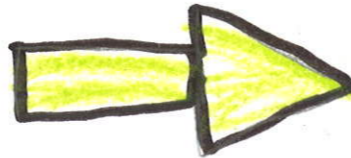


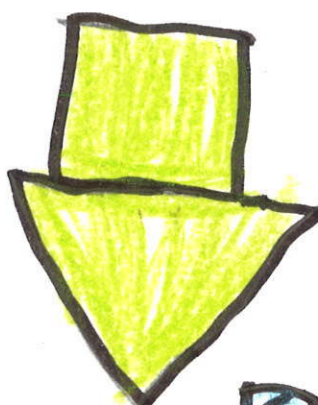
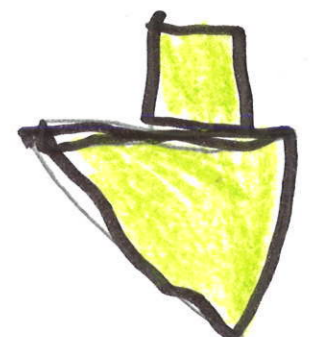
XOCOLATA A LA PEDRA



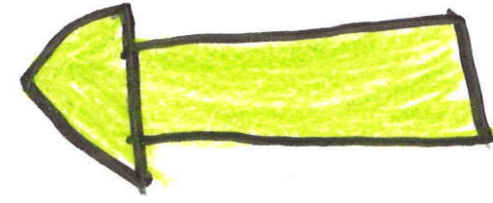
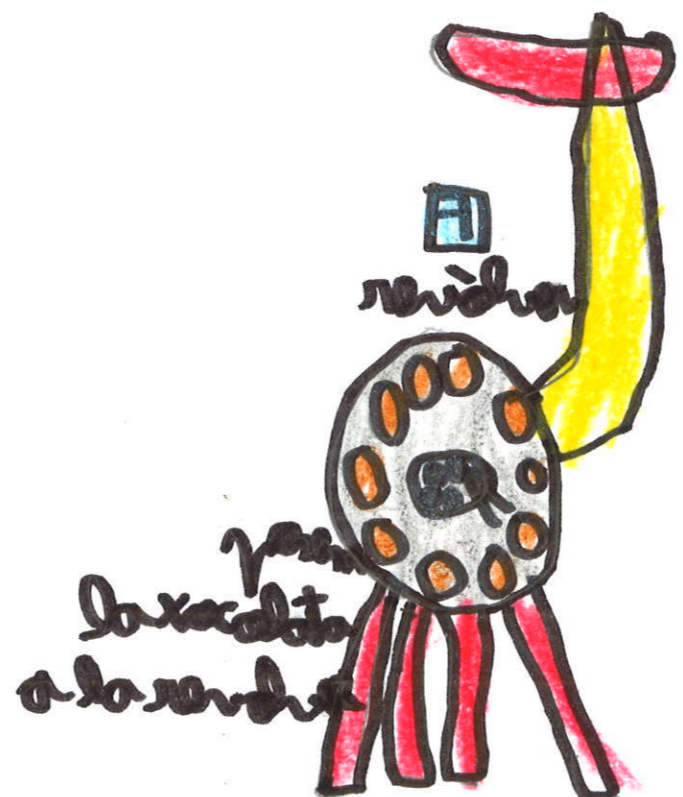
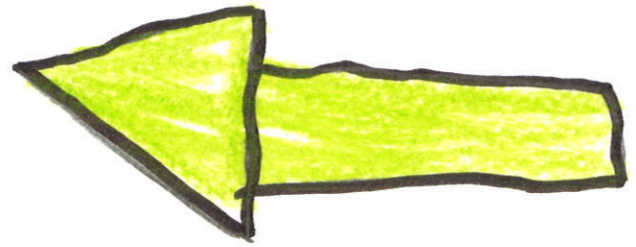
Cacao



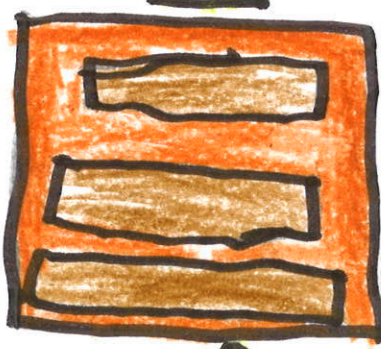
moldes
mesclem la forma d'arrondit i després la muntgem de cacao.



