

Design Spezifikation

Café Choco-Latte



Innehållsförteckning

1.	Övergripande information	3
1.1.	Arbetstitel för sajten	3
1.2.	Målet med sajten	3
1.3.	Målgruppen	3
1.4.	Innehåll	3
2.	Struktur	4
2.1.	Index	4
2.2.	Chokladprovning	5
2.3.	Bokning Chokladprovning	6
2.4.	Om Kakaoträdet	7

1. Övergripande information

1.1. Arbetstitel för sajten

Café Choco-Latte

1.2. Målet med sajten

Att nå kunder som älskar kaffe och choklad av hög kvalitet i olika former genom att berätta om vilka vi är som driver caféet, vad man kan få hos oss i form av menyer och tjänster.

1.3. Målgruppen

Alla är självklart välkomna till vårt café, men då kvaliteten på det vi serverar är något högre så är priser också något högre än ett vanligt café. Vår huvudsakliga målgrupp blir därför människor i åldrarna 30-55 som vill ha en liten lyxigare guldkant på tillvaron.

Persona-exempel 1



Daniel är 33 år och jobbar som fastighetsmäklare sedan 4 år tillbaka. Han stora intressen är arkitektur och kaffe vilket har gjort att många semestrar spenderas i olika europeiska städer där han besöker hus med spännande arkitektur och caféer med riktigt gott kaffe. Han anser sig vara lite av en finsmakare vad gäller kaffe och vet hur han vill att det ska smaka.

Persona-exempel 2



Kristin är 40 år och äger en webbyrå med 7 anställda. Den lilla fritid hon har ägnar hon åt att antingen vara ute i skog och mark, eller att shoppa med vänner. Hon tar gärna affärsmöten på stan och då på mysiga caféer där man serverar goda chokladkakor, detta då Kristin älskar allt med choklad i.


1.4. Innehåll

Sajten ska självklart innehålla information om caféet (som öppettider, historia och om ägarna), dess meny och att man kan boka in sig på chokladprovning. Kring chokladen vill man också ha information om dess ursprung och de olika sorter som finns. Bilder på kaffe och choklad som skapar ett sug att vilja komma och smaka.

2. Struktur

2.1. Index

Startsidan ska innehålla nyheter om sådant som är på gång, men också tre ikon-bilder med text och hänvisning till andra sidor. Dessa kommer att i ett senare läge göras om så att de ligger på rad och i mindre stil.




Café Choco-Latte

Fantastiskt kaffe & läckra bakverk

Vi vill vara en kaffeas där du känner de intensiva dofterna från kaffet när du kliver in genom dörren. Vi är en plats där du för varje kopp kaffe och bakverk ska uppleva en sann njutning och smaksensation. Vi vill ge dig hög kvalitet utan att tumma på rättvisan gentemot kaffe- och kakodlarna.


- [Hem](#)
- [Chokladprovning](#)
 - [Boka chokladprovning](#)
- [Om Kakoträdet](#)

Fantastiskt kaffe




Intensiva dofter, fylliga smaker och oavsett rostning och tillredning finns kaffe för alla smaker. Vårt kaffe är fantastiskt! [Vår kaffemeny](#)

Läckra bakverk



Choklad av hög kvalitet i varje bakverk. Mäktiga och smakrika. Himmelriket för chokladälskaren! [Vår chokladmeny](#)

Här hittar du oss



Du hittar oss på en bakgata i närheten av Kungsparken. Kolla in kartan och gör ett besök. [Se karta](#)

Nyheter

Chokladprovning - 25 april

Boka in dig själv, kollegorna, kompisarna till en kväll där vi testar choklad av olika kakoböner och pratar historia kring chokladen. [Läs mer om chokladprovning](#)


Ny kaffesmak - 22 april

Vi testar hela tiden nya rostningar och smaksättningar. Denna dag är det premiär för vår nya smak Romerska bågar. [Läs mer om kaffesmaker](#)

© Copyright 2022 | Café Choco-Latte

2.2.Chokladprovning

Sidan om chokladprovning tar upp vanliga frågor. Här vill vi ha några bilder som visar på choklad i olika former som skapar lust att vilja komma och smaka.



