

Τη διάρκεια της επεξεργασίας

- Μακρύς χρόνος επεξεργασία μετά την συμπίεση
- Παρουσία υγρασίας στη σοκολάτα.

- Παρουσία Φυσαλίδων στη σοκολάτα

- Πολύ χαμηλή θερμοκρασία επεξεργασίας της σοκολάτας
- Μεγάλη ταχύτητα ανάδευσης της σοκολάτας
- Μεγάλη ταχύτητα αντλίας

- Παρουσία Ραβδώσεων / Λωρίδων στην επιφάνεια της σοκολάτας

- Λανθασμένες συνθήκες επικάλυψης
- Μεγάλη ταχύτητα και χαμηλή θερμοκρασία αέρα
- πολύ λεπτό στρώμα σοκολάτα

σελ 226 ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ερώτηση 169

Θερμοκρασίες για να λιώσουν οι Σοκολάτες (Συμμετρίαση)	Θερμοκρασίες Κρυσμάτος Σοκολάτας	Θερμοκρασία Διατήρησης Στρώσιματος (Ξαναξέσταμα)
Μαύρη 48°C - 50°C	28°C - 29°C	31°C - 32°C
Γαλακτός 40 - 45°C	27°C	29°C - 30°C
Λευκή 40°C - 43°C	26°C	28°C - 29°C
Χρωματιστές 40°C	26°C	28°C - 29°C

- Το ποσοστό δίπλα στη σοκολάτα αναφέρεται στη συνολική περιεκτικότητα της σε κακάο (στερεά κακάο και βούτυρο κακάο)