

» Приготування карамельного напою «

1. Чай Кармаде:

Чайну ложку сушеної пеносток заливати 200-250 мл води, нагрітої до 90°C. Настояють 3-5 хв. і розливають по чашках.

Правильний чай має насичений рубіновий колір.

2. Какао

1. Підігріти молоко на повільному вогні, не доводячи до кипіння.

2. Потім вилити його дуже тонкою струменем у чашку какао з цукром, злегка перемішати.

3. Після цього варити какао на слабкому вогні 3-5 хвилин.

3. Італійський гарячий шоколад з перцем чилі.

1. Подрібніть шоколад.

2. Підігріте молоко на середньому вогні до слабого кипіння.

3. Додайте корицю, перець та ванільний цукор. Пошийте.

4. Зробіть вогонь мінімальним, додайте шоколад. Мінімізуйте до повного розчинення шоколаду в маслі.

5. Для цукрату шоколаду додайте крошки.

6. Нахиліть шоколад в чашку, додайте корицю та трішки перцю чилі.