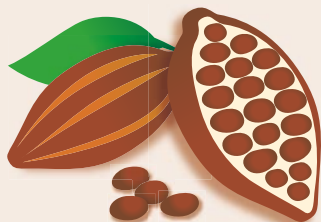


# 知っていると便利な チョコレート・ココアに関する用語

知っているようで知らないチョコレートについてご紹介します。これであなたも今日から“チョコレート通”に！

## カカオ豆

カカオの果実の中にある種子で、チョコレートやココアの主原料となる。



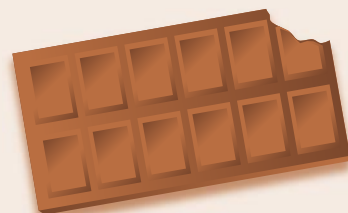
## ココア

1828年、オランダ人のバン・ホーテンが発明したココアパウダーを溶かした飲み物。



## チョコレート

カカオ豆を煎って粉砕したものに、砂糖やミルクなどを加え、練って固めた菓子。



## ミルクチョコレート

全脂、脱脂、またはクリーム粉乳などのミルクが混ざったチョコレート。



## ダークチョコレート

カカオ分が一定以上含まれていて、糖分やミルクが少なく、苦味が多いチョコレート。



## ホワイトチョコレート

カカオ豆に含まれるココアバターに砂糖やミルクなどを加えたチョコレート。



## トリュフ

フランス料理の高級食材であるトリュフのきのこ形に似せて作られたチョコレート。



## クーベチュール・チョコレート

製菓用として加工されることを目的に作られていて、カカオバターの含有量など細かい国際規格を満たしているチョコレート。



## プライネ

焙煎したナッツ類に砂糖を熱してカラメル状にしたものを混ぜてペースト状にし、溶かしたチョコレートに混ぜたもの。

## ショコラティエ

手作りチョコレートを作る職人。女性の場合は、ショコラティエール。