

Schokolade: Herstellung

Arbeitsblatt 4.4

Versuch: Stelle Zartbitterschokolade her.

Forschungsfrage: Welche Unterschiede lassen sich zwischen einer handelsüblichen und der selbsthergestellten Schokolade feststellen?

Material: a) 30 g Kakaobutter, 30 g Staubzucker, 30 g Kakaopulver, 1,5 g Lecithin, Topf als Wasserbad, Metallschüssel, Schneebesen, Becher zum Wiegen und kleine Plastiklöffel, Waage;

Fragen:

1. Was ist Lecithin und welche Aufgabe hat es bei der Schokoladenherstellung?
2. Erstelle eine Versuchsbeschreibung.
3. Vergleiche den Geschmack, das Aussehen und den „Bruch“ (= das Geräusch beim abbrechen) einer handelsüblichen und deiner Schokolade.

Schokolade: Herstellung

Arbeitsblatt 4.4

Versuch: Stelle Zartbitterschokolade her.

Forschungsfrage: Welche Unterschiede lassen sich zwischen einer handelsüblichen und der selbsthergestellten Schokolade feststellen?

Material: a) 30 g Kakaobutter, 30 g Staubzucker, 30 g Kakaopulver, 1,5 g Lecithin, Topf als Wasserbad, Metallschüssel, Schneebesen, Becher zum Wiegen und kleine Plastiklöffel, Waage;

Fragen:

1. Was ist Lecithin und welche Aufgabe hat es bei der Schokoladenherstellung?
2. Erstelle eine Versuchsbeschreibung.
3. Vergleiche den Geschmack, das Aussehen und den „Bruch“ (= das Geräusch beim abbrechen) einer handelsüblichen und deiner Schokolade.