

# Noir, au lait ou blanc ?

## Tout s'explique !

### Le chocolat noir

Son goût est assez amer.



au moins 35% de cacao,  
mais peut aller jusqu'à  
85%

poudre de cacao  
+  
beurre de cacao  
+  
sucre

### Le chocolat au lait

Il est plus clair, plus  
doux, plus onctueux.



au moins 25% de cacao,  
mais peut aller jusqu'à  
65%

poudre de cacao  
+  
beurre de cacao  
+  
sucre  
+  
poudre de lait

### Le chocolat blanc

Il est très doux, très  
sucré, très onctueux.



pas de cacao, 0%

beurre de cacao  
+  
sucre  
+  
poudre de lait