

KORDAMISKÜSIMUSED JA VASTUSED

Milline erinevus on sõnade cocoa ja cacao tähendustel?

Vastus: Cacao on korrektne kasutada botaanilises tähenduses kakaopuu (*Theobroma cacao*), selle viljade ja fermenteerimata ubade kohta. Cocoa tähendab töödeldud kakaod alates fermenteeritud kakaoubadest kuni valmistooteeni välja.

Millistes maailmajagudes toodetakse tänapäeval suurim osa kakaoubadest?

Vastus: Aafrika, Aasia, Ameerika

Millised putukad on kakaopuu õite tolmutamisel hädavajalikud?

Vastus: Surusääsklased.

Millised probleemid raskendavad kakaopuu viljade koristamist?

Vastus: Kõik viljad puul ei valmi üheaegselt, tihedas metsas on raske saaki koristada.

Millised on levinumad kakao ubade sordid?

Vastus: Criollo, Forastero ja Trinitario.

Miks kakaoube fermenteeritakse?

Vastus: See on kasulik, kuna fermenteerimise tagajärjel muutub tihke säsi vedelaks ning seemneid on kerge kokku korjata. Teiseks on see ülioluline protsess šokolaadi valmistamise seisukohalt, kuna aitab peenemaks arendada kakaoubade loomulikku intensiivset kibedat maitset.

Mis on valge šokolaadi põhikomponent?

Vastus: Kakaovõi, millele on lisatud piimapulbrit, letsitiini, vanillisuhkrut ja tavalist suhkrut.

Millest jahvatatakse kakaopulbrit?

Vastus: Kakaojäägist ehk kakaokoogist.

Milline šokolaad sobib kõige paremini erinevate kaunistuste valmistamiseks ja miks?

Vastus: Kuvertüür.