

HET VERWERKEN VAN DE CACAOVRUCHT

The Chocolate Bar 2016©

Cacaostruik. We zeggen [cacaoboorn](#) maar het is een struik! In het wild wordt de struik 12 meter hoog. Op plantages wordt hij gesnoeid tot 4 á 5 meter hoog. Kijk ook eens bij [Carolus Linnaeus](#) die de cacaostruik haar naam gaf.

Cacaopeul. Er zitten ongeveer 30 pitten per [cacaopeul](#) (vrucht) in. Groeit 2x per jaar. Weegt tussen een halve en anderhalve kilo.

Cacaopitten. Vrucht open gehakt, pitten met het vruchtvlees eruit gehaald, op hopen gelegd, afgedekt met bananenbladeren. De cacaopitten “rijpen” in ongeveer 5 tot 10 dagen. Dat noemen we “[fermenteren](#)”. Tijdens het fermenteren worden o.a. suikers en vocht in het vruchtvlees als voedingsstof voor de cacaopit aangemaakt. De cacaopitten willen gaan groeien maar dat mag niet want dan verliest de pit kracht en smaak.

Drogen. Om het groeiproces te stoppen worden de cacaopitten gedroogd. Dat duurt ongeveer 5 à 7 dagen. Dan worden de cacaopitten ingepakt in jute zakken en vervoert per schip naar de fabriek. Cacaoboorn (zie het zakje!) De cacaopit bestaat voor de helft uit vet en de andere helft uit cacao.

Roosteren en Breken. Na het roosteren wordt de cacaoboorn gebroken en wordt het vliesje verwijderd. De geroosterde stukjes cacaoboorn noemen we “*nibs*” (zie het andere zakje!). De vliesjes worden gebruikt als veevoer, onkruidverdelger of brandstof in biocentrales.

Malen en Walsen. De nibs worden heel fijn gemalen en worden in de cacaovals tot een dikke warme brij gemaakt. Die warme brij noemen we cacaomassa. Bijna alle chocolade word gemaakt van cacaopitten uit verschillende landen. In je pakket zit een zakje chocolade uit één land.

[Cacaomassa](#). De cacaomassa wordt door een cacaopers gezeefd. Zo ontstaan cacao en cacaozet. Dat is een uitvinding van de Nederlander C. van Houten.

