

# Kakao

Mgr. Alexandr Burda

KAKAO  
a  
ČOKOLÁDA

# Kakao

- kakaové boby - semena kakaovníku
- pěstuje se v zemích tropického pásma
- kakaovník roste do výšky až 15 m
- zastřihuje na 6 m – snadnější sklizeň
- vyžaduje stálou teplotu a hodně vlhkosti
- nemá rád přímé sluneční záření
- zralé plody kakaovníku - dlouhé 12 – 20 cm

# Kakaové boby

- dosahují hmotnosti až 1,5 kg
- mají žlutou až červenohnědou barvu
- podobají se okurce nebo tykvi
- má v masitém oplodí 20 – 40 bílých semen (kakaových bobů) velikosti mandle





# Druhy kakaovníků

- Criollo –hlavní pěstitelské země - Ekvádor a Venezuela  
jde o velmi kvalitní kakao pro výrobu čokolád
- Forastero\_- pěstuje se v západní Africe  
kakao je hořké

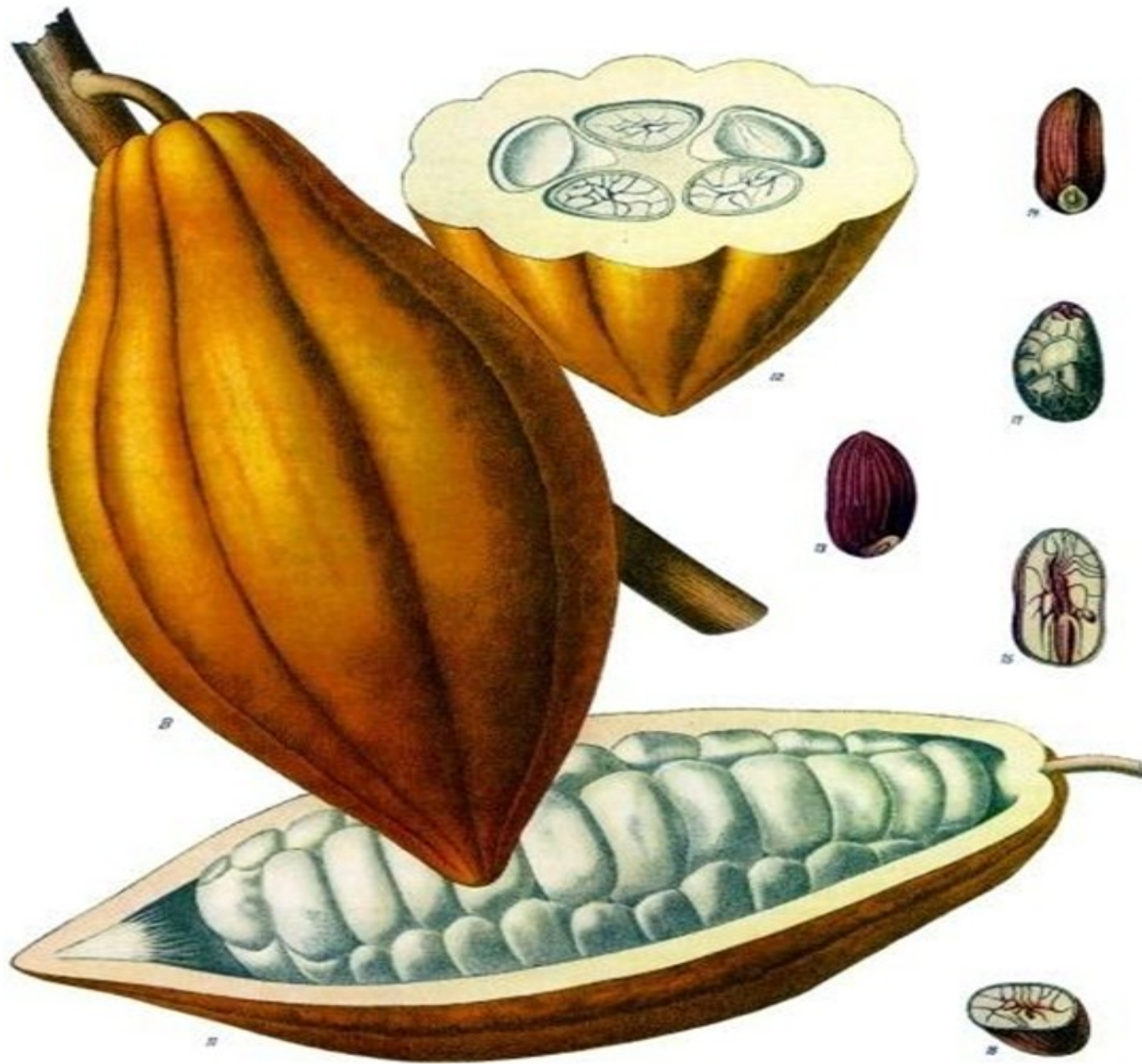


**Rozříznutý plod s kakaovými boby.**



# *Složení kakaové hmoty*

- 54 % tuku (kakaového másla)
- alkaloid theobromin
- třísloviny
- bílkoviny
- škrob
- minerální látky





# Kakaové boby





# Pražení kakaových bobů



# Země pěstující kakaovník

- ***Afrika*** – Pobřeží Slonoviny, Nigerie, Kamerun, Ghana, Kongo, Madagaskar
- ***Asie*** – Srí Lanka (Cejlon), Jáva, Nová Guinea
- ***Střední Amerika*** – Mexiko, Kostarika, Haiti, Jamajka, Trinidad
- ***Jižní Amerika*** – Brazílie, Ekvádor, Kolumbie, Venezuela

# Zpracování kakaovníku

- sklizeň dvakrát do roka – říjen / listopad, květen
- po sklizni se zralé plody rozřezávají a z nich se vyjímají semena
- dužina, která je na semenech obsahuje cukr, ten zkvasí
- kvasící tekutina vniká do semen



# Zpracování kakovníku

- semena se fermentují 2 – 7 dnů při postupně zvyšované teplotě až na 45 °C
- při fermentaci získávají kakaové boby charakteristickou chuť a vůni
- následně se boby praží nebo suší při teplotě 100 – 140 °C

