

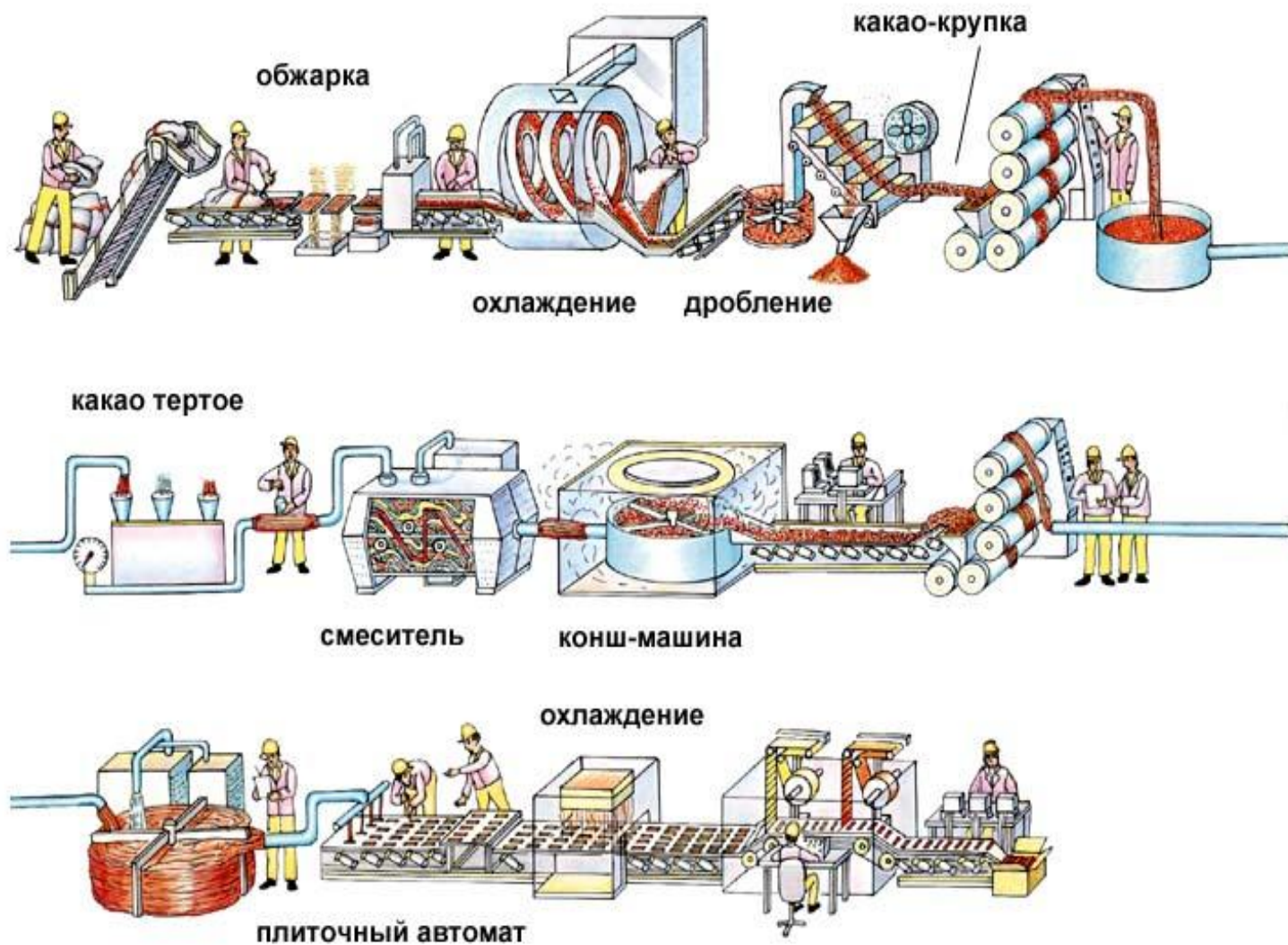
- Какао подвергают прессованию, конечными продуктами которого являются какао-жмых и какао-масло. Из какао-жмыха получают порошок какао. В зависимости от способа обработки какао порошок бывает двух видов: какао порошок для приготовления напитка какао, и какао порошок производственный, применяемый для приготовления кондитерских изделий.



Для производства шоколада какао-порошок спрессовывают в большие «ковриги».

Производство шоколада

Шоколадные конфеты производят на шоколадных фабриках с помощью специального оборудования. Шоколад поступает в бункер машины, где расплавляется. В другом отделении делается начинка. Затем расплавленный шоколад и начинка поступают в формочки для отливки конфет, которые могут быть разной формы и с



После того как форма отлита, формочки поступают на охлаждение. Охлажденные конфеты выбивают на листы.



Производство шоколадных конфет



В этой машине плавится шоколад - конш-машина

Здесь разогреваются пластиковые формочки.



Производство шоколадных конфет



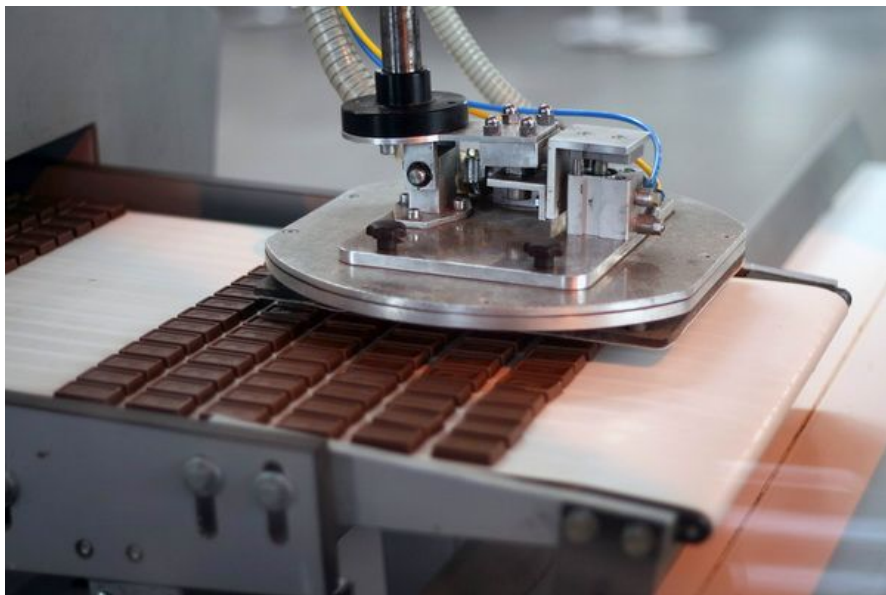
Пластиковые формочки
наполняются шоколадом.

Формы с шоколадом
поступают на охлаждение



Производство шоколадных конфет

Эта машина вынимает конфеты из пластиковых форм и по конвейеру конфеты движутся к упаковочной машине



Завёрточная машина



Готовые конфеты в обертках упаковывают в коробки и отправляют в фасовочный цех

Шоколадниц

а

— наиболее известная картина швейцарского художника XVIII века Жан-Этьен Лiotара изображающая служанку, несущую на подносе горячий шоколад. Выполнена в технике пастели на пергаменте.

