

Czekoladę pitną można przygotować na bazie: mleka, wody, śmietanki lub pulp owocowych.

Poniżej przedstawiamy przykładowe proporcje łączenia czekolady z płynami.

Stosunek mleka lub wody do czekolady decyduje o jej gęstości oraz finalnego smaku i aromatu.

W celu wypracowania odpowiedniej receptury proponujemy przeprowadzenie kilku prób na mniejszej ilości składników, tak by Państwo wiedzieli i znali różnicę pomiędzy poszczególnymi przepisami.

W ostatecznym opracowaniu własnej receptury sugerujemy również kierowaniem się uwagami i opiniami klientów na temat przede wszystkim gęstości, słodyczy i wytrawności czekolady pitnej.

Mówiąc o czekoladzie pitnej przygotowywanej na bazie prawdziwej czekolady z katek nie możemy mówić o jednym idealnym przepisie i recepturze, ponieważ często jest to kwestia indywidualnych preferencji i smaków każdego z nas.

CZEKOLADA DESEROWA, GORZKA-STRONG LUB MLECZNA

Proporcja I czekolada o dużej płynności

Składniki:

- 1000 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT) lub wody
- 600 g czekolady deserowej (Dark np. 55%) lub gorzkiej (Dark-Strong np. 70%) lub mlecznej (Milk np. 33%)

Proporcja II czekolada o średniej płynności

Składniki:

- 600 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT) lub wody
- 600 g czekolady deserowej (Dark np. 55%) lub gorzkiej (Dark-Strong np. 70%) lub mlecznej (Milk np. 33%)

Proporcja III czekolada o małej płynności

Składniki:

- 400 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT)
- 600 g czekolady deserowej (Dark np. 55%) lub gorzkiej (Dark-Strong np. 70%) lub mlecznej (Milk np. 33%)

Przygotowanie w czekoladziarce:

Podgrzać mleko i następnie do gorącego mleka dodać część czekolady i dobrze wymieszać. Następnie dodawać kolejne partie czekolady cały czas mieszając.

- ✓ Jeżeli czekolada nie rozpuszcza się całkowicie, oznacza to że mleko jest za chłodne i należy je podgrzać jeszcze bardziej. Można również zagotować.
- ✓ Jeżeli czekolada jest zbyt płynna możemy dodać 1 łyżeczkę czystego kakao np. Cacao Barry Extra Brute. na każde 200g czekolady. Gotowy napój najlepiej jest spożyć w przeciągu 24 godziny, maksymalnie w przeciągu 48h.
- ✓ Jeżeli czekolada pozostanie w czekoladziarce na koniec dnia zalecane jest zlanie jej z pojemnika do innego naczynia lub schowanie wraz z pojemnikiem (w zależności od modelu czekoladziarki) do lodówki na noc.

Do gotowej czekolady serwowanej w kubku możemy zastosować przyprawy w postaci posypek lub dodatki w postaci np. likierów. Pamiętajmy jednak, że większość likierów ma w swojej zawartości dużo cukru co wpływa na podniesienie ostatecznej słodyczy czekolady.

Dodatki: cynamon, kardamon, wanilia, zielony pieprz, chili (pepperoni), kawa (pokruszone prażone ziarna), ziarna kakaowca (pokruszone ziarna), Advocat, Bailey's, Cointreau, Pina Colada, Grand Marnier, koniaki, bita śmietana, likiery smakowe bezalkoholowe, likiery żelowe.

CZEKOLADA BIAŁA

Składniki:

- 200 ml śmietanki (34% tłuszczu UHT)
- 600 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT)
- 200 g czekolady białej

Przygotowanie w czekoladziarce:

Śmietankę i mleko wymieszać i zagotować. Dodać 100 g czekolady i dobrze wymieszać. Następnie dodać kolejne 100 g czekolady i znowu wymieszać. Gotowy napój jest przydatny do spożycia przez 24 godziny.

Dodatki: wanilia, bita śmietana, kawa (pokruszone prażone ziarna)

Przygotowanie pojedynczej porcji czekolady w kubku z użyciem spieniacza z ekspresu do kawy.

Czekoladę możemy również przygotować w pojedynczej porcji na pojedynczy kubek. Jeżeli w lokalu posiadamy ekspres do kawy mający dyszę do podgrzewania i spieniania mleka to jest ona idealna do przygotowania na szybko pitnej czekolady.

