

A
20**RESUMEN**

Un chocolate termoestable que comprende una fase grasa, la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable comprende: 0,1-15% en peso de semillas cristalinas, 0,01-5% en peso de un emulsionante diferente de la lecitina, la cual fase grasa del mencionado chocolate termoestable además comprende 25-94,9% en peso de una manteca de cacao, un equivalente de manteca de cacao o combinaciones de los mismos, y por lo menos 5% en peso de un mejorador de manteca de cacao, que se caracteriza porque las mencionadas semillas cristalinas comprenden triglicéridos del tipo SatOSat en una cantidad de entre 40-95% en peso de las mencionadas semillas cristalinas y triglicéridos del tipo StOSt en una cantidad de 30-85% en peso de las mencionadas semillas cristalinas, y la posición principal del pico de fusión endotérmica de las mencionadas semillas cristalinas es de cerca de 40°C o más alta medida por calorimetría de barrido diferencial, que se caracteriza porque Sat quiere decir un ácido graso saturado, St quiere decir ácido esteárico y O quiere decir ácido oleico.