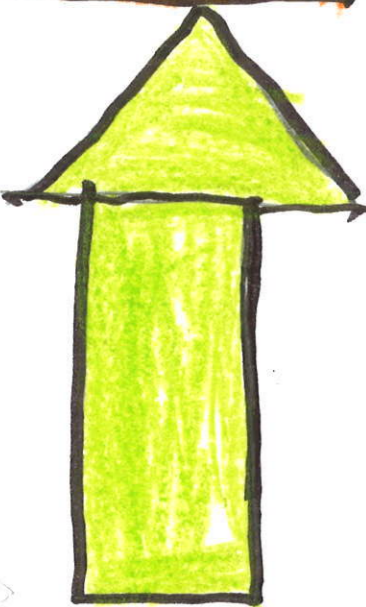
Posen la xocolata a la banya 12 h.



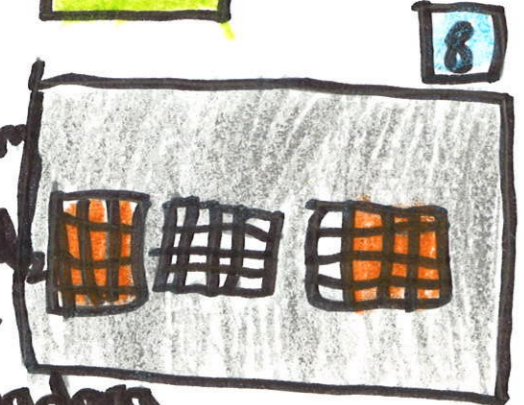
Emboliquem les tabletas de xocolata i ja esta



Posen a la nevera 1 hora les tabletas



Posen les vidres a la Vinadora



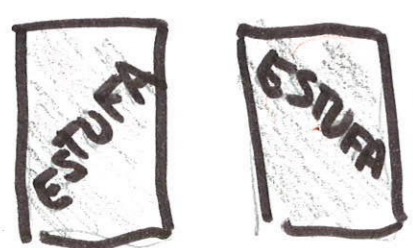
PROCÉS DE LA XOCOLATA



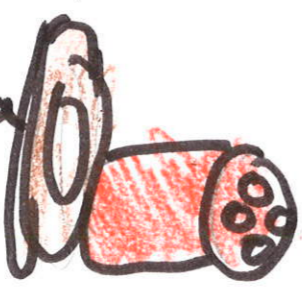
+ MANTEGA
SUCRE
FARINA



Es mescla els llavors i mantega de cacau. Es el LICOR DE CACAU.



Deixem la xocolata a la estufa.

