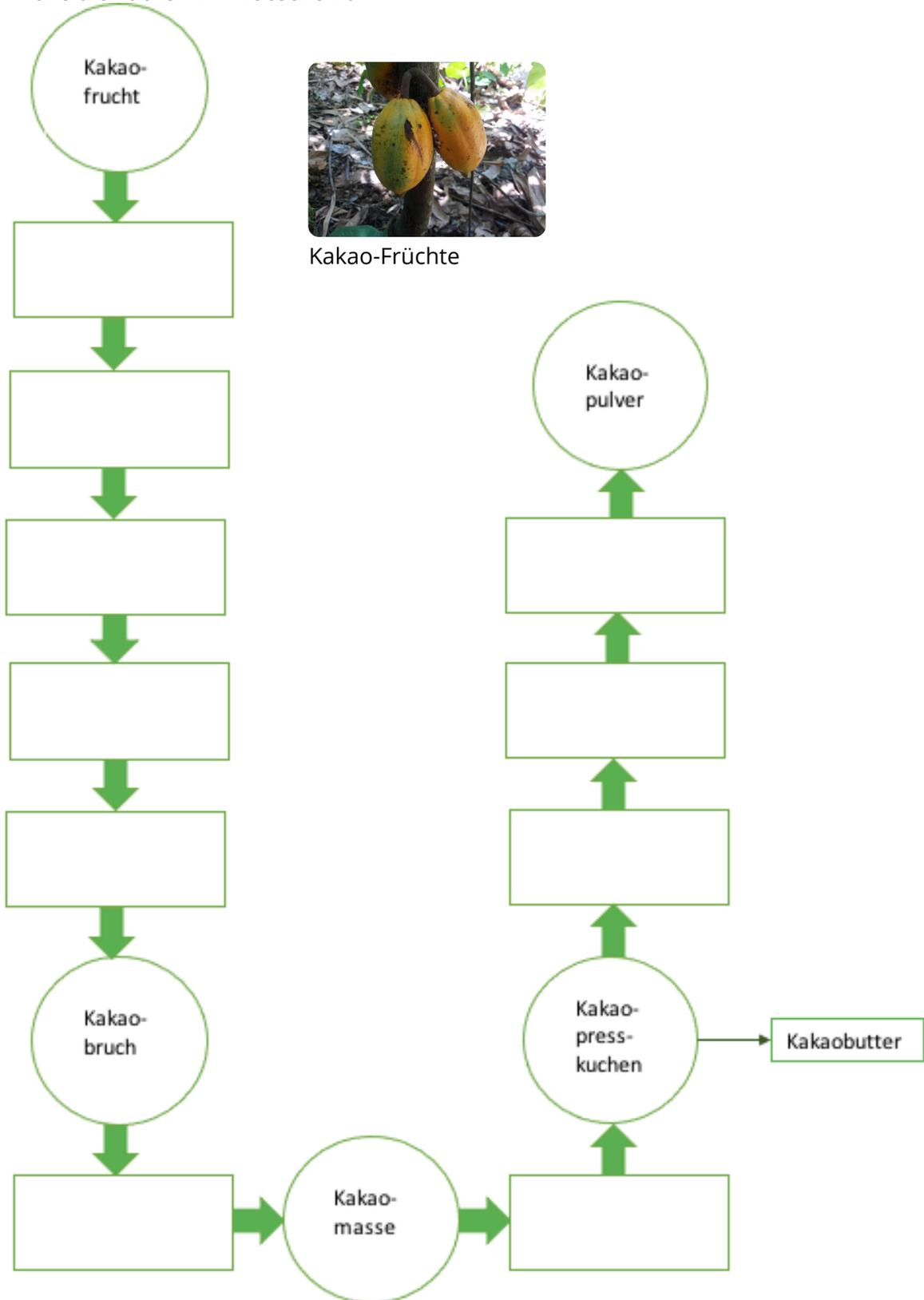


- ① Schaue dir das Video zum ersten Mal an. Schaue dir das Video erneut an und fülle die Lücken im Fließschema / 10



Bildunterschrift/Quelle

## ② Sortiere die Prozessschritte nach ihrer Reihenfolge! (1-12)

/ 6

- Die Kakaobohnen werden getrocknet.
- Die Kakaofrucht wird geerntet.
- Die Kakaobohnen werden geröstet.
- Die Kakaobohnen werden gereinigt.
- Die Kakaobohnen werden gebrochen und es entsteht Kakaobruch.
- Die Kakaobohnen werden fermentiert.
- Der Kakaobruch wird gemahlen und gewalzt und es entsteht Kakaomasse.
- Die Kakaomasse wird gepresst und es entstehen Kakaopresskuchen.
- Die Kakaopresskuchen werden gebrochen.
- Die Kakaobutter tritt aus.
- Die Kakaopresskuchen werden vermahlen.
- Die Kakaopresskuchen werden gekühlt und es entsteht Kakaopulver.

## ③ Trage die Prozessschritte bei den passenden Erklärungen ein.

/ 6

- \_\_\_\_\_ • Fremdkörper wie Sand und Metalle werden entfernt
- \_\_\_\_\_ • Feuchtigkeitsgehalt sinkt auf maximal 7 %  
• Bohnen werden lagerfähig
- \_\_\_\_\_ • bitter-herber Geschmack wird abgeschwächt  
• braune Farbe entwickelt sich  
• Vorstufen von Aromastoffen bilden sich  
• Kakaosamenkeime sterben ab
- \_\_\_\_\_ • Kakaoaroma und kakaobraune Farbe entwickeln sich  
• Feuchtigkeitsgehalt sinkt weiter ab
- \_\_\_\_\_ • das Fett der Nibs schmilzt und es entsteht eine glatte, zähflüssige, schwarze Kakaomasse
- \_\_\_\_\_ • ein Rotor schleudert die kakaobohnen an außen angebrachte Platten, dadurch platzt die Schale auf und die Kakaonibs kommen zum Vorschein



Bildunterschrift/Quelle

Punkte:

**/ 22**