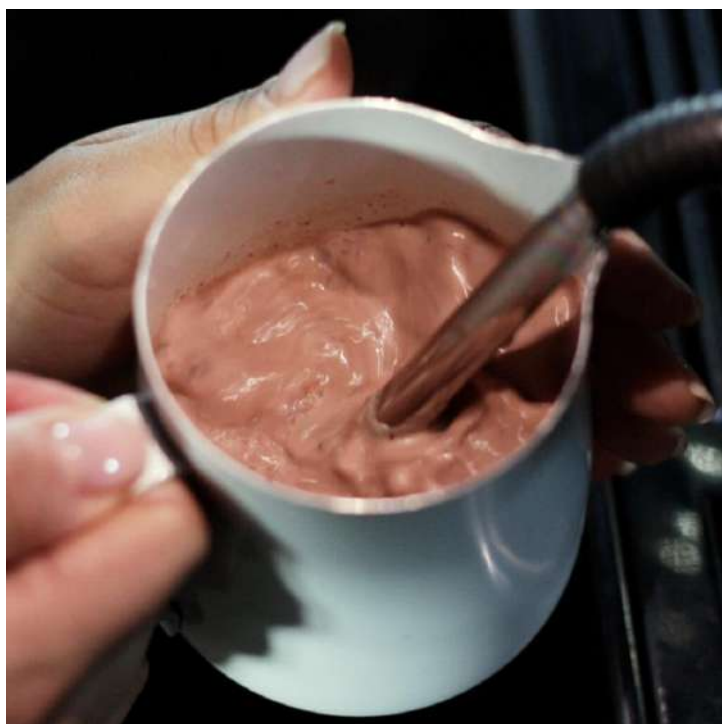


Chocolate a la taza

- Leche / bebida vegetal - 75 gramos
- Chocolate rallado - 25 gramos

Pesamos los dos ingredientes juntos en una jarra y lo calentamos en la lanza.



En esta bebida, nosotros hemos decidido añadir más aire para crear una textura espumosa y con más cuerpo.

Shot de chocolate

- Agua hirviendo - 35 gramos
- Chocolate rallado - 25 gramos

Pesamos el agua hirviendo en una jarra, añadimos el chocolate rallado, que podemos pesarlo o usar una cuchara medidora, seguidamente removemos y metemos la lanza de vapor. En este paso hay que tener cuidado de no abrir la lanza demasiado para que no salpique, con unos segundos será suficiente, hasta que veamos la mezcla totalmente homogénea.

Nosotros solemos remover un poco otra vez por si hubiese algún trocito de chocolate pegado en la base de la jarra y ya lo podríamos servir.



Chocolate latteado

Siguiendo los pasos de la receta base, sería tan fácil como poner el shot en una taza, teniendo en cuenta que según el tamaño de la taza quedará una bebida más o menos intensa.

Nosotros usamos una taza de 230ml para esta bebida.

En este punto añadimos la leche cremada latteando, como si fuese un espresso y listo.



Chocolate con leche frío

- Hielo
- Leche/ bebida vegetal - 150 gramos
- Receta base del chocolate que queramos

Nosotros usamos un vaso transparente para esta bebida para que se vea el contraste entre los dos ingredientes.

Ponemos el hielo en el vaso, pesamos la leche y añadimos por encima la receta base/ shot de chocolate.



Información extra

Las cantidades que ponemos sería para una sola bebida, en el caso de querer hacer más de uno sería tan fácil como duplicar o triplicar la receta y utilizar una jarra más grande para hacer la mezcla más fácilmente.

Esta es nuestra receta, pero siempre se puede ajustar la cantidad de agua, chocolate y leche al gusto de cada uno.

Los chocolates con un mayor porcentaje de cacao, como el Tanzania 84% serán más espesos que los que contienen un porcentaje menor como el Ecuador 55.

Lo que tenemos que tener claro a la hora de empezar a hacer bebidas con nuestros chocolates bean-to-bar es que no añadimos espesantes ni emulsionantes. La textura final va a depender del chocolate que elijamos para hacerla.

En todas estas recetas se puede sustituir la leche por cualquier bebida vegetal.