

Podkręcenie smaku czekolady - czy to w cieście, czy w gorącej pitr



Opis wskazówki

Zawsze do ciast czekoladowych, czy do czekolady pitnej dodaję szczyptę soli, wydobywa ona głębię czekolady

kubeczek śmietanki 30% podgrzewam na ogniu, dodaję dwie tabliczki słodkiej czekolady, mieszam do połączenia się składników, na koniec dodaję szczyptę soli, nadaje ona inny wymiar czekoladzie.