Café Choco-Latte

Fantastiskt kaffe & läckra bakverk

Vi vill vara en kaffeas där du känner de intensiva dofterna från kaffet när du kliver in genom dörren. Vi är en plats där du för varje kopp kaffe och bakverk ska uppleva en sann njutning och smaksensation. Vi vill ge dig hög kvalitet utan att tumma på rättvisan gentemot kaffe- och kakodlarna.

- [Hem](#)
- [Chokladprovning](#)
 - [Boka chokladprovning](#)
- [Om Kakoträdet](#)

Chokladprovning

Nedan hittar du lite svar på de frågor du kanske har kring chokladprovningen, som vad det är, hur det går till och kostnaden. Vill du sedan boka en tid så går du till vårt [bokningsformulär](#)

Vill du veta mer om kakaoträdet, dess historia och vilka sorter som finns så kan du gå till sidan [Kakaoträdet](#)

Vad är chokladprovning?

Chokladprovning påminner om vinprovning. Man tittar, doftar och smakar för göra en bedömning av kvalitet, stil och ursprung. Hos oss handlar det om att lära dig mer om choklad och dess historia, olika bönor och dess kvalitet, samt smaka på olika sorters choklad med olika kakohalt.

Hur går det till?




Vi sitter tillsammans i gruppen med ett fat fyllt med 12 olika chokladbitar samt ett glas vatten. Vi berättar och säger till när det är dags att äta en bit och då vilken du ska ta. Mellan varje chokladbit sköljer vi munnen genom att dricka vatten.

Vad bör jag tänka på?

Det är bra att ha ätit en lättare måltid innan du kommer så du verkligen kan njuta och känna smaken av chokladen och inte tänka på att du är hungrig. Men du kommer att vara ganska mätt efter passet då chokladen mättar en del. Undvik att ha på dig starka dofter (parfym, after shave, lotion, shampoo odyl) då det kan försämma smakupplevelsen.

Tider och priser


Chokladprovningen sker kvällstid måndag och onsdagar mellan kl. 19 och 21.
Max antal på varje provning är 12 stycken personer.
Pris per person är 525 kr



© Copyright 2022 | Café Choco-Latte

2.3. Bokning Chokladprovning

En sida med formulär för bokning av chokladbokning behöver vi också.



Café Choco-Latte

Fantastiskt kaffe & läckra bakverk

Vi vill vara en kaffeas där du känner de intensiva dofterna från kaffet när du kliver in genom dörren. Vi är en plats där du för varje kopp kaffe och bakverk ska uppleva en sann njutning och smaksensation. Vi vill ge dig hög kvalitet utan att tumma på rättvisan gentemot kaffe- och kakoodlarna.

- [Hem](#)
- [Chokladprovning](#)
 - [Boka chokladprovning](#)
- [Om Kakoträdet](#)

Boka Chokladprovning

Välj datum:

☐ 30 april

☐ 2 maj

☐ 7 maj

☐ 9 maj

☐ 14 maj

☐ 16 maj

Välj antal personer:

1 ▼

Fyll i dina uppgifter

Namn:

Email:


Mobilnummer:

Meddelande:

© Copyright 2022 | Café Choco-Latte

2.4.Om Kakaoträdet

Det finns mycket intressant historik kring kakao och vi vill gärna berätta den, plus lite fakta kring kakaoböner. Det blir mycket text som är viktigt att man delar in i olika delar för att underlätta läsningen. Bilderna visar lite hur vi tänker kring detta.



Café Choco-Latte

Fantastiskt kaffe & läckra bakverk

Vi vill vara en kaffeas där du känner de intensiva dofterna från kaffet när du kliver in genom dörren. Vi är en plats där du för varje kopp kaffe och bakverk ska uppleva en sann njutning och smaksensation. Vi vill ge dig hög kvalitet utan att tumma på rättvisan gentemot kaffe- och kakodlarna.