# Zpracování kakovníku

- pak se drtí a zbavují slupek a klíčků
- mletím se získává se kakaová hmota (obsahuje průměrně 54 % kakaového másla)
- po odlisování části kakaového másla se kakaová hmota drtí a jemně mele na kakaový prášek



# Kakaový koláč – máslo



# Kakaové máslo



# Kakaové máslo



# Čokoláda

- vzniká smísením kakaa, másla, cukru, vanilky a dalších ingrediencí
- směs se zahřeje a pak nalije do forem
- bílá čokoláda se vyrábí z čistého kakaového másla
- největší výrobci čokolády – Belgie, Švýcarsko, Rakousko, Německo

# Účinky čokolády

- prevence proti srdečním onemocněním (především hořká čokoláda)
- čokoláda dovede v mozku vyvolat produkci hormonu serotoninu (navozuje příjemné pocity)
- nedostatek serotoninu - vznik deprese



# Druhy čokolády

- neslazená
- hořkosladká
- hořká
- jemná
- mléčná
- konečnou chuť ovlivňuje kvalita bobů

# Druhy čokolády

- **Neslazená čokoláda**

- je známá jako surová čokoláda, neobsahuje cukr ani žádné příchutě
- je hořká, zrnitá a těžko jde rozpouštět, používá se hlavně v čokoládovnách

- **Jemná čokoláda**

- obsahuje minimálně 43 % čokoládového základu, většinou však kolem 70%
- je buď hořkosladká nebo hořká

# Druhy čokolády

- **Mléčná čokoláda**

- obsahuje mléko
- pochází ze Švýcarska, kde část základu nahradili zahuštěným mlékem
- dnes se používá mléko sušené
- mléčná čokoláda se nemá používat do pokrmů, špatně se s ní pracuje

- **Čokoláda k polévání**

- obsahuje veliké množství kakaového másla, aby byla v konečné podobě lesklá a hladká

# Kakaový prášek

- je neslazený a má nižší obsah tuku než čokoláda
- v 19. století byl sestrojen stroj, který dokáže z pražených bobů vylisovat všechno máslo
- zůstane jen kakaový koláč, který se pak rozemele na prášek