

Fermentation, the essential step to amazing chocolate



Što je fermentacija kakaa?

Fermentacija je kritičan proces koji ima veliki utjecaj na konačni okus čokolade. Potrebno je 5-7 dana, tijekom kojih fermentacija pulpe i enzimske reakcije daju osnovu za dobivanje optimalnog profila okusa. Nakon fermentacije, zrna se suše i zatim prerađuju u čokoladu.

Što utječe na okus čokolade?

- ✓ Podrijetlo kakao zrna
- ✓ Obrada i priženje kakao zrna
- ✓ Fermentacija kakao zrna
- ✓ Proces izrade čokolade

4 koraka u procesu fermentacije

Korak 1



Ubrana zrna kakaa se otvore. Zrna, koja su okružena pulpom se izvade. U ovoj fazi, zrna unutar pulpe su bijele ili ljubičaste boje.

Korak 2



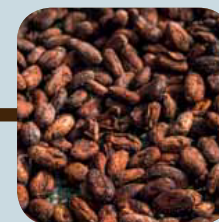
Zrna se zatim skupljaju na hrpu ili stavljaju u drvene kutije za fermentaciju i pokrivaju. Prirodni mikroorganizmi tada mogu početi fermentirati kakao.

Korak 3



Tijekom prvih dva dana, divilji kvasci u zrnu počinju fermentirati bijelu pulpu koja će se pretvoriti u tekuću i ocijediti. Ova reakcija proizvodi alkohol i svježije okuse koji će prožeti kakao zrna.

Korak 4



Od 2. do 7. dana, zrna se okreću kako bi se procesu dodao zrak i raspršila temperatura koja će postupno ravnomjerno dosežati 45°C. Alkohol u njima pretvara prirodne bakterije u kiselinu (ocet) koji će polako prodrijeti u zrno. U tom trenutku razvijaju se arome i dolazi do enzimske reakcije koja uzrokuje razvoj okusa i boje čokolade. Do kraja, zrna su promijenila boju iz svoje izvorne bijele ili ljubičaste u smeđu.

OKUSITE RAZLIKU



Kako se naša fermentacija isplati za Vas



Cacao-Trace usredotočuje se na poboljšanje okusa. Fermentaciju uglavnom provode sami uzgajivači kakaa, koristeći svoje vještine i običaje. Međutim, to znači da kvaliteta fermentiranog i sušenog zrna uvelike može varirati.

Za Puratos Cacao-Trace čokoladu koristimo samo stručno fermentirana zrna kakaa. Krenete li u proizvodnju s kvalitetnijim zrnima, dobivate kvalitetniju čokoladu. Zbog toga su za fermentaciju zaduženi naši stručnjaci koji potvrđuju kvalitetu procesa nakon berbe.



Pažljivo odabrane zajednice kakao farmera diljem svijeta

Pažljivo biramo naše zajednice kakao farmera, obučavamo ih i njegujemo dugoročne odnose s njima. Isporučuju kakao zrna najviše kvalitete koja se zatim strogo provjeravaju. Također dobivaju i bonus za kvalitetu ako zrna zadovoljavaju naše standarde.



Centri za obradu nakon berbe

Postavili smo centre za obradu u područjima uzgoja kakaa gdje naši stručnjaci za fermentaciju provode i kontroliraju proces prirodne fermentacije. To jamči višu i dosljednu kvalitetu. Precizan postupak varira ovisno o konačnom okusu čokolade koji želimo postići.



Segregacija za iznimnu kvalitetu

Nakon što su zrna fermentirana i osušena, zrna se odvajaju sve dok se ne proizvede konačna čokolada. To jamči dosljednu, iznimnu kvalitetu i znači da možemo pratiti zrna do zajednice kakaa, pa čak i do pojedinačnih farmi. To također znači da pojedinačnim zajednicama možemo dati i ČOKOLADNI BONUS (0.10 euro centi za kg prodane čokolade).