- Hem
- Chokladprovning
 - Boka chokladprovning
- Om Kakoträdet

Kakaoträdet

Kakaoträdet, Theobroma cacao på latin (gudarnas föda), odlas i tropiskt klimat över hela världen. De västafrikanska länderna står för den största produktionen. Kakaoträdet kan bli upp till 15 meter högt och har stora, blanka, mörkgröna blad. Det blommar hela året men av 100.000 blommor blir bara 1 % till mogna frukter. Kakaofrukterna växer direkt på stammen och på de grova grenarna. De är ca. 20 cm långa och påminner om stora valnötter eller meloner. Under mogningsprocessen växlar färgen från gult till orange till rött och slutligen till rödbrunt. Varje frukt innehåller runt 50 mandelliknande kakaoböner omgivna av ett klabbigt, vitt fruktkött. För att tillverka ett kilogram choklad krävs mellan 300 och 600 kakaoböner, motsvarande mellan 10 och 20 kakaofrukter. Den årliga produktionen från en (1) kakaoplanta varierar mellan 20 och 50 kakaofrukter per år, beroende på klimat, jordmån och sort.

Historia

I tidernas begynnelse antar man att kakaoträdet växte vilt djupt inne i jungeln kring Orinoco och Amazonfloden i Sydamerika. Där utgjorde frukterna från trädet föda för det rika djurlivet. Djuren bar med sig frukterna, åt av det vita fruktköttet som skyddade fröna inne i frukten och spottade ut fröna. På så sätt spreds kakaoträdet över ett allt större område. Så en dag upptäckte människorna kakaofrukten. Även de tyckte att det saftiga fruktköttet smakade gott, och det blev till en del av deras kosthållning. Arkeologer tror att amazonindianerna har njutit av kakaoträdets frukter i minst 6000 år.

Efter hand upptäckte de att de även kunde använda kakaobönorna om dessa först torkades, rostades och maldes. När och hur detta hände lär vi aldrig få veta. Indianerna har handelsvägar över stora delar av Sydamerika, och en varuekonomi växer fram. Kakaobönan är en av de populära handelsvaror som når mayaindianerna söderifrån.

Mayaindianerna

Det var i mayaindianernas rike som bönderna för första gången började odla kakaoträd. Mayafolket bodde i ett område i Centralamerika som ligger norr om ekvatorn och söder om det som idag är Mexico. De gjorde en dryck av kakaobönorna som de kallade chocoatl. De rostade bönorna i lerkrukor, krossade dem mellan stenar och blandade det hela med vatten och möjligen litet kryddor. De trodde att kakao hade helande egenskaper och använde den som medicin. Kakaoböner användes också i samband med olika ceremonier.

Kakaoböner var eftertraktade, hållbara och lätta att bära med sig, och användes därför i stor omfattning som betalningsmedel. För tio kakaoböner fick man en kanin, men skulle en man köpa sig en slav eller en hustru måste man betala 100 kakaoböner. När mayarikets handelsmän gav sig ut på sina resor, var därför kakaobönorna en viktig del av lasten. Några handelsmän gav sig av så långt som till Mexico och sålde kakao till aztekerna. Därigenom spreds kunskapen om kakao även till det folkslaget.

Azteker

Aztekerna värdesatte kakao minst lika högt som mayaindianerna, men i det torra klimatet kring Tenochtitlan var det inte möjligt att odla kakao. Den måste fraktas från det varma, fuktiga låglandet. Eftersom hästar och vagnar med hjul var okända hos aztekerna, fick kakaobönorna bäras på ryggen den långa vägen till huvudstaden. Som mest kunde en bärare ta med sig 24000 kakaoböner. Den lasten vägde 30 kilo och kallades för en cargo. När de kringliggande städerna och regionerna skulle betala sin årliga skatt till Tenochtitlan, räknades den ut i cargas.

Kakao var en lyxvara för aztekerna och värdesattes som guld. Vanligt folk fick inte njuta av kakaodrycken. Den var förbehållen framstående personer och användes dessutom både som pengar och som offertgåva till gudarna, särskilt till guden Quetzalcoatl. Matens gudinna Tonacatecutli och vattnets gudinna Calchiutlucue ansågs av aztekerna vara kakaoplantans beskyddare. För att få god skörd offrade man en fågelslagning och för att vara säkra på att få en god skörd av gudinnorna fick man dricka kakaosom sin släkt.

och börjar anlägga plantager. År 1657 öppnas den första kakaosalongen i London, och den dyra drycken blir högsta mode.

