

COCOA POWDER



NPD
Knowledge
Sharing

HOW IT MAKE

ต้นโกโก้



ผลโกโก้แก่จัด



Fermentation / Curing



เกิดเอทานอล, Lactic acid, Acetic Acid ทำให้เกิด
กลิ่นรสที่ดี และช่วยย่อยเนื้อหุ้มเมล็ด

HOW IT MAKE

Dehydration



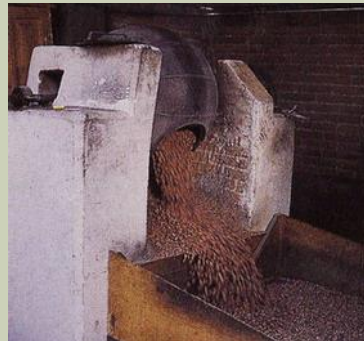
คั่ว



Winnowing



Cocoa Nibs



เพื่อลดความชื้น ทำให้เกิดปฏิกิริยา
Maillard Reaction ทำให้เกิดสีน้ำตาล

คั่ว 10-30 นาที ที่อุณหภูมิ 120-130 °C



HOW IT MAKE

Cocoa Liquor
/ Cocoa Mass

Chocolate



เข้าเครื่องอัดรีด

Cocoa Solid

Cocoa Cake



Cocoa Solids

Cocoa Butter
(Solidified)



Cocoa Butter



HOW IT MAKE

Cocoa Cake



Cocoa Powder



Alkalization



Alkalize Cocoa Powder /

Dutched Cocoa Powder :

เพื่อปรับค่าให้เป็นกลางด้วย

Potassium carbonate

ค่า pH จะส่งผลต่อสีของผงโกโก้

และทำให้รสชาติกลมกล่อม และ

ลดความขมของผงโกโก้ลง

TYPE OF COCOA

■ แบ่งตาม %FAT

- High Fat Cocoa Powder : Fat อยู่ที่ 20 – 24%fat
- Low Fat Cocoa Powder : Fat อยู่ที่ 10 – 12 %fat



■ แบ่งตามกระบวนการผลิต

- Natural Cocoa Powder
- Dutch Process Cocoa Powder /
Alkalized Cocoa Powder



CHOCOLATE

- **Chocolate** คือ ผลิตภัณฑ์จากโกโก้ อย่าง Cocoa Nibs , Cocoa Mass หรือ Cocoa Powder และอาจมี Cocoa Butter น้ำตาล นม เลซิติน สารให้กลิ่นรส หรือ ส่วนประกอบอื่น เช่น ผลไม้แห้ง แยม ถั่วต่างๆ



HOW IT MADE

ผสม

ผสมCocoa Mass, Cocoa Butter (สารแทน Cocoa Butter),
นมผง, Sugar, Vanilla เป็นต้น



บดส่วนผสมให้ละเอียด



HOW IT MADE

Conching



ขึ้นรูป



ตัดอุณหภูมิ



TYPE OF CHOCOLATE

■ Dark Chocolate

- มีส่วนผสมของCocoa Liquor น้ำตาล โกโก้บัตเตอร์ โดยส่วนใหญ่คาร์กช็อกโกแลตทำขนมมีปริมาณเนื้อโกโก้อยู่ระหว่าง 50-72% ขึ้นไป ยิ่งเนื้อโกโก้สูงรสชาติของช็อกโกแลตจะยิ่งเฟื่อน แบ่งเป็น
 - Sweet Dark Chocolate : Cocoa Solid 35 - 45%
 - Semi-Sweet Dark Chocolate : Cocoa Solid 35 - 45%
 - Bittersweet Chocolate : Cocoa Solid 60 - 85%



■ Milk Chocolate

- จัดเป็น Eating Chocolate มีส่วนผสมของCocoa liquor , โกโก้บัตเตอร์ , นม/นมผง, น้ำตาล หรือสารแต่งกลิ่นอย่างวานิลลา



TYPE OF CHOCOLATE

■ White Chocolate

- ในทางเทคนิคแล้วไวท์ช็อกโกแลตไม่ถือเป็นช็อกโกแลต เพราะไม่มีส่วนผสมของเนื้อโกโก้เลย มีเพียงน้ำตาล โกโก้บัตเตอร์ นมผง ไขมันนม และกลิ่นวานิลลา ไวท์ช็อกโกแลตที่มีคุณภาพสูง ควรมีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์แทนไขมันพืช



■ Ruby Chocolate

- : เป็นChocolate แบบใหม่ที่ถูกคิดค้นขึ้นมาหลังจาก White Chocolate ถูกคิดค้นขึ้นในปี 1930 ทำจาก Ruby Cocoa โดยรสชาติจะเหมือนเบอร์รี่ คิดค้นโดยบริษัท Global Barry Callebaut ประเทศสวิตเซอร์แลนด์



CHOCOLATE แบบต่างๆ

■ couverture chocolate

- นิยมใช้ในการทำขนมทุกประเภท มีรสชาติอร่อย ลักษณะพิเศษคือมีความเงางาม เนื่องจากมีปริมาณ Cocoa Butter มากกว่าช็อกโกแลตทั่วไปอย่างน้อยที่สุด 31% ทั้งรสชาติและเนื้อที่เงางาม



■ Compound Chocolate

- ช็อกโกแลตชนิดนี้ใช้ไขมันพืชแทน Cocoa Butter ทำให้รสชาติและเนื้อสัมผัสไม่เหมือนช็อกโกแลตที่มีราคาแพงและคุณภาพดี จัดเป็นช็อกโกแลตที่ใช้ง่ายและราคาถูก

รบกวนช่วยประเมินด้วยค่ะ

