

# **Технология приготовления какао**

# ЦЕЛЬ:

- Изучить технологию приготовления какао.



**Какао** — это тонизирующий безалкогольный напиток, который готовят на основе какао-порошка с добавлением воды, молока, сахара. Какао-порошок — это продукт, полученный из плодов шоколадного дерева.



**Какао: а — растение с плодами; б — какао-порошок; в — напиток**



*а*



*б*



*в*

# Виды

В результате переработки плодов какао-дерева получается несколько видов порошка: **промышленный** (из бобов, выращиваемых с помощью удобрений), **органический** (экологически чистый продукт, обработанный индустриальными методами) и **живой** (полученный в результате ручной переработки).

В продаже можно встретить два продукта, созданные из какао-бобов:

- **какао-порошок** (для получения напитка его нужно варить);
- **растворимое какао или какао-напиток** (его достаточно просто развести в кипятке или молоке).

# Состав и калорийность

Удивительные свойства, вкус и аромат какао-бобов обусловлены их уникальным составом, содержащим более 300 различных элементов. Это полифенолы, кофеин, теобромин, аминокислоты, алкалоиды, дубильные вещества, антиоксиданты, органические кислоты, клетчатка, витамины (Е, К, В1, В2, В3, В4, В5, В6 и В9) и минералы (фосфор, магний, цинк, медь, марганец),

Калорийность какао-бобов и содержание в них жира в 2 раза больше, чем в какао-порошке. Это объясняется тем, что последний производят из жмыха, оставшегося после получения какао-масла.



**КБЖУ в 100 граммах какао-порошка:**

— калорийность — 289 килокалорий;

— белки — 24,3 грамма;

— жиры — 15 грамм;

— углеводы — 10,2 грамма.

# Какао-масло и какао-порошок



# Приготовление какао с молоком



Какао-порошок просеивают через сито с нужным размером ячеек, чтобы при приготовлении не образовались крупинки.

Просеянное какао-порошок смешивают с сахаром и тщательно растирают.



Добавить в полученную смесь из сахара и какао-порошка небольшое количество молока и размешать до однородной массы, затем непрерывно помешивая добавляют молоко



# Приготовление какао с мороженым

Какао с молоком охлаждают до 8-10 градусов. При отпуске добавляют мороженое.



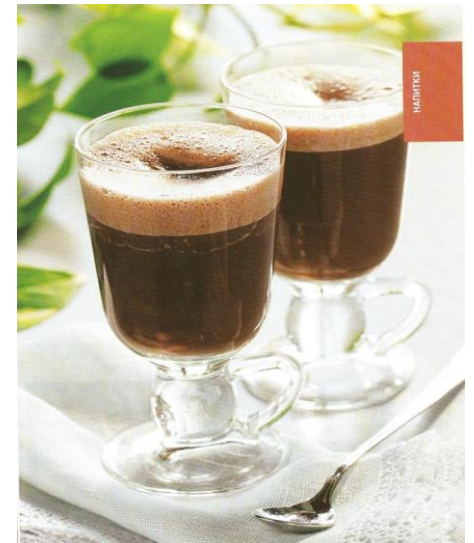
# Приготовление какао-флип

Яичный желток взбить миксером с сахаром так, чтобы он побелел и масса увеличилась в объеме.

Из какао-порошка и 150 мл. горячей воды сварить какао, добавить горячие сливки, слегка взбить венчиком.

Небольшое количество напитка добавить к взбитому желтку и еще немного растереть, затем смешать с остальным какао и еще раз взбить весь объем венчиком.

После этого немедленно разлить по подогретым чашкам и подавать.



# Приготовление какао с корицей и ванилью

Какао-порошок смешивают с коричневым сахаром и добавляют небольшое количество кипятка, растирают с помощью пестика до однородной массы. Молоко влить в емкость, добавляют палочку корицы и семена ванили, доводят до кипения, процеживают. Затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко в смесь из какао-порошка и коричневого сахара, доводят до кипения.

# Мексиканский горячий какао

В наплитную посуду с толстым дном вливают молоко и добавляют какао-порошок, сахар, корицу, кайоненский перец молоты, ванильный экстракт. Доводят до кипения при непрерывном взбивании венчиком

**Задание:** По сборнику рецептов рассчитать количество продуктов для приготовления 15 порций «Какао с молоком», рецептура 725 (стр.265). Перейти по ссылке в гугл классе

- <https://drive.google.com/file/d/1ncaEQ9-DyC2KJ2pYrgTSE9u1CNMf8iXl/view?usp=sharing>





# Подача какао

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами. В летнее время готовят какао с мороженым: в стакан или бокал кладут шарик мороженого, заливают сваренным и охлажденным какао и подают.



# Какао

