

Chokoladefontæne



Kom aldrig vandholdige væsker i chokoladen. Chokoladen fortyndes med vegetabilsk olie eller fedt. Rigtige Belgier bruger kun kakaosmør! Varm chokoladen forsigtigt op til 45-50 grader.

fremgangsmåde:

Chokoladen skal smeltes før du hælder de 8-900 g chokolade i fontænen - brug enten mælke- eller mørk chokolade. Bræk eller hak chokoladen i små stykker og sæt skålen i mikrobølgeovnen på medium varme 800 W i 1 minut. Tjek og rør rundt i skålen og giv chokoladen 1 minut mere . Chokoladen skal være flydende så den løber let af en spiseske. tilsæt evt. lidt god madolie efter behov (0,5 - 1,0 dl).

Sæt fontænen på serveringsfadet med frugter mv. rundt om. Tænd for fontænen - "HEAT" og lad den stå nogle minutter til at varme op. Når chokoladen er flydende og varm 45-50 gr. - drej knappen til "HEAT & FLOW" og hæld den varme chokolade i fontæneskålen. Spiralen vil trække chokoladen op gennem tårnet og så vil kaskaden af varm chokolade løbe ned ad fontænen,

Man kan dyppe med mange ting f.eks. marsmallows, mandelkager, wafles, amarettokager, Lady fingers, jordbær, kiwi, ananas, bananer, vindruer, kirsebær, mango, Turkish Delight, mini doughnuts, bare brug fantasien.

Du kan også bruge fontænen med oste-, sweet chili- eller barbequesovs, som du forsigtigt har varmet op. Dyb med: Kogte tern af svinekød, oksekød, kylling, fast fisk eller rejer. Kogte grøntsager eller et godt udvalg af brød.

rengøring:

Sluk for fontænen og træk ledning ud. Hæld chokoladen i en beholder med låg og gem den i køleskabet. Skyld skålen i lunken vand og børst med en blød børste - brug ikke hård børste da den vil rise ståloverfladen. Skålen må IKKE PLACERES i vand eller i opvaskemaskinen, da den indeholder varmelegemer. Vaskspiralen og røret vaskes i varmt sæbevand og tørres med en blød klud.

Use this table to help you prepare your chosen chocolate brand.

Manufacturer/brand	Amount to use	Vegetable oil to add	Preparation
Giles & Posner Luxury Dark Fondue Chocolate 58 % cocoa solids	900 g	None	Place the pouch in the microwave for 1 minute. Take it out and massage it to help the melting. Return to the microwave for 1 minute more.
Giles & Posner Luxury Milk Fondue Chocolate 45 % cocoa solids	900 g	None	Place the pouch in the microwave for 1 minute. Take it out and massage it to help the melting. Return to the microwave for 1 minute more.
Green & Black's Organic Bittersweet Dark Chocolate 70% cocoa	800 g	Ca 1 dl	Mix 400g with 1 fluid oz of oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.
Lindt Excellence Dark Extra Fine Chocolate 70 % cocoa	800g	1,0 - 2 dl	Mix 400g with 1 dl oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.
Tesco Value Chocolate 50% cocoa solids	800 g	2,5 - 3,5 dl	Mix 400g with 1,5 dl oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.
Supercook Belgian Milk Chocolate 30% cocoa solids	800 g	2,0 - 2,5 dl	Mix 400g with 1 dl oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.
Cadbury's Dairy Milk 20 % cocoa solids	800 g	2,0 - 2,5 dl	Mix 400g with 1 dl oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.
Galaxy Milk Chocolate 14 % cocoa solids	800 g	2,5 - 3,0 dl	Mix 400g with 1,5 dl oil and microwave. Stir. If necessary, microwave for 30 seconds more. Repeat with the remaining chocolate and oil.

Important – please note!

- Timings are based on heating the chocolate on a Medium setting in a 800W microwave oven. If your oven has a different wattage, please check with the manufacturer's instructions.
- Chocolate burns easily so keep an eye on it and don't heat it for more than 1 minute at a time.