

# Příprava čokolády Antico Eremo

Horkou čokoládu Antico Eremo můžete připravit třemi způsoby:

## Příprava čokolády na kávovaru tryskou páry:

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

## Příprava čokolády doma na sporáku:

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

## Příprava čokolády ve výrobníku 5 litrů:

1000 g 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 na stránkách našeho e-shopu v kategorii:  
Výrobníky horké čokolády

