

Testen Sie Ihr Schokoladen-Wissen!

Schokolade genießen – und Schokolade verkaufen. Reicht Ihr Wissen für die perfekte Beratung anspruchsvoller Kunden? Ein Test mit 10 Fragen.

1. WAS IST KUVERTÜRE?

- A) Schokolade mit einem besonders hohen Kakaoanteil
- B) Schokoladengrundmasse für Überzüge und Füllungen
- C) Fachbegriff für weiße Schokolade
- D) Schokoladenverpackung

2. WIE VIEL SCHOKOLADE UND SCHOKOLADENWAREN ESSEN DIE DEUTSCHEN IM SCHNITT PRO JAHR?

- A) 3 Kilo
- B) 7 Kilo
- C) 9 Kilo
- D) 12 Kilo

3. WARUM WIRD SCHOKOLADE WEISS, WENN SIE WARM GEWORDEN IST ?

- A) Die Wärme begünstigt einen Pilzbefall.
- B) Die Kakaobutter schmilzt und beim Abkühlen bilden sich weißliche Fettkristalle.
- C) Die Verpackung bleibt an der Schokolade kleben und hinterlässt weiße Flecken.
- D) Milch- und Bitter-Schokolade wandeln sich mit der Zeit in weiße Schokolade um.

4. WAS BEDEUTET CONCHIEREN?

- A) Die Schokoladenmasse wird gerührt und geknetet, damit Bitterstoffe entweichen und der Schmelz entsteht.
- B) Milkschokolade und weiße Schokolade werden zu einem Produkt kombiniert.
- C) Eine Tafel Schokolade bekommt eine Füllung.
- D) Pralinen werden kunstvoll mit Schokolade verziert.

5. WAS SIND CRIOLLO, TRINITARIO UND FORASTERO?

- A) Kakaosorten
- B) Schokoladenmarken
- C) berühmte Chocolatiers
- D) Pralinen

6. WIE HOCH MUSS DER ANTEIL DER KAKAOMASSE IN BITTERSCHOKOLADE MINDESTENS SEIN?

- A) 40 Prozent
- B) 50 Prozent
- C) 60 Prozent
- D) 70 Prozent

7. WIE VIEL GELD HABEN DIE DEUTSCHEN 2008 IM SCHNITT FÜR SCHOKOLADE UND SCHOKOLADENWAREN AUSGEGEBEN?

- A) 25 Euro
- B) 47 Euro
- C) 63 Euro
- D) 81 Euro





8. WIE WIRD WEISSE SCHOKOLADE HERGESTELLT?

- A) Weiße Schokolade wird mit Lebensmittelfarbe aufgehellt.
- B) Aus einer speziellen Sorte von Kakaobohnen gewinnt man weiße Schokolade.
- C) Die Schokolade wird so lange gerührt und geschlagen, bis sie weiß wird.
- D) Der Kakaomasse wird das Kakaopulver entzogen. Nur die daraus entstandene Kakaobutter wird verwendet.

9. WAS BEDEUTET ES, WENN SCHOKOLADE LEICHT SANDIG SCHMECKT UND AM GAUMEN KLEBT?

- A) Es handelt sich um eine spezielle gekörnte Schokoladensorte, die vor allem in den USA beliebt ist.

- B) Die Schokolade hat eine ungeeignete Verpackung, in die Luft eindringt und beginnt die Schokolade zu zersetzen.
- C) Die Schokolade wurde zu lange gelagert. Kleine Partikel setzen sich mit der Zeit ab.
- D) Es ist ein Zeichen schlechter Qualität. Die Kakaomasse wird beim Feinwalzen nicht ausreichend zerkleinert und nicht lange genug conchiert.

10. SCHON DIE AZTEKEN BEREITETEN KAKAOBOHNEN ZU. SIE NANNTEN DAS GETRÄNK „XOCOATL“. WAS BEDEUTET XOCOATL ÜBERSETZT?

- A) Herbes, würziges Wasser
- B) Süßes Göttergeschenk
- C) Scharfer Trunk
- D) Kakaomilch

Antworten: 1B, 2C, 3B, 4A, 5A, 6B, 7B, 8D, 9D, 10A (xococ = sauer, herb, würzig; atl = Wasser)

Buchtipp

DAS KLEINE BUCH DER SCHOKOLADE

Die Teubner-Edition im Gräfe und Unzer Verlag bekommt süßen Zuwachs: Im September 2009 erscheint „Das kleine Buch der Schokolade“. Es präsentiert auf knapp 200 Seiten die verlockende Welt der Schokolade, die die Liebhaber dahinschmelzen lässt. Dazu gehört eine umfangreiche Warenkunde und Küchenpraxis sowie eine Vielzahl von informativen und unterhaltsamen



Texten. Sie bilden die Grundlage, auf der jeder Hobbykoch neue, innovative Schokoladenrezepte von Spitzenköchen und versierten Patissiers testen und genießen kann.

Hardcover, 192 Seiten
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-1656-7,
Preis: 24,90 Euro