10 نصائح لحفظ الشوكولاته الطازجة

قم بتخزين قضبان الشوكولاتة الخاصة بك بين حوالي 60 و 65 درجة فهرنهايت (حوالي 16-18 درجة مئوية). سوف تقوم الحرارة بابعاد الرائحة ثم النكهة. في أقصى الحدود ، ستحصل على ذوبان يمكن أن يدمر النسيج إلى جانب إزعاج أي فن تم تشكيله في الشريط. يمكن أيضًا أن يتطور ازهار الدهون على شكل سطح ضارب إلى اللون الأبيض على سطح القضبان ، على الرغم من أن المظهر المزعج لن يؤثر عليك على الإطلاق. قد تكون الشوكولاتة بلوميد ذات نسيج رقيق ، لكن الأهم من ذلك ، أن التفتح هو مؤشر على ضعف التخزين. ما يجب القيام به مع شريط مزهر ضبابي؟ فقط تذوقه وانظر نادرًا ما تريد رميها بعيدًا. إذا كان يبدو أنه دون المستوى ، ولكن لا يزال صالح للأكل ، يمكن استخدامه للخبز ، وضع في دقيق الشوفان الخاص بك أو انهار على الحلوى.

1. قم بتخزين الشوكولاتة في مكان جاف. من الناحية المثالية ، يجب أن تكون الرطوبة النسبية أقل من 50 ٪. يمكن للرطوبة الزائدة أن تتكثف على القضيب وتضع السكر على السطح. إن إزهار السكر ، مثل ازهار الدهون ، لن يؤذيك ويزعج ببساطة النسيج. مرة أخرى ، أعطها طعمًا لتحديد مصيرها – تناولها ، امزجها أو ارميها.
2. الحفاظ على الشوكولاته من أشعة الشمس المباشرة. ليس فقط أنها سوف تسخن الشوكولاتة ، ولكن أشعة الشمس سوف تؤدي أيضًا إلى تدهور النكهات.
3. تجنب الروائح القوية. لا تحافظ على الشوكولاتة في ثلاجتك إلى جانب الثوم والكيمتشي. الشوكولاتة تمتص الروائح القوية مثل الإسفنج. احتفظ أيضًا بالبارات ذات النكهة مثل النعناع أو القهوة أو شوكولاتة Theo’s Chai Tea في صندوق منفصل بعيدًا عن الشوكولاتة العادية وكل شيء سيذوق كما ينبغي.
4. لا خوف من تواريخ الإنقضاء. وإليك سرًا مربكًا صغيرًا في صناعة الشيكولاتة: فقد وضعوا “أفضل من خلال” التواريخ على القضبان لأن قوانين التعبئة والتغليف تنص على أنهم مضطرون لذلك ، ولكن التواريخ تكون عشوائية نوعًا ما. بعض صانعي

الشوكولاتة في حيرة من تاريخ استخدام ، لذلك هم أساسا نسخ الرجل الآخر. الطعام يحتاج إلى رطوبة لنمو البكتيريا والسيئة. تحتوي الشيكولاتة على نسبة رطوبة قليلة جداً ، وترتبط معظم الرطوبة الموجودة فيها بالسكر. لذلك ، لا تذهب الشوكولا إلى "سيئة" ، بمعنى أنها يمكن أن تمرضك عندما تصبح قديمة. هل السكر في وعاء السكر الخاص بك يذهب سيئة؟ لا ، ما يحدث هو أن الدهون الموجودة في زبدة الكاكاو تتحلل تحت تأثير الحرارة والضوء والأكسجين الذي يسبب النكهات لتتطور.

5. إبقاء الشوكولاته بعيدا عن متناول الكلاب. بالنسبة لبعض الكلاب ، تعمل الشوكولاتة كمنبه قوي ويمكن أن يصاب بأزمة قلبية. سوف يعتمد رد الفعل على الكلب وكم يأكلون. إذا كان لديك Chocolate Lab يأكل شريط الشوكولاتة ، فاتصل بطبيبك البيطري واسأل ما يجب عليك فعله بعد ذلك. لا داعي للذعر. قد يكون على ما يرام – ذلك يعتمد على الكلب.
6. قم بتخزين الشوكولاتة في أكياس محكمة الإغلاق في الطابق السفلي الجاف من البراد. هذه هي الطريقة التي أحفظ بها معظم الشوكولاته الشخصية. ضع القضبان في أكياس الفريزر ذات نوعية جيدة والضغط على الهواء قبل الختم. ثم ضع كل ذلك في صندوق نظيف أو معزول. يجب عليك وضع النعناع وغيرها من الشوكولاتة المفضلة بقوة في صندوقها المختوم أو مبرد منفصل تمامًا. تأكد من عدم وجود روائح في المبرد أو شراء مبرد جديد لهذا الغرض. يجب أن يكون القبو جافًا بشكل معقول – استخدم مزيل الرطوبة إذا لزم الأمر وإبقاء الشيكولاتة محكمة الإغلاق. لا الطابق السفلي؟ الجزء السفلي من خزانة هو الخيار الأفضل التالي طالما أنه لا يصبح شديد الحرارة. خزانتك حار جدا؟ النظر في نصائح 8-10 أدناه.
7. استثمر في مبرد النبيذ – هذا خيار أكثر كلفة ، ولكن يسمح لك بالتحكم في درجة الحرارة بشكل أفضل. معظم مبردات النبيذ سيكون لها ضبط لدرجة الحرارة ، لذلك يمكنك الحصول عليها في نطاق 60-65 درجة فهرنهايت. يمكنك تخزين النبيذ والشوكولاتة معًا ، ولكن تأكد من أن الوحدة نظيفة وجافة. لف القضبان كما في تلميح

8. الاستثمار في ثلاجة صغيرة وتكريسها للشوكولاته. ضعها على أدفأ درجات الحرارة (يمكنك التحقق من وجود ثلاجة ترمومتر). يبقيه نظيفة ولف الأشرطة كما في تلميح 7.
9. لفه جيدا للثلاجة. إذا كنت قد أتيت إلى هذا الحد ويجب عليك

أن تصر على وضع الشوكولاتة في الثلاجة مع بقية طعامك ، سأقول موافق ، مع بعض الشروط. ضع القضبان في أكياس الفريزر ، واشتمل على منشفة ورقية ، واضغط على الهواء بالكامل. ضع الحقائب في صناديق تخزين الطعام مغلقة بإحكام. كما هو الحال من قبل ، افصل القضبان ذات النكهة القوية مثل النعناع مع صندوقها الخاص. عندما يحين وقت تناول بعض الشيكولاتة ، أخرج الحقيبة التي تحتاجها فقط واسمح لها بالدفء لمدة ساعة أو أكثر قبل فتح الحقيبة. هذا سوف يمنع الرطوبة من التكثيف على الشوكولاته.