

精磨巧克力

可可豆的清潔



施

維茨抵達後，可可豆從麻布取出後，便進行可可豆的品質評估。可可豆先清洗後去除異物，如石頭，木頭和金屬件。再用蒸汽將可可豆加熱到170°C的溫度進行殺菌，此過程並不會影

響巧克力的風味。

烘烤可可豆

傳

統的可可豆烘烤會先進行小批量慢速烘烤。烘焙溫度和烘焙時間則取決於可可豆的特性和所希望的風味，這個過程沒有時間限制，只希望展現出每個可可豆的獨特性。



龜裂，網格，混合



冷

卻後的可可豆由熱風爐進行去殼，在那裡他們被震碎，再通過抽風機將莢與殼分離成可可碎豆，然後在三滾輪

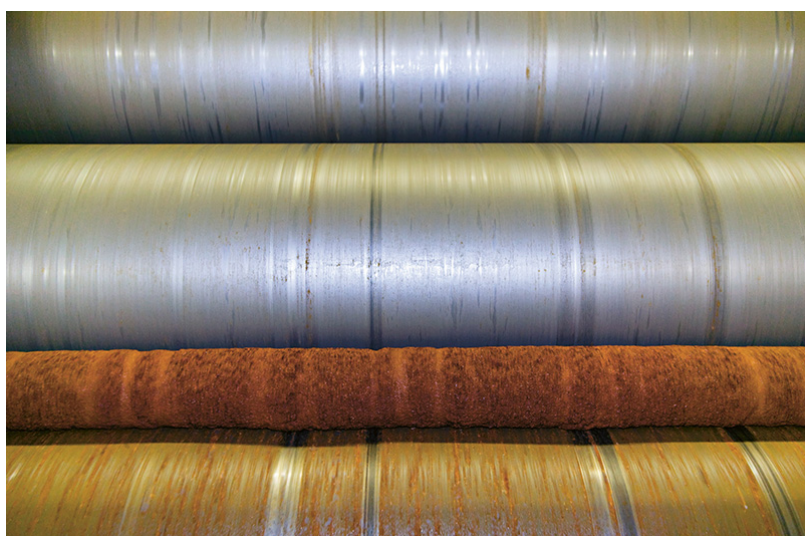
瓷球磨機進一步細磨可可餡至細度為15微米至20微米之間。

先將研磨好的可可餡倒入攪拌機中的攪拌很短的一段時間。然後再依據配方將可可液塊，可可脂液，砂糖與來自馬達加斯加淡淡香草一起混合，製成苦甜巧克力。

而牛奶巧克力則用相同的過程和特製配方加入奶粉和粉狀奶油製成。

滾動的 再用5滾輪精磨機

將可可餡正向研磨後再反向旋轉研磨至細度為16微米。其口感是在舌頭上沒有任何砂性的粉末狀且感覺平滑的的可可餡。



精煉

瑞士Felchlin的使用不同於一般的研磨技術來精煉頂級的巧克力。使用最傳統的縱向巧克力石磨機連續長時間的運動和空氣循環讓巧克力的香濃細緻能呈現。某些頂級巧克力其精煉可能需要長達72小時研磨，取決於配方和可可豆的特性。



此種精磨加工巧克力工

法，可使異味蒸發，並充分保留所希望的香味，如花卉，水果，香料，可可、咖啡香等。而精磨時間的長段頂級巧克力的最佳口感來決定。

Felchlin
SWITZERLAND