



ИЗ ЧЕГО И КАК
ДЕЛАЮТ

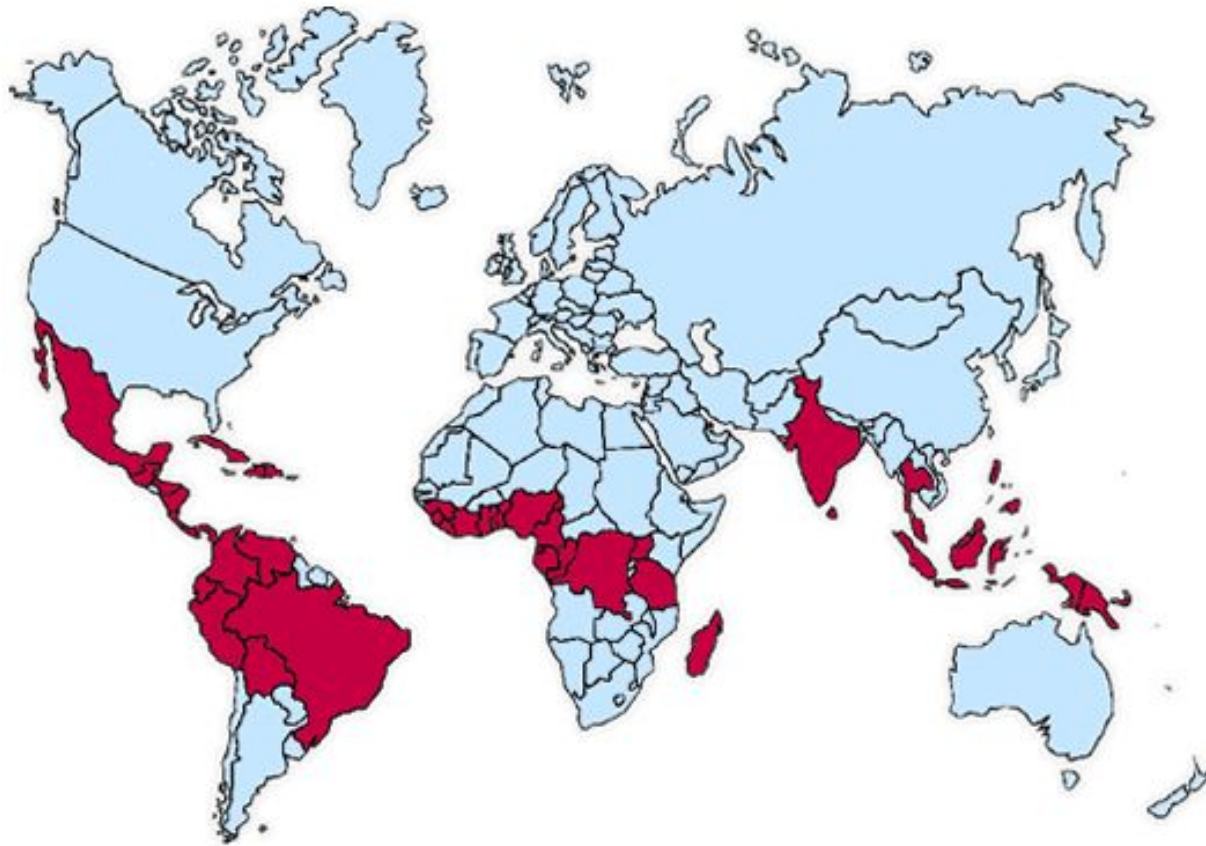
ШОКОЛАД



Какао-деревья

Шоколад производят из какао-бобов. Какао-бобами называют семена из плодов какао-деревьев, которые произрастают в теплом и влажном климате, в полумраке, в тени высоких деревьев, Северной и Южной Америки, Австралии и некоторых островов Азии.

Где растут шоколадные деревья



Цветы какао-дерева



Плоды какао-дерев



Сбор урожая



какао-бобы



Свежие какао-бобы имеют горько-терпкий вкус и бледную окраску. Для того, чтобы получить из какао-бобов шоколад, их подвергают сложной технологической обработке: очищают, сортируют, обжаривают, измельчают в какао-крупку и перемалывают ее. Получается тертое какао.

