



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİKOLATANIN ÖZELLİKLERİ

İçilebilir ikolata, en az %25 kakao tozu içinde kuru maddede en az %20 kakao yağı içeren, kakao tozu ve şeker karışımından oluşmalıdır.

İyi kalite çikolata mutlaka kakao yağından yapılmalıdır.

Çikolata, tadını ve kendine özgü aromasını koruması için; güneş ışığından, aşırı sıcaktan, nemden korunmalıdır.

İeceğın yapımında kullanılacak süt veya su kesinlikle soğuk olmalıdır.

Çikolata direkt olarak ateş üzerinde eritilmemeli, benmari yöntemi kullanılmalıdır.

İecekte kullanılan çikolata kesinlikle taze olmalıdır.
