

Chocola

Hoe wordt het eigenlijk gemaakt?

Werken in een chocoladefabriek, wie droomt er niet van. De Beeldbank neemt een kijkje in zo'n fabriek en laat je zien hoe die heerlijke chocola gemaakt wordt.

Chocoladebeestjes, worden gemaakt door gesmolten chocola in een bepaalde vorm te gieten. Die vorm maken ze eerst van hout - of van gips - en daarna maken ze een kopie van kunststof. Dan worden er plastic vellen verwarmd en zacht en flexibel gemaakt. Ze worden over de vorm heen gelegd. Daarna wordt het verhit en - door de lucht eronder weg te zuigen - heel precies om de vorm getrokken.

Hier zie je hoe dat gaat. De plastic vorm moet nu afkoelen en dat gebeurt met lucht. Er wordt goed gecontroleerd of de vorm wel in orde is. Nu de chocola. Deze smeltketel heeft een dubbele wand en in die wand zit kokend water. Als je chocola in die ketel stopt, smelt het dus zonder aan te branden. Na 12 uur heb je 1500 kilo gesmolten chocola. De plastic vormen worden op een lopende band gelegd. Dan worden ze gevuld. Dat gebeurt volautomatisch.

Deze machine maakt iedere minuut 400 hartjes. De hartjes worden gevuld met een mengsel van chocola, room en koffie. Ze blijven 20 minuten op deze lopende band, en zijn dan hard. Ze komen aan op de plek waar ze uit de vorm gehaald worden. De vorm wordt omgekeerd en krijgt een klapje met een staaf, zodat de hartjes eruit vallen. De vormen zijn nu leeg en gaan terug naar het startpunt om opnieuw te worden gebruikt. De chocolaatjes koelen ondertussen af. En als ze echt koud zijn, worden ze verpakt.

Dat kan op verschillende manieren: in doosjes of in grootverpakking. Hier gaan er 185 stuks in een doos. Ook witte- en melkchocola wordt gesmolten. Sommige chocoladefiguren zijn hol van binnen. Die maken ze door twee helften te maken en aan elkaar te plakken. Bij het maken van deze beertjes, wordt eerst de strik gemaakt. De witte chocola met rode kleurstof wordt er met de hand in gespoten. Daarna komt er bruine chocola overheen. In één uur maken ze 1200 beertjes.

Het in elkaar zetten gebeurt door een machine die gekoeld is. De chocolade beestjes worden 5 minuten gedraaid en geschud, zodat er geen luchtballen in komen. Daarna worden ze nog 20 minuten gekoeld. Nu zijn de beertjes klaar. Ze mogen uit de vorm en naar de inpakafdeling. Deze fabriek verwerkt ieder jaar 500.000 kilo pure chocola. Daar worden duizenden producten van gemaakt, met 400 verschillende vormen in allerlei soorten en maten.