

Auf dem besten Weg zur Schokolade

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 11: **Süsse Droge aus den Alpen : Schweizer Schokolade = Friandise alpestre : le chocolat suisse = La dolce droga dalle Alpi : cioccolato svizzero = Sweet temptation from the Alps : Swiss chocolate**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-773286>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Auf dem besten Weg zur Schokolade

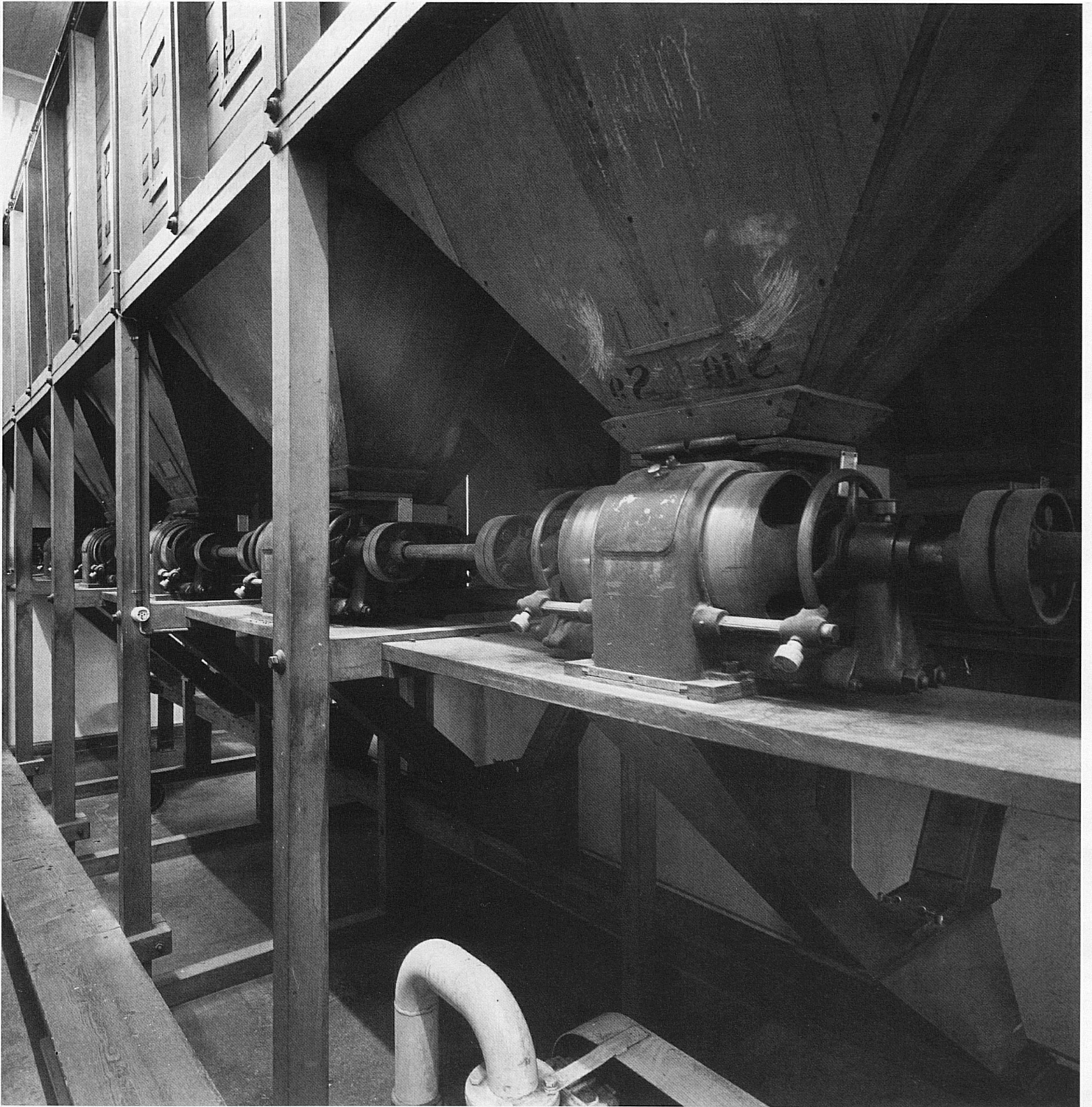
Für den Transport in die Verarbeitungsländer werden die Kakaobohnen in Jutesäcke verpackt. Von der gesamten Weltkakaoproduktion (1 983 700 Tonnen in den beiden Vorjahren) stammen 56 % aus Afrika und 32 % aus Mittel- und Südamerika. Die Ernten werden an den Rohwarenbörsen von London und New York angeboten und von den Verarbeitern, meist über sogenannte Broker, gekauft. Vom Weltverbrauch an Rohkakaos gingen im letzten Jahr nur gerade 1,1 % in die Schweiz.

Les fèves de cacao sont transportées dans des sacs de jute jusqu'à dans les pays d'usinage. De la récolte mondiale de cacao (1 983 700 tonnes dans les deux années précédentes) 56 % proviennent d'Afrique et 32 % d'Amérique centrale et méridionale. Les récoltes sont cotées et vendues dans les bourses de matières premières de Londres et de New York, où elles sont achetées par les chocolatiers. De la consommation mondiale de cacao brut, la part de la Suisse n'atteint l'an passé que 1,1 %.

I semi di cacao vengono imballati in sacchi di juta per poi essere trasportati nei paesi di lavorazione. Il 56 % del raccolto mondiale di cacao (1 983 700 tonnellate negli ultimi due anni) proviene dall'Africa e il 32 % dall'America del Sud e Centrale. Il raccolto viene venduto sulle borse delle materie; l'industria di trasformazione in generale effettua gli acquisti attraverso un cosiddetto broker. L'anno scorso, la Svizzera ha partecipato soltanto nella misura dell'1,1 % al consumo mondiale di cacao grezzo.

The cocoa beans are packed in jute sacks for transportation to the countries where they will be used. Of the total world production of cocoa (1 983 700 tonnes in the past two years), 56 per cent comes from Africa and 32 per cent from Central and South America. The harvests are offered for sale on the raw produce exchanges in London and New York and are bought by the manufacturers. Last year only 1,1 per cent of the total world production of raw cocoa found its way into Switzerland.





10

12

10 Nach seiner Ankunft in der Schweiz gelangt der importierte Rohkakao zur Lagerung in Silos. Vor dem eigentlichen Verarbeitungsprozess wird er auf Sieben und mit Bürsten gründlich gereinigt, saugende Luftströme schliesslich entfernen letzte Reste von Holz, Jutefasern, Sand und feinstem Staub.

11 Röstapparat. Schon seit langem weiss man, dass durch das Rösten bestimmte Nahrungsmittel bekömmlicher und aromatischer werden. Zur Entwicklung des Aromas werden die Kakaobohnen mehr oder weniger stark geröstet. Der ganze Röstvorgang läuft innert 15–20 Minuten vollautomatisch im Durchflussverfahren ab, dabei steigt die Temperatur in den Öfen auf 130 Grad. Ein Nebeneffekt des Röstens ist das Lösen der Schale vom Kakaokern

10 A son arrivée en Suisse, le cacao brut importé est entreposé dans des silos. Avant de passer à l'usinage, il est nettoyé à fond sur un tamis au moyen de brosses. Puis les derniers résidus de bois, de fibres de jute, de sable, et jusqu'à la plus fine poussière, sont éliminés par des aspirateurs très puissants.

