Słodkości w muzeum czekolady

26 maja 2013

To miłe zaskoczenie, że w tak dostojnym mieście jak niemiecka Kolonia można zwiedzić tak frywolne i słodkie muzeum jak Schokoladenmuseum, czyli muzeum czekolady. Jeżeli będziecie kiedyś w Kolonii i jesteście foodies tak jak my, to zarezerwujcie sobie około dwóch godzin i odwiedźcie to miejsce. Można tam dotrzeć w ciągu paru minut spacerkiem z centrum Kolonii. Jeżeli nie będziecie mogli trafić, to kierujcie się nosem, bo zapach gorącej czekolady unosi się w powietrzu w znacznej odległości od muzeum. Dlatego każdy zaczyna zwiedzanie od zjedzenia kawałka czekolady, którą dostaje się wraz z biletem wstępu. Po prostu nie można się już oprzeć.

Pierwszy etap zwiedzania Schokoladenmuseum to poznanie surowca - owocu kakaowca. Czy wiedzieliście, że owoc kakaowca jest tak duży jak bakłażan? Ma dosyć grubą skorupkę, a w środku ziarna podobne do białej fasoli. Z tych ziaren pozyskuje się składniki konieczne do produkcji czekolady: miazgę kakaową, masło kakaowe i kakao.

Jest tu też palmiarnia, w której rosną drzewa kakaowca. Wbrew opinii współzwiedzających śluzy przy wejściu do palmiarni nie mają na celu wyrównania ciśnienia, ale utrzymanie temperatury. Dzięki temu ze względu na wysoką temperaturę i wilgotność można poczuć się jak na tropikalnej wyspie.

W kolejnej sali znajduje się linia produkcyjna czekolady. Tworzenie czekolady zaczyna się od oczyszczenia i uprażenia ziaren. Dopiero podczas prażenia powstaje typowy dla czekolady aromat i brązowy kolor. Skorupki są odrzucane, a ziarna mielone na masę, od której oddzielany jest tłuszcz.

Następnie masę kakaową miesza się w odpowiednich proporcjach z masłem kakaowym i cukrem tak, by uzyskać docelowy rodzaj czekolady. I tak gorzka czekolada składa się w 70% z miazgi kakaowej, cukru, czasami z niewielką domieszką wanilii. Czekolada mleczna to mleko lub proszek mleczny i wanilia, a zawartość kakao nie przekracza 50%. Moją ulubioną białą czekoladę produkuje się z masła kakaowego.

Następny etap produkcji to walcowanie i konszowanie, czyli mieszanie czekolady w maszynie zwanej konszą. Proces ten prowadzi do połączenia składników i odparowania nadmiaru wody. Dzięki temu czekolada traci gorycz i zyskuje aksamitną konsystencję.

Ostatnie etapy to temperowanie, formowanie i chłodzenie czekolady. Jeśli masło kakaowe stygnie bez kontroli, powstają kryształy różnej wielkości i zrobione z niego tabliczki czekolady są matowe, wyglądają jakby pokryte były pleśnią i kruszą się zamiast łamać. Na końcu linii można spróbować gotowego, ciepłego wyrobu.

Najciekawszym elementem zwiedzania muzeum jest moim zdaniem tworzenie własnej kompozycji czekolady. Na karteczce zaznacza się rodzaj czekolady i dodatki, a panie za szybą produkują czekoladę według przepisu. Można wybierać między czekoladą mleczną, białą i intensywną czekoladą o 60% zawartości kakao. Do tego dodatki: suszone owoce i skórki z owoców, orzechy oraz inne ciekawe składniki: kawa, kakao, smarties, pieprz kajeński lub ciasteczka. Po pół godzinie chłodzenia własny projekt jest gotowy.

Ja wybrałam białą czekoladę (bo nie lubię ciemnej) z prażonymi migdałami, kandyzowaną skórką pomarańczową, zmielonymi nasionkami wanilii oraz oczywiście z misiami Haribo. Wersja mojego męża to mleczna czekolada z suszonymi wiśniami, kawą, kakao i wanilią. I co? Która wersja jest lepsza? A jakie dodatki Wy byście wybrali?

Dla tych, których zachęciłam do wizyty, wklejam użyteczny link: http://www.schokoladenmuseum.de