

# Chocolade maken en smelten

In de winkel kun je allerlei soorten chocolade kopen: wit, bruin of in verschillende kleuren. Chocolade bestaat vooral uit cacaopoeder, cacaoboter en suiker. Cacaopoeder en cacaoboter komen van een vrucht: de cacaoboan. Deze vrucht groeit alleen in tropische landen. Als je chocolade te lang in je handen houdt worden je handen vies. De chocolade smelt dan.

## Proefje

Doe 50 gram roomboter in een schaal. Dit is ongeveer een kwart van een pakje boter. Voeg 1 volle theelepel cacaopoeder toe en 1 volle eetlepel poedersuiker. Prak alles samen met een vork totdat het goed gemengd is. Proef je mengsel. Lijkt het een beetje op chocolade?

Je hebt net ontdekt dat chocolade een mengsel is. Als je de drie ingrediënten goed door elkaar prakt, krijg je chocolade. In plaats van cacaoboter heb je roomboter gebruikt. Dit lijkt er een beetje op, maar het smaakt net anders. Je mengsel is dan ook geen echte chocolade. Wist je dat je chocolade kunt maken in allerlei vormen? Hoe, dat ontdek je op het achterblad.



## Wist je dat?

Sommige mensen denken dat je sneller verliefd wordt als je veel chocolade eet. Dit is helaas niet waar. Er zitten wel stofjes in waaraan je verslaafd kunt raken. Maar dan moet je elke dag minstens 10 kilo chocolade eten!

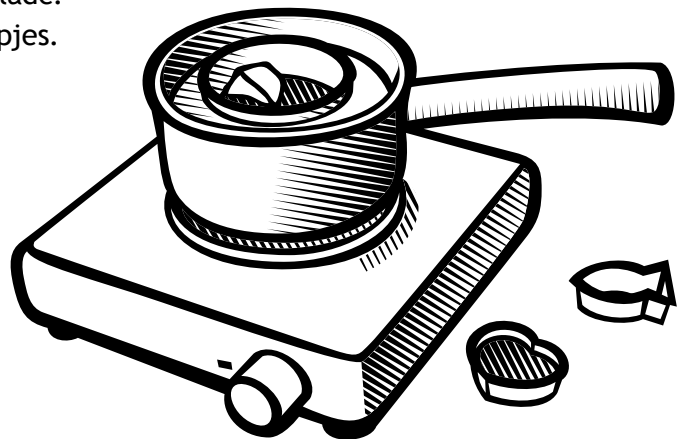
### Wat ga je uitvinden?

Je gaat uitvinden hoe je chocola kunt maken in de vorm die jij wilt.

### Aan de slag!

- pan
- kleurstof
- schaalkje
- water
- 1 reep bruine chocolade
- kookplaat
- 1 reep witte chocolade
- kleine bakvormpjes
- kleine chocoladesnoepjes

1. Zet de kookplaat op de laagste stand.
2. Vul de pan met water en zet die op de kookplaat.
3. Breek de reep chocolade in blokjes en leg de blokjes in het schaalkje.
4. Leg het schaalkje in de pan met heet water. Let op, het water mag niet koken!
5. Roer met een lepel voorzichtig in de chocolade.
6. Giet het gesmolten mengsel in de bakvormpjes.
7. Zet de bakvormpjes in de koelkast.  
Kijk na twee uur of je chocola klaar is.



### Testen!

Bekijk de chocolade goed. Is het nog steeds echte chocolade? En jaah! Je mag ook proeven! Smaakt je chocolade goed?

### Kan het nog beter?

Hoe maak je je chocolade nog mooier en lekkerder? Hieronder wat tips.

- Gooi kleine chocoladesnoepjes in de gesmolten chocolade.
- Gebruik witte in plaats van bruine chocolade.

### Meer weten!

Cacaoboter is een soort vet. Het smelt rond de 40 graden. Als het kouder is, dan noemen we het vast. Je kunt dan de vorm niet veranderen zonder het te breken. Boven de 40 graden is cacaoboter een vloeistof. Je kunt het dan gieten in elke vorm die je wilt. Als het afkoelt, wordt het weer vast.