



<https://luzem.eu>

662609436

[sklep@luzem.eu](mailto:sklep@luzem.eu)



## Kakao alkalizowane w proszku, cena za 100 g

Kod EAN: 351

**Producent:**

Czas wysyłki: 24 Godziny

**Cena**

13,00 PLN

## Opis produktu

### **Kakao alkalizowane (zawartość tłuszczu kakaowego 21%) - naturalna słodkość**

Pochodzące z Ameryki Południowej kakao dziś jest popularnym napojem dla dzieci, bazą czekolad i dodatkiem do ciast. Dawniej było rytualnym napojem bogów, a jego ziarna stanowiły cenną walutę. Obecnie każdy może cieszyć się jego wyjątkowym smakiem i właściwościami w różnych postaciach i wariantach.

Kakao alkalizowane o zawartości tłuszczu 21% jest delikatne i słodkie w smaku oraz bardzo pożywne. To idealny surowiec na napój – nie tylko dla tych, którzy od czasu do czasu chcą sobie pofolgować.

### **Kakao alkalizowane - czym tak właściwie jest?**

W tej wersji zmielone ziarna kakaowca są o wiele łagodniejsze w smaku. Dzieje się tak dlatego, że