCOA

Did you know?



Die Frucht des Kakaobaums wird Kakaopod genannt und kommt je nach Genetik und Reifegrad in verschiedenen Farben vor – grün, gelb, orange, rot, violett oder kastanienbraun. Die Kakaopods umfassen 50 bis 60 Samen, sogenannte Kakaobohnen.

The fruit of the cacao tree is called cocoa POD that comes in various colors depending on genetics and degree of ripeness—green, yellow, orange, red, purple or maroon. The pod's covering 50 to 60 seeds, called cocoa beans.

Um den Weg von der Kakaofrucht zur Kakaopulver zu verstehen, gehen wir die verschiedenen Phasen des Prozesses durch

Kakaofrüchte wachsen an Kakaobäumen, die vor allem in tropischen Regionen vorkommen. Die Schoten (Kakaopods) werden von Hand geerntet, meist mit Macheten oder Messern, um sie vorsichtig vom Baum zu entfernen.

To understand the journey from cocoa pod to cocoa powder, let's go through the various stages involved in the process:

Cocoa pods grow on cocoa trees, which are primarily found in tropical regions. The pods are harvested by hand, usually using machetes or knives to carefully remove them from the tree.

Fermentation

Nach der Ernte werden die Kakaofrüchte geöffnet, um die Kakaobohnen zu extrahieren, die mit einem weißen Fruchtfleisch bedeckt sind. Die Bohnen werden zusammen mit dem Fruchtfleisch in große Fermentationsbehälter oder Bananenblätter gegeben und dort einige Tage lang fermentiert. Die Fermentation ist ein entscheidender Schritt, da sie zur Entwicklung des Schokoladengeschmacks beiträgt, indem sie das Fruchtfleisch aufspaltet und biochemische Veränderungen in den Bohnen auslöst.

Trocknung

Nach der Fermentation werden die Bohnen zum Trocknen in der Sonne ausgebreitet oder in Trockengestelle gelegt. Dieser Prozess reduziert den Feuchtigkeitsgehalt der Bohnen und bereitet sie für die weitere Verarbeitung vor. Eine ordnungsgemäße Trocknung ist wichtig, um das Wachstum von Schimmel und Bakterien zu verhindern und die Qualität der Kakaobohnen sicherzustellen.



COCOA TREE

HARVESTING

FERMENTATION

DRYING

CLEANING

ROASTING

Fermentation

After harvesting, the cocoa pods are opened to extract the cocoa beans, which are covered in a white pulp. The beans, along with the pulp, are placed in large fermentation containers or banana leaves and left to ferment for a few days. Fermentation is a crucial step as it helps develop the chocolate flavor by breaking down the pulp and initiating biochemical changes within the beans.

Drying

Following fermentation, the beans are spread out in the sun or placed in drying racks to dry. This process reduces the moisture content of the beans and prepares them for further processing. Proper drying is essential to prevent the growth of mold and bacteria and to ensure the quality of the cocoa beans.

Reinigung

Nach dem Trocknen durchlaufen die Kakaobohnen einen Sortierprozess, um fehlerhafte oder beschädigte Bohnen zu entfernen. Sie werden auch nach Größe, Farbe und Qualität bewertet. Dieser Schritt hilft bei der Aufrechterhaltung der Konsistenz und stellt sicher, dass nur die besten Bohnen für die Schokoladenproduktion verwendet werden.

Röstung

Die sortierten und sortierten Kakaobohnen werden geröstet, um ihre charakteristischen Aromen zu entwickeln. Das Rösten hilft auch, die restliche Feuchtigkeit zu entfernen, die Bohnen zu sterilisieren und die äußere Schale, die sogenannte Schale, zu lösen.

Mahlen & Winnowing

Nach dem Rösten werden die Kakaobohnen geknackt, um die Schale von der Kakaobohnenspitze, also dem Fruchtfleisch der Kakaobohne, zu trennen.

Cleaning

Once dried, the cocoa beans go through a sorting process to remove any defective beans. They are also graded based on their size, color, and quality. This step helps in maintaining consistency and ensures that only the best beans are used for chocolate production.

Roasting

The sorted and graded cocoa beans are roasted to develop their characteristic flavors. Roasting also helps to remove any remaining moisture, sterilize the beans, and loosen the outer shell, known as the husk.

Grinding & Winnowing

After roasting, the cocoa beans are cracked to separate the husk from the nib, which is the meat of the cocoa bean.

Dieser Vorgang wird Wining genannt und wird typischerweise maschinell durchgeführt. Die Nibs werden zu einer Paste gemahlen, die als Kakaomasse bekannt ist.

Pressen

Die Kakaomasse wird einem Prozess namens Pressen unterzogen, um die Kakaofeststoffe von der Kakaobutter zu trennen. Auf die Kakaomasse wird Druck ausgeübt und die Kakaobutter herausgedrückt, sodass ein fester Kuchen aus Kakaopulver zurückbleibt.