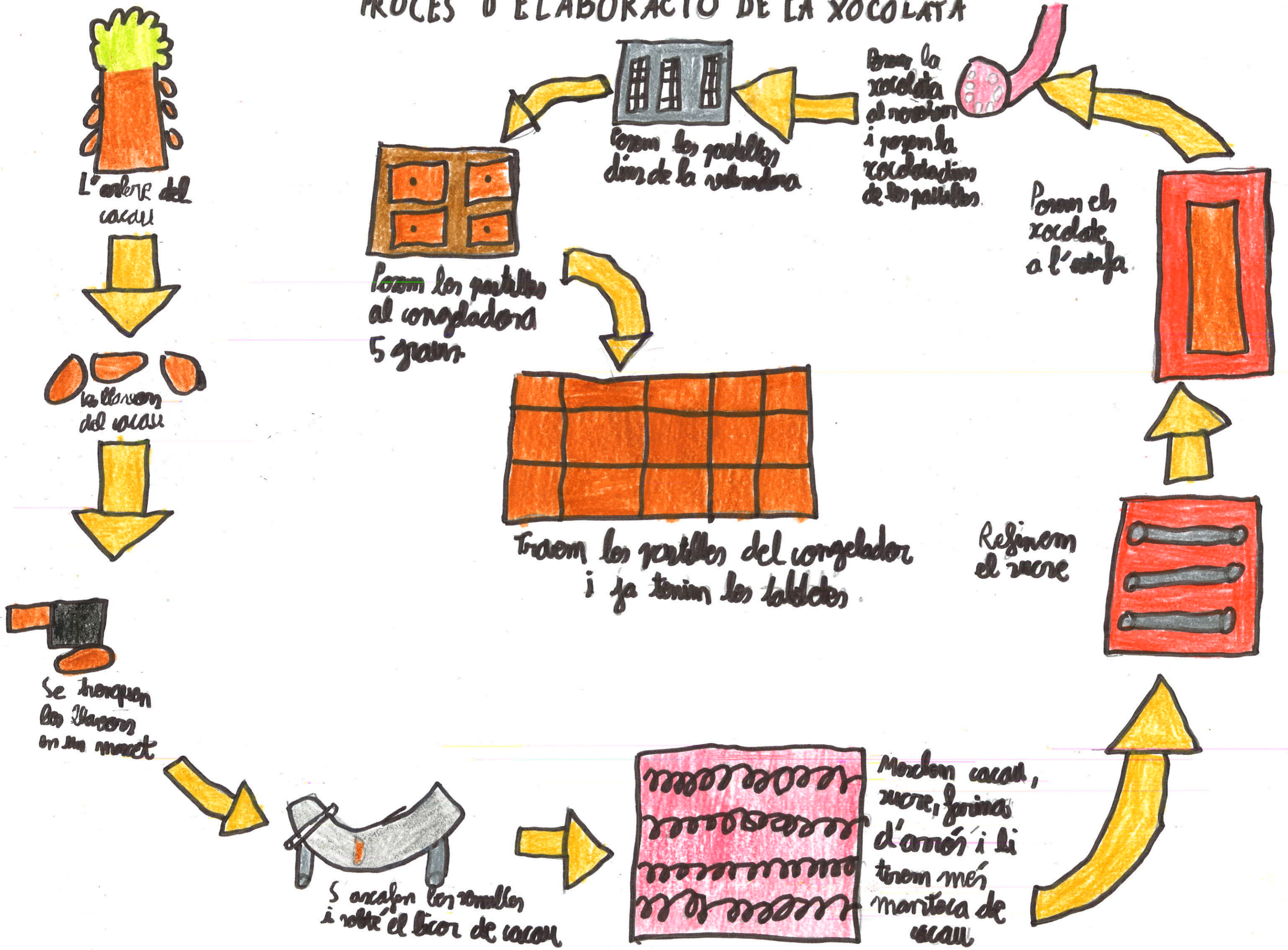


La vibradora reparteix la xocolata pel motlle



Ja tenim les tauletes!
Plastes per embolicar!

