

Werkstuk Chocola geschreven door Kimberley van Dreven en Mirthe Dankelman van het Coornhert Lyceum Haarlem

Inleiding

Wij hebben voor onze ANW praktische opdracht gekozen om naar chocolaterie van Dam te gaan om Heemsteentjes te maken. Daar hebben we voor gekozen omdat we alle twee heel erg van chocolade houden en het een origineel product is.

In eerste instantie wilden we de opdracht doen over een ijssalon, maar deze bleken allemaal gesloten, omdat het ijsseizoen voorbij was en waren we genoodzaakt onze keuze te veranderen. We konden een keuze maken tussen het bekijken van het maken van borstplaat of de Heemsteetjes. We hebben dus gekozen voor de Heemsteentjes omdat dat goed aansluit op onze onderzoek vraag: wat is het verschil tussen ambachtelijke chocolade chocorotsjes en de chocoladerotsjes uit de fabriek, qua smaak? We zijn daar geholpen door Nico Glasbergen.

Tijdens de productie van de chocolaatjes hebben foto's gemaakt over hoe alles in zijn werk gaat. Hij heeft ons erg goed geholpen met aantekeningen maken en hij heeft goed laten zien wat er allemaal gebeurt tijdens het proces bij het maken van de heemsteentjes. Ook hebben wij een snackpanel gehouden om er achter te komen wat de verschillende smaken zijn van een ambachtelijk of een massagemaakte pindarots. Dat was erg lekker en onze meningen over de verschillende Pindarotsjes staan er bij.

Veel plezier met het lezen van onze ANW praktische opdracht.

Heemsteentjes Heemsteentjes zijn een ambachtelijk product, dat betekent dat alles met de hand is gemaakt door een vakman. Wij zijn voor onze ANW praktische opdracht naar chocolaterie Van Dam geweest en daar hebben ze ons laten zien hoe Heemsteentjes gemaakt worden.

We zijn daar geholpen door Nico Glasbergen.

Heemsteentjes zijn gebrande noten in amandel praline.

Als eerste lieten ze ons zien waarom hun chocola zo lekker is. Dit komt doordat ze verse stukken chocola te verwarmen in een grote bak waar een rondje schijf in draait die de chocola er vanaf schraapt en door een pijp terug in de bak giet. Zo komen er ook geen brokken in de warm, vloeibare chocola. Als de witte chocola op de juiste temperatuur is gieten ze wat in een grote bak. Bij de witte chocola doet Nico de amandel praliné (noten met suiker fijn gewreven) en dat mixt hij door elkaar tot een egale, eenkleurige massa ontstaat. Daarna voegt hij er zelf gebrande noten aan toe en mixt het geheel en de vulling is klaar. Bij van Dam branden ze de noten zodat ze meer smaak krijgen en dat doen ze zelf zodat ze ook zelf de smaak kunnen bepalen. Als de vulling klaar is word het met een schep en de hand gevormd op papier. Daarna word er nog cacao overheen gestrooid en in de ijskast gezet. Als ze opgestijfd zijn..zijn ze klaar, worden in een zakje gedaan en verkocht! Heemsteetjes zijn heerlijk en zijn eigenlijk heel simpel te maken. Praline + witte chocola + noten = vulling

Snackpanel test: Choco-rotsjes Chocorotsjes van de bakker Prijs? E 2,50 voor 100 gr. Wat ziet het oog? Pindas bij elkaar omringt door bruine melk chocolade Wat ruikt de neus? Een combinatie van pindas en chocola die te lang bij elkaar hebben gezeten. Wat proeft de mond? Chocola met pinda, heel voorspelbaar! Wel lekker, maar je moet er niet te veel van eten want dan word je echt misselijk.

