Čokoláda, pravá, imitácia, čistá alebo fondánová, mliečna a biela :)

a) Pravá čokoláda - to je výsledok postupu spracovania bôbov kakaovníka (kakaovej hmoty, kakaového masla, kakaového prášku) s prísadou cukru, mliečnych produktov (masla a mlieka) a lecitínu. Lesk, tvrdosť a rozpúšťanie na jazyku sa dosiahne tým, že sa používa čisté kakaové maslo ako jediný tuk.

b) Imitácia čokolády - kým pravá čokoláda obsahuje len prísady, ktoré vznikli pri premene kakaových bôbov, imitácia čokolády obsahuje iba kakaový prášok s nízkym obsahom tukov. Kakaové maslo sa nahrádza rastlinnými alebo živočíšnymi tukmi.

c) Čistá alebo fondánová čokoláda - to je čokoláda v najčistejšej podobe, zostavená z kakaovej hmoty, kakaového masla, cukru a lecitínu.

d) Mliečna čokoláda - vzniká pridaním sušeného mlieka do čistej alebo fondánovej čokolády.

e) Biela čokoláda - používa sa kakaové maslo bôbov kakaovníka. Aróma sa dopĺňa karamelizovaným mliekom.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania