



Bombonierki Z Consonni



Luksusowe, ręcznie robione czekoladki, z wyśmienitej, wysokogatunkowej czekolady to rarytas dla konesera ale również poszukiwany prezent dla najbliższych. Aby znaleźć dobrej jakości czekoladki wystarczy zapytać o nie w sklepach i kawiarniach z logo Consonni.

Aby odróżnić czekoladę najwyższej jakości produkowaną z rzadkich ziaren kakao od wyrobów produkowanych masowo proponujemy skorzystać z poniższych rad.

- ❖ *Czasem wystarczy rzucić okiem na listę składników na etykiecie. Umiarkowany dodatek cukru podnosi jakość czekolady, równoważąc jej naturalną goryczkę i podkreślając smak.*
- ❖ *Różnica pomiędzy czekoladą popularną, a wysokogatunkową sprowadza się do odwrócenia proporcji między składnikami. Czekolada najwyższej jakości zawiera 60-70% kakao i 30-40% cukru. W czekoladzie popularnej zawartość kakao może spaść nawet poniżej 30%.*
- ❖ *Czekolada z produkcji masowej zawiera także tłuszcze roślinne. Stanowią one substytut masła kakaowego i to one są przyczyną tłustego posmaku w ustach oraz uczucia lepkości na podniebieniu.*
- ❖ *W wyrobach bardzo dobrej jakości uwagę należy zwrócić na obecność waniliny, sztucznego dodatku o smaku wanilii. Prawdziwa wanilia, nazywana czasami „Vanile Bourbon”, jest znakomitym i naturalnym dodatkiem. Podobnie jak lecytyna, naturalny emulgator stabilizujący czekoladę.*
- ❖ *Sama tylko wysoka zawartość kakao nie decyduje o doskonałości czekolady. Liczy się przede wszystkim jakość ziaren kakaowych użytych do jej produkcji. Dlatego właśnie niektórzy producenci specjalizują się w wyrobach z rzadkich gatunków ziarna kakaowego, takich jak Criollo czy Trinitario.*

Na podstawie: „La dolce vita. Czekolada”, 2002

Bombonierki z Consonni to pyszna, luksusowa, belgijska czekolada z pysznymi dodatkami, które tworzą smakowitą kompozycję smakową: ze śliwkami, figą, orzechami, truflą; ale również wykwintnymi likierami: Amaretto, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie.

