

RECEPTURY NA PITNĄ CZEKOLADĘ W FILIŻANCE

Czekolada na gorąco to ulubiony napój nie tylko dzieci, ale również dorosłych. Sięgamy po nią często, by dodać sobie energii i poprawić nastrój. W zimne dni rozgrzewa, a w ponure uszczęśliwia. Wypróbuj sprawdzone sposoby na przygotowanie własnej czekolady pitnej z kaletki czekoladowych!

CZEKOLADA DESEROWA LUB MLECZNA

Składniki:

- 100- 150ml mleka (3,2% tłuszczu UHT)
- 50 g czekolady minimum 55% lub mlecznej

Przygotowanie:

Podgrzać mleko za pomocą spieniacza do mleka przy ekspresie lub w garnuszku i następnie zalać przygotowane kaletki czekoladowe. Zamieszać do wstępnego rozpuszczenia czekolady i ponownie podgrzewać dokładnie mieszając do uzyskania jedwabistej gładkiej konsystencji. Gotowy napój podawać w filiżance z ulubionymi dodatkami.

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

RADA: Jeśli chcesz zagęścić czekoladę, dodaj łyżeczkę KAKAO. Jeśli czekolada jest zbyt gęsta i intensywna rozcieńcz ją gorącym mlekiem.

CZEKOLADY SMAKOWE: CAPPUCCINO, KARMELOWA LUB MIODOWA

Składniki:

- 100 ml śmietanki (34% tłuszczu UHT)
- 100 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT)
- 100 g czekolady cappuccino, karmelowej lub miodowej Barry Callebaut

Przygotowanie:

Śmietankę i mleko połączyć i podgrzać następnie postępować jak wyżej.

Dodatki: bita śmietana, Cointreau, kawa (pokruszone prażone ziarna).

CZEKOLADY SMAKOWE: BIAŁA, LIMONKOWA, TRUSKAWKOWA LUB POMARAŃCZOWA

Składniki:

- 100 ml śmietanki (34% tłuszczu UHT)
- 100 ml mleka (3,2% tłuszczu UHT)
- 100 g czekolady białej, limonkowej, pomarańczowej lub truskawkowej Barry Callebaut

Przygotowanie:

Śmietankę i mleko połączyć i podgrzać następnie postępować jak wyżej.

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

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