PROCÉS D'ELABORACIÓ DE LA XOCOLATA



L'olor del cacau

La llavor del cacau

Se trenquen les llavors en un morter

S'acafen les pastilles i s'obté el licor de cacau

Posam les pastilles dins de la rebredora

Posam les pastilles al congelador a 5 graus

Traiem les pastilles del congelador i ja tenim les tabletas

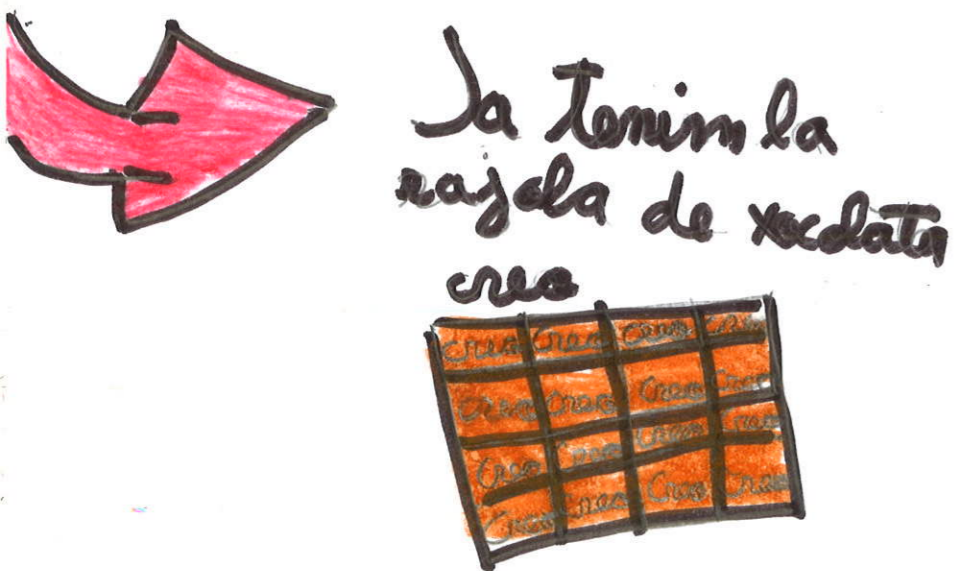
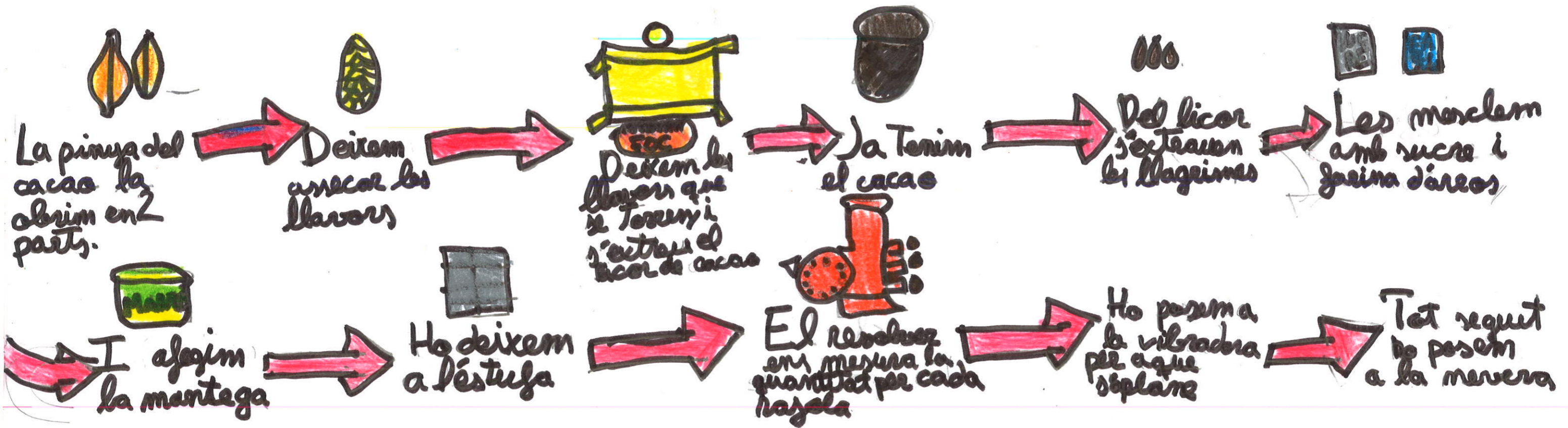
Posam la xocolata al morter i posam la xocolata dins de les pastilles

Posam el xocolat a l'estufa

Refinem el sucre

Mesclem cacao, sucre, farina d'arròs i li treiem més manteca de cacau

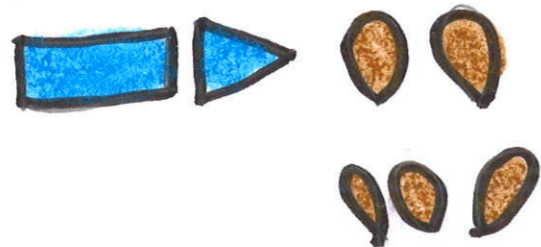
EL PROCÉS DE LA FABRICA C.R.E.O.



