



Ciocolateria Veneziana[®]

SOLO COSE BUONE DAL 1960
produzione artigianale


**DALLA FAVA DI CACAO
ALLA TAVOLETTA
DI CIOCCOLATO**


**FROM COCOA BEAN
TO BAR OF CHOCOLATE**


**VON DER KAKAOBOHNE
ZUR TAFEL SCHOKOLADE**

ciocolateriaveneziana.it

🇮🇹 **LA CABOSSA**

Le cabosse di cacao, grandi circa quanto un pallone da rugby, vengono raccolte dall'albero e spaccate in due per raccogliere le fave.

🇬🇧 **COCOA POD**

Cocoa pods are about the size of a rugby ball, and they are harvested from the tree and then split in half to scoop out the cocoa beans.

🇩🇪 **DIE KAKAOFRUCHT**

Die Kakaofrüchte, die ca. so groß wie ein Rugbyball sind, werden vom Baum geerntet und gespalten, um die Kakaobohnen zu entnehmen.



🇮🇹 **LA FERMENTAZIONE**

Le fave di cacao vengono poste in casse di legno, coperte di foglie di banano e lasciate fermentare.

🇬🇧 **FERMENTATION**

The cocoa beans are placed in wooden sweatboxes, covered with banana leaves and left to ferment.

🇩🇪 **DIE FERMENTATION**

Die Kakaobohnen werden zur Fermentation in Holzkisten gegeben, die mit Bananenblätter abgedeckt sind.



🇮🇹 L'ESSICCAZIONE

Le fave sono lasciate ad essiccare al sole e assumono un colore bruno: quello del cioccolato.

🇬🇧 DRYING

The beans are left to dry in the sun, whereby they turn a brown colour: the colour of chocolate.

🇩🇪 DAS TROCKNEN

Die Kakaobohnen werden an der Sonne getrocknet, wo sie eine braune Farbe annehmen: die Farbe der Schokolade.





🇮🇹 LA TOSTATURA

Le fave vengono tostate per svilupparne il peculiare aroma di cacao.

🇬🇧 ROASTING

The cocoa beans are roasted to bring out the rich chocolate aroma.

🇩🇪 DAS RÖSTEN

Die Kakaobohnen werden geröstet, um das besondere Kakaoaroma zu entwickeln.



🇮🇹 **LA DECORTICAZIONE**

La granella di cacao si ottiene separando le fave spezzettate dalle loro bucce.

🇬🇧 **CRACKING AND WINNOWERING**

The cocoa nibs are obtained by cracking the beans, discarding the hulls and crushing the cocoa "meat" inside.

🇩🇪 **DAS SCHÄLEN**

Den Kakaobruch erhält man, indem die Kakaostücke von ihrer Schale getrennt werden.



🇮🇹 LA MASSA DI CACAO

La granella di cacao viene raffinata attraverso mulino a biglie o mole a pietra e si trasforma in una pasta, la massa di cacao.

🇬🇧 COCOA MASS

The cocoa nibs are refined by grinding them in stone or ball mills, where the nibs are ground into a paste, the cocoa mass.

🇩🇪 DIE KAKAOMASSE

Der Kakaobruch wird mit Kugelmühlen oder Steinwalzen zermahlen und verwandelt sich in einen Brei, die Kakaomasse.





🇮🇹 MELANGE

Si miscela la massa di cacao con altri ingredienti come il latte, lo zucchero e il burro di cacao.

🇬🇧 BLENDING

The cocoa mass is mixed with other ingredients, such as milk, sugar and cocoa butter.

🇩🇪 DAS MISCHEN DER ZUTATEN

Die Kakaomasse wird mit anderen Zutaten, wie Milch, Zucker und Kakaobutter, vermischt.



🇮🇹 **IL CONCAGGIO**

La pasta è lavorata in una macchina chiamata “conca”. Questo processo permette lo sviluppo dell’aroma di cacao.

🇬🇧 **CONCHING**

The mass passes through a machine called a “conche”. This process brings out all the richness of the cocoa aroma.

🇩🇪 **DAS CONCHIEREN**

Die Kakaomasse wird in einer Maschine, namens „Conche“, bearbeitet. Dieser Vorgang ermöglicht die Entwicklung des Kakaoaromas.





🇮🇹 IL MODELLAGGIO

La pasta viene colata negli stampi: una volta raffreddata si ottiene la tavoletta di cioccolato.

🇬🇧 MOULDING

The mass is poured into moulds: when these have cooled, the bar of chocolate is finished.

🇩🇪 DAS FORMEN

Die Kakaomasse wird in Formen gefüllt: Sobald sie abgekühlt ist, ist die Tafel Schokolade fertig.

