

MORTENS CHOKOLADE

og sommervarmen

Nu kommer sommervarmen, og her er Mortens Chokolades gyldne regler for hvordan chokoladen bedst opbevares i varmen.

Hvis du har et køligt sted at stille chokoladen, så er det klart at anbefale. Det kan være et koldt køkkenskab, et viktualierum eller lignende – ellers køleskabet i den danske sommervarme den bedste mulighed for at undgå smeltet og blød chokolade.

1. Kom chokoladen i grønsagsskuffen i indpakningen – og eventuelt i en lufttæt beholder.
2. Når chokoladen skal spises, tages de ud af køleskabet. Lad den stå i indpakningen i 20 minutter. Dette er for at undgå at der dannes kondens på chokoladens overflade.
3. Spis chokoladen.
4. Er der noget tilbage, så pak det ind og stil det i køleskabet igen.
5. Chokolade tåler ikke direkte sol.

Der er en del snak om chokolade og køleskabe. Det er fugten chokoladen ikke kan tåle – ikke kulden. Et køleskab er et fugtigt miljø. Men når kulde møder varme opstår der kondens på chokoladens overflade. Der er sukker i chokolade, og når det møder fugten fra kondensen bliver kan chokoladen blive en lille smule "klistret". Dette har ingen betydning for hverken smag eller holdbarhed – men måske for nydelsen af chokoladen.