ELABORACIÓ DE LA XOCOLATA



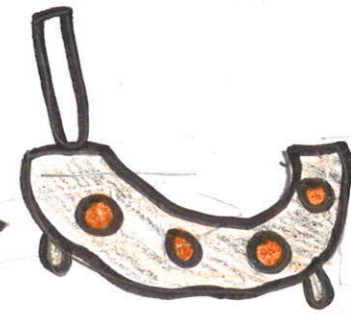
L'arbre del cacao pot medir aproximadament 8 o 10m.



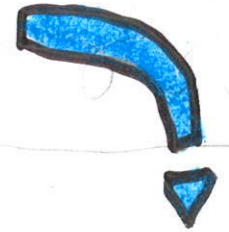
Cacao, es fa servir per fer xocolata.



Tallem el cacao.



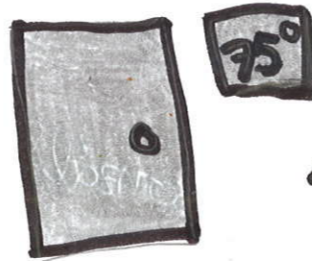
xaguem les llavors.



Mesclarem el sucre, el cacao, la farina d'arròs i montesa de cacao gim que es faci pastós.



Ho posem al revòlver.



Ho posem a l'estiga.



Rejinem el sucre.



Ho posem a la vibradora.



Ho posem a la nevera.



Ja tenim la xocolata!

