

Welche Unterschiede gibt es bei Kakaopulver?

Mo, 07.11.2016 - 11:53

Kakaopulver gibt es in stark oder schwach entölter Form zu kaufen. Die beiden Varianten unterscheiden sich im Fettgehalt und somit auch im Geschmack und in der Löslichkeit. Für die Herstellung von Kakaopulver wird die Kakaobutter aus der Kakaomasse herausgepresst. Diese wird unter anderem als Zutat von weißer Schokolade und in Kosmetikprodukten verwendet. Der verbleibende Kakaopresskuchen wird zu Kakaopulver vermahlen. Der Fettgehalt im Kakaopulver hängt davon ab, wie lange und unter welchem Druck die Kakaobutter abgetrennt wurde. Schwach entölter Kakao enthält noch rund 20 Prozent Fett. Er ist dunkler und schmeckt intensiv nach Schokolade. Durch den höheren Fettgehalt ist er in kalter Milch nicht gut löslich, jedoch sehr gut zum Backen geeignet. Stark entölter Kakao enthält rund 10 Prozent Fett. Er schmeckt weniger intensiv, ist aber gut löslich und eignet sich daher gut für die Zubereitung von Getränken wie heißer Schokolade. Instantprodukte für Kakaogetränke aus dem Handel enthalten neben Kakaopulver und überreichlich Zucker in der Regel Emulgatoren (wie Sojalecithin) und unnötige Vitaminzusätze. Dabei ist die Zubereitung einer heißen Schokolade ganz einfach: Kakaopulver und nach Belieben Zucker werden mit dem Schneebesen in warme Milch eingerührt. Kakaopulver aus dem fairen Handel wird übrigens unter sozial- und umweltverträglichen Bedingungen und ohne Kinderarbeit in den Ländern des Südens produziert.