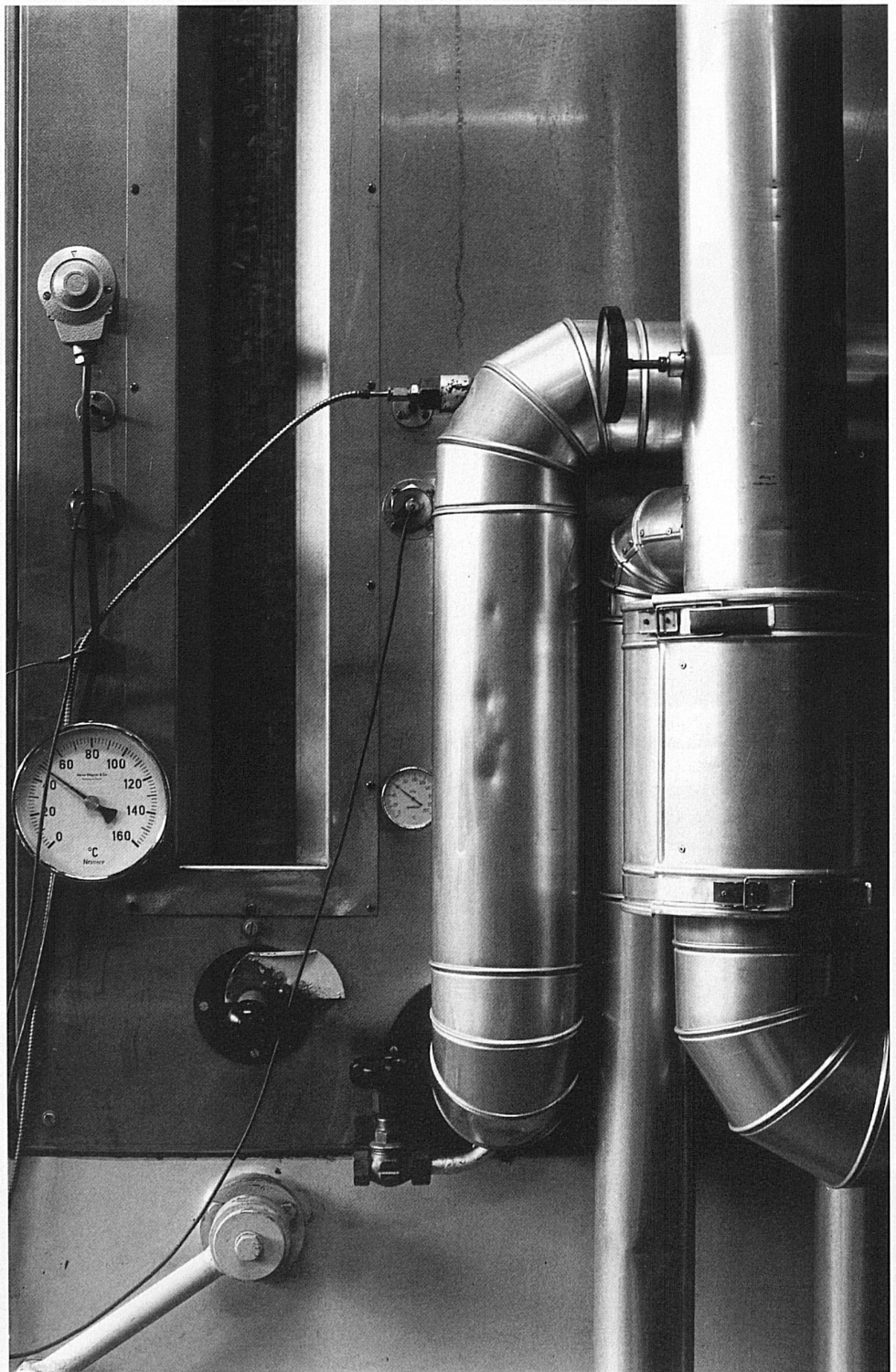
11 Torréfaction. On sait depuis longtemps que la torréfaction rend certains aliments plus digestibles et plus aromatiques. Afin d'obtenir l'arôme désiré, on torréfie plus ou moins fortement les fèves de cacao. Tout le processus de torréfaction se déroule automatiquement et de façon continue en l'espace de quinze à vingt minutes, pendant lesquelles la température dans les fours s'élève à 130°C. Un effet secondaire de la torréfaction consiste à détacher l'enveloppe de la fève

10 Dopo l'arrivo in Svizzera, il cacao greggio viene immagazzinato in appositi silos. Prima di passare alla lavorazione, il cacao greggio viene ripulito a fondo mediante setacci e spazzole meccaniche; infine, un sistema ad aspirazione permette di eliminare anche gli ultimi residui di legno, di fibre di juta, sabbia e polvere.

11 Apparecchi di torrefazione. Già da molto tempo è noto che certe derrate alimentari acquistano più aroma e diventano meglio assimilabili grazie alla torrefazione. L'aroma del cacao dipende dal grado di torrefazione più o meno accentuato. L'intera torrefazione viene effettuata automaticamente attraverso un processo continuo che dura da 15 a 20 minuti. La temperatura dei forni viene portata fino a 130 gradi. Quale effetto secondario della torrefazione, la buccia si stacca dal seme

10 Upon arrival in Switzerland the imported raw cocoa is stored in silos. Before going into the manufacturing process proper it is thoroughly cleaned by sieving and brushing, while the last vestiges of wood, jute fibres, sand and fine dust are removed by vacuum equipment.

11 It has long been known that foodstuffs can be made more digestible and aromatic by roasting. Cocoa beans are roasted more or less intensively according to use. The complete roasting process is carried out automatically on a moving conveyor in 15–20 minutes, with the temperature in the ovens attaining 130 degrees Celsius





12 Sind die Kakaobohnen geröstet, geschält und gebrochen, werden sie gemahlen und mit Zucker, Milchpulver oder Kondensmilch und Gewürzen (etwa Vanille) zu einer zähen Masse gemischt und geknetet. Anschliessend gelangt die Masse in Walzstühle mit drei oder fünf über- und nebeneinanderliegenden, gegeneinander rotierenden Stahlrollen, wo die Teilchen unter grossem Druck auf eine Grösse von noch wenigen Tausendstel Millimeter zerkleinert werden, bis am Ende eine feine, flockige Pulvermasse abgestreift werden kann

12 Les fèves de cacao torréfiées, décortiquées et concassées, sont ensuite moulues, puis mélangées et pétries en une pâte dure avec du sucre, du lait en poudre ou condensé et des condiments (un peu de vanille). La pâte est ensuite acheminée vers des broyeuses formées de trois à cinq cylindres rotatifs superposés et juxtaposés où, sous une forte pression, les petites parcelles sont réduites à une dimension de quelques millièmes de millimètres pour devenir à la fin une poudre fine et floconneuse

12 Dopo essere stati torrefatti, sgusciati e frantumati, i semi di cacao vengono macinati e trasformati in un impasto omogeneo mediante l'aggiunta di zucchero, di latte in polvere o condensato e di aromi (ad es. vaniglia). Successivamente, l'impasto viene immerso nelle macchine raffinatrici costituite da tre o cinque cilindri d'acciaio ruotanti l'uno sopra l'altro e l'uno contro l'altro; sottoposte ad una forte pressione, le particelle vengono ridotte a pochi millesimi di millimetro, permettendo di ottenere una polvere di fiocchi finissimi

12 Once the cocoa beans have been roasted, freed of their husks and crushed, they are ground to a fine paste, are mixed with sugar, milk powder or condensed milk and spices (such as vanilla) and kneaded. The paste then goes to mills consisting of three or five steel rollers placed above or beside each other and rotating in opposite directions, the pressure of which reduces the particles to diameters of only a few thousandths of a millimetre, so that a fine, flaky powder can finally be scraped off the roller

13 «Conche» heisst dieser muschelförmige Trog, in dem sich eine Walze hin- und herbewegt. Das historische Objekt auf unserer Abbildung wurde 1879 vom Berner Apotheker Rodolphe Lindt, einem passionierten Tüftler und Erfinder, entwickelt zur Verfeinerung der bis dahin bitter schmeckenden, sandigen und auch als Heilmittel gebräuchlichen Schokolade. In dieser Conche erwärmt sich die gewalzte Schokolademasse in einem drei Tage und drei Nächte dauernden Prozess durch die innere Reibung und wurde geschmeidig, die mikrofeinen Kakao- und Zuckerpartikel schlifften sich ab, und die aus der Fermentation zurückgebliebenen Bitterstoffe des Kakaos verflüchtigten sich, sodass sich nun das abgerundete, edle Aroma voll entfalten konnte. Gleichzeitig fügte Rodolphe Lindt der Masse weitere Kakaobutter bei, wodurch sie in warmem Zustand flüssig wurde und fortan in Formen gegossen werden konnte. So entstand die erste feinschmelzende Schokolade der Welt

