

Příprava čokolády Antico Eremo

Horkou čokoládu Antico Eremo můžete připravit třemi způsoby:

Příprava čokolády na kávovaru tryskou páry:

Balení 30g čokolády Antico Eremo rozmíchejte ve 150ml mléka 1,5% a tryskou páry přiveďte k varu. Při přípravě italian-style husté čokolády, rozmíchejte 30g čokolády Antico Eremo ve 125ml mléka. Pro docílení jemné konzistence prodlužte dobu vaření o 15 sekund.

Příprava čokolády doma na sporáku:

Balení 30g čokolády Antico Eremo rozmíchejte ve 150ml mléka 1,5% a přiveďte k varu za stálého míchání do požadované hustoty.

Příprava čokolády ve výrobníku 5 litrů:

1000g čokolády Antico Eremo rozmíchejte v 5 litrech mléka 1,5% a nalijte do výrobníku. Zapněte výrobek a zahřívejte směs při teplotě 90°C zhruba 45 minut, potom snižte teplotu na 65 °C. Množství připravované čokolády je možné snížit na 2 litry.



Výrobník horké čokolády Scirocco 3 a 5 L

Výrobník horké čokolády si můžete objednat ve velikosti 3 a 5 L:
Barva: bílá, černá, stříbrná, zlatá

Instalace a zaškolení obsluhy zdarma
Cena výrobníku čokolády podle provedení
Výrazné slevy při odběru sortimentu čokolády Antico Eremo
Více informací o cenách na stránkách našeho e-shopu:
www.caffemorettino.cz