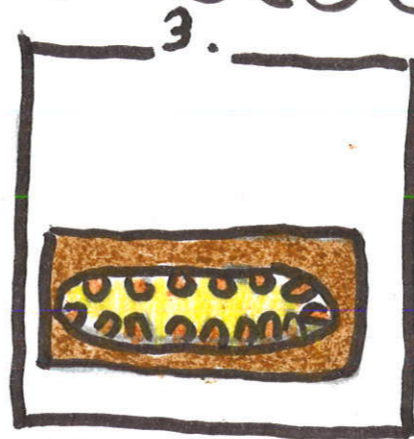
ELABORACIÓ XOCOLATA



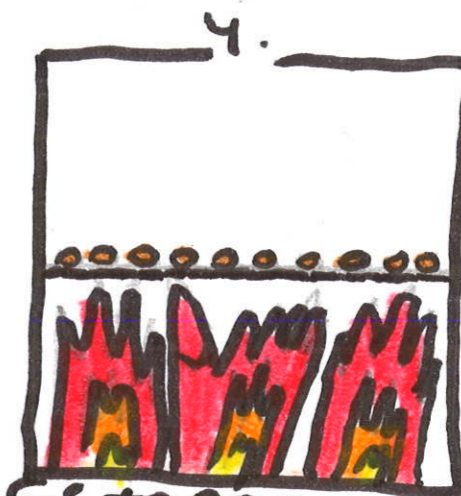
PLANTA
CACAO



OBRIM
EL CACAO



ES POSA
AFERMENTAR
EN UNA CAIXA
DE FUSTA



ES TORRA EL CACAO



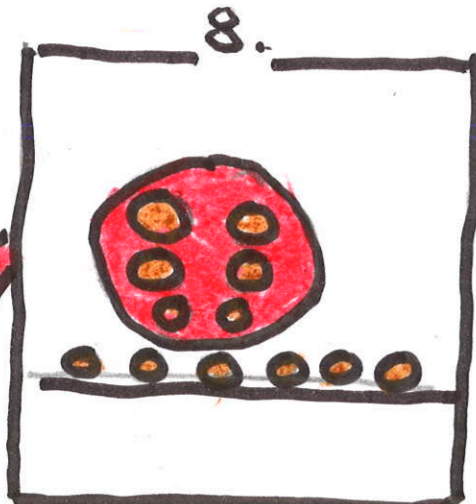
ES MESCLA
LA MANTEGA
DE CACAO AMB
EL CACAO, LA
PARRINA I EL
SUCRE



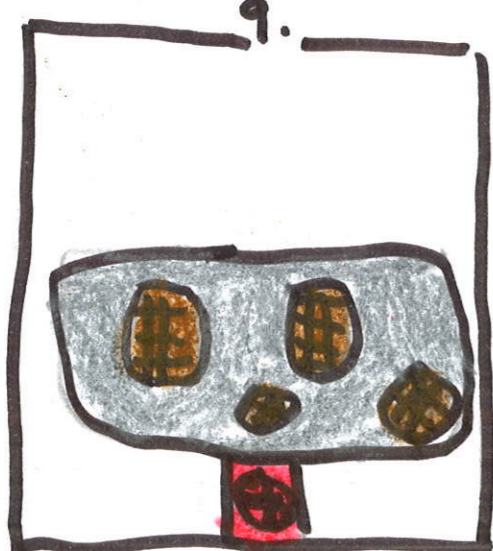
ES FA MÉS
FI EL SUCRE



ES POSA
A L'ESTUFA



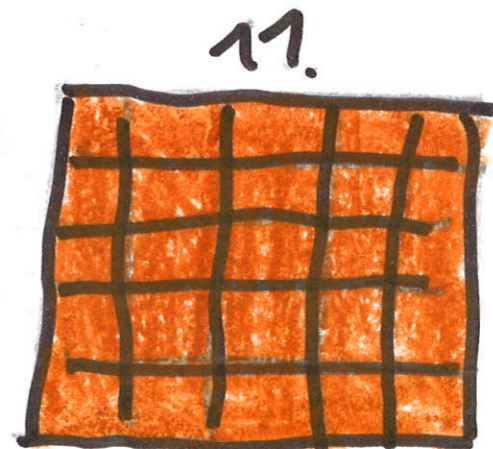
ES POSA
AL RE VÒLVER



ES POSA
A LA VIBRADO RA

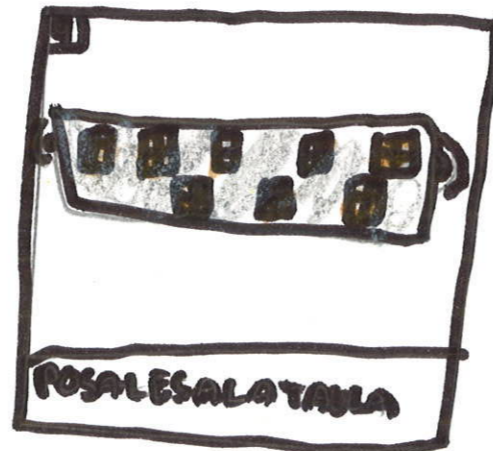
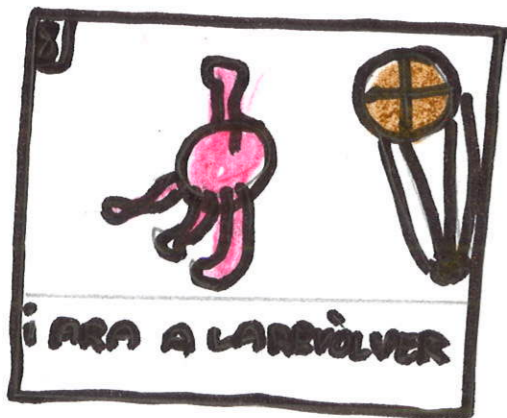
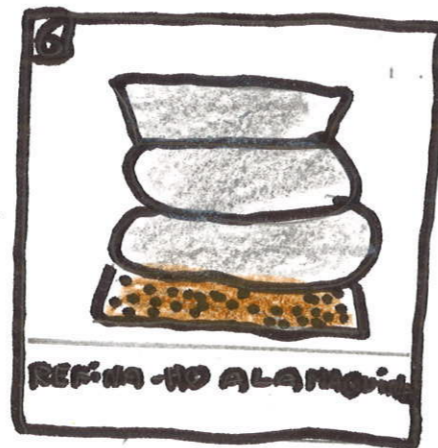
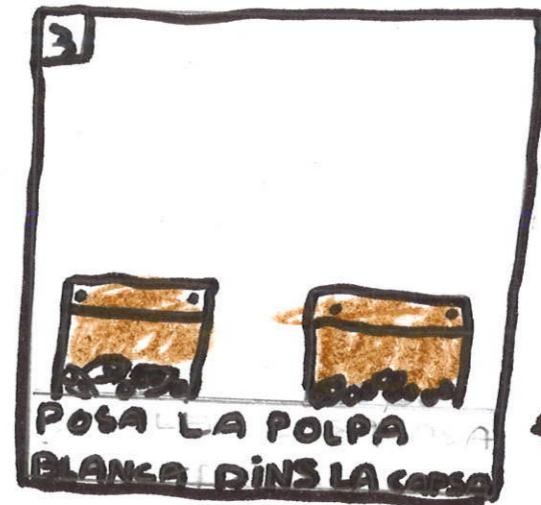
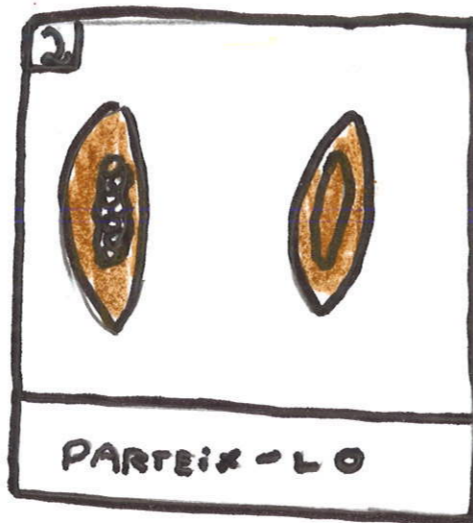


