Автор: Administrator
24.01.2013 17:03 -

И последний вид - пористый шоколад, он может быть и темным, и белым, и молочным. Процесс изготовления такого шоколада отличен от иных видов. Приготовления по рецептуре шоколадная масса закладывается в специальные формы, после чего отправляется в так называемые котлы-вакуумы. Здесь шоколад должен, пребывая в жидком виде, продержаться в экспозиции не менее 4 часов. Из-за вакуума в шоколадной форме-плитке воздушные пузырьки увеличиваются в размерах, из-за чего и получается пористая фактура конечного продукта.

Диабетический шоколад не просто так назвали таким образом, логично, что он походит, тем людям, которые страдают таким недугом, как сахарный диабет. В составе этого шоколада нет сахара, вместо него сорбит, маннит, ксилит.

Белый шоколад многие не считают настоящим шоколадом, а все, потому что для него не используется в процессе приготовления какао-порошок. Этот шоколад готовят из ванилина, сухого молока (пленочного), масла какао и сахара. Из-за того, что в таком шоколаде нет какао, он имеет насыщенный кремовый цвет. Кроме того, у белого шоколада отличен и вкус, которые не перепутать с шоколадом на основе какао, так именно сухое молоко в составе становится основой того, что шоколад этот имеет яркий карамельный привкус.

Для того чтобы получить молочный шоколад необходимы все те же составляющие, то есть молотые какао-бобы, масло какао, сахарная пудра, а также в этом случае добавляется сухое молоко. Под сухим молоком здесь следует понимать пленочный состав сухого молочного порошка, имеющего жирность 25%, кроме того, могут быть использованы сухие сливки.

Темный шоколад делают из какао-бобов, мелко перемолотых, масла какао, с добавлением сахарной пудры. А чтобы темный шоколад сделать горьким или наоборот сладким кондитеры производят изменение в пропорциях сахарной пудры и молотыми какао бобами. Так, чтобы шоколад стал горьким, какао-бобы преобладают над сахарной пудрой, и напротив, чтобы у шоколада был более сладкий вкус, в приоритете находится

сахарная пудра.

Шоколад – это продукт кондитерского производства, который производится из какао-бобов. Вообще, шоколад в современном производстве имеет различный состав и способы приготовления, потому его разделяют на несколько видов, а именно: черный или горький, молочный, белый, диабетический и пористый.