



**Мастер – класс на тему :
«Изготовление корпусных
конфет с начинками»**

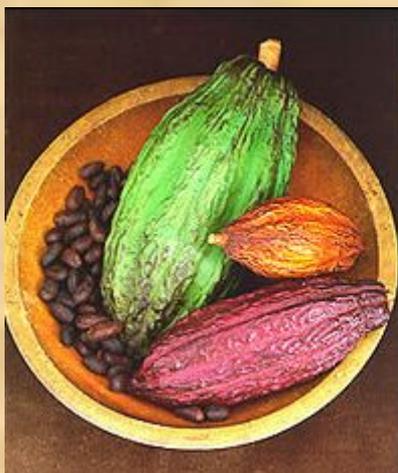
***Шоколад-это популярная сладость,
которая уже давно считается
излюбленным продуктом питания.***



***Первыми европейцами , попробовавшими
шоколад , были испанские завоеватели,
прибывшие в Мексику почти 500 лет тому
назад. В Южной Америке сильно полюбили
десерт.***

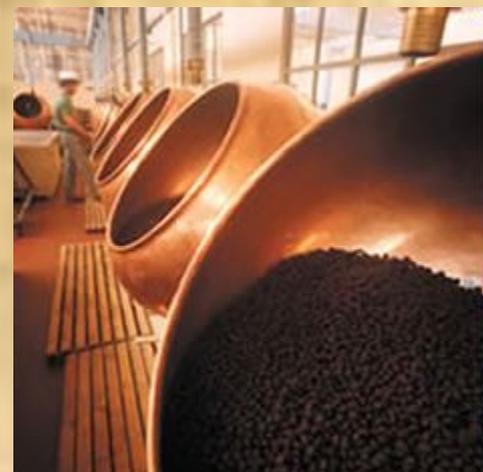


Плоды какао растут на стволе . Сначала их срезают специальным ножом . Именно из этих горьких бобов делают очень вкусную сладость . В год с одного какао- дерева можно собрать 30 плодов. И получается всего 400 грамм шоколада!!! Какао-бобы достают из жёлтой шкурки и складываются в ящики с отверстиями . Бобы любят воздух. Так они должны постоять 8 дней . Впереди их ждёт большое приключение .



Они отправляются на кондитерскую фабрику . Там всё делают машины . Чтобы получилась ароматная и вкусная шоколадка ,бобы нужно обжарить . Но пока они ещё не вкусные .

Теперь бобы необходимо потереть . Получается вязкая масса . Она стала мокрая, потому что выделилось какао-масло. Без него не получится ни одна настоящая шоколадка!





В эту смесь добавляют сахар и ваниль . Если делают молочный шоколад , необходимо добавить сухое молоко . Большущие машины долго мешают эту смесь . Чтобы приготовить 3 тонны такой шоколадной массы , нужно примерно 12 часов . Её хранят в специальных контейнерах . Осталось немного и масса превратится в шоколадку . Но чтобы плитка была блестящая и ломалась с хрустом её охлаждают, а потом резко нагревают .



Первая шоколадная фабрика бала открыта в Берлине. Там в 1756 году началось производство шоколада в промышленных объемах. Сегодня дерево какао, которое первоначально росло в Американских тропиках , выращивают во всех тропических странах мира.

Видов шоколада множество: кондитерские, для глазури, горький, полусладкий, сладкий, белый и даже солёный.





Вообще слово «шоколад» происходит от ацтекского «ксоколатль» - это был шоколадный напиток приправленный чили . Европейцы добавили в шоколад сахар для смягчения вкуса. Однако в центральной Америке шоколад по-прежнему является очень популярной приправой к остро-солёным блюдам . Кроме того шоколад содержит белок и является хорошим источником витамина В , а также меди, кальция и железа.

Спасибо за внимание!