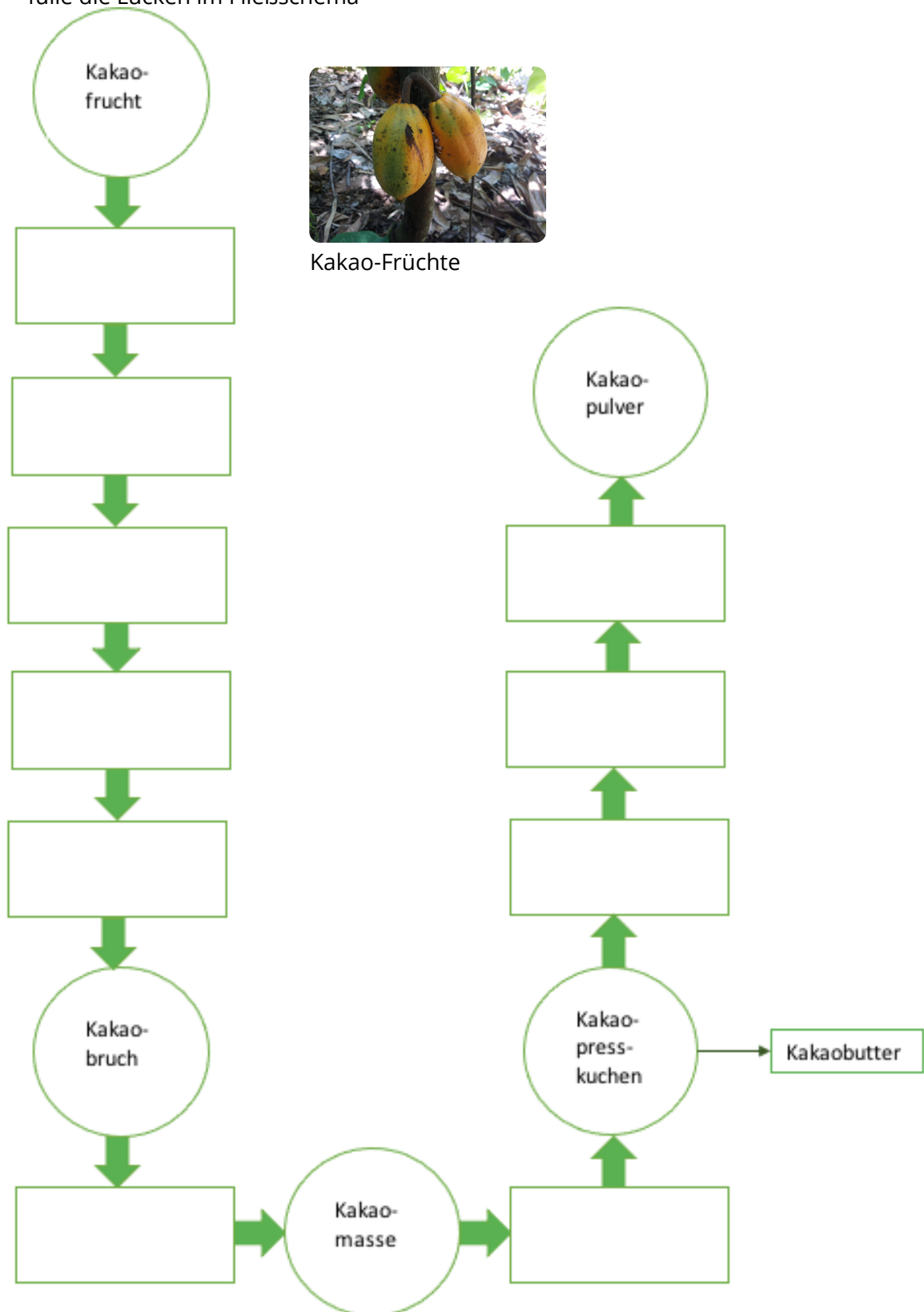


- ① Schaue dir das Video zum ersten Mal an. Schaue dir das Video erneut an und fülle die Lücken im Fließschema

● / 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