Conclusie: Lekker en voorspelbaar, maar simpel in smaak en eentonig. Je merkt wel dat hij niet uit de fabriek komt want het is geen maffe fabriek chocola en de pinda is vers. Cijfer: 7 Heemsteentjes bij chocolaterie Van Dam Prijs? E 5,50 voor 250 gr. Wat ziet het oog? Noten in diarreekleurige chocola. Het ziet er vullend uit en ziet er niet uit als een tussendoortje. Wat ruikt de neus? Niet overheersend, wat we wel hadden met de chocorotsjes van de bakker. Het is een zachte geur van echte chocola. Wat proeft de mond? Zachte, snel smeltende, niet overheersende chocolade met verschillende noten. Het is een noten chocolade smaak. Conclusie: Lekker! En het zou makkelijk verslavend kunnen zijn voor de chocolade liefhebber. Het is duur maar wel de moeite waard. **Cijfer: 9+**

Baronie pindarotsjes van de plus super markt Prijs?E 2,00 voor 100 gr. Wat ziet het oog? Pindas omringt door bruine melk chocolade (bruiner dan die van de bakker) Wat ruikt de neus? Chocola Wat proeft de mond? Veel fabriek chocola met af en toe een pinda Conclusie: Wel lekker maar het is niet een aparte smaak. Je proeft wel heel goed dat het geen verse chocola en nootjes zijn. Cijfer: 6-

Verskil: Bij de pindarotsjes van de bakker smaak je eigenlijk voor 75% alleen maar pindas en weinig chocola, de chocola is wel romig en je proeft ook goed dat het echte chocola is. Bij de supermarkt pindarotjes proef je eigenlijk alleen maar de chocola. Maar van dat fabrieks chocola dat absoluut niet romig en vers is. Verder smaken ze ook echt niet vers en de pindas zijn veel minder zacht van smaak. De Heemsteentjes zijn echt heel erg lekker: ze zijn romig, je proeft niet overheersend de chocola of de noten en doordat er verschillende noten in zitten gaat de chocola ook niet vervelen. Je merkt dat de ambachtelijke chocola dat met liefde is berijdt het aller lekkerst is.

Het verschil tussen de Pindarotsjes uit de fabriek en de Heemsteentjes van Van Dam. Onze onderzoeksvraag was: wat is het verschil tussen ambachtelijke chocoladerotsjes en de chocoladerotsjes uit de fabriek. De Heemsteentjes zijn per stuk allemaal ambachtelijk gemaakt. Met de hand worden alle producten gemengd. Pindarotsjes uit de fabriek worden door machines gemaakt. Ze worden in groten getale geproduceerd. Het eindproduct is vaak minder lekker; de pindas worden massaal ingekocht en massaal gebrand of vaak niet gebrand. Het branden is juist heel erg belangrijk omdat de pindas beter van smaak worden. Als je dit met de hand doet kan je zelf kijken of de smaak van pindas of andere noten goed is en als dat niet zo is ze er nog wat lager in doen zodat de ambachtsman zelf de smaak kan bepalen. Bij fabrieken word dit allemaal ingesteld in machines. Daarbij worden de pindas vaak ook lang bewaard en zijn ze ook minder vers en dat proef je.

De noten die worden gebruikt bij de Heemsteentjes worden niet massaal ingekocht. Doordat de aantallen dus sneller ververst worden zijn de noten zelf ook verser. Verder worden ze ambachtelijk in kleine hoeveelheden op een plaat gebrand in hun oven. Doordat het geen grote hoeveelheden zijn en doordat ze gelijk gebruikt worden, zijn ze nog verser. De smaak is daardoor ook beter. De noten worden ambachtelijk gebrand en daarom kan de ambachtsman zelf de smaak bepalen van de noten. De chocola die bij de Heemsteentjes wordt gebruikt is ook vers. En omdat ze niet in grote schalen worden gemaakt, worden ze steeds weer opnieuw geproefd en blijft de smaak hetzelfde. De producten uit fabrieken hebben meestal een chemische smaak, omdat er ook producten bij worden gedaan om het langer houdbaar te houden. De Heemsteentjes zijn dus veel lekkerder van smaak dan de Pindarotsjes die uit de fabriek komen. Slot Uiteindelijk hebben wij ervoor gekozen dat de Heemsteentjes van Van Dam het lekkerste zijn. Wij hebben met veel plezier aan deze opdracht gewerkt en het was ook erg lekker. We hadden alleen af en toe iets te veel chocola gegeten. Het was leuk om een keer te zien hoe het er achter in z'n winkel aan toe gaat. Heel toevallig kwamen we een vriend van de opa van Mirthe tegen (de opa van Mirthe was ook een banketbakker) die net bezig was met de Heemsteentjes toen we de eerste keer kwamen kijken.

Wij hopen dat u de Heemsteentjes ook erg lekker vindt!