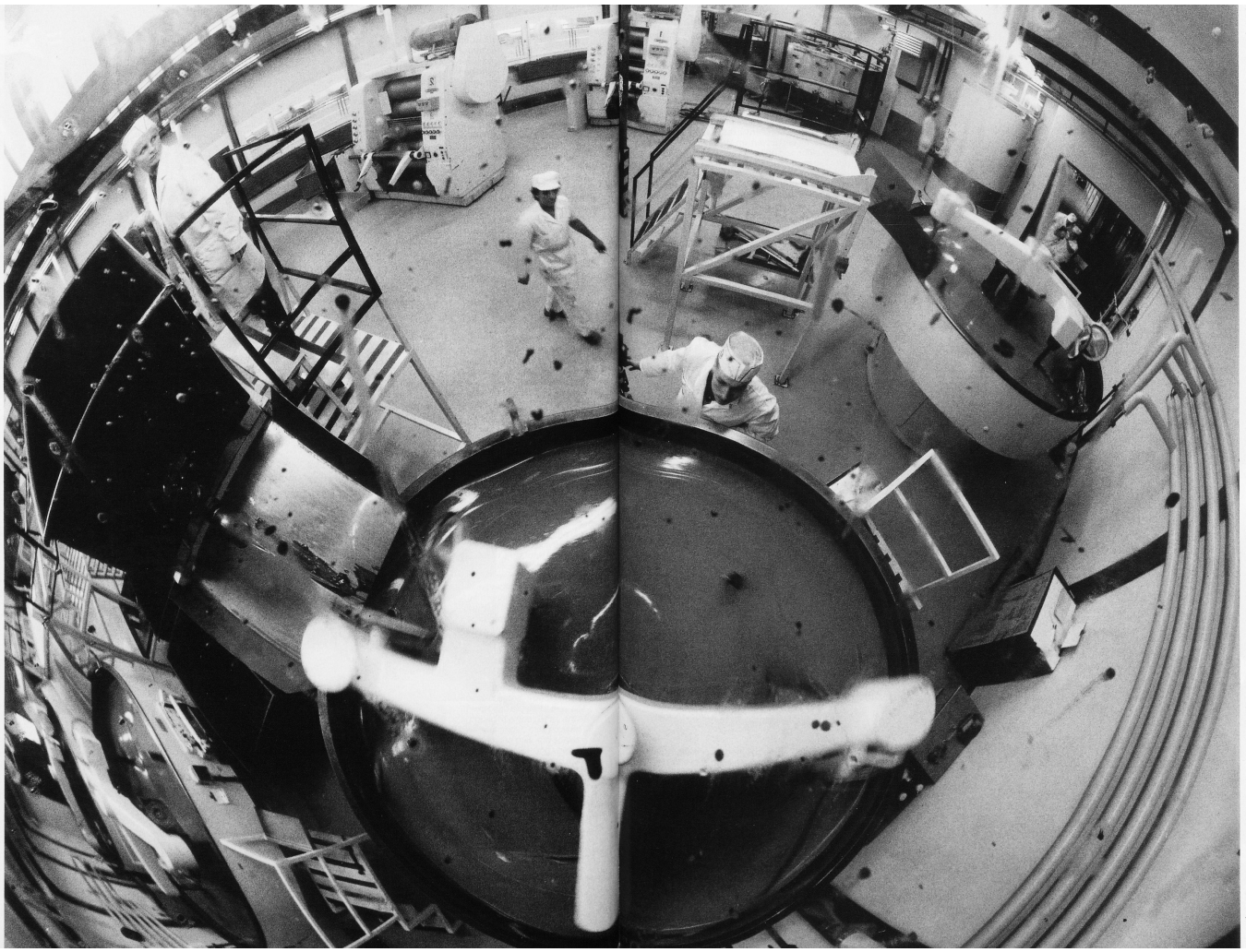
13 On nomme «conche» un pétrin en forme de conque, dans lequel un cylindre va et vient constamment. L'objet historique représenté sur notre illustration a été mis au point par un inventeur ingénieux, le pharmacien Rodolphe Lindt, pour l'affinage du chocolat qui était amer, sablonneux, et était utilisé jusqu'à une époque récente comme remède. Dans cette conche la pâte de cacao pressée était chauffée pendant trois jours et trois nuits par frottement. Elle devenait ainsi plus onctueuse; les particules ultra-fines de cacao et de sucre étaient réduites en poudre et les résidus amers de la fermentation du cacao se volatilisaient, de sorte que la pâte exhalait un arôme subtil et raffiné. En même temps Rodolphe Lindt ajoutait encore du beurre de cacao à la pâte de sorte que, chauffée, elle devenait liquide et pouvait être versée dans les moules. C'est ainsi que fut créé le premier chocolat fin du monde

