

чоколаде или делови беле површине чоколаде. Дакле, ова појава је технолошка грешка која се јавља као последица неодговарајуће температуре у складишту или трговини где је смештена чоколада.

ВРСТЕ ЧОКОЛАДЕ И ЧОКОЛАДНИХ ПРОИЗВОДА

Врсте чоколаде и чоколадних производа одређене су сировинским саставом и технолошким процесом производње.

Према сировинском саставу чоколаде се деле на следеће врсте: чоколада, чоколада за јело и кување, млечна чоколада, бела млечна чоколада, чоколада са делацима, млечна чоколада са додацима, дијететска чоколада, чоколада за дијабетичаре, чоколадни прелив.

Чоколада за јело и кување је производ са најмањим уделом шећера у праху (40 %) и високим уделом какао масе. Ова чоколада има изражену арому чоколаде и користи се за јело и израду чоколадног прелива за колаче у домаћинству и посластичарству.

Бела чоколада не садржи какао масу нити какао прах. Бела млечна чоколада је састављена од шећера у праху, млека у праху и какао маслаца.

Дијететска чоколада садржи сорбитол или друго средство за заслађивање као замену или делимичну замену за шећер у праху. Дијететска чоколада са мање шећера или без шећера у праху има мању енергетску вредност што одговара исхрани неких категорија потрошача.

Чоколада за дијабетичаре садржи сировине дозвољене у исхрани дијабетичара којима се забрањује коришћење шећера.

Чоколадни прелив је чоколадна маса са већим садржајем какао маслаца (35–38 %). Користи се за преливање неких бомбонских производа и кекса. Саставни је део чоколадом превучених производа са масеним уделом од најмање 22 %.

Врсте чоколадних производа су: пуњена чоколада, млечна пуњена чоколада, пуњени чоколадни десерт, пуњени млечни чоколадни десерт, чоколадне мрвице, чоколадни драже, преливени чоколадни производ.

Чоколадне мрвице се производе истискивањем састављене чоколадне масе у облику танких штапића који се хладе у ваздушној струји, ломе и мрве и на крају се заштићује њихова површина као код драже бомбона.

Према технолошком процесу производње постоје различите врсте чоколаде и чоколадних производа:

- пуна чоколадна табла, новац, штапић,
- пуњена чоколада, пуњени чоколадни десерт,
- чоколадне мрвице,
- чоколадни драже,
- преливени чоколадни производ.

Степен обраде чоколадне масе одређује структуру чоколаде. Могу се производити:

- врло добро обрађена чоколада по степену уситњености и оплемењивања. Та чоколада има фину структуру, оптималну чврстоћу и добру топљивост,
- слабије и најслабије охлађена чоколада са грубо зрнастом структуром и степеном песковитости при жвакању.

Својства чоколаде и чоколадних производа

Чоколада је производ правилног геометријског облика. Подељена је на ребра која олакшава ломљење при конзумирању и дају утисак да је чоколада већа. Чоколада има сјајну површину. Млечна чоколада има мање сјајну површину због промене угла рефлексије светлости у присуству састојака млека у праху. На прелому је чоколада крта. Структура на прелому чоколаде је глатка или фино зрнаста. Чоколада је чврста, код жвакања се топи, а мирис и укус чоколаде је заокружен и пријатан.

Млечна чоколада је мање чврста од чоколаде јер млечна маст из млека у праху кристализује на нижој температури и снижава температуру топљења чоколаде. У ароми млечне чоколаде учествују и ароматична једињења млека.

Додаци, као пржено језграсто воће, пахуљице жита и други, уносе у чоколаду са додацима својствену арому пријатну за човекова чула.

Чоколадни производи се одликују карактеристичном чврстоћом и сложеном аромом. Физичка и ароматична својства разних пуњења и језгара доприносе квалитетним својствима пуњених и преливених чоколадних производа. Чоколада и чоколадни производи су трајни. Употребљиви су у зависности од састава три до девет месеци или до дванаест месеци.

stojce

ПРОИЗВОДИ СЛИЧНИ ЧОКОЛАДИ И КРЕМ ПРОИЗВОДИ

Производи слични чоколади или шећерни производи разликују се од чоколаде по сировинском саставу чоколадне масе. Технолошки поступци њихове производње се проводе на истим машинама, уређајима и линијама као и чоколада. Шећерна маса, за разлику од чоколадне масе, саставља се са шећером у праху, биљном машу и какао прахом. Производи се и као шећерни прелив чија је примена иста као и примена чоколадног прелива. Према томе, у производима сличним чоколади замењени су какао маса са какао прахом и какао маслац са другом машу чије су физичке особине сличне физичким својствима какао маслаца. Производи се шећерна табла, шећерна табла са додацима лешника или пахуљице рихе и производи превучени шећерним преливом.

У сировинском саставу чврстог крем производа налазе се: шећер у праху, биљна маст, какао прах са 10 % какао масти, лешникова маса, пуномасно и безмасно млеко у праху, лештин. У мазиви крем производ додаје се уље од суншкрета. Крем