





Çikolata pek çoğumuzun severek tükettiği bir lezzet. İmalatının 1800'lü yıllara dayanmasıyla **çikolatanın tarihi** oldukça eski ve çeşitleri de bir o kadar fazla. Hal böyle olunca, birbirinden lezzetli **çikolata çeşitleri** arasından seçim yapmak zorlaşıyor. Hepimizin bildiği gibi, çikolata türleri içinde **madlen çikolata** çok tercih ediliyor. Peki kendi içinde bitter, sütlü ve beyaz olmak üzere seçenekleri bulunan madlen çikolatayı bu kadar tercih edilir yapan nedir? Gelin, bu yazımızda birçok **çikolata türü** arasından madlen çikolatayı öne çıkartan özellikleri ve madlen çikolatayı seçmenin avantajlarını inceleyelim...

Neden Madlen ikolata?

1. Lezzet Yoğunluğu

Adını Fransız pastacısı Madelenie Paulmier'den alan ve kelime anlamıyla "madalyon biçiminde olan" anlamına gelen **madlen çikolatanın özellikleri** bu çikolatanın tercih edilmesinde en büyük etkenlerden. Madlen çikolatayı diğer çikolatalardan ayıran özelliklerden en başta gelenlerden biri ise lezzet yoğunluğu. Yapımında, diğer çikolatalara göre daha yoğun kakao ya da süt tozu kullanılması nedeniyle, damakta kalıcı bir etki bırakan madlen çikolata, gerçek bir çikolata deneyimi yaşamayı sağlıyor. Genellikle içeriğinde aroma ve kuruyemiş bulunmadığı için çikolata tadı yoğun hissediliyor. Aynı zamanda, ince yapraklar halinde üretilen ve **yaprak çikolata** adıyla da anılan madlen çikolatanın ağızda kolaylıkla erimesi, çikolata tadını baskın şekilde almayı kolaylaştırıyor.

2. Estetik Görünümü

Çoğunlukla daire, kare ve sekizgen biçiminde üretilen madlen çikolatanın geniş bir yüzeye sahip olması, üzerine çeşitli desenlerde işlemler yapmayı mümkün kılıyor. Hem ince kesilen hem de farklı desenlerle süslenen **madlen çikolata**, estetik görünümüyle de özel günlerin vazgeçilmezi oluyor.

3. İçeceklerin Yanına Yakışması

Tek başına tüketmenin başlı başına bir mutluluk olduğu madlen çikolata, diğer çikolatalarla kıyaslandığında, kahve ve çay gibi içeceklerin yanına daha çok yakışıyor. Özellikle şekerli kahve ve çay ile birlikte tüketildiğinde, yoğun lezzeti sayesinde çikolata tadını alarak içeceklerin acılığını kırmak kolaylaşıyor.

4. Süsleme ve Sos Amacıyla Kullanılması

Madlen ikolata, pastalarda ve bazı tatlılarda süsleme amacıyla ya da **erimiş çikolata** halinde **ikolata sosu** olarak kullanılabiliyor. Kolay erimesi ve lezzeti, madlen çikolatayı bu konuda da tercih edilir yapıyor.

5. Sağlıklı Olması

Madlen ikolatanın içindeki kakao yoğunluğunun fazla olması ve kakao çekirdeklerinin doğallığını koruması, faydalarını almayı da kolaylaştırıyor. şeker oranının ve kalorisinin daha düşük olması, kan dolaşımının düzenlenmesine ve kalp sağlığının korunmasına yardımcı olması, sakinleştirici etkisinin bulunması gibi sebeplerle sağlık açısından da daha çok tercih ediliyor. Ancak herhangi bir rahatsızlığınız varsa tüketmeden önce mutlaka doktorunuza danışmalısınız!

6. Özel Günlere Uygunluğu

Madlen ikolatanın diğer çikolatalardan farkı söz konusu olduğunda bir özelliği de bireysel tüketime ilaveten, **zel günler** için gerekli kriterleri tek başına taşıyor olması. Bahsettiğimiz tüm olumlu özellikleri nedeniyle **söz nişan ikolatası**, **bayram ikolatası** ve benzeri amaçlarla hem ikramlık hem hediye olarak sunulması bir gelenek haline gelen madlen çikolata, **kurumsal hediye** olmak için de en uygun **hediye seçenekleri** arasında yer alıyor.

*Siz de tüm bu saydığımız sebeplerle bireysel tüketiminiz için ve **ikramlık çikolata** olarak evinizde bulundurmak üzere ya da **hediyecek çikolata** ihtiyacınız olduğunda madlen çikolatayı tercih ediyorsanız [Anadolia Madlen ikolata eşitleri](#) hem lezzeti hem şık kutulu sunumu sayesinde sizi de sevdiklerinizi de çok mutlu edecektir.*