

特濃巧克力

Hot Chocolate Drink



特濃巧克力

30g 菲荷林馬拉克巧克力
10g 菲荷林可可粉
20g 白糖
2g 香草英醬
400g 牛奶

在小鍋中加入切碎的巧克力、純可可粉、白糖，先加入 100 克牛奶，攪拌成濃稠的糊狀，此時巧克力仍呈碎片狀，但可可粉已經溶於牛奶中。接著再加入剩餘的 300 克杯牛奶繼續攪拌。

將小鍋以中火加熱至巧克力碎片完全融化，白糖也完全溶解，熱巧克力牛奶也加熱至快沸騰的熱度（沸騰的牛奶會產生凝結物影響成品口感及外觀），加入香草英醬攪拌均勻後，就可以分裝在馬克杯中趁熱享用。

Felchlin products

Art. no	Products
HA01E	Cacaopowder 22-24%
CS59E	Maracaibo Clasificado 65%