

Спосіб виготовлення шоколаду 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 с^{-1} , та коншування подрібненої шоколадної суміші з одержанням шоколаду.