Conchieren

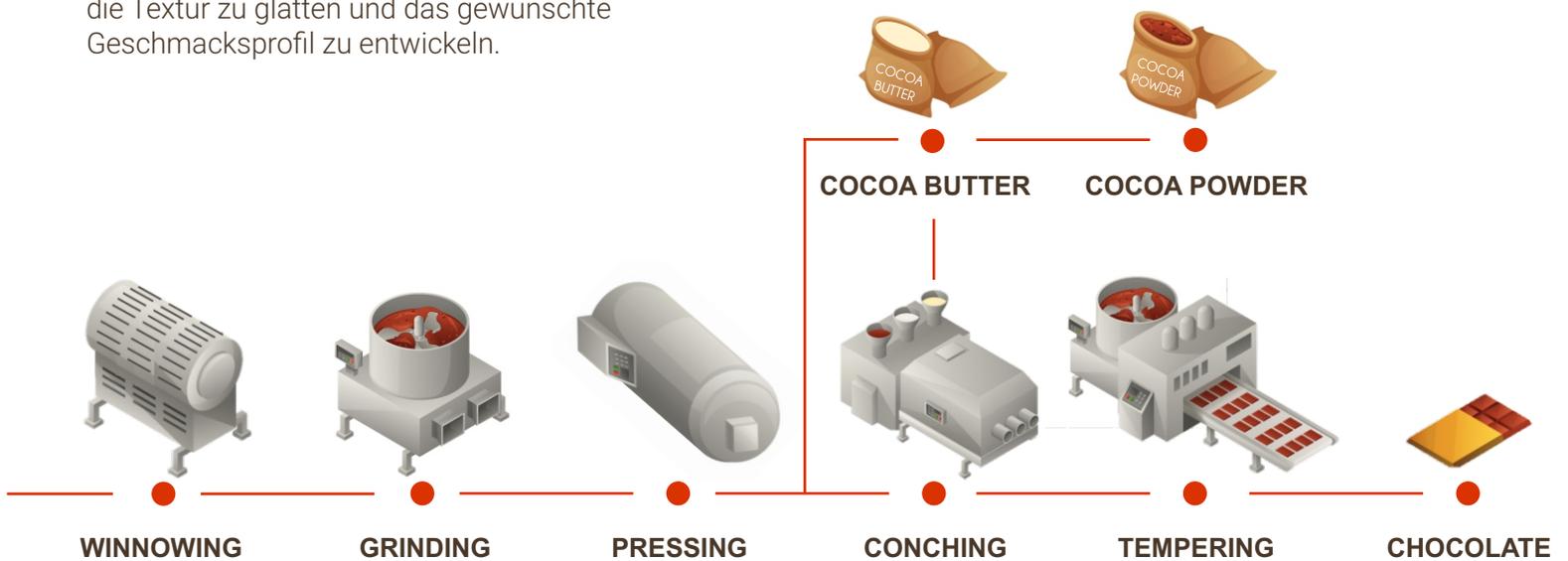
Die Kakaomasse wird zusammen mit anderen Zutaten wie Zucker, Milchpulver (für Milchschokolade) und zusätzlicher Kakaobutter in einer weiter verfeinert. Bei diesem Prozess wird die Mischung erhitzt und gemahlen, um die Textur zu glätten und das gewünschte Geschmacksprofil zu entwickeln.

Temperieren

Sobald der Conchiervorgang abgeschlossen ist, wird die Schokolade temperiert, um die Kakaobutterkristalle zu stabilisieren. Beim Temperieren wird die Schokolade unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzt und abgekühlt, um ein glänzendes Aussehen, eine glatte Textur und einen knackigen Biss beim Erstarren zu erzielen.

Formen und Verpacken

Die temperierte Schokolade wird in Formen gegossen, um ihr ihre endgültige Form zu geben, beispielsweise als Riegel oder verschiedene Süßwarenformen. Nach dem Erstarren wird die Schokolade aus den Formen genommen, auf Qualität geprüft und für den Vertrieb und Verkauf verpackt.



This process is called winnowing and is typically done using machines. The nibs are then ground into a paste known as cocoa mass or cocoa liquor.

Pressing

The cocoa mass undergoes a process called pressing to separate the cocoa solids from the cocoa butter. Pressure is applied to the cocoa mass, and the cocoa butter is squeezed out, leaving behind a solid cake of cocoa powder.

Conching

The cocoa mass, along with other ingredients like sugar, milk powder (for milk chocolate), and additional cocoa butter, is further refined in a machine called a conch. This process involves heating and grinding the mixture to smooth out the texture & develop the desired flavor profile.

Tempering

Once the conching process is complete, the chocolate is tempered to stabilize the cocoa butter crystals. Tempering involves carefully heating and cooling the chocolate while constantly stirring to create a shiny appearance, smooth texture, and crisp snap when it solidifies.

Molding and Packaging

The tempered chocolate is poured into molds to give it its final shape, such as bars or various confectionery forms. After solidifying, the chocolate is removed from the molds, inspected for quality, and packaged for distribution and sale.