

Resep coklat valentine atau cara membuat coklat valentine



Resep coklat valentine atau *cara membuat coklat valentine* ini saya posting karena mendekati hari valentine yang biasa di sebut hari kasih sayang. Kata orang "say it with chocolate" hehe. Iya banyak cara untuk menyampaikan rasa sayang kita kepada pasangan atau gebetan. Bisa dengan bunga, boneka atau yang paling kreative dengan cara membuat coklat valentine . Selain mempraktekan resep coklat valentine anda juga bisa menambahkan kartu ucapan pada coklat yang anda buat.

Resep coklat valentine yang akan saya tulis disini adalah resep standar berikut tips tips nya. Karena walau bagaimanapun coklat hasil olahan tangan butuh kreativitas untuk membuatnya. Biasanya saya memposting kue coklat tapi sekarang tips membentuk coklat.

Bahan yang di perlukan

Dark Chocolate (Compound Coklat) secukupnya atau sesuaikan dengan ukuran cetakan
Kacang mede secukupnya atau sesuai selera
Cetakan berbentuk hati, atau sesuai selera

Cara membuat kue coklat valentine istimewa

Dark Chocolate (Compound Coklat) dipotong kecil supaya pada proses pelelehan dapat meleleh sempurna. Masukkan potongan coklat tersebut kadalam mangkuk atau panci Siapkan air panas mendidih didalam panci, lalu angkat. Masukkan mangkuk atau panci pertama kedalam air panas tadi. Aduk aduk coklat sampai meleleh sempurna. Tambahkan kacang mete jika suka kemudian aduk aduk. Jika sudah meleleh sempurna segera tuang kedalam cetakan. Dinginkan coklat sampai mengeras atau jika ingin lebih cepat masukan pada frezer. Hias coklat sesuai selera.

Resep coklat valentine | cara membuat coklat valentine

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 10 Februari 2012 02:52 - Terakhir Diperbaharui Jumat, 10 Februari 2012 03:00

Tambahan: Jika ingin membuat saus coklat, caranya susu sedikit dipanaskan saja, lalu tambahkan coklat dan mentega

Tips : Pada saat melelehkan coklat jangan tambahkan mentega atau margarine karena akan membuat coklat sulit keras

saya berharap setiap orang di berikan pasangan yang dicintai pada saat hari kasih sayang nanti. Semoga anda suka dengan *resep coklat valentine*