

## 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.