

# *Wie wird eigentlich Schokolade gemacht?*



Die Rätselreise auf den folgenden Seiten wird Dich zur Antwort auf diese Frage führen.

Gehe auf eine Entdeckungsreise im Schokoladenmuseum von Valrhona, hängele Dich von Antwort zu Antwort und werde zum Schokoladen-Experten.

Viel Spaß & Genuss

wünscht Dir Dein Team



**Wie werden die Bohnen kontrolliert gereinigt?**

- mit der Zahnbürste
- mit Belüftung & Sieb
- mit Wasser und Seife

**Bei welcher Temperatur werden die Bohnen geröstet?**

- 120 – 160 Grad °C
- 0 - 5 Grad °C
- 1000 – 1500 Grad °C

**Wie wird die Schale von den Bohnen getrennt?**

- die Schale fällt von alleine ab
- sie werden von Hand geschält
- 2 Zylinder knacken die Schale und sieben sie

**Wie wird ein außergewöhnlicher Geschmack erzielt?**

- verschiedene Sorten werden gemischt
- künstliche Aromen werden hinzugegeben
- jede einzelne Sorten schmeckt gleich gut

**Wie wird Kakaopaste hergestellt?**

- an einem Lagerfeuer
- in einem Kochtopf
- in einer Mühle

**Wie wird die Schokoladenpaste vermixt?**

- die Einzelzutaten werden abgemessen & vermischt
- die Paste wird mit der Hand geknetet
- mit einem Rührgerät

**Wie wird die flüssige Masse angerührt?**

- von Zylindern plattgedrückt
- mit einem Löffel
- mit einem Schneebesen

**Welche Form hat die Maschine, in der die Masse geschleudert wird?**

- Muschel
- Banane
- Boot