

## Les différents chocolats

DÉNOMINATIONS	COMPOSITIONS	UTILISATIONS
<b>LES CHOCOLATS NOIRS DE DÉGUSTATION</b>		
Les chocolats avec mentions «noir», «fin», «supérieur», «de dégustation»	Ils contiennent un minimum de 43% de cacao dont 26% de beurre de cacao	Ces chocolats sont les plus consommés
Les chocolats extra noir	Ils contiennent au minimum 70% de cacao	Ces chocolats sont légèrement amers et moins fondants que des chocolats contenant moins de cacao
Les chocolats amer	Ils contiennent 90% et plus de cacao	Ces chocolats sont vraiment plus amers. Ils sont idéal pour les personnes souhaitant une alimentation peu ou non sucré pour des raisons de santé ou non.
<b>LES CHOCOLATS NOIRS EN PÂTISSERIE</b>		
Les chocolats de ménage ou chocolats à cuire ou chocolats dessert, chocolat	Ils contiennent entre 30 et 65% de cacao dont au moins 18% de beurre de cacao	Ils conviennent pour toutes les réalisations cuites; brownies, cookies.. Ils sont parfaits pour la réalisation de copeaux de chocolat et de motifs dessinés car ces chocolats sont souples et épais. Il convient aussi pour les réalisations mi-cuites: ganache, sauce, crème pâtissière...
Les chocolats de couverture	Ils contiennent un minimum 16% de cacao, chocolat le plus riche en beurre de cacao	Ils contiennent beaucoup de beurre de cacao. Ils fondent à une température peut élevée. C'est pour cela que les pâtisseries l'utilisent pour recouvrir les bonbons, les truffes...

<b>LES CHOCOLATS AU LAIT</b>	Ils contiennent moins de cacao que le chocolat noir	
<b>LES CHOCOLATS AU LAIT DE DÉGUSTATION</b>		
Le «chocolat supérieur extra-fin» au lait ou «de dégustation» au lait	Ils contiennent au moins 25% de cacao, 14% de lait, 25% de matière grasse et du sucre	Les chocolats au lait ne sont pas amers. Ils ont une texture douce et crémeuse mais comportent peu de cacao. Hors les vertus du chocolat se cache dans le cacao. Et le chocolat au lait contient plus de sucre que le noir..
chocolat au lait «fin» ou «supérieur»	Un peu plus riche en cacao, ils doivent contenir plus 30% de cacao et 18% de lait	
<b>LES CHOCOLATS AU LAIT EN PATISSERIE</b>		
Les chocolats au lait de ménage, ou chocolats à cuire ou chocolat à dessert	Ils contiennent au moins 20% de cacao et 20% de lait, 25% de matière grasse et du sucre	Ils conviennent pour toutes les réalisations cuites; brownies, cookies.. Ils sont parfaits pour la réalisation de copeaux de chocolat et de motifs dessinés car ces chocolats sont souples et épais Il convient aussi pour les réalisations mi-cuites: ganache, sauce, crème pâtissière...
Chocolat au lait de couverture	Ils contiennent au moins 25% de cacao, et 14% de lait, 30% de matière grasse et du sucre	Ils contiennent beaucoup de beurre de cacao. Ils fondent à une température peut élevée. C'est pour cela que les pâtisseries l'utilisent pour recouvrir les bonbons, les truffes...
<b>LES CHOCOLATS BLANCS</b>	Ils contiennent au moins 20% de beurre de cacao et au moins 14% de lait et sucre	Ils peuvent se déguster ou être utilisés en pâtisserie : ganache, gâteau, glaçage...

<b>LES PÂTES À TARTINER</b>		
Chocolat noisette	<p>Elles contiennent :</p> <p>Du sucre, des huiles, du cacao en poudre pour la plus part, du lait, de la lécithine de soja et des arômes.</p> <p>Il est rare de retrouver du « vrai chocolat » dans les pâtes à tartiner</p>	<p>Les pâtes à tartiner contiennent beaucoup de sucre et d'huile et peu de cacao (7,4% dans le Nutella).</p> <p>Je vous déconseille d'en acheter ou de vous diriger vers des pâtes à tartiner avec une composition simple et où le mot chocolat apparaît dans les premiers dans la liste des ingrédients.</p> <p>Cependant la meilleure solution est de la faire vous-même.</p>
<b>LES POUDRES CHOCOLATÉS</b>		
Cacao en poudre	<p>Ce sont des produits purs de cacao. Ils contiennent au minimum 20% de beurre de cacao.</p> <p>Dans les poudres dégraissées, le taux est entre 9 et 19%</p>	<p>Ils se consomment en boissons chaudes ou froides.</p> <p>Ils peuvent être utilisés pour des nappages, les décorations...</p>
Chocolat en poudre, poudre du petit déjeuner	<p>Ils contiennent beaucoup de sucre jusqu'à 75% et un minimum 32% de cacao en poudre, ou 25% de cacao en poudre lorsqu'il est appelé « cacao sucré ».</p>	<p>Ce chocolat contient beaucoup de sucre. Il est déconseillé dans l'alimentation quotidienne.</p> <p>Cependant ils s'utilisent pour des boissons chaudes ou froides et pas en pâtisserie en raison de son fort taux de sucre.</p>