ES POSA
A LA NEVERA



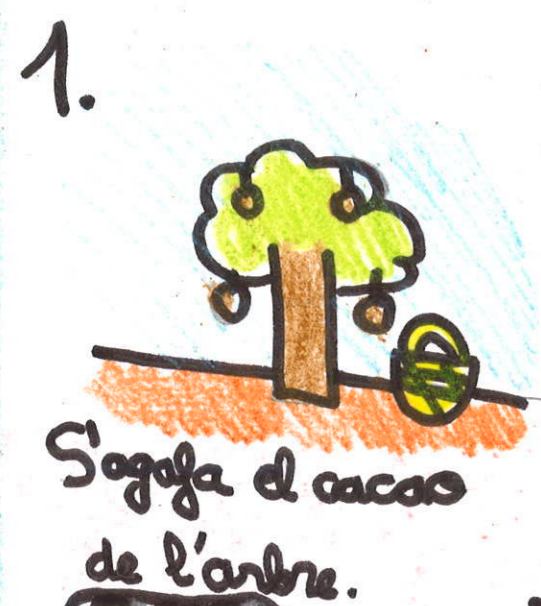
A QUI TENIM
LA RAJOLA
DE XOCOLATA

EL PROCÉS DE LA XOCOLATA

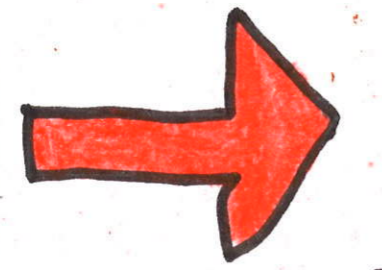


¡XOCOLATA!

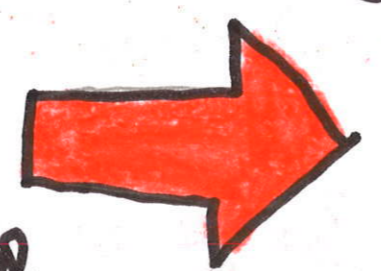
FEM XOCOLATA!



1. S'agafa el cacao de l'arbre.



2. Es parteix el cacao amb un matxet



3. La llavor que hi hi dins es pela. Es la polpa.



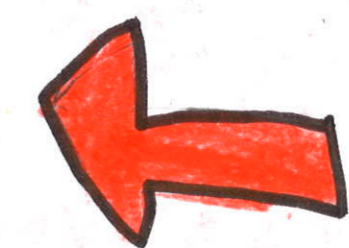
4. S'hi afegix el sucre, la farina, la mantega de cacao i el cacao. Es mescla tot.