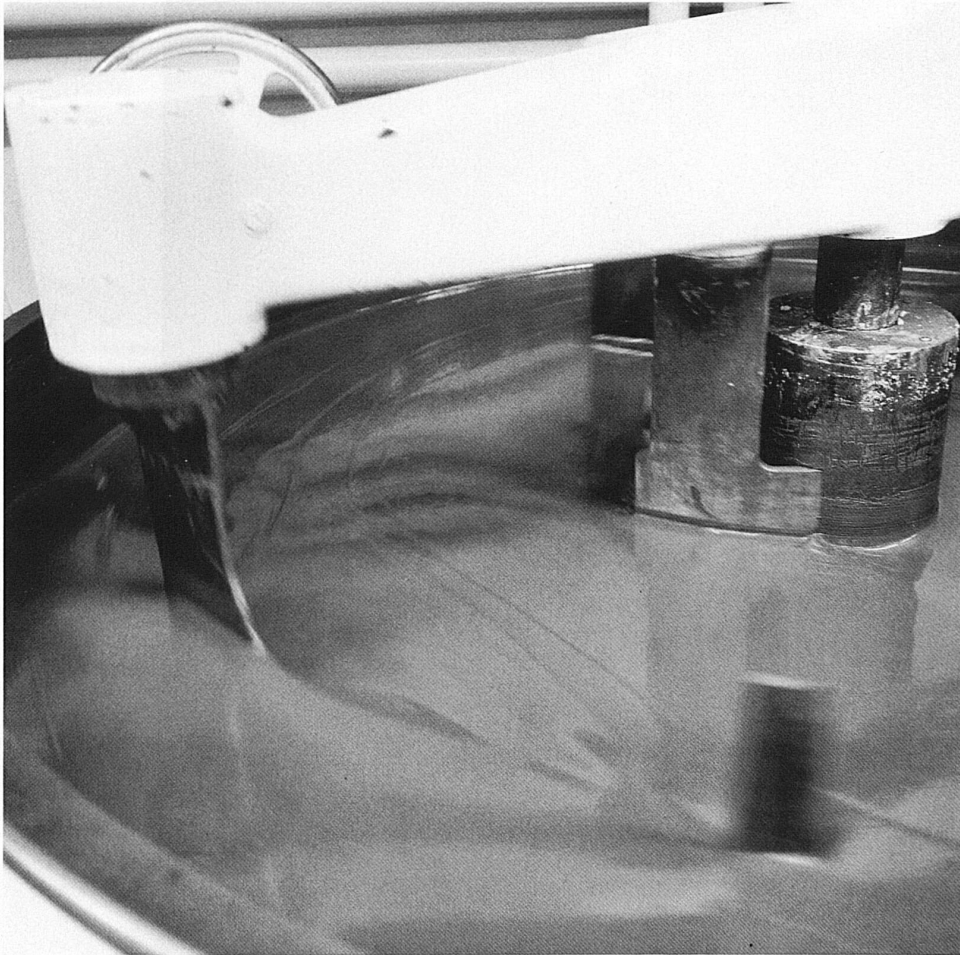


13

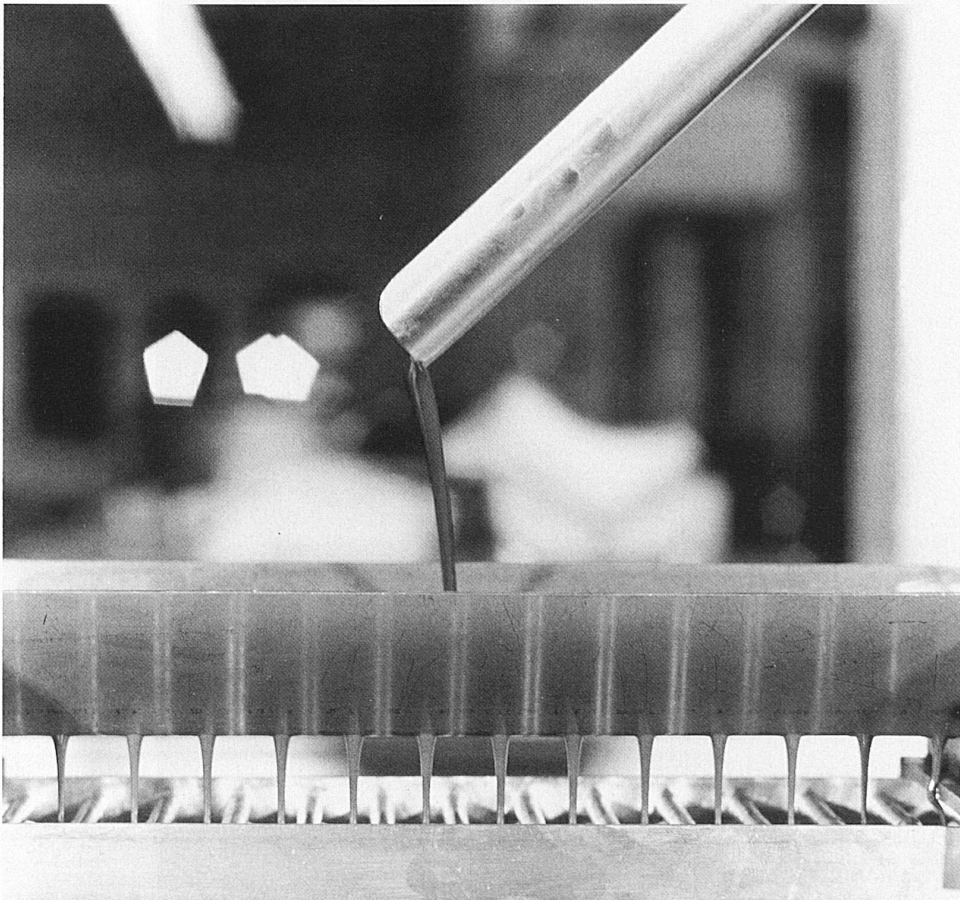
13 Questa vasca a forma di conchiglia, munita di un rullo che si muove nei due sensi, viene denominata «conche». L'esemplare storico presentato nell'immagine venne ideato nel 1879 da Rodolphe Lindt, un ingegnoso farmacista bernese sempre alla ricerca di nuovi ritrovati; egli intendeva rendere più gradito il gusto del cioccolato, che fino allora era impiegato soltanto come medicina e, oltre ad essere amaro, si riduceva in granuli. Nella vasca, l'impasto veniva lavorato dal rullo durante tre giorni e tre notti fino a conferirgli una consistenza più soffice; le finissime particelle di cacao e di zucchero venivano levigate e spariva il gusto amaro del cacao dovuto alla fermentazione: l'aroma del cioccolato poteva così sprigionarsi in tutta la sua fragranza. Infine, Rodolphe Lindt aggiunse burro di cacao all'impasto che sotto l'azione del calore diventava liquido e poteva essere versato nelle forme. In questo modo nacque il primo cioccolato del mondo di gusto finissimo e gradito al palato

13 A "conche" is the name given to this trough in which a roller travels back and forth. The historic object in our picture was developed in 1879 by the Bernese pharmacist Rodolphe Lindt, a keen potterer and inventor, to refine chocolate, which up to then had been bitter in taste and sandy in consistence, so that it was chiefly regarded as a medicine. In this conche the chocolate paste was heated by internal friction in an operation lasting three days and three nights, so that it became smooth as the tiny particles of cocoa and sugar wore each other down. The bitter constituents left by fermentation evaporated, and the full flavour could develop. At the same time Rodolphe Lindt added cocoa butter to the paste, so that it became liquid when warm and could be poured into moulds. In this way the world's first fine-tasting chocolate was produced





15/16



18

14 (Doppelseite vorne) Moderne Rundconche, reflektiert im über der Maschine angebrachten und mit Schokoladespritzern gezierten Rundspiegel, der den Besuchern Einblick in den Behälter gewährt.

15–17 Nachdem Lindts Patentschutz abgelaufen und sein Geheimnis der Veredelung entdeckt war, übernahmen auch die andern Produzenten sein Verfahren. Modernere und leistungsfähigere Maschinen wurden entwickelt, welche die Bearbeitungszeit verkürzten, im Wesentlichen jedoch das Grundprinzip beibehielten. Während Stunden oder Tagen – je nach Rezept – wird die Schokolademasse gerührt, bevor sie in die Formen gegossen werden kann. Eine weitere entscheidende Erfindung war zuvor schon im Jahr 1875 Daniel Peter in Vevey gelungen: Er versuchte Milch mit Schokolade zu verbinden. Zum Erfolg seiner Absicht bedurfte es indessen der Entwicklung des Verfahrens der Milchkondensierung durch Henri Nestlé, mit dessen eingedickter Milch Daniel Peter die Milkschokolade schuf

14 (page double précédente) Conche circulaire moderne, reflétée dans un miroir rond orné de gaufres de chocolat et placé au-dessus de la machine pour que les visiteurs puissent en voir l'intérieur

15–17 Après que la licence de fabrication de Lindt fut arrivée à expiration et que le secret de l'affinage fut divulgué, d'autres fabricants adoptèrent son procédé. On mit au point des machines plus modernes et plus performantes qui abrégèrent le temps de fabrication tout en conservant le principe de base. Pendant des heures ou des jours, suivant la recette, la pâte de cacao est malaxée avant que l'on puisse la verser dans les moules. Daniel Peter avait déjà fait en 1875 à Vevey une autre invention déterminante: il avait réussi à mêler du lait au chocolat. Mais il eut besoin, pour y parvenir, de recourir au procédé de lait condensé découvert par Henri Nestlé, ce qui lui permit de créer le chocolat au lait

14 (pagina doppia) L'immagine di una moderna «conche» di forma rotonda è riflessa dallo specchio, ricoperto di spruzzi di cioccolato, che permette ai visitatori di gettare uno sguardo nella vasca.

15–17 Alla scadenza del brevetto, il sistema di lavorazione ideato da Lindt venne adottato anche dagli altri fabbricanti. Furono costruite macchine più moderne e più efficienti che permisero di accorciare il tempo di lavorazione; il principio però rimase pressoché invariato. Prima d'essere versato nelle forme, l'impasto viene mescolato per ore o anche per giorni a seconda della ricetta. Un'altra scoperta decisiva risale al 1875 e fu dovuta a Daniel Peter, il quale nella sua fabbrica a Vevey tentò di amalgamare latte e cioccolato. Prima di conseguire il successo sperato, egli dovette però attendere la scoperta del sistema di condensazione del latte da parte di Henri Nestlé; grazie al latte condensato, Daniel Peter riuscì a produrre il cioccolato al latte

14 (preceding spread) A modern circular conche reflected in a round mirror placed above the machine and adorned with splatters of chocolate. It reveals the contents of the vat to visitors.

