

WARENKUNDE

ROHSTOFFE UND IHRE EIGENSCHAFTEN

chocolate valley

SCHOKOLADENMANUFAKTUR

EINSATZ VON ROHSTOFFEN

Wenn du weisst welche Rohstoffe welche Eigenschaften haben, wird es leichter deine eigenen Rezepturen zu erstellen. Hier findest du eine Übersicht der im Kurs verwendeten Rohstoffe und welche Eigenschaften sie haben.

KAKAOPRODUKTE



KUVERTÜRE

- Höherer Kakaobuttergehalt als Schokolade
- Nur reine Kakaobutter darf enthalten sein
- Du musst sie temperieren (auf Grund der enthaltenen Kakaobutter)
- Es gibt sie in unterschiedlichsten Qualitätsstufen
- Bekannteste Marken: Callebaut, Cacao Barry, Valrhona, Felchlin



KAKAOPULVER

- Wird aus Kakaobohnen gewonnen
- Auch Backkakao genannt
- Enthält keine Zusätze wie Zucker
- Erhältst du stark und schwach entölt
- Stark entölt 10-12% Fett
- Schwach entölt 20-24% Fett



KAKAOBUTTER

- Wird aus Kakaobohnen gewonnen
- Du musst es temperieren, damit es stabil aushärtet
- Verleiht Füllungen Stabilität ohne zu süßen
- Du erhältst es als Block, in Chips Form oder als Granulat (Mycrio Kakaobutter)



KAKAOMASSE

- 100%ige Kuvertüre
- Vermahlene Kakaobohnen ohne Zusätze wie Zucker, Milchpulver
- Im weiteren Verarbeitungsprozess wird daraus Kakaobutter, Kakaopulver, Kuvertüre und Schokolade



KAKAONIBS

- Zerkleinerte, geröstete Kakaobohnen
- Frei von Zusätzen
- Kann als Crunch Einlage in Pralinen und auf Tafelschokoladen verwendet werden

FRÜCHTE & NÜSSE



NOUGAT

- Nussmasse aus (Hasel-)Nüssen und Kuvertüre
- Du musst es temperieren (auf Grund der enthaltenen Kakaobutter)
- Du kannst es mit unterschiedlichsten Nüssen selbst herstellen
- Sehr gute Qualität gibt es bei Lubeca



NÜSSE

- Als Topping für Schokoladen oder Pralinen
- Du kannst aus Nüssen selbst Nussmus, glasierte Nüsse, selbstgemachtes Nougat, Duja, Gianduja herstellen
- Je nach Fettgehalt wird das Nougat weicher, oder fester
- Beispiel: Macadamia hoher Fettgehalt Mandel niedriger Fettgehalt
- Ggf. muss Kuvertüre/Kakaobutter reduziert oder zugegeben werden

FETTGEHALTE VON NÜSSEN JE 100G (CA. ANGABEN)

Haselnüsse	Mandeln	Macadamia	Walnüsse
61g	53g	76g	65g
Paranüsse	Pekannüsse	Pistazien	Cashews
66g	72g	45g	44g



FRUCHTPÜREES

- Gefrorenes Püree aus frischen Früchten
- Gezuckert und ungezuckert erhältlich
- Naturbedingt hoher Wassergehalt
- Bei der Verwendung in Pralinenfüllungen solltest du die Haltbarkeit über Alkohole oder Zuckerarten verlängert werden



FRUCHTPULVER

- Aus gefriergetrockneten Früchten hergestellt
- Gibt intensiven Fruchtgeschmack ohne Wassergehalt
- Massive Schokoladenartikel lassen sich damit gut aromatisieren (zB weisse Kuvertüre als Schokoladentafel)
- Du kannst es aus gefriergetrockneten Früchten auch selbst herstellen (Mixer oder Mörser)
- Du musst es komplett luftdicht verpacken, da es sonst Feuchtigkeit annimmt und klumpt



ZITRONENSÄURE

- Hebt den Fruchtgeschmack
- Intensiviert die Farbe
- Bewirkt den Gelierprozess beim kochen von Fruchtgelees im hohen Temperaturbereich (ab 104°C)
- Säuremittel und Säureregulator
- Verwende sie als Lösung aus 1 Teil Wasser und 1 Teil Zitronensäure, das erleichtert die Dosierung

MILCHPRODUKTE



SAHNE

- Verwende ultrahoch erhitzte Sahne, auf Grund der Haltbarkeit
- Verwendung in Pralinenfüllungen wie Ganache oder Karamellcremes
- Verleiht Geschmack und gibt eine weiche Konsistenz
- Je höher der Gehalt an Sahne in der Füllung, desto kürzer die Haltbarkeit



BUTTER

- Meine Empfehlung ist Süsrahmbutter
- Verleiht Füllungen Textur
- Gibt Pralinenfüllungen gekühlt Festigkeit und bei Raumtemperatur eine weiche schmelzige Textur
- Eignet sich daher wunderbar für Schnittpralinen (zB als Butterganache)

ZUCKERARTEN



KRISTALLZUCKER / SACCHAROSE

- Zweifachzucker aus einem Teil Traubenzucker (Glukose) und einem Teil Fruchtzucker (Fructose)
- Hohe Süßkraft
- Senkt den AW Wert und sorgt für Haltbarkeit durch Konservierung



GLUKOSESIRUP

- Herstellung aus Stärke von Mais und Kartoffeln
- Süßkraft von 30-40%
- Senkt den AW Wert und sorgt für Haltbarkeit durch Konservierung
- Kristallisationshemmend



DEXTROSE

- Traubenzucker / Glukose
- Süßkraft 50-60%
- Erzeugt angenehmes, weiches Mundgefühl
- Natürliches Feuchthaltemittel



INVERTZUCKER

- Glukose und Fructose in Saccarose
- Hohe Süßkraft
- Frischhalteeffekt
- Weichmacher und Konsistenzgeber
- Kristallisationshemmend

GEWÜRZE



VANILLE

- Bourbon Vanille verwende ich als Begleitung
- Tahiti Vanille um süßlichen, blumigen Vanille Geschmack zu geben
- Empfehlung: kaufe sie in grösseren Mengen ein (weil günstiger) und gefriere die Schoten luftdicht verpackt. Bei Bedarf entnimmst du eine Schote und lässt sie kurz auftauen



WEITERE GEWÜRZE

- Verwende Gewürze in Pulverform
- Ich empfehle 0,5% der gesamten Füllmasse als grobe Orientierung
- Berücksichtige beim würzen einer Füllung, dass die Pralinenhülle Würze schluckt und Würze nach wenigen Tagen beginnt zu verfliegen

WEITERE FETTE



Bildquelle:
<https://www.pinterest.de/pin/731342427007449402/>

KOKOSÖL

- Hat einen niedrigen Schmelzpunkt
- erzeugt daher schnell ein cremiges, schmelzendes Mundgefühl
- Es ist geruchs und geschmacksneutral