



ШОКОЛАД

Виконала: студентка групи
ВХП-26

Олена Герус

Перевірів: Грицак В.А.



Шоколад — клас продуктів харчування, переважно кондитерських виробів, що виготовляються з використанням плодів какао.

Какао, що походить з тропічних районів Південної Америки, культивувалося в Месоамериці починаючи щонайменш з 12 століття до н.е, до того часу відносяться найстаріші відомості. Більшість народів Месоамерики, таких як майя та ацтеки, виготовляли шоколадні напої,



ТЛЬ»

Какао-боби

Азіатські

Американські

Африканські



Час виростання какао-дерев може досягати 200 років, але період плодоношення складає всього лише 25 років. Кожне какао-дерево виробляє близько 2500 бобів. Повинно пройти близько чотирьох-п'яти років, щоб з'явилися перші боби.



Американські виробники шоколаду використовують близько 3,5 мільйона фунтів цільного молока кожен день, щоб зробити молочний шоколад.

Для створення одного фунта шоколаду потрібно близько 400 какао-бобів.

За один рік у світі виробляється до 3 мільйонів тонн какао, що становить трохи менше половини врожаю кави.

Приблизно 40% мигдалю, виробленого в світі, йде на добавки для шоколадних виробів.



Чорний

Білий

Молочний

Пористий

Десертний



Види шоколад у



Чорний шоколад

Для справжніх гурманів не існує іншого шоколаду, окрім чорного. У ньому міститься від 56% до 90% тертого какао. Виробляють чорний шоколад при температурі 31,1–32,7 °С. Містить у 2–5 разів більше теоброміну ніж молочний шоколад. При купівлі продукту перевагу варто віддавати маркам з високим відсотком вмісту плодів какао-дерева. Особливо важливо враховувати це правило, якщо ви купуєте його для теплової обробки або з іншою кулінарною метою.



Молочний шоколад

В цьому сорті менше какао-бобів і більше цукру, ніж у чорному, а також містить молоко або молочний порошок. Виробляють молочний шоколад при температурі 28,9–30,5 °С. Молочний шоколад більше підходить для прикраси тортів і тістечок. Еталонний смак повинен бути вершковим, але не занадто солодким. При купівлі варто звернути увагу на список інгредієнтів, наведений на упаковці. Якщо виявиться, що виробник замінив какао-олію рослинною олією, відмовтесь від купівлі.



Білий шоколад

Шоколадом цей продукт можна назвати з великою натяжкою. Переважно він складається з какао-олії, сухого молока і цукру. На відміну від інших сортів шоколаду, білий шоколад не містить шоколадного лікеру або какао-порошку. З кулінарною метою краще використовувати хороші марки білого шоколаду. Головне правило: при розтопленні використовуйте делікатну температуру. Перегрітий білий шоколад стає зернистим і втрачає смак. Це відбувається через руйнування внутрішньої структури шоколаду, де всі частинки утворюють дисперсійну систему.



Десертний шоколад

Десертний шоколад виробляють із чорного, молочного або білого шоколаду із додаванням наповнювачів, таких як горіхи, сухофрукти, різноманітні лікерні та фруктові начинки



Пористий шоколад

Пористий шоколад буває чорним, молочним або білим. Шоколадну масу розливають у форми на $\frac{3}{4}$ об'єму, поміщають в вакуум-котли і витримують в рідкому стані (при температурі 40 °C) протягом 4 год. У вакуумі завдяки розширенню бульбашок повітря утворюється пориста



**Дякую
за увагу!**