

1. Спосіб виготовлення шоколаду, що передбачає змішування джерела шоколаду, вибраного з какао-порошку та рідкого шоколаду, джерела жиру, вибраного з какао-масла та рослинного жиру, та підсолоджувача, подрібнювання шоколадної суміші для одержання такого розподілу розміру часток, при якому щонайменше 90 об. % часток шоколадної суміші має розмір від близько 15 до близько 50 мк, причому на кінцевій стадії процесу подрібнювання прикладене зусилля зсуву знаходиться в межах від 200000 до 1000000  $\text{с}^{-1}$ , та коншування подрібненої шоколадної суміші з одержанням шоколаду.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що подрібнювання здійснюють на одному або більше багатовальцьових пресах, а високе зусилля зсуву прикладають між передостаннім і останнім вальцями в одному або більше багатовальцьових пресах.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що подрібнювання здійснюють із використанням, послідовно, одного або більше перших багатовальцьових пресів та другого пристрою високого зусилля зсуву, причому високе зусилля зсуву прикладають у другому пристрої високого зусилля зсуву.
4. Спосіб за п. 3, який **відрізняється** тим, що другий пристрій високого зусилля зсуву є другим багатовальцьовим пресом.
5. Спосіб за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що розмір часток шоколадної суміші, яку одержують при подрібнюванні, становить від 15 до 40 мк, а зусилля зсуву, що прикладають на кінцевій стадії процесу подрібнювання, становить від 250000 до 700000  $\text{с}^{-1}$ .
6. Спосіб за п. 5, який **відрізняється** тим, що зусилля зсуву, що прикладають на кінцевій стадії процесу подрібнювання, становить від 300000 до 600000  $\text{с}^{-1}$ .