

3) **Μαύρη σοκολάτα** : Γνωστή και ως υγείας διακρίνεται σε 2 (δύο) περιπτώσεις γλυκόπιχη και ημίγλυκη. Και στις δύο περιπτώσεις περιέχει τουλάχιστον 35% κακάομαζα αν και η ημίγλυκη μπορεί να έχει περισσότερη ζάχαρη από τη γλυκόπιχη. Η περιεκτικότητα σε κακάομαζα σε κάποιες μαύρες σοκολάτες μπορεί να φτάσουν το 80% αλλά σε αυτή την περίπτωση η σοκολάτα είναι πολύ πικρή και ιδιαίτερα εύθραυστη.

4) **Μπίτερ σοκολάτα** : Πρόκειται ουσιαστικά για κακάομαζα χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Δεν καταναλώνεται αυτούσια γιατί είναι πολύ πικρή (bitter)

5) **Κουβερτούρα** : Έτα γαλλικά η λέξη Couverture σημαίνει κουβέρτα ή επικάλυψη και ακριβώς αυτό κάνει η κουβερτούρα. Η διαφορά με τις άλλες σοκολάτες εκτός από την ειδική επεξεργασία που υφίσταται είναι ότι περιέχει περισσότερο βούτυρο κακάο (τουλάχιστον 31%) το οποίο βοηθάει να λιώνει ευκολότερα αλλά κυρίως πιο ομοιόμορφα ώστε να είναι εύχρηστη και να δημιουργεί μία εντυπωσιακή επικάλυψη όταν κρυώσει. Η καλή ποιότητα κουβερτούρας την κάνει να έχει πλούσια και γεμάτη γεύση και μια εντυπωσιακή χυαλάδα.

Επίσης η κουβερτούρα πρέπει να έχει 25% τουλάχιστον απολίπασμένα ζηρά στερεά κακάο.

6) **Απομίμηση σοκολάτας** : Έχουν κακάο αντικαθιστά την κακάομαζα φυτικές λιπαρές ουσίες όπως φρονιλοκομυρηνέλατο ή έλαια κοκοφοίνικα αντί για βούτυρο κακάο. (λιώνει στο στόμα δεν κολλάει στον