

Jak skladovat čokoládu?



Vlhko je nepřítel

Nejhorší, co čokoládu může potkat, je vlhkost. Musíme proto zabránit, aby se k ní dostala. **Čokoládu bychom měli po rozbalení původního obalu přechovávat v kvalitní, utěsněné dóze (ideální jsou patentní sklenice).**

Dalším nebezpečím pro čokoládu jsou vůně a pachy - ty totiž do sebe velmi ráda vstřebává. V lednici to může být jakákoli uložená potravina, zvláště pak cibule a česnek, ve spíži aromatická koření, a dokonce i vůně dřeva ze dveří, kterými je uzavřena. I sebemenší vrstvička prachu po čase vydává určitý pach, který může čokoládu znehodnotit. Ve vlhku a prachu se velice dobře daří plísním, které by čokoládu zničily docela.

Čokoláda chce tmou

Také světlo čokoládu okamžitě zlikviduje. Začne šednout, krystalizovat, objeví se na ní nepěkné skvrny a následně se také k horšímu změjí její chuť. Čokoláda je proto balená v tenkém alobalu, protože ten zamezuje jednak průniku světla a vlhkosti, jednak i výkyvům teplot.

Ideální rozmezí teplot je od 6 °C do 18 °C. Příliš velká zima jí také nedělá dobře, ačkoliv ji můžeme uložit i do mrazáku. Ale rovněž v pevném obalu, aby nevstřebávala pachy a vlhkost. Nejlepší jsou moderní vakunádoby. Poté, co ji z mrazáku vyjmeme, musíme ji ve stejném obalu přemístit rovnou do lednice a tam ji nechat zvolna rozmrazit. Pak ji teprve můžeme dát do pokojové teploty, v níž se z kakaového másla uvolní

veškeré esenciální vůně, chutě a zdravé látky. Pokud bychom však čokoládu rovnou z mrazáku nechali v pokojové teplotě, orosila by se a znehodnotila.

Oříšky chytají plíseň

Již zmíněné výkyvy teplot nedělají čokoládě dobře. Kdybychom ji z chladu dali do tepla a zase nazpátek, její struktura se bude měnit. **Dvojnásob to platí pro oříškovou nebo mandlovou čokoládu. Těm vadí teplo, světlo a vlhkost mnohem více.** Velice snadno chytají plíseň.

Pralinky, které byste si chtěli uchovat, je možné zamrazit. Musíte je však předtím, než je dáte na stůl, zase pozvolna rozmrazit v chladničce. Počítejte s tím, že některé pralinky mají povrch posypaný cukrem, nebo dokonce solí, takže ty bych do mrazáku nedával vůbec. Povrch by se mohl narušit.

Co největší čokoládové potěšení přeje Rudolf Papírník