

Tipos de Chocolate

Chocolate Oscuro



- Contiene
 - Pasta de cacao
 - Manteca de cacao
 - Edulcorante (azúcar)
- Entre más porcentaje de todos los componentes de chocolate (entre 35-70+) más fuerte será su sabor
- El chocolate oscuro también puede ser llamado:
 - Semi-amargo (por lo menos un 50% de pasta de cacao)
 - Semi-Dulce (generalmente entre un 35%-45% de pasta de cacao)
- Chispas de Chocolate utilizadas en galletas y pasteles son generalmente hechas de chocolates semi-dulce

Chocolate con Leche



- Contiene todos los componentes del chocolate oscuro, mas leche en polvo:
 - Por lo menos un 10% de pasta de cacao
 - Por lo menos un 12% de sólidos lácteos
- El chocolate con leche tiene un sabor cremoso y su color café es un poco más claro que el de chocolate oscuro
- También podemos encontrar un chocolate con leche oscuro con un contenido de hasta un 42% de pasta de cacao

Chocolate Blanco



- Contiene:
 - Manteca de cacao
 - Leche
 - Edulcorante
 - Nunca contiene pasta de cacao
- Los criterios legales en los EEUU requieren que el chocolate blanco sea:
 - 20% de manteca de cacao por peso total
 - Por lo menos 14% de sólidos lácteos
 - Menos de 55% de edulcorantes

Palabras comunes para describir al chocolate

- Dulce
- Amargo
- Suave
- Cremoso (chocolate con leche)
- Sano (el chocolate oscuro contiene altos niveles de antioxidantes llamados flavonoides).