15–17 When Lindt's patent expired and his secret was known, other manufacturers took over his method. More efficient and up-to-date machines were developed which shortened the duration of the process while retaining its basic principle. The chocolate is now stirred for hours or days, according to recipe, before being poured into the moulds. Another important invention had been made by Daniel Peter in Vevey in 1875: he set out to mix milk and chocolate. Success came only with the development of condensed milk by Henri Nestlé; with this condensed milk Daniel Peter was able to produce milk chocolate





19 Zwar untersteht auch die Schokoladeindustrie dem Zwang zur Rationalisierung – aufmerksame Augen und behutsame, flinke Hände werden jedoch noch lange unentbehrlich sein für die ständige Überwachung, die Qualitätskontrolle oder für dekorative Arbeiten wie etwa hier das Auflegen von Mandeln auf Pralines.

20 Bei dieser Praliné-Verpackungsanlage – in ihrer Art die erste und modernste der Welt – leisten die Hauptarbeit 26 Industrieroboter, die mit Hilfe eines elektronischen Auges und eines Mikrocomputers wissen, welches Praliné sie wo aufnehmen, wie sie es drehen und wo im mit konstanter Geschwindigkeit vorbeiströmenden Schachteleinsatz ablegen müssen

19 L'industrie du chocolat, comme les autres, est soucieuse de rationalisation. Toutefois des yeux attentifs et des mains habiles resteront encore longtemps indispensables pour la surveillance continue, le contrôle de la qualité ou les travaux de décoration, comme ici la garniture d'amandes sur pralinés.

20 Dans cette installation d'emballage des pralinés – la première et la plus moderne du monde dans son genre – le travail principal est accompli par 26 robots industriels qui, à l'aide d'un viseur électronique et d'un micro-ordinateur, savent où et quels pralinés prendre, comment les tourner et dans quelle boîte les mettre pendant qu'ils sont transportés à une vitesse qui reste constante

19 Anche l'industria del cioccolato non può sottrarsi agli imperativi della razionalizzazione. Tuttavia, anche in futuro saranno indispensabili occhi attenti e mani esperte nelle operazioni di sorveglianza e di controllo della qualità oppure, come nel nostro caso, quando si tratta di decorare le praline con delle mandorle.

20 Impianto per l'imballaggio di praline: unica nel suo genere, questa macchina è la più moderna attualmente in funzione in tutto il mondo. Il lavoro viene essenzialmente effettuato da 26 roboter industriali. Dotati di occhio elettronico e di microcomputer, essi sanno dove prendere la pralina giusta, come girarla e deporla al posto giusto negli imballaggi predisposti che sfilano a velocità costante

19 While the chocolate industry, like others, has to rationalize today, quick eyes and dexterous hands will long continue to be indispensable for unremitting supervision, quality control and decorative work such as the placing of almonds on chocolates, shown here.

20 In this chocolate packing installation – the first and most up-to-date of its kind in the world – manual work is limited to preparing the chocolates and supervising quality control. Most of the work is done by 26 industrial robots with an electronic eye and a microcomputer to tell them which chocolate they have to pick up where, how they must turn it and where they must place it in the box inset that moves past them at constant speed







21 Der Schokoladehase gehört in der Schweiz als Symbol zu Ostern. Wenn die süßen Langohren Hochsaison haben, zählen bei Herr und Frau Schweizer die Kalorien nicht: pro Kopf werden im Jahr mehr als zwei Osterhasen verzehrt.

22 In der Hohlfigurenanlage werden pro Stunde 5600 Hasen produziert. Die Formenhälften aus Plastik werden mit Schokolademasse gefüllt und geschlossen. Unter ständigem Drehen und Kühlen durchlaufen sie die Anlage, sodass sich die anfänglich flüssige Schokolade gleichmässig an der Wandung verteilt und erstarrt. Sind die Figuren genügend fest, werden die Formenhälften geöffnet und die fertigen Hasen lösen sich.

23 Auf der Verpackungsanlage werden die Schokoladehasen verpackt

21 Le lapin en chocolat est en Suisse le symbole de Pâques. Les Suisses, insoucieux des calories, en consomment en moyenne plus que deux par personne.

22 Le laboratoire des moules produit jusqu'à 5600 lapins de Pâques par heure. Les moitiés de moule en plastique sont remplies de pâte de chocolat puis fermées. Moyennant une rotation et un refroidissement constants, les lapins suivent la chaîne de sorte que le chocolat, se répartit uniformément sur la paroi puis se fige. Lorsqu'il est suffisamment dur, on ouvre les moules et les lapins se détachent.

23 Dans l'atelier d'emballage, on entoure les lapins en chocolat d'une feuille de papier transparent

21 In Svizzera, il coniglio di cioccolato conta fra i simboli della Pasqua. Nel nostro paese, in media ogni persona consuma più di due conigli di cioccolato.

22 L'impianto per le forme e figure cave produce fino a 5600 conigli all'ora. Metà della forma di plastica viene riempita di cioccolato e poi chiusa automaticamente. In seguito, l'impianto capovolge costantemente le forme e le raffredda, permettendo all'impasto liquido di depositarsi sulle pareti e di solidificarsi.

23 I conigli di cioccolato vengono avvolti dalla macchina in un foglio

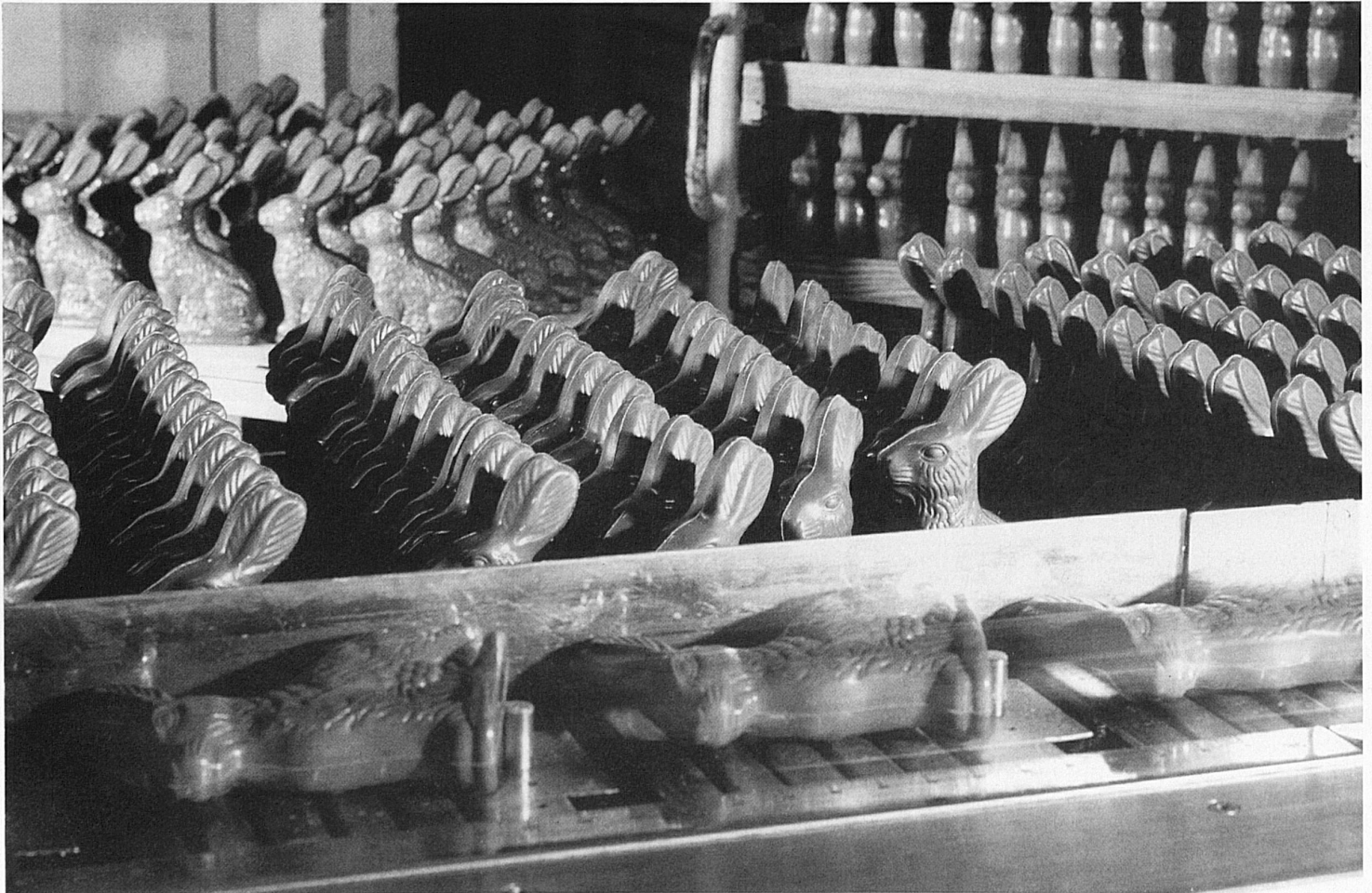
21 In Switzerland the chocolate hare or rabbit is a symbol of Easter. The Swiss devour more than two Easter hares per head, on average.

