



チョコレートはどうしてとけるの

チョコレートの作り方

チョコレートは、カカオの実から作られます。カカオの実を割って、中から種を取り出し、その種を火でいって、細かくつぶし、よくなると、とろとろのカカオペーストというものになります。これに、カカオバターや砂糖・ミルクを混ぜ、型に入れて、かわかしながらかやしてかためたものがチョコレートです。

チョコレートに、油分がたくさん入っているのとける

カカオペーストには、脂肪、つまりバターやマーガリンのような油分が、たくさん入っています。チョコレートも、この油分がたくさん入っているために、温度が高くなるととけるのです。バターを温めるととけるのも、これと同じ理由です。

最近では、とけにくいチョコレートも開発されました。このチョコレートは、チョコを細かくつぶにして、それぞれを砂糖でくるむ方法で作られています。（監修・青木 国夫）