5. S'arropa i s'obté el licor de cacao.



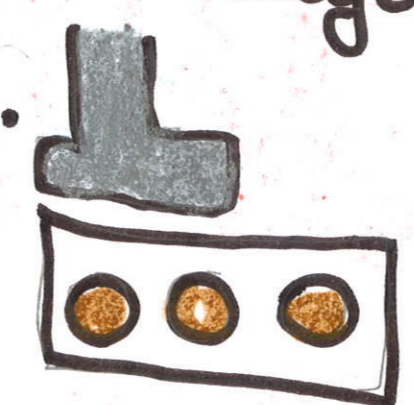
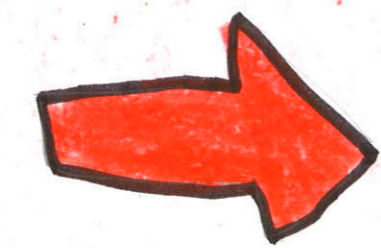
6. S'afegix més mantega de cacao.



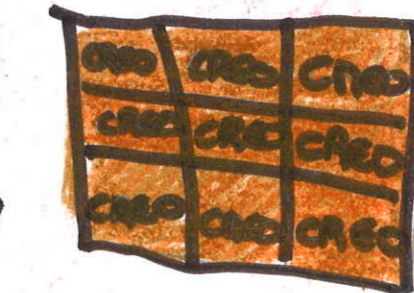
7. Es posa a la refinadora i de la pasta es fa tot fi.



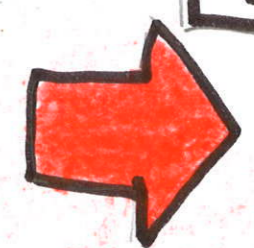
8.



9. Es posa a la 12. Es posa a la Kevolver.



10. La xocolata es posa dins d'un motlles.



11. S'afegix a la ultrabarra que ho repartix bé.

13. Es posa l'emoltori. I JA ESTA!



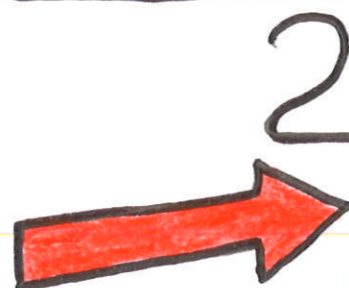
Es posa a la herbera a 5



FEM XOCOLATA



1. S'agafa el cacau de l'arbre.



2. Es talla amb un matxet.



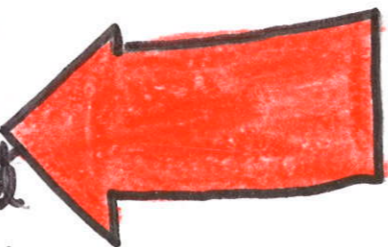
3. La llavor que hi ha dins es te que pelar. Es una pulpa.



6. Es remena tot: SUCRE, MANTECA DE CACAU, CACAU i FARINA.



5. S'agafa la llavor i s'obté el licor de cacau.



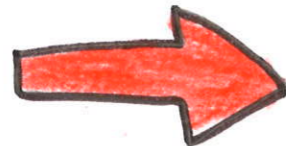
4. Es pela la crosta del cacau.



9. Es posa a la refinadora.



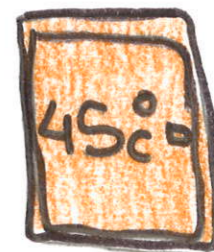
7. S'afegeix més manteca de cacau.



8. S'obté la pasta de cacau.



10.



Es posa a la calentadora a 45°C.



11.

Es posa al revolcher.

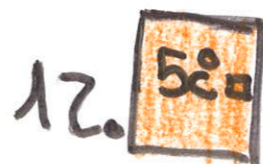
15. Es fica l'envoltori.



14. Es fica al motlle.



13. Es fica a la vibradora.



12. Es posa a la nevera.

