



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA YAPIMININ PÜF NOKTALAR

Şekilli çikolatalar yapmak istiyorsanız, çikolatayı henüz sıcakken yağlı kağıda serin ve hemen derin dondurucuya kaldırın. Biraz soğuduktan sonra bıçağın sırtıyla çikolatayı sıyırın. Böylece pasta süslemeleri için harika spiralli şekiller elde edeceksiniz.

Çikolatayı eritmek istediğinizde asla doğrudan ateşe koymayın. Her zaman benmari usulü yani, sıcak suyun içindeki kaptan eritin.

Ev yapımı çikolata koruyucu içermediği için dışarda uzun süre bozulmadan kalmaz. Bu nedenle her zaman buzdolabında muhafaza edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.04.2024