Tillverkning av choklad

Historik

Hos aztekerna maldes de färdigpreparerade bönorna, eller rättare sagt, valsades till mos på en metate, en sorts konkav handkvarn som kunde uppvärmas underifrån tack vare att den stod på fyra ben. Detta redskap gjorde chokladen sällskap till Europa och användes faktiskt av traditionstroga chocolatier vid tillverkning av lyxchoklad ännu vid mitten av 1900-talet. För att av det myckna kakaosmöret skapa ett rikt skum på drycken brukade man före serveringen hålla den i en fin stråle från ett kärl till ett annat, från så hög höjd som möjligt. Detta var något som spanjorerna övergav. Man hoppade dock över aztekernas värsta utsvävningar i fråga om kryddning och strutade i rödfärgningen. Vidare övergav spanjorerna sättet att åstadkomma fradga genom att hålla drycken mellan två kärl och övergick till att i stället bearbeta den med en av spanjorerna uppfunnen molinillo, en liten ”propeller” i nedre änden av en pinne, som upptill stack upp över kannans lock genom ett hål. Genom att rulla pinnen mellan handflatorna fick man den åtråvärda fradgan att bildas. Den detaljen kom senare att följa chokladen på dess vandring ut över Europa.

Maya hade druckit den varm, aztekerna föredrog den vid rumstemperatur, vi européer har ju återupptagit den mayanska vanan. Den dryck som framställdes på detta sätt kallades av aztekerna för xocolat, vilket betyder ”bittert vatten” och har gett oss ordet choklad. Den gjorde sannolikt skäl för sitt namn – vi vet från flera källor att aztekerna tillredde den genom att smaksätta själva chokladröran med främst vanilj men även en rejäl dos chilipeppar, kryddpeppar, diverse starka kryddörter och blommor (bland annat den alkaloidrika mexikanska magnolian) samt majsmjöl och med tiden ibland även lite smakmildrande honung. Slutligen redde man av chokladen med en röd växtsaft, numera internationellt känd som anatto, ett färgmedel för bland annat en del orangefärgade europeiska ostsorter. Detta gjorde att man, innan man läppjat på godiset, kunde tro sig vara i beråd att dricka blod, något som var helt i linje med aztekernas minst sagt bloddrypande livsstil.

Före den industriella revolutionen kunde vanligt folk bara drömma om kakao, men i slutet av 1700-talet byggs mekaniska, ångdrivna kvarnar i Karibien. I kvarnarna krossas de fettrika bönorna och mals till en pasta – kakaosmör. För att få en dryck blandas kakaosmört med mjölk och socker med ett tjockt lager smält kakaofett som lägger sig ovanpå. Massan användes även i kakor.

1828 Holländaren C J van Houten tar patent på en metod för att framställa rent kakaopulver. Han tar bort bönans naturligt bittra smak med hjälp av soda och kaliumkarbonat och experimenterar även med att blanda kakaopulver, socker och kakaosmör och låta blandningen stelna. Resultatet blir mörk choklad. När van Houtens patent löper ut, börjar flera företag att tillverka choklad i stora mängder och i många olika varianter.

År 1847 presenterar brittiska J.S. Fry & Sons Ltd. världens första chokladkaka.

År 1875 börjar den schweiziske choklادتillverkaren Daniel Peter blanda mjölkpulver i chokladen. Hans granne, barnmatstillverkaren Henri Nestlé, deltar i utvecklingsarbetet, som leder fram till den första mjölkchokladen. Den nya produkten blir en sensation, försäljningen ökar explosionsartat och stora kakaoplantager växer fram överallt i Afrika.

Nutid

Idag bereds bönorna genom att de först får fermenteras i ett till sex dygn varefter de torkas och rostas. Efter avsvainng krossas bönorna och skalet som lossnat blåses bort med varmluft. Bönorna valsas och ombildas till kakaomassa som varmpressas vid cirka 70 °C. Vid pressningen avskiljs en nästan klar vätska som stelnar vid 32 °C till kakaosmör. Detta används till vit choklad och återförs i varierande grad till kakaomassan vid annan chokladframställning. Kakaopulver är mald kakaomassa. Enligt gällande EU-direktiv får en vara som framställs av kakaavaror och sockerarter benämnas choklad när den består av minst 35 procent kakaotorrsubstans, inklusive minst 18 procent kakaosmör och minst 14 procent fettfri kakaotorrsubstans. Direktivet tillåter tillsats av upp till 5 procent vegetabiliska fetter som inte härstammar från kakaobönan. Det gäller emellertid endast i Danmark, Finland, Irland, Portugal, Storbritannien, Sverige och Österrike. Övriga länder tillåter inte den typen av fett. När det gäller animaliska fetter godkänns enbart de fettslag som kommer från mjölk.

