

# *Исследование шоколада в домашних условиях*



# *Рецептура шоколада:*

В темном шоколаде ( горьком) присутствуют всего два основных компонента:  
какао тертое и масло-какао.

Плюс три дополнительных компонента: эмульгатор, ароматизатор, сахар.



В молочном шоколаде присутствует три основных компонента: какао тертое, масло-какао и сухое молоко.  
Плюс три дополнительных компонента: сахар, эмульгатор, ароматизатор.





В белом шоколаде отсутствует компонент какао тертое.



# Внимание!

*Настоящий шоколад в руке тает,  
ненатуральный – нет!!*

*Бросим кусочек шоколада в чашку с молоком.  
Качественный, настоящий шоколад утонет,  
ненатуральный будет плавать, так как в его  
состав входит дешевый и легкий по своей  
структуре жир.*

*Охладим плитку шоколада. Затем подержим в  
теплом месте ( над плитой). Произойдет резкий  
перепад температур. Настоящий шоколад  
покроется маленькими каплями какао-масла.*

Часто случается, что, развернув шоколадку, мы обнаруживаем на ней легкий белый налет.



## *Жировое или сахарное «поседение»*

Жировое «поседение» происходит в условиях неправильного хранения, когда шоколад хранится при температуре выше 20 градусов, или происходят резкие перепады температур.

Эффект сахарного «поседения» можно наблюдать, например, при извлечении шоколада из холодильника. Холодный шоколад начинает конденсировать на себе влагу, что и приводит к сахарному «поседению».

Белый налет – это прямое доказательство того, что сладость натуральная и в ее состав входят все нужные ингредиенты. Поэтому если на купленном шоколаде через некоторое время появился белый налет, то надо не переживать.

# Интересно!

*Плоды какао содержат в среднем 35–50% масла, называемого маслом какао или теоброминным маслом, 1–4% теобромина, 0,2–0,5% кофеина, таннины и прочие вещества. Масло какао состоит из глицеридов олеиновой (примерно 35%), стеариновой (35%), пальмитиновой (26%) и линолевой (3%) кислот. В самом шоколаде содержание алкалоидов кофеина и теобромина может достигать 1–1,5% (теобромина до 0,4%). Они являются природными стимуляторами и объясняют тонизирующее действие шоколада на организм человека.*