

Πώς να φτιάξετε την τέλεια ζεστή σοκολάτα...

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η αποφυγή των νερόβραστων υποκατάστατων και η δημιουργία μιας πραγματικά απολαυστικής ζεστής σοκολάτας δεν είναι κάτι ιδιαίτερα δύσκολο. Πρέπει ωστόσο να ξεπεράσετε ορισμένους «σκοπέλους»... Η κίνηση της εταιρείας Cadbury, της μεγαλύτερης εταιρείας παραγωγής γλυκισμάτων και σοκολατοειδών μαζί με τη Mars παγκοσμίως, να λανσάρει στις αρχές της δεκαετίας του '90 μια μορφή «σοκολάτα light» με χαμηλές θερμίδες, αποδείχτηκε, σύμφωνα με τη Guardian, «εγκληματική» για τους λάτρεις του αχνιστού ροφήματος. Τάχιστα, η αγορά γέμισε με νερόβραστα υποκατάστατα σοκολάτας, ενώ η κλασική, πραγματική - καλώς εννοούμενα- πηχτή ζεστή σοκολάτα άρχισε να καθίσταται «ντεμοντέ».

Φυσικά, οι περισσότεροι έχουμε υποκύψει στα υποκατάστατα. Ωστόσο, στα μεγάλα κρύα, όταν η Άνοιξη μοιάζει ακόμα πολύ μακριά (καλή ώρα), τα απογεύματα που νυχτώνει νωρίς, γενικά εκεί που νιώθεις ότι χρειάζεσαι κάτι δυνατό και δυναμωτικό, η πραγματική ζεστή σοκολάτα είναι ένας καλός σύντροφος.

Η επιλογή της σοκολάτας

Μιας και η ίδια η σοκολάτα είναι ο «πρωταγωνιστής», η επιλογή της δεν είναι καθόλου ήσσονος σημασίας ζήτημα. Στις περισσότερες συνταγές, ακόμα και εκείνες των Hairy Bikers και του Jamie Oliver, προτιμάται συνήθως, η απλή τυπική σοκολάτα, δηλαδή η στερεή με 70% περιεκτικότητα σε κακάο, που μοιάζει η επιλογή-πilotος και για μαγειρικούς σκοπούς. Η σοκολάτα γάλακτος είναι η

επιλογή No2, ανάλογα με το πόσο σοκολατένιο ή γλυκό θέλετε να είναι το τελικό αποτέλεσμα.

Ενώ βέβαια, η σοκολάτα γάλακτος δίνει μία γλυκύτερη, πιο απαλά κρεμώδη αίσθηση, οι «ειδικοί» και γευσιγνώστες προτιμούν τελικά, την κλασική εκδοχή με τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε κακάο.

Είναι αλήθεια ότι πολλές σοκολάτες έχουν τόση πολλή ζάχαρη, που γίνονται ακατάλληλες για πρώτη ύλη του σχετικού ζεστού ροφήματος.

Περισσότερο καταλήγουν να δημιουργούν κάτι που μοιάζει σαν γέμιση προφιτερόλ. Οι «ειδικοί» επιμένουν: Αν θέλετε να πετύχετε «σοβαρό» αποτέλεσμα στη ζεστή σοκολάτα, χρησιμοποιήστε την πιο πικρή στερεή σοκολάτα που μπορείτε να βρείτε και στη συνέχεια θα τη γλυκάνετε ανάλογα με τις διαθέσεις σας.

Τυπικό παράδειγμα τέτοιας σοκολάτας είναι η μαύρη της Βενεζουέλας (με 100% καθαρό κακάο). Με το που διαλυθεί η συγκεκριμένη σοκολάτα μέσα στο γάλα, πρέπει να προσθέσετε ζάχαρη -τη χρειάζεται οπωσδήποτε. Ακόμα και έπειτα από την παρέμβαση αυτή, η σοκολάτα διατηρεί μια έντονα πικρή χροιά.

Ο συγγραφέας David Lebonitz (που έχει γράψει μεταξύ άλλων και το «Μεγάλο Βιβλίο της Σοκολάτας») συστήνει μια συνταγή εκ Βρυξελλών, στην οποία γίνεται συνδυασμός κλασικής μαύρης σοκολάτας και σοκολάτας γάλακτος σε αναλογία 2:1, επισημαίνοντας ωστόσο ότι η αναζήτηση της σωστής σοκολάτας, με αναγραφή στη συσκευασία της περιεκτικότητάς της σε κακάο, είναι κι εδώ κλειδί για την επιτυχία. Έτσι, καταλήγουμε σε ένα αποτέλεσμα πλουσιότερο από εκείνο της απλής μαύρης σοκολάτας, με τον τόνο νοστιμιάς που δίνει η γλυκύτητα της σοκολάτας γάλακτος, με δυο λόγια σε ένα θεσπέσιο συνδυασμό των δύο «κόσμων» σοκολάτας. Οι Βέλγοι αποδεικνύονται πραγματικά γνώστες όταν πρόκειται για τέτοιους συνδυασμούς.

Ο Jamie Oliver πάλι, προσθέτει επιπλέον σκόνη κακάο στη δική του Epic Hot Chocolate, ενώ για να τη «σφίξει» χρησιμοποιεί και κορν φλάουρ.

