

## Quel genre de magie mettent-ils dans le chocolat, de toute façon ?

**Violeta D. Mitić<sup>1\*</sup>, Jelena S. Nikolić<sup>1</sup>, Vesna Stankov Jovanović<sup>1</sup>**

*1 - Université de Niš, Faculté des Sciences Naturelles et des Mathématiques, Višegradska 33,  
P.O.Box 224, 18000 Niš, Serbie*

### RÉSUMÉ

Le chocolat est la douceur la plus populaire au monde. Les graines du cacaoyer sont fermentées, torréfiées et broyées, ce qui fait du chocolat le produit fini final. Les principaux composants du chocolat sont les glucides, les lipides et les protéines et il contient également des minéraux essentiels comme le calcium, le magnésium, le fer et le zinc. La perception sensorielle du chocolat qui en résulte est liée à de nombreux composants divers, ce qui rend sa saveur très complexe. Il existe différents types de chocolat en termes de composition et de forme. Le mélange de cacao, la méthode de torréfaction des fèves de cacao et le rapport entre le beurre de cacao, la poudre de cacao sans gras et le sucre jouent tous un rôle dans la détermination du type de chocolat. Le chocolat peut prendre différentes formes, comme des barres ou des bâtonnets et est souvent aromatisé à la vanille, à la cannelle, aux clous de girofle, aux noisettes ou aux amandes. Le chocolat au lait est le chocolat le plus populaire au monde. Crémeux et tendre, il fond sur la langue et vous donne envie de plus. Le deuxième chocolat le plus populaire est le chocolat noir, suivi du chocolat blanc. Les combinaisons les plus populaires sont le nougat moelleux et les noix croquantes. Les noisettes et les amandes sont également indispensables dans l'industrie du chocolat.

**Mots-clés** : chocolat, beurre de cacao, anadamide, théobromine, caféine, types de chocolat