22 In the hollow shape department around 5600 hares are produced per hour. The plastic half-moulds are filled with chocolate paste. They are then continuously rotated and cooled as they pass through the installation, so that the initially liquid chocolate is uniformly distributed over the inside of the mould and there solidifies. When the figures are strong enough, the two half-moulds are removed, leaving the finished hares.

23 In the packing department the hares are wrapped in transparent foil

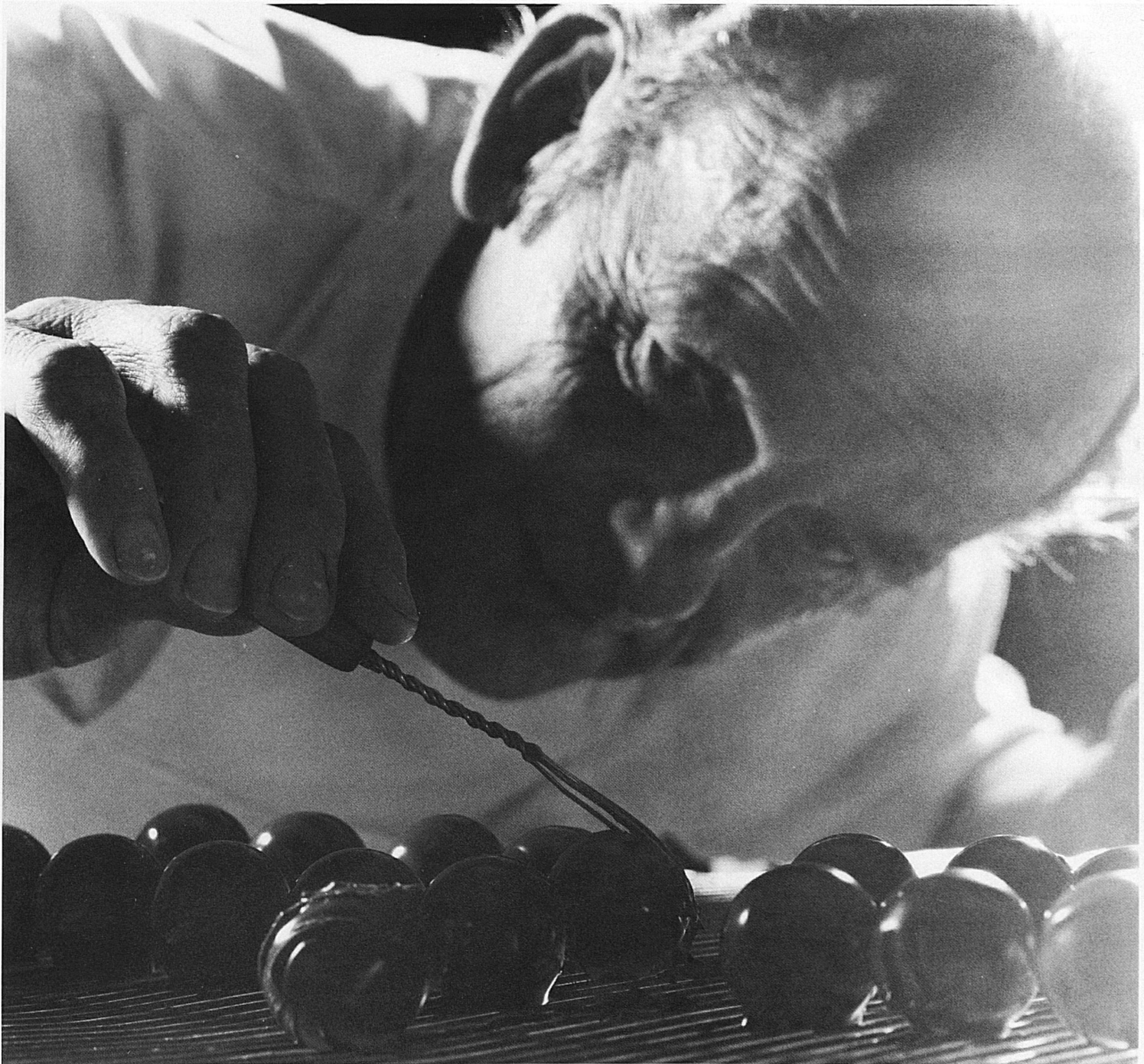


22/23



25

24 Zubereitung von Stacheltruffes beim Confiseur. Hier wird jeder Arbeitsgang von Hand ausgeführt. Ihre Stacheln erhalten die Pralinés durch Drehen der mit flüssiger Couverture überzogenen Kugeln auf einem Sieb.
25 Gefüllte Champagnertruffes werden am Schluss ins Staubbett gelegt. Damit der feine Zucker an den Schokoladekugeln klebt, werden diese in flüssiger Couverture (Schokolademasse mit Kakaobutter) vorgerollt



24

24 Préparation de truffes grenues chez le confiseur. Chaque opération est faite à la main. Pour que les truffes obtiennent leur couverture grenue, on les couvre de pâte liquide et on les roule sur un filtre.
25 Parfois les truffes au champagne sont à la fin couchées sur un fond de poudre de sucre. Afin de fixer le sucre sur les boules en chocolat, on enduit celles-ci d'une couche liquide de pâte et de beurre de cacao

26

24 Produzione di truffes a riccio presso il confettiere. Tutte le fasi di lavorazione sono effettuate a mano. I caratteristici aculei di questi dolci si ottengono facendo ruotare su un setaccio le praline ricoperte da un impasto liquido.

25 In alcuni casi, le truffes al champagne ripiene vengono avvolte da un velo di zucchero; per ottenere l'effetto desiderato vengono dapprima ricoperte dall'impasto liquido di cioccolato a cui è stato aggiunto burro di cacao



