

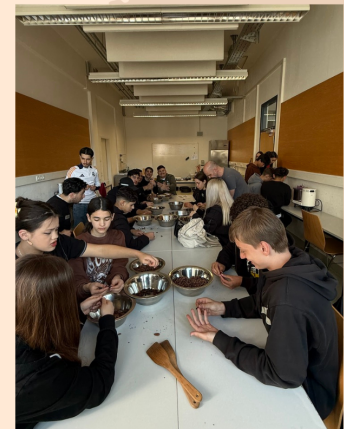


## Schokopower pur – Wie wir unsere eigene Schokolade gemacht haben! Schokoladen-Workshop an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg

Was haben Kakao, Mathe, Wissenschaft und jede Menge Spaß gemeinsam? Ganz einfach: unseren zweitägigen Schokoladen-Workshop an der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg!

### Tag 1 – Von der Bohne zur Rezeptur

Am ersten Tag ging's direkt ans Eingemachte. Zuerst wurden Kakaobohnen geröstet. Danach Bohnen geschält. Jede einzelne wurde per Hand bearbeitet. Nachdem die Bohnen geschält waren, zerkleinerten wir sie mit einem Mörser. Und dann wurde es plötzlich: mathematisch. Denn wer Bitterschokolade wollte, brauchte mehr Kakaomasse, wer Vollmilchschokolade wollte, musste entsprechend Kakaobutter und Zucker berechnen. Das Ziel: ein Kakaogehalt zwischen 30 und 40 % für Vollmilch, oder eben mehr für die Zartbitter-Fans unter uns. Die Zutaten wurden dann in eine Conchiermaschine gegeben, die ganze 18 Stunden läuft.



### Tag 2 – Der große Schoko-Finale

Am nächsten Tag war unsere Schokolade flüssig und bereit für das Temperieren. Dabei wird die Schokolade auf bestimmte Temperaturen gebracht, damit sie später glänzt und schön knackig wird. Dann durften wir die Schokolade in Formen gießen.