



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY\_32\_INOVACE\_VEJPA\_POTRAVINY1\_20
- **Název materiálu:** Čokoláda a kakao
- **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „ Čokoláda a kakao“.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „ Čokoláda a kakao“.
- Význam a složení čokolády a kaka. Použití čokolády a kaka.
- **Klíčová slova:** Čokoláda ,kakao, kakaové boby, kakaové máslo.
- **Metodika:** Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky ,prezentovat ve výuce.
- **Obor:** Kuchař - Číšník
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Pavla Vejražková
- **Zpracováno dne:** 25.05.2013
  
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

# Čokoláda a kakao

POTRAVINY A VÝŽIVA I

Pavla Vejražková

# Čokoláda

## Čokoláda

- *Vyrábí* se z mleté čokoládové směsi, která se skládá z kakaové hmoty, cukru, kakaového másla a dalších přísad.
- *Obsahuje* - antioksidanty,
  - vápník, fosfor, draslík, hořčík
  - vitamíny B, E

# Výroba čokolády

- **Čokoládová hmota**
- Nalévání do forem - vibrace
- Chlazení
- Vyklepávání z forem -balení
- **Druhy:** studentská pečeť, smetanová, určená pro vaření, hořká, mléčná s oříšky nebo mandlemi, tabulky, figurky, mince, atd.

# Kakao

- **Kakao:**

semena - kakaové boby

obsahují: vodu, 50-60% tuků (kakaové máslo), neúplné bílkoviny, škroby,

celulózu, kofein, 1,5 % alkaloidu

teobrominu, třísloviny a minerální látky.

# Kakao

## **Kakaové boby se :**

čistí, suší, drtí, třídí, praží, zbavují se slupek a klíčků

## **Kakaová hmota se :**

lisuje - (kakaové máslo)

drtí, mele, chladí

stabilizuje - (kakaový prášek)

# Kakao

- **Tržní druhy**

- kakaový prášek tučný (21 - 23% tuku v sušině)
- kakaový prášek odtučněný (10% tuku v sušině)
- Holandské kakao, Granko
- kakaový prášek
- instantní kakaový nápoj

# Kakao

## **Kakao**

Kakao se vyrábí ze semen kakaových bobů.

Kakaové boby jsou z tropického stromu kakaovníku pravého, je vysoký 6 až 8 m.

Pochází z Jižní Ameriky.



# Kakao

- Plody mají tvar okurky, uvnitř bílá semena velikosti mandle v masité dužině (40 -60 bobů).
- Kakaové boby se sklízí 2x ročně.  
Nejdůležitější producenti jsou Brazílie, Pobřeží slonoviny, Ghana, Nigérie, Kamerun.

# Kakao

## **Výroba kakaového prášku**

kakaové boby vyjmou z rozříznutých plodů a fermentují 2 - 7 dnů při teplotě 38°C - 50°C.

## **Instantní kakaový nápoj**

Směs cukru s kakaovým práškem se zvlhčí vodní párou, a pak se suší, spojí se krystalizující cukr s kakaovým práškem.

Při přípravě nápoje se kakaový prášek lépe smáčí.  
Na trhu je například - Granko, Kaolar Instant, Cola Cao.

# Kakao

## **Výrobky z kakaa**

-kakaové máslo se používá při výrobě čokolády a v kosmetice

-kakaový prášek slouží k přípravě nápojů, čokolády, přidává se do moučníků a krémů.

# Skladování kakaa

- **Skladování**

Čisté, suché, chladné vzdušné prostory. Chrání se před živočišnými škůdci a aromatickým zbožím.

## Použitá literatura:

- Učebnice pro odborná učiliště, potraviny a výživa.
- Restaurace a host.