Kierując się powyższymi proporcjami stosunku płynu (mleka, wody, śmietanki) do czekolady np. 1:1, wpierywamy do kubka płyn, podgrzewamy go za pomocą dyszy (ale nie spieniamy jak do klasycznej kawy), wsypujemy czekoladę i ponownie podgrzewamy spieniaczem do momentu całkowitego rozpuszczenia się czekolady i rozmieszania. W przypadku czekolady nie utworzy nam się taka pianka jak przy samym mleku.

Tak przygotowaną czekoladę wykańczamy według preferencji klienta lub propozycji w menu np. bitą śmietaną i przyprawami w postaci posypek.

W ramach urozmaicenia wyboru czekolad proponujemy zastosowanie dyspenserów do czekolady z wieloma jej rodzajami i smakami, tak by klient miał możliwość indywidualnego wyboru i skomponowania własnego smaku. Klient może wybrać w ten sposób 2 lub 3 rodzaje czekolad np. na porcję 100g czekolady wybiera 50g czekolady deserowej 60% i 50g czekolady mlecznej o aromacie miodowym.

Dzięki różnorodności czekolad w łatwy sposób uzyskujemy czekolady smakowe bez konieczności stosowania przypraw.



Czekolady smakowe:

- ✓ Gorzka
- ✓ Deserowa
- ✓ Mleczna
- ✓ Biała
- ✓ Miodowa
- ✓ Cappuccino
- ✓ Truskawkowa
- ✓ Pomarańczowa
- ✓ Lemonkowa



CZEKOLADY SMAKOWE Z PRZYPRAWAMI

Dla uzyskania indywidualnego smaku i aromatu czekolady pitnej z zastosowaniem pojedynczych lub kilku przypraw zalecana jest infuzja na zimno lub gorąco.

Szybką metodą, jednak o krótszym i płytszym smaku będzie zagotowanie przypraw z mlekiem lub innym płynem, przecedzeniem ich przez sitko i połączeniem z czekoladą do całkowitego rozpuszczenia i rozmieszania.

Dłuższą metodą, jednak o bogatszym i bardziej wyrazistym smaku jest połączenie przypraw, dodatków z mlekiem lub innym płynem i odstawienie na noc do lodówki. Dzięki dłuższemu czasowi aromaty przypraw bardziej wnikają w strukturę płynną. Następnego dnia całość zagotowujemy, przecedzamy przez sitko i łączymy z czekoladą.

Proponujemy łączenie kilku przypraw dla uzyskania pełniejszego bukietu smaków i aromatów np.

- ✓ Skórka pomarańczowa, imbir, cynamon
- ✓ Łaska wanilii, skórka z limetki
- ✓ Anyżek, skórka pomarańczowa

PRZEPISY NA FILIŻANKĘ AROMATYCZNEJ CZEKOLADY

Można przygotować z zastosowaniem spieniacza z ekspresu do kawy.

Receptura I Milk&Dark

150g czekolady deserowej (min, 55%)
150g czekolady mlecznej
250g mleka (3,2%)
250g śmietanki
Przyprawy/zioła

Śmietankę zagotować razem z mlekiem i przyprawami (opcjonalnie). Zalewamy czekolady i łączymy na jednolitą masę

Receptura II Klasyka czekolady

Zagotować:

125g mleka
375g śmietanki 34%

Zalać 250 g ciemnej czekolady

Receptura III Owocowa Nuta

200g mleka 3,2%
200g czekolady deserowej (min. 55%)
200g pulpy owocowej np. marakuja
200g śmietanki

Wszystkie składniki zagotować, po czym dokładnie wymieszać w celu uzyskania jednolitej konsystencji.

Receptura IV Miód&Rum

300g mleka 3,2%
140g czekolady miodowej **Honey Callebaut**
100g śmietanki
40g ciemny rum

Śmietankę razem z mlekiem zagotować i zalać nią czekoladę. Dokładnie wymieszać. Na sam koniec połączyć z likierem.

Receptura V Shot cynamonowy

250g mleka 3,2%
175g czekolady gorzkiej (min. 70%)
1 laskacynamonu

Zagotować mleko z cynamonem. Zestawić z ciepła i przykryć folią aluminiową – odstawić na 15 minut. Przecedzić i zalać czekoladę. Wymieszać.

Ponadto do każdej serwowanej filiżanki czekolady zaleca się podanie szklaneczki wody (100ml).

W razie pytań jesteśmy do dyspozycji i zapraszamy do kontaktu ☺

Cukieteria.pl
Źródło słodkości on-line

www.cukieteria.pl

Joanna Olszewska 601 27 36 37
Zbigniew Brzuszkiewicz 601 76 72 72

Sempre

05-802 Pruszków,
ul. Wiejska 13A
tel./fax 22/734 20 18
kom. +48/668 884 166
www.sempreinfo.pl