

TIPOS DE *Chocolate*



GASTROSOFÍA



CACAO EN POLVO: producto derivado de la pasta de cacao prensada.



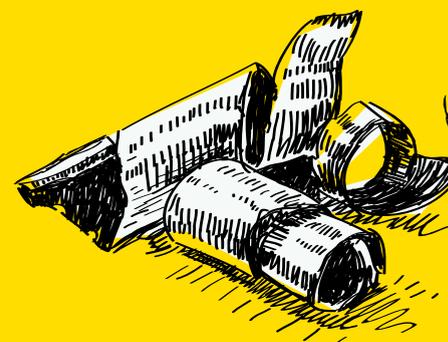
COBERTURA: alto contenido de manteca de cacao.



NEGRO: alto contenido en pasta de cacao.



CON LECHE: se usa leche, normalmente en polvo para reducir la cantidad de pasta de cacao.



BLANCO: manteca de cacao, azúcar y leche, no contiene pasta de cacao (por lo que técnicamente no es chocolate).

WWW.GASTROSOFIA.NET