



# Chocolate

มีประโยชน์มากมายโดยเฉพาะในการทำขนม และมีอุใหม่หลายคนต้องเคยเจอกับปัญหาการละลายช็อกโกแลต หรือการตุ๋นช็อกโกแลตแล้วได้เนื้อสัมผัสที่ไม่เนียนหรือไม่ได้ตั้งใจจนน่าหงุดหงิด ในวันนี้เรามีเทคนิคง่ายๆ ในการละลายช็อกโกแลตมานำเสนอค่ะ

ช็อกโกแลตมีปริมาณไขมัน และความสามารถในการทนความร้อนในระดับหนึ่ง จึงไม่สามารถนำช็อกโกแลตไปละลายผ่านความร้อนโดยตรงได้ เพราะไม่อย่างนั้นช็อกโกแลตจะแยกตัว และได้เนื้อสัมผัสที่ไม่เนียน เมื่อทราบแล้ว เราไปลองทำตามขั้นตอนนี้กันเลยคะ

## เตรียมอะไรบ้าง

- 1) หม้อสำหรับต้มน้ำ
- 2) ภาชนะทนความร้อนสำหรับละลายช็อกโกแลต (เลือกขนาดที่พอดีกับขนาดของหม้อ)
- 3) พายไม้ หรือพายยางสำหรับคนผสม

## เทคนิคการละลายช็อกโกแลต

1. หั่นหรือสับช็อกโกแลตให้เป็นชิ้นเล็กเพื่อให้ช็อกโกแลตละลายได้ไวขึ้นและละลายอย่างสม่ำเสมอ จากนั้นก็นำช็อกโกแลตใส่ภาชนะ เตรียมไว้
2. ใส่น้ำลงในหม้อประมาณ 1/4 ของหม้อ นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด จากนั้นลดไฟให้เบาลง
3. วางภาชนะที่ใส่ช็อกโกแลตลงบนหม้อ ควรระวังอย่าให้ระดับน้ำในหม้อเดือดพล่านจนสัมผัสกับก้นภาชนะ
4. การละลายช็อกโกแลตจะอาศัยการใช้ไอน้ำเพียงอย่างเดียวเท่านั้น
5. เมื่อไอน้ำเริ่มทำให้ช็อกโกแลตละลาย ให้คนผสมจนช็อกโกแลตละลายหมดและเป็นเนื้อเนียน
6. ควรระวังอย่าให้ช็อกโกแลตที่ละลายนั้นเดือดพล่าน เพราะไอน้ำจะลงไปผสมกับช็อกโกแลต ทำให้ช็อกโกแลตไม่เงาและไม่สวย

เพียงไม่กี่ขั้นตอนง่ายๆ ก็จะได้ช็อกโกแลตเนื้อเนียนไว้ใช้สำหรับทำขนมต่อไปแล้วละคะ

