

Τα μυστικά της Σοκολάτας

1. Η σοκολάτα διατηρείται σε ξηρό χώρο με θερμοκρασία 18° , δεν θέλει ήλιο και μυρωδιές.
2. Λιώνουμε τη σοκολάτα σε Μπεν Μαρί ανακατεύοντας συνεχώς



3. Την ανακατεύουμε με μαρίζ ή ξύλινη κουτάλα



4. Όταν κατεβάσουμε από τη φωτιά προσέχουμε να μην πέσει ατμός γιατί θα καταστραφεί.

5. Ανακατεύουμε συνεχώς για να πέσει η θερμοκρασία και να ενωθεί ξανά το βούτυρο.
6. Ότι ρίξουμε μέσα όπως ξηρούς καρπούς κ.α. πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Καλό είναι να καβουρντίσουμε από την προηγούμενη μέρα τους ξηρούς καρπούς.