

## Σοκολάτα

Με τον όρο σοκολάτα περιγράφεται μια σειρά από προϊόντα που έχουν βασικό συστατικό το κακάο που προέρχεται από το κακαόδέντρο.

πρώτο βήμα: Ξήνωση των κόκκων κακάου, έχουν πικρή γεύση γι' αυτό επεξεργάζονται για να παραχθεί η συνήθως γλυκιά σοκολάτα.

Δεύτερο βήμα: Οι κόκκοι ψήνονται καθαρίζονται αλέθονται σε κακάομαζα. Η κακάομαζα μπορεί να διασπαστεί σε συσταχές κακάο και βούτυρο κακάο, και μετά γίνεται η σοκολάτα. Περιέχει

ολικά στερεά κακάο σε παστώτο τουλάχιστον 35% από το οποίο τουλάχιστον το 31% πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και 2,5% τουλάχιστον απολιπασμέ να ΐνρα στερεά κακάο.

Πιο συγκεκριμένα: Κατηγορίες σοκολάτας

1) Σοκολάτα γάλακτος: Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε γάλα (τουλάχιστον 12%) συγ τουλάχιστον 30% κακάομαζα (δηλ: βούτυρο κακάο + στερεά κακάο) Όσο η καλύτερη ποιότητες σοκολάτες γάλακτος περιέχουν 30-40% κακάομαζα το υπόλοιπο παστώτο αντιστοιχεί σε ζάχαρη και κάποιες φορές σε βανίλια και γαλακτοποιητές. Η σοκολάτα γάλακτος περιέχει συνήθως γάλα σε σκόνη, έχει σχετικά μαλακή υφή λόγω των επιπρόσθετων γαλακτοκομικών που περιέχει.

2) Λευκή σοκολάτα: Δεν περιέχει κακάομαζα αρα είναι παράγωγο της σοκολάτας. Μείγμα 55% ζάχαρης 14% γάλακτος 20% βούτυρο κακάο, λεκιθίνη, βανίλια κλπ. Το σημείο τήξης του βούτυρο κακάο είναι πολύ υψηλό γι' αυτό παραμένει στερεή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες