

# **Hva smelter rakest: Freias hvite sjokolade eller selskapssjokolade?**

Det finnes mange forskjellige sjokolader og mange sjokolademerker. Når vi skal lage dessert må vi ofte smelte sjokolade. Vi har egne sjokolader som skal være enklere å smelt. Sjokolade er godteri og en ingrediens som kommer i mange forskjellige smaker og tilsetninger. Vi har også mange forskjellige sjokolader man spiser som godteri. I dette forsøket skal vi teste en hvit og mørk sjokolade og hvem av de som smelter først. I starten av forsøket når vi skulle bestemme hvilken sjokolade vi skulle bruke, brukt vi Freias nettside (<https://www.freiahjemmekonditori.no/produkter>) Sjokoladen vi skal teste er Freia hvit sjokolade og Freia selskaps sjokolade.

## **Hypotese:**

Sjokoladen vi tror smelter først og fortest er den hvite, på grunn av det at den glinser mer og det gjør den siden den har mer fett/ kakao smør i seg og derfor tror vi den smelter først.

## **Feilkilder:**

Noen feilkilder som kan ha påvirket resultatet kan være at vekten var dårlig, sjokolade bitene var i forskjellige størrelser. I det vi skulle hele vann sølte vi litt.

## **Utstyret som ble brukt i forsøket var:**

Selskaps sjokolade

Hvit sjokolade

Fire glass boller

En vann koker

## **Framgangsmåte:**

Vi kokte opp vannet i vannkokeren og deretter helte vi det i to like store skåler. Så veide vi 18 gram sjokolade av begge typene og satte dem i hver sin skål. De to skålene med sjokolade i skålene med varmtvann, uten av det kom vann oppi sjokoladen. Det varme vannet smeltet sjokoladen.

## **Resultat:**

Når sjokolade begynte å smelte var det den mørke som smeltet fortest, vi begynte å røre litt i begge sjokoladene. Etter en stund begynte den hvite sjokoladen å smelte fortere enn den mørke. Den hvite sjokoladen smeltet først og forskjellen på konsistensen på sjokoladene var at den hvite var mer flytende mens den mørke var litt stivere.

### Drøfting:

Resultatet med hvilken sjokolade som smeltet fortest stemte med hypotesen vår. Den hvite sjokoladen smeltet fortest, men hva kan være grunnen? I den hvite sjokolade er det mer fett altså mer kakao smør, i den mørke sjokoladen er det brukt ca. samme mengde kakaosmør, men den inneholder også kakao pulver. Og det kan være en av grunnene til at den hvite smeltet fortest. I følge Admin så stemmer dette (<http://www.allanjefferys.com/YRE10G62/>) En annen grunn kan jo være det at i den hvite er det brukt mer flytende ingredienser som melk. I den mørke er det blandet inn mye pulver som også kan forklare hvorfor den hvite sjokoladen var mer flytende enn den mørke når de begge var smeltet. Men selv om det er brukt mer kakao-smør og -melk og slike produkter i den hvite og mer pulver i den mørke så er det mer fett i den mørke sjokoladen. Mens andre undersøkelser er ikke helt enige med oss som Jenna Witvoete (<https://prezi.com/c21lmyv5mh8o/which-type-of-chocolate-melts-the-fastest-milk-dark-or-white>) er ikke enige med oss om mener at den mørke smeltet først.

### Hvit sjokolade:

Størrelse	100 gram
Utleveringsdager	Alle dager
Ingredienser	Sukker, kakaosmør, skummetmelkpulver, mysepulver (melk), vegetabiliske oljer (palme, shea), melkefett, emulgatorer (soyalecitin, E47 ó, solsikkelecitin), aroma. Allergikere kan reagere på: skummetmelkpulver, melk, melkefett, soyalecitin
Allergener	<b>⚠</b> Inneholder soyabønner, melk. Kan inneholde spor av gluten, nøtter.

#### Næringsinnhold pr. 100g/ml

Energi	2245 kJ / 535 kcal
Fett	29,50 g
— mettede fettsyrer	17,50 g
Karbohydrater	63 g
— sukkerarter	63 g
Protein	4,70 g
Salt	0,45 g

## Selskaps sjokolade:

Innhold	Varedeklarasjon
Størrelse	100 gram
Utleveringsdager	Alle dager
Ingredienser	Sukker, kakaomasse, kakaosmør, tørrmelk, emulgator (soyalecitin), aroma. <i>Allergikere kan reagere på: tørrmelk, soyalecitin</i>
Allergener	<b>⚠</b> Inneholder soyabønner, melk. Kan inneholde spor av gluten, nøtter.
Leverandør	MONDELEZ NORGE AS

### Næringsinnhold pr. 100g/ml

Energi	2145 kJ / 515 kcal
Fett	28,50 g
— mettede fettsyrer	17,50 g
Karbohydrater	56 g
— sukkerarter	53 g
Kostfiber	6,40 g
Protein	4,90 g
Salt	0,40 g

## Konklusjon:

Hypotesen vår stemte med resultatet at den hvite sjokolade smeltet først.

## Kilder:

[https://prezi.com/c21lmyv5mh8o/which-type-of-chocolate-melts-the-fastest-milk-dark-or-wh/-](https://prezi.com/c21lmyv5mh8o/which-type-of-chocolate-melts-the-fastest-milk-dark-or-wh/)

Melts-The-Fastest-Dark-Milk-or-White

<http://www.allanjefferys.com/YRE10G62/>

<https://www.freiahjemmekonditori.no/produkter>

Vedlegg 1:

<https://kolonial.no/produkter/7330-freia-kokesjokolade-selskap-100g/>

Vedlegg 2:

<https://kolonial.no/produkter/14281-freia-hvit-sjokolade-100g/>