**Čokoláda**

**1. Základní suroviny na výrobu**

* **kakaová hmota** - nepoužívá se do bílých čokolád
* **kakaové máslo - bod tání 320 až 340C - odolné vůči žluknutí**
* cukr
* ztužený tuk
* sušené mléko, smetana
* ochucovací přísady - jádroviny, náplně, vanilín, křupky ..

Dle EU tvoří **základ pravé čokolády kakaové máslo. Čokoláda může obsahovat maximálně 5 % jiných tuků než kakaového másla**! Protože bílá čokoláda splňuje tuto podmínku, smí se označovat jako čokoláda!

**Výrobky, které tuto podmínku nesplňují, se nesmí nazývat čokoláda - ale např. čokoládová pochoutka!**

**2. Výroba čokolády**

a) smíchání surovin a hnětení za tepla - vzniká písčitá čokoládová hmota, dále se válcuje pro jemné rozmělnění

b) **konšování** = **dlouhodobé míchání roztavené hmoty v kotli = konši**

* **24 až 80 hodin** - před koncem se přidávají přísady
* změny čokoládové hmoty při konšování - vlivem provzdušňování hmoty

 **vzniká aroma čokolády, dochází ke zjemnění** - mizí písčitost, hořkost a nakyslost

 c) formování - odlévání do nahřátých forem

 d) natřásání forem na pásu - odstranění vzduchových bublin

 e) chlazení v tunelu

 f) vyklepávání z forem a balení čokolády

**3. Druhy čokolády dle tvaru**

* **tabulková**
* **čokoládové plastiky** - **mince, plakety, jazýčky** - minimálně z jedné strany ploché
* **figurky** - duté, výroba v polovičních formách, figurky vznikají slepením
* sety = skupinová balení (figurky nebo plastiky balené ve skládačkách ..)

**4. Druhy čokolád dle složení**

* **hořká** - **60% až 99% kakaové hmoty**
* **mléčná** - 25 % kakaové hmoty, **obsahuje sušené mléko,** **3,5 % mléčného tuku**
* **smetanová** - 25 % kakaové hmoty, **obsahuje sušené mléko,** min. **7 % mléčného tuku**
* **bílá** - **pouze kakaové máslo**, cukr, sušené mléko, mléčný tuk- **bez kakaové hmoty**
* **hořkomléčná**
* **na vaření** - 15 % kakaové hmoty, **méně konšovaná**
* **DIA** čokoláda - **slazená umělými sladidly**
* **bublinková** - při výrobě se uvolňuje **CO2 a tvoří bubliny**
* **plněné** - nugát, lanýžový krém, fondán, marcipán, jogurt, mentol, káva, ovocné náplně ....
* **jádrovinové** - **mandle, ořechy** - max. 35 % z celkové hmotnosti - **sekané, celé jádroviny**
* **s přísadami - kandovaným ovocem, rozinkami, kávou, mořskou solí, chilli** …
* **cereální** - s pšeničnými **křupkami, burizóny, sušenkami** - max. 40 % přísad

**5. Vady čokolád**

* **písčitost** - málo konšovaná čokoláda
* **tukový výkvět** - **šedavý tukový povlak**, způsobený kolísáním teploty okolo bodu tání kakaového másla,

 není zdravotně závadný

* **cukerný výkvět** - **světlý povlak krystalků cukru na povrchu** - způsoben povrchovým orosením,

 není zdravotně závadný

* **žluknutí - tuku v jádrovinách**, mléčného tuku - **projevuje se palčivou chutí až hořkou chutí**
* **kakaový mol a jeho larvy**

**Čokoládové cukrovinky**

**1. Základní druhy čokoládových cukrovinek**

* **plněné tyčinky a bonbóny (pralinky)** - plní se polovina skořápky

 např. ……………………………………………………………………………………………………………….

* **polévané cukrovinky** - tuhá vložka - např. Mars, ………………………………………………………………..

 nebo cukrová skořepina s tekutou náplní - např. rumová pralinka

* **máčené a polomáčené cukrovinky** - např. ……………………………………………………………………….
* **čokoládové dražé** - 2 typy

 čokoláda na povrchu - např. ………………………………………………………………………………………..

 čokoládové jádro obalené barevnou vrstvou cukru - např. …………………………………………………………

* **dezerty a dezertní směsi** = **bonboniéry,** cukrovinky ukládané do tvarovaných vložek
* **nugát** - světlý, tmavý - mandlový, oříškový - vzniká třením jádrovin s cukrem, kakaovou hmotou a suš.mlékem
* **čokoládové polevy** - po **rozehřátí dobře tečou** - tmavá, mléčná
* **čokoládové omáčky** - minimálně 50% **tvoří čokoláda** (dále pak ztužený tuk, voda, kakao..), **stále tekuté**
* **kakaové polevy** - kakao, ztužený tuk, cukr - **není to čokoládový výrobek** - ……………………………………
* **ledové bonbóny** - na jazyku chladí, **obsahují tuk s nízkým bodem tání např. kokosový,** kratší trvanlivost **Není to čokoládový výrobek** - ……………………………………………………………………………………

**2. Vady čokoládových cukrovinek**

* tvrdnutí náplní - důvod - …………………………………………………………………………………………..
* **propadlé spodky** - výrobky plněné tekutou náplní - důvod - ……………………………………………………..
* **vytékání náplní** - zkvašení cukerných roztoků v náplni
* vady chutě a vůně
* poškození obalů

**3. Minimální trvanlivost čokolád a čokoládových výrobků**

* kakaové máslo je velmi trvanlivé, **trvanlivost snižují mléčné složky, ztužený tuk a jádroviny**
* **hořké výrobky** - 12 měsíců
* **mléčné, smetanové** - 6 měsíců
* **jádrovinové, plněné**…- 4 až 6 měsíců (ale i 12) - velmi rozdílné

**6. Skladovací podmínky pro čokolády a čokoládové výrobky**

* T = 150- 200C, **teplota nesmí kolísat**
* relativní vlhkost 65 - 70 % = **sucho**
* ochrana před kakaovým molem
* ochrana před **přímým slunečním zářením a zbožím s výraznými pachy**

**Pozor! CAROB = náhražka čokolády, moučka ze semen rohovníku, hnědá, odlišná chuť!**

**Čokoládové pochoutky** - mají oproti čokoládě měkčí lom.