25

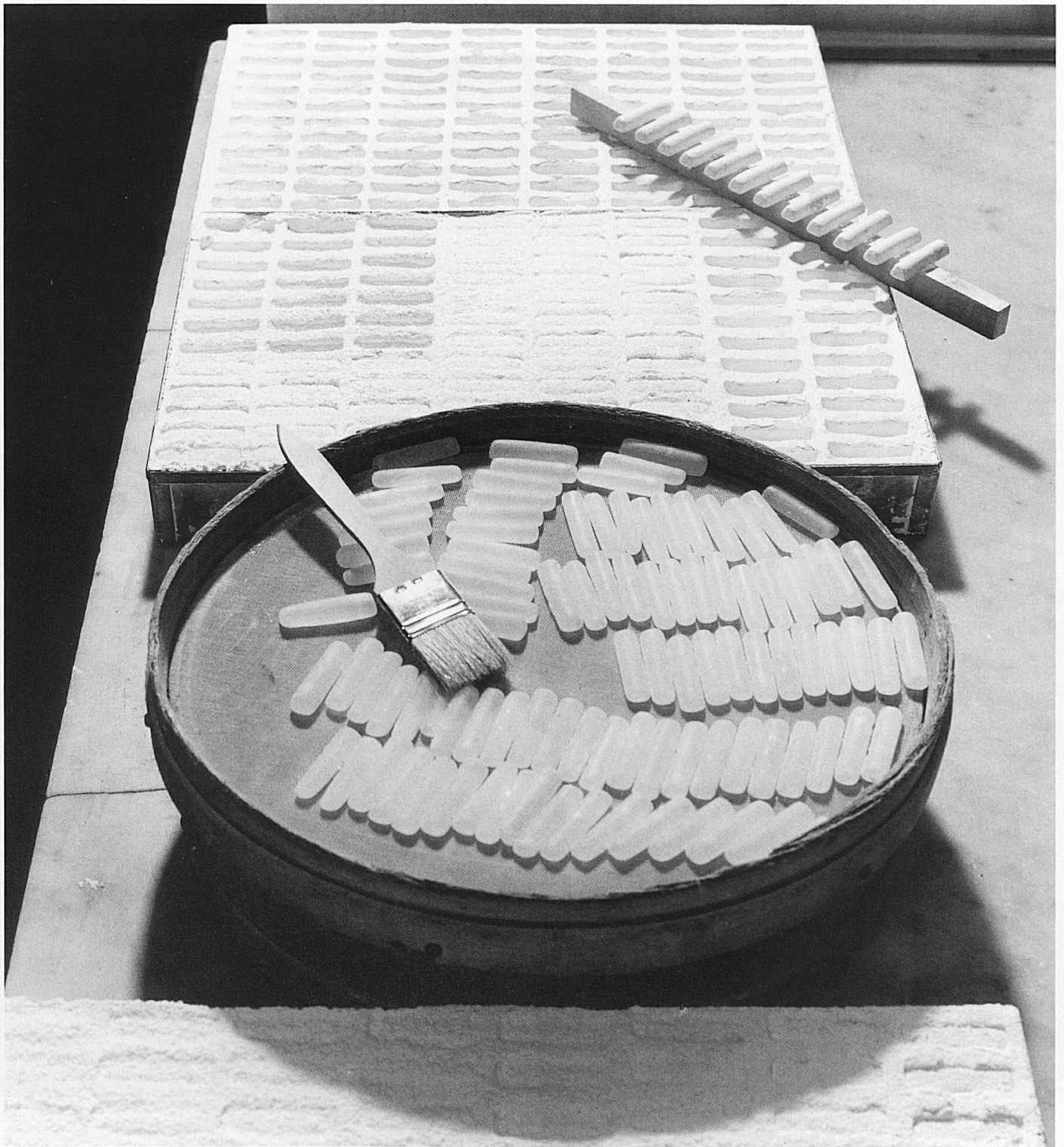
24 Preparing spiked truffles at a confectioner's. Here everything is done by hand. The truffles are given their spikes by turning them on a sieve after they have received a liquid chocolate coating.

25 Some of the filled champagne truffles are also dusted in fine sugar. They have first to be rolled in a liquid coating of chocolate paste with cocoa butter to ensure that the fine sugar adheres to the chocolate spheres

27

26 Für die Herstellung von Kirschstengeli wird eine mit Zucker übersättigte Kirschlösung in stengelförmige Vertiefungen gegossen. Bei ruhiger Lagerung während 48 Stunden bilden sich durch Rückkristallisation kleine, mit Likör gefüllte Krustenkörper.

27–30 Hohlformproduktion beim Confiseur. Wegen der Verwendung von Frischrahm sind die Produkte des Confiseurs nicht so lange haltbar wie die aus dem Kaufhaus, dafür zeichnen sie sich durch höchste Qualität und frische Zutaten aus



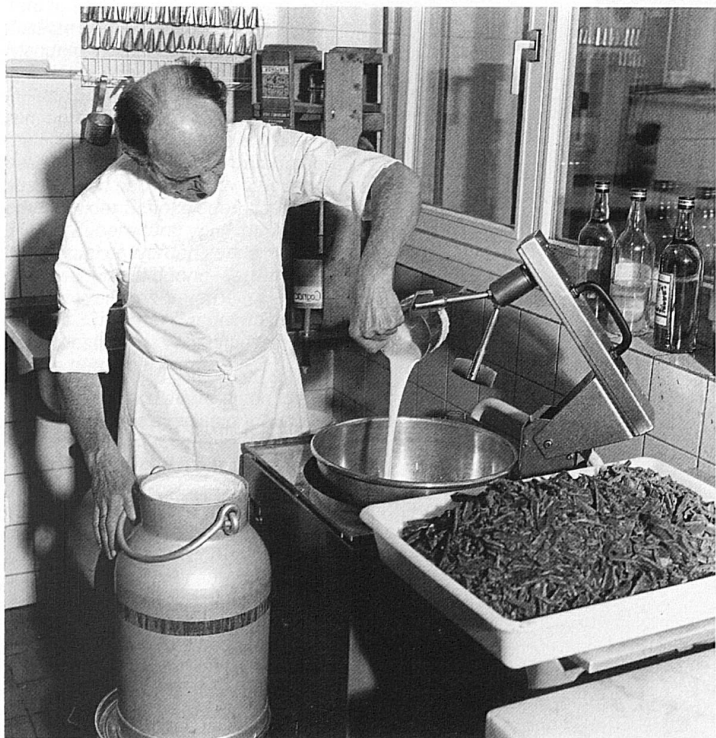
26

26 Pour la fabrication de bâtonnets au kirsch, on verse une solution de kirsch dans des moules en forme de bâtonnets. En les laissant reposer deux jours, on obtient par recristallisation de petits pralinés remplis de liqueur.

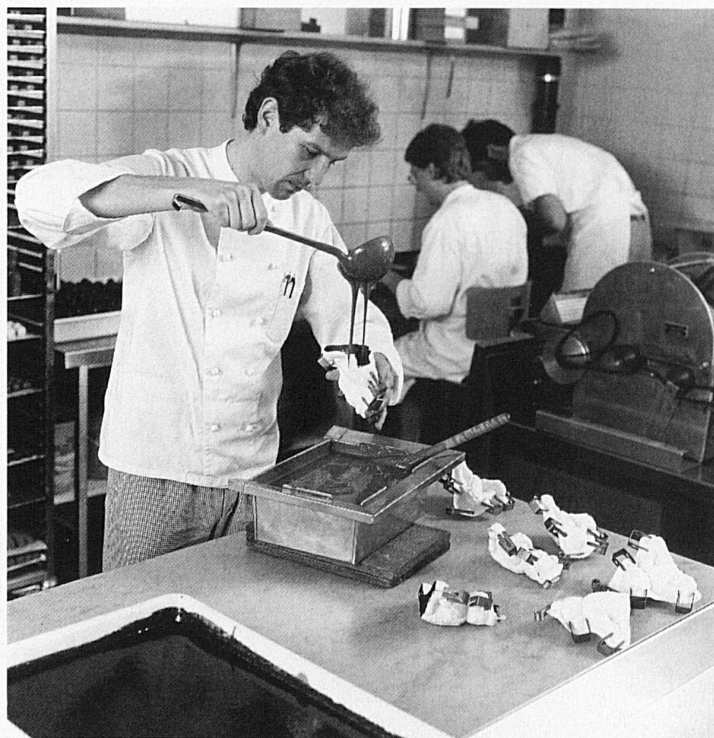
27–30 Fabrication de moules chez le confiseur. Les produits de confiserie, à base de crème fraîche, se conservent moins longtemps que les articles de magasin, mais ils se signalent par la haute qualité et l'absolue fraîcheur de la marchandise

28

26 I bastoncini al kirsch vengono fabbricati versando una soluzione di kirsch fortemente satura di zucchero in apposite forme concave. Dopo quarantotto ore, grazie ad un processo di cristallizzazione prendono consistenza i piccoli bastoncini con il ripieno di liquore avvolto nella crosta.
 27-30 Produzione di figure cave presso il confettiere. I prodotti del confettiere sono fabbricati con crema di latte fresca; la produzione delle confetterie è però contraddistinta dall'eccelsa qualità che è una caratteristica del prodotto fresco



