



Stim cu totii faptul ca ciocolata este produsul extras din bobul arborelui de cacao, un arbore originar din America tropicala. De obicei, arborii de cacao cresc in tarile tropicale, iar acest arbust produce flori mici de sofran roz, galben, alb sau deschis in functie de specie si fructe. Aceste boabe galben-portocaliu contin o pulpa roz care au in interior un soi de fruct. Un copac de cacao produce aproximativ 40 de astfel de fructe pe an. Ciocolata se face din masa de cacao amestecata cu zahar, unt de cacao si produse lactate. Compozitia se framanta pana devine o pasta omogena. Un proces fin de macinare si rafinare a acestei paste va obtine un amestec absolut omogen si o granulare foarte fina.

Pentru a da ciocolatei netezime si aroma, pasta de ciocolata trebuie apoi supusa unei agitari mecanizate timp de 12 pana la 48 de ore. Pentru a pleca de la ciocolata lichida pana la ciocolata solida, trebuie urmati mai multi pasi. Practic, acest continut este supus unui ciclu de variatii de temperatura, tocmai pentru a favoriza cristalizarea fina si stabila a untului de cacao. Ciocolata este apoi turnata in forme sau depozitata in diverse figurine pentru a fi acoperita (bomboane de ciocolata). Dupa depozitare si ambalare, ciocolata va fi in sfarsit gata sa fie degustata de gurmanzii si potfticiosii din intreaga lume! Un subiect care starneste interesul multora dintre noi este cel legat de ciocolata de menaj, adesea folosita in prepararea deliciilor culinare. Atunci cand vorbim despre ciocolata si decor, avem in vedere folosirea de ciocolata menaj, ideala pentru a da un aspect deosebit prajiturilor si torturilor. Fie ca alegeti sa faceti prajituri mai complexe, eclere sau orice alte tipuri de prajituri delicioase, [ciocolata de menaj](#) este ceea ce trebuie sa aveti mereu la indemana.

Stiti acel moment cand parca ati vrea sa faceti ceva dulce, insa nu aveti nicio idee, dar parca nici nu vreti sa va complicati prea mult? Ei bine, asigura-te ca ai mereu in frigider ciocolata

pentru decor. Daca nu gasesti la marketul din cartier, te anuntam ca in cadrul magazinului nostru online, anytacooking.ro, gasesti tot timpul ciocolata de menaj si inca la un pret foarte bun, ideal pentru cerintele si nevoile tale. Pune-ti in practica toate ideile culinare cu acest tip de ciocolata pentru decorul prajiturilor si a torturilor! Daca pana acum priveai cu scepticism ideea de a fi mereu in bucatarie facand prajituri, s-ar putea ca dupa ce vei comanda produse de la Anyta Cooking, menite sa te ajute in bucatarie, sa iti doresti sa prepari delicii cat mai des cu putinta. Alege sa aduci zambete dulci pe chipurile celor dragi cu prajituri delicioase!

Mai departe, va prezentam o reteta de negresa cu muuulta ciocolata (de menaj) pe care merita sa o incerci la final de saptamana, pentru a activa papilele gustative ale celor dragi. Intai de toate, trebuie sa stii ca pentru o tava clasica ai nevoie de 350 de grame de ciocolata de menaj, 500 de grame de zahar, sase oua mari, 250 de grame de faina. Pentru glazura de ciocolata mai ai nevoie de 150 de grame de ciocolata, 50 de grame de unt si doua linguri de zahar pudra.

Pregateste o tava clasica. Trebuie unsa cu putin unt si tapetata cu putina faina. Incinge cuptorul. Topeste ciocolata, pe foc sau in cuptorul cu microunde, pana se face o crema. Bate ouale intregi cu zaharul, pana ce acesta se topeste complet. Amestecand, adauga ciocolata topita si la final faina. Poti pune esenta de vanilie sau de portocala. Pune compozitia in tava pregatita si coace prajitura, la foc mic pentru 40-45 de minute.

Prajitura sa lasa sa se raceasca in tava, timp in care se In timpul acesta prepara glazura. Topeste restul de ciocolata si adauga pe masura ce este nevoie. Lasa glazura sa se racoreasca putin, apoi intinde-o peste blatul racit complet. Lasa glazura sa se intareasca apoi taie prajitura in patrate. Pudraza prajitura cu zahar.