

Способ изготовления шоколада предусматривает смешивание источника шоколада, выбранного из какао-порошка и жидкого шоколада, источника жира, выбранного из какао-масла и растительного жира, и подсластителя, измельчение шоколадной смеси для получения такого распределения размера частиц, при котором по меньшей мере 90 об. % частиц шоколадной смеси имеет размер от около 15 до около 50 мк, причем на конечной стадии процесса измельчения приложенное усилие сдвига находится в границах от 200000 до 1000000 с^{-1} , и конширование измельченной шоколадной смеси с получением шоколада.