27



28



29

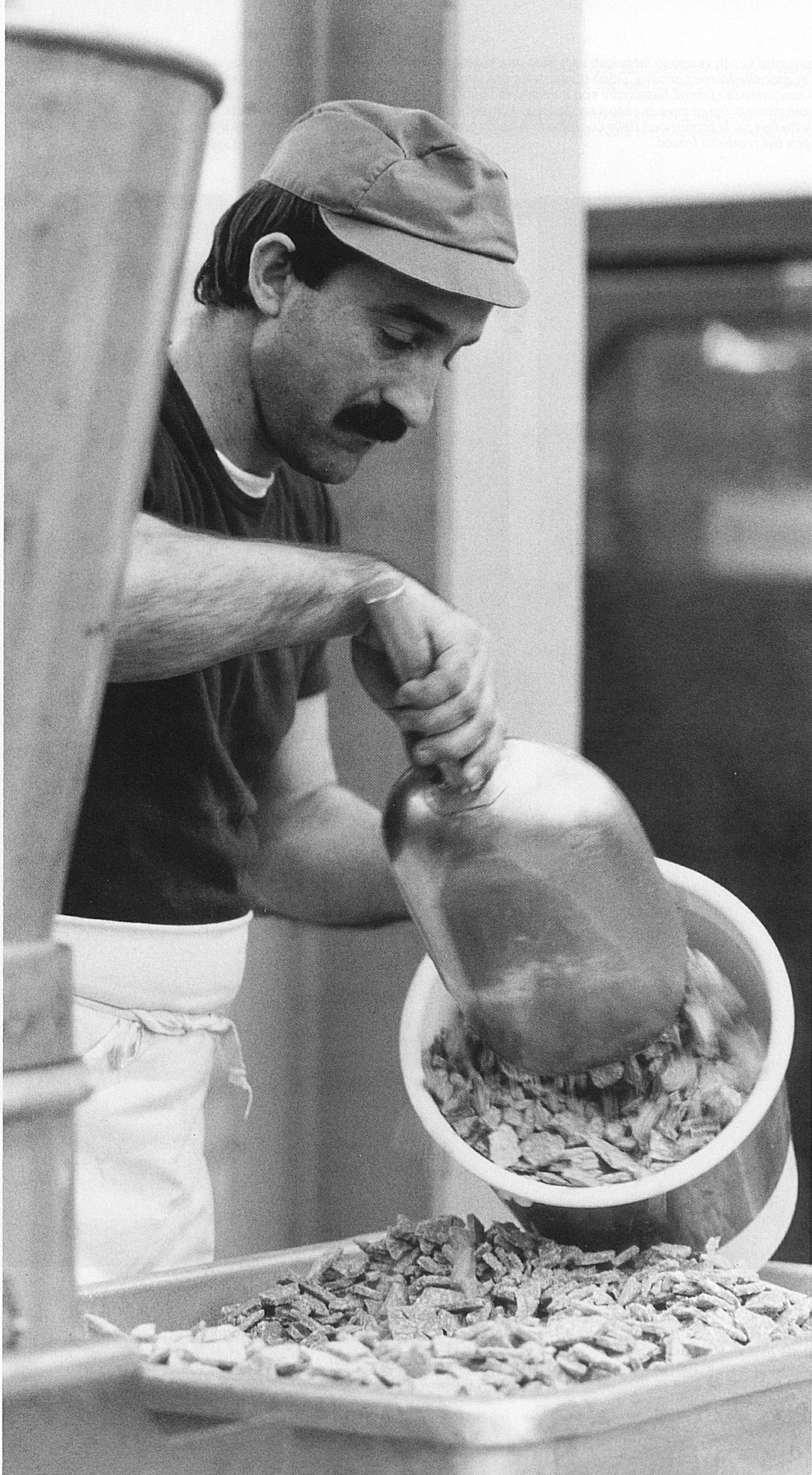


30

26 To make kirsch sticks, a solution of kirsch (a cherry liquor) supersaturated with sugar is poured into stick-shaped depressions. After standing for 48 hours, the solution undergoes recrystallization, forming sweet crusts that enclose the liqueur.
 27-30 Hollow shapes at the confectioner's. Because the confectioner uses fresh cream, his products do not keep as long as those sold in the stores, but they make up for this by their choice quality

29

...the ... of ...
... the ... of ...
... the ... of ...
... the ... of ...
... the ... of ...



Die Schokoladeindustrie unterscheidet zwischen massiven Tafeln, Tafeln mit Zusätzen und gefüllten Tafeln. Für die Zusätze stehen verschiedene Ingredienzen zur Verfügung: Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse, Kokosflocken, kandierte Früchte sowie gebrannte Wasser und Liqueure. Als Füllung bezeichnet man Massen aller möglichen Konsistenzen, unter denen Krokant, Nougat, Truffes, Marzipan, Crème Fondant und Praliné die bekanntesten sind. Besonders beliebt sind die sogenannten Giandujamassen, hergestellt aus Nüssen und Mandeln, Zucker und Milkschokolade oder dunkler Schokolademasse.

31–33 Zubereitung von Nougatkrokant. Geschmolzenem Kristallzucker werden zerkleinerte Mandeln beigemischt, die Mischung in dünne Platten ausgerollt (32), abgekühlt und zur weiteren Verarbeitung in kleine Stücke gehauen (31 und 33). In der Raspelmaschine wird daraus ein Granulat hergestellt, das anschliessend unter die Schokolademasse gemischt wird

L'industrie chocolatière distingue entre les tablettes massives, massives avec adjonctions, et fourrées. Les adjonctions consistent en divers ingrédients: amandes, noisettes, noix, massepain, flocons de noix de coco, fruits confits, nougatine, eaux-de-vie et liqueurs. On appelle fourrées les pâtes de toutes consistances, parmi lesquelles la nougatine, le nougat, les truffes, le massepain, le fondant et le praliné sont les plus communes. Les pâtes de gianduja, consistant en noix et amandes, sucre et chocolat au lait ou chocolat noir, sont particulièrement appréciées.

31–33 Préparation de nougat croquant. On mêle du sucre cristallisé fondu avec des amandes concassées qui sont ensuite étendues en minces tablettes (32), puis refroidies et broyées en vue d'opérations ultérieures (31 et 33). Au moyen de la râpe mécanique, on en fait une pâte granulée qui est ensuite mêlée à la pâte de chocolat

Nell'industria del cioccolato viene fatta distinzione fra tavolette massicce, tavolette con additivi e tavolette ripiene. La gamma degli ingredienti è vasta: mandorle, nocciole, noci, marzapane, fiocchi di noce di cocco, frutta candita, croccante, distillati e liquori. Il ripieno è costituito da un impasto di svariata consistenza comprendente croccante, nougat, truffes, marzapane, crème fondant e pralina. Particolarmente richiesta è la pasta di gianduja prodotta con noci e mandorle, zucchero e cioccolato al latte o cioccolato scuro.

31–33 Produzione di nougat croccante. Allo zucchero cristallino sfuso vengono aggiunte mandorle finemente frantumate; l'impasto viene poi steso in sottili strati (32), raffreddato e tagliato in piccoli pezzi (31 e 33) per essere ulteriormente lavorato. Nel frantoio viene poi ridotto in granuli da miscelare con la pasta di cioccolato

The chocolate industry distinguishes between solid bars, bars with additives and filled bars. Many ingredients may be used as additives: almonds, hazel-nuts, walnuts, marzipan, coconut flakes, candied fruit, croquant (roasted nuts and sugar), brandies and liqueurs. Fillings may be of a variety of consistencies, croquant, nougat, truffles, marzipan, crème fondant and praline being the best known. The so-called gianduja pastes are also very popular; they are made of almonds and other nuts, sugar, and milk or plain chocolate. 31–33 Preparing nougat croquant. Crushed almonds are mixed with melted granulated sugar, the mixture is rolled out in thin sheets (32), is cooled and broken up into small pieces (31 and 33). It is then granulated in a grating machine and mixed into the chocolate paste



32/33



31