

Kakaonun En Tatlı Hâli...

Çikolata

Fındıklı, sütlü, bitter, Antep fıstıklı...
Çikolatanızı nasıl seversiniz?
Haydi gelin, çikolatanın nasıl
üretildiğini keşfedeceğimiz
lezzetli bir yolculuğa çıkalım.

Çikolata lezzetinin tam olarak ne zaman keşfedildiği bilinmese de kakaoyu tükettikleri bilinen Olmeklerin, Mayaların ve Azteklerin bu konuda öncü olduğu kabul edilir. Ancak içecek yapmak için katı çikolata satışı yapan ilk dükkan 1600'lü yıllarda İngiltere'de açılmıştır. Daha sonra teknolojinin de gelişmesiyle çikolata üretimi kolaylaşmış ve hızla yayılmıştır.

Çikolatanın tatlandırılmamış hâli gerçekten acıdır, bu nedenle içine farklı oranlarda farklı malzemeler katılır. Böylece bitter, sütlü, yakut ya da beyaz çikolata gibi tat olarak birbirinden oldukça farklı çikolata türleri ortaya çıkar. Ayrıca çikolata, içine katılan farklı aromalar ve gıdalarla da zenginleştirilebilir. Üretim aşamalarındaki farklılıklar ve içerdiği kakaonun cinsi de çikolatanın tadını değiştirebilir.



Sırasıyla bitter, sütlü, yakut ve beyaz çikolata

Çikolatanın ham maddesini saf kakao kütlesi denen kakao yağı ve kakao katı maddesi karışımı oluşturur. Bu karışım kakao yağı ve kakao katı maddesi yaklaşık olarak eşit miktardadır. Ancak çikolatanın ağızımızda eriyen yapısını elde etmek için bu karışıma fazladan kakao yağı eklenir. Bu hâliyle çok da tatlı bir tadı olmadığından içine şekerin yanı sıra süt, vanilya gibi aroma verici malzemeler katılır. Tüm bu malzemeler birkaç gün boyunca karıştırılır. Bu işlemler çikolatanın daha lezzetli ve pürüzsüz olmasını sağlar.



Elde edilen sıvı karışım kalıplara dökülür. Ardından kontrollü bir biçimde önce yavaş yavaş ısıtılır, daha sonraysa soğutulur. Böylece kolay kolay dağılmayan katı bir yapı elde edilir.



Çikolatalar pek çok aşamada herhangi bir biçim bozukluğu olmaması açısından kontrol edilir. Kalıba döküldüklerinde, kalıptan çıkarıldıklarında, paketlenirken...



Kalıplardan çıkarılan çikolatalar paketlenir ve satışa sunulmak üzere satış noktalarına dağıtılır.