Γάλα εναντίον κρέμας ή μήπως όχι;

Η καθιερωμένη συνταγή για ζεστή σοκολάτα είναι αναμφισβήτητα αυτή με πλήρες γάλα, ωστόσο η ιδέα του να «παίξει» κανείς με κάτι γευστικά πιο πλούσιο είναι ελκυστική. Στο διαδίκτυο μπορεί να βρει κανείς συνταγές όπου στο τελικό στάδιο παρασκευής του ροφήματος, προστίθενται 200ml κρέμας γάλακτος -τίποτα τρομερό σε σχέση με το ένα και πλέον λίτρο γάλακτος που έχετε ήδη χρησιμοποιήσει αλλά αρκετό για μια αρχοντική απαλότητα στη γεύση.

Η λογική όμως, της αναλογίας π.χ. 150ml κρέμας γάλακτος για 600ml γάλα, μπορεί να ακούγεται καλή στη θεωρία, ωστόσο δίνει ένα αποτέλεσμα που προσιδιάζει περισσότερο σε επιδόρπιο παρά σε ρόφημα.

Από την άλλη πλευρά, η επιλογή για χρήση ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος, ενώ κάνει το ρόφημα πιο «ευχάριστο», σκοτώνει τη σχετική πικρότητα που δίνει το πλήρες γάλα (και σε τελική ανάλυση, πόσο τρομερή είναι η διαφορά 1,8% σε

λιπαρά;). Το να προσπαθεί κανείς να μετατρέψει τη ζεστή σοκολάτα σε κακώς εννοούμενο «υγιεινό» ρόφημα είναι καταστρεπτικό.

Το άρωμα

Τα γλυκά καρυκεύματα είναι εδώ και πολύ καιρό μια συνήθης προσθήκη στα ροφήματα σοκολάτας –για παράδειγμα, στο Μεξικό, που αποτελεί κομμάτι της πάλαι ποτέ πατρίδας των Mayas, η κανέλα και η βανίλια είναι «σίγουρες» προσθήκες. Σε συγκεκριμένες συνταγές, την κανέλα και τη βανίλια ακολουθεί στο τέλος και το τριμμένο μοσχοκάρυδο. Ο κίνδυνος εδώ είναι να φύγει το γευστικό κέντρο βάρους από τη σοκολάτα (στο κάτω κάτω γι' αυτήν γίνονται όλα!) και να πέσει στη βανίλια ή στο μοσχοκάρυδο. Ωστόσο η κανέλα, ταιριάζει «διαολεμένα» προσθέτοντας γευστικά, χωρίς να κλέβει την παράσταση από τη σοκολάτα...

Η παράδοση των Mayas είναι επίσης, η έμπνευση για τη χρήση δύο κόκκινων chillies για όσους προτιμούν τη σοκολάτα τους πικάντικη. Ενώ όμως, η τεχνητή «ζέστη» που δίνουν στο ρόφημα τα μπαχαρικά είναι ενδιαφέρουσα, χάνεται κάθε έννοια πραϋντικού ροφήματος, όπως είναι από τη φύση της η σοκολάτα.

Η μέθοδος παρασκευής

Μετά από πολλές δοκιμές και απόπειρες, οι περισσότεροι έχουν καταλήξει ότι η πιο πρόσφορη μέθοδος παρασκευής της ζεστής σοκολάτας είναι η εξής: ανακατεύουμε την κομμένη σε κομματάκια σοκολάτα σε μια μικρή ποσότητα γάλακτος, μέχρι να δημιουργήσουμε μια «πάστα» κι έπειτα προσθέτουμε το υπόλοιπο γάλα. Σε αντίθεση με άλλες συνταγές που επιμένουν στην προσθήκη του γάλακτος μια κι έξω, η μέθοδος των δύο σταδίων και καλύτερο αποτέλεσμα δίνει και μικρότερο κόπο απαιτεί.

Η τέλεια ζεστή σοκολάτα

Η σοκολάτα είναι ένα must σχεδόν για τον καθένα –θυμηθείτε ότι το μόνο που έχετε να χάσετε, αν την ερωτευτείτε και ξεπεράσετε τα όρια στην κατανάλωσή της, είναι η καλλίγραμμη μέση σας.

Ιδού λοιπόν η ιδανική συνταγή (για 2 άτομα):

450ml πλήρες γάλα

70g σοκολάτας με περιεκτικότητα 70% σε κακάο, καλά κομμένης ή και τριμμένης

30g καλής ποιότητας σοκολάτας γάλακτος, καλά κομμένης ή τριμμένης

75ml κρέμα γάλακτος

¼ κουταλάκι του γλυκού κανέλα

ένα μυτάκι του κουταλιού αλάτι

Ζεστάνετε 150ml γάλα, σε κατσαρόλα σε μεσαία φωτιά και ανακατέψτε μέσα τη σοκολάτα. Συνεχίστε να ανακατεύετε μέχρι η σοκολάτα να λιώσει μες στο γάλα, κι έπειτα προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και την κρέμα γάλακτος.

Συνεχίστε να βράζετε, μέχρι το μείγμα να γίνει ζεστό (χωρίς όμως να βράσει) και στη συνέχεια προσθέστε την κανέλλα και το αλάτι. Δοκιμάστε, και όταν θεωρήσετε ότι είναι έτοιμο, σερβίρετε. Για ένα αφρώδες αποτέλεσμα, ανακατέψτε

γρήγορα πριν το σερβίρισμα.

Δεν συμφωνείτε κι εσείς ότι η ζεστή σοκολάτα είναι ό,τι καλύτερο έχει μπει ποτέ σε κούπα;

Πηγή: clickatlife.gr