Kakaobönor

Det finns tre olika huvudsakliga sorters kakaobönor som odlas i kommersiell skala. Dessa tre utgör tillsammans 100 % av den kommersiella produktionen. Sorten criollo står för en mycket liten del av marknaden. Forastero är den mest odlade sorten, med upptå 90

inte härstammar från kakaobönan. Det gäller emellertid endast i Danmark, Finland, Irland, Portugal, Storbritannien, Sverige och Österrike. Övriga länder tillåter inte den typen av fett. När det gäller animaliska fetter godkänns enbart de fettslag som kommer från mjölk.

Kakaobönor

Det finns tre olika huvudsakliga sorters kakaobönor som odlas i kommersiell skala. Dessa tre utgör tillsammans 100 % av den kommersiella produktionen. Sorten criollo står för en mycket liten del av marknaden. Forastero är den mest odlade sorten, med upptå 90 % av produktionen. Den sista huvudsakliga sorten, trinitario är en hybrid mellan de två föregående och säljs i relativt små mängder.

Criollo

Criollo är en kakaosort med runda och lätt färgade bönor som generellt sett anses vara den finaste sorten. Den är känsligare för sjukdomar och ger en lägre avkastning än de andra sorterna. Den odlas huvudsakligen i de länder där den traditionellt odlats ända sedan människan började kultivera den, nämligen i Nicaragua, Guatemala, Mexico, Venezuela, Madagaskar, Komorena och Colombia, men också till viss del på Trinidad, Jamaica och Grenada. Innan fermenteringen varierar färgen från vitt till purpurrött. Bönorna antar efter fermenteringen, som är mycket kort, en lätt brun färg. Bönan används nästan uteslutande tillsammans med olika andra sorter. När den används ensam antar snittytan en rödaktig färg.

Forastero

Forasteron är världens mest konsumerade kakaoböna och är mer hårdig samt har en mycket högre avkastning än övriga sorter. Bönan, som odlas i länder såsom Ghana, Nigeria, Elfenbenskusten, Brasilien, Costa Rica, Dominikanska Republiken och Ecuador, brukar normalt delas upp i två kategorier beroende på om den härstammar från övre (vild eller halvild variant från Orinocofodens övre del), eller nedre (en annan benämning är amelonado) Amazonas. Amelonadon är den mest spridda och odlade varianten i världen, framför allt i Afrika och Brasilien. Färgen varierar före fermenteringen mellan purpurröd och mörkbrun. När den sedan jäses bildas en svag arom och en bitter smak, vilket som slutprodukt ger en bitter och mörk choklad. Därför används den ofta vid blandning. Forasterosorten ”arriba” är emellertid undantaget, och till skillnad från övriga forasterosorter är den inte bitter i smaken. Denna sort odlas i Ecuador och dess smakegenskaper och arom anses likvärdig med världens bästa bönor.

Trinitario

Trinitario är en hybrid mellan de två ovanstående bönor. Som namnet antyder kommer den från Trinidad där spanjorerna odlade criollo på 1600-talet. Efter en orkan år 1727 förstördes nästan alla plantagerna och återplanterades med forastero. Kort därpå dök korsningar upp på egen hand mellan forasteron och rester av criollon som överlevt katastrofen, varefter trinitartion fortsatte odlas då den ger bättre skördar och är mer resistent än criellon. Den odlas i stort sett i samma områden som criellon odlas. Aromen anses ofta vara bättre än forasterons. Trinitartion utgör cirka 4 procent av världens kakaoproduktion och har ärvt hårdigheten från forasteron och smaken från criollon, även om dragen i övrigt mest påminner om forasterons, och den används mest vid blandning.

Källor:

http://ravarumarknaden.se/kakao-choklad-terminer-priser/ https://sv.wikipedia.org/wiki/Kakao http://varldenshistoria.se/samhalle/vardagsliv/kakao-det-gudarna-ater http://popularthistoria.se/artiklar/chokladens-historia