

商报记者在雀巢旗下工厂做巧克力 放大镜挑可可豆 神秘配方制成

解道

在那个著名的童话《查理的巧克力工厂》里,小男孩因为拿到了一张邀请卡,终于进入了最令人向往的神秘巧克力工厂。成都商报记者也幸运地获得了这样的机会,去到雀巢下属的巧克力品牌Cailler的工厂参观,学习并亲手试做巧克力的经历。成都商报多媒体群记者徐婉玲 发自瑞士

入职第一课

先了解Cailler公司历史

从雀巢总部沃韦坐火车穿越几个海拔较高的大山,压过尚未融化的积雪,然后来到这个藏匿于森林中的小镇上。一下火车,记者立即在空气中闻到可可和奶油混合的味道,顺着香味沿着铁轨往前走,不到3分钟,Cailler的白色工厂很快映入眼帘。由此,记者体验在世界500强工作的一天,正式开始。

进入工厂,记者先被领到一面贴满创始人头像的墙壁边。从这面墙壁上,公司的历史被清晰地标注了出来:1796年弗朗西斯·路易斯·卡耶尔在沃韦出生,成为了瑞士现存最古老的巧克力品牌的创始人。自公司创立后,巧克力的制作工序就在卡耶尔和他的后人手里,被一步步提升,巧克力的口感和质量也得到了完善;后来,一个名叫丹尼尔·彼得的小伙子出现了,1875年,彼得尝试着将邻居家的炼乳和巧克力相结合,由此发明了风靡全球的奶油巧克力;到了家族的第三代掌门人、卡耶尔的孙子亚历山大接管公司后,由此展开了Cailler的全球化路线。直到1929年,Cailler被雀巢兼并,正式成为了全球第一大食品公司中的一员。

这段历史再次体现了雀巢的并购原则:对质量有要求、行业中的翘楚进行兼并,更重要的是,雀巢获得了至今仍是最受欢迎的高端巧克力品牌。

入职第二课

从碾磨可可豆到做成巧克力 无需工人动手

巧克力最初是怎么被发现的呢?在Cailler多媒体室,记者回顾了可可树和可可豆的由来,以及它们怎么被人发现,又如何漂洋过海地成为欧洲贵族精致生活的消费品。

从多媒体室出来,记者直接进入一个大车间,观摩了从采集鲜奶、精选可可豆,全自动化生产的流水线作业。记者了解到,巧克力的味道最主要取决于可可豆的质量。

记者站在几个产地各异、装满了可可豆的麻袋面前,用放大镜细细比较它们的不同,然后看着它们被送到加工线上,被碾碎、精炼、烘烤,再进一步研磨。最后,打成糊状的巧克力浓液被放入到一台大型的机器上,用模具为巧克力塑形。全过程没有人工的参与,只有穿着防护服的质检人员,坐在显示屏前全程监控。



传送带上的巧克力

入职第三课

一口气吃几十种巧克力 味蕾都麻木了

当塑形后的巧克力披上坚果颗粒的外衣,一张张彩纸将其包裹,然后被送到记者面前。

“我要将最后最重要的工序交给你,那就是做个试吃的质检员。”工作人员笑着继续介绍:“巧克力虽然是自动化生产,但巧克力制造出来之后依旧需要有人来慢慢品尝,检验口感。通常这得由多位专业人士来进行,但由于大家对于巧克力的喜爱,人人都可以是品鉴师。”

入职第四课

放配方的房间 只能用指纹开锁

如同可口可乐那份最神秘的、被当珍宝藏起来的配方一样,记者同样在Cailler的工厂看到了一个提示牌,上面写着“Cailler的配方被锁在专门的房间里,只有有权限的人才能用指纹打开它”。据介绍,Cailler有三份配方,包括黑巧克力、白巧克力和奶油巧克力。不过我们平时说的Cailler是纯巧克力,则意味着它只含可可黄油,而不含可可脂肪。

记者来到一间玻璃屋,在员工立德林的指

导下尝试着亲自做了一回巧克力。加德林首先向记者展示了融化巧克力,通过搅拌,再重新塑形以及冷却的全过程。“我们教授的课程是为了让大家根据自己的创意,制作出适合自己口味的产品。”加德林说,课程针对孩子和成年人等不同等级,孩子们的参与是为了激发他们的想象力,而针对成年人的课程,则着重是让他们感受巧克力的文化,或者为他们提供一臂之力——做出独特的巧克力,送给心爱之人。



成都商报多媒体群记者在cailler工厂制作巧克力