Чим відрізняється какао від гарячого шоколаду

Послан 1q2w3e4r - 20.05.2026 23:00

Завжди думав, що какао і гарячий шоколад - це один і той самий напій, просто назви різні для маркетингу та приваблення клієнтів. Але нещодавно в меню одного ресторану побачив обидві ці позиції, і ціна на них суттєво відрізнялася, шоколад був дорожчим. Поясніть мені, будь ласка, у чому полягає принципова різниця між цими двома напоями? Як їх правильно розрізняти за складом та консистенцією? Що з цього краще обрати для затишного вечірнього відпочинку вдома, щоб отримати максимум задоволення?

==========

Re:Чим відрізняється какао від гарячого шоколаду

Послан 891979 - 20.05.2026 23:21

Різниця між ними насправді колосальна, це зовсім різні за структурою та технологією напої. Какао роблять із макухи, яка залишається після віджимання какао-масла, тому цей порошок знежирений і напій виходить рідким, як легкий кавовий варіант. А от справжній гарячий шоколад готують на основі тертих какао-бобів або шматочків плитки, де зберігається вся жирність і насиченість, тому він такий щільний. Спробувати обидва варіанти у відмінній якості можна в каталозі https://espako.store/product-category/goryachyj-shokolad-ta-kakao/ , там детально розписано склад кожної позиції. Для легкого ранкового підняття тонусу чудово підходить якісне какао, а ось для затишного зимового вечора краще взяти саме щільний гарячий шоколад. Він дарує відчуття ситості, спокою і чудово розслабляє після важкого робочого дня.

==========