

αερνίσκο, χιαντό γίνεται επεξεργασία).

Λακτιθίνης Γαλακτοματοποιήτης, Φτιαχεται από σόγια, φυτικό προϊόν.

Αποτρέπη των διαχωρισμό συστατικών στα τρόφιμα. Επίσης κάνουν σταθερά τα μίγματα που τείνουν να διαχωριστούν.

Μορφές τις σοκολάτα: νιφάδες, κόκκους τράφα κ.α.

Ψήφιση ή Ψυμετρίαση ή Προ-κρυστάλλωση της σοκολάτας.

Πάνουμε την σοκολάτα σε μπαιν μαρί. Το νερό πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία 85°C δεν πρέπει να κολλάει, και ο πάτος της μπασίνας να μην έρχεται σε επαφή με την επιφάνεια του νερού. Η σοκολάτα ψάφει τους 45°C . Εδώ, πολύ σημαντικό είναι να φροντίσουμε να μην πέσουν μέσα στο σκεύος που περιέχει τη σοκολάτα τόσο πιπίλιες, από το νερό, που μπορεί να έχει αρχίσει να βράζει, ή συμπηκνωμένοι υδρατμοί. Επίσης το σκεύος που βάσουμε τη σοκολάτα πρέπει να είναι εντελώς στεγνό. Η θερμοκρασία περιβάλλοντος θα πρέπει να κυμαίνεται γύρω στους 25°C . Οι θερμοκρασίες σε κάθε φάση της διεργασίας θα πρέπει να είναι ακριβής γιατί έχουν σημασία για το είδος των κρυστάλλων που θα σχηματιστούν. Οι φόρμες ή οι επιφάνειες που θα δεχθούν την προ-κρυστάλλω σοκολάτα θα πρέπει να είναι κοντά στην θερμοκρασία της. Έπειτα πρέπει να ψυχθεί. Αδειάζουμε τα $3/4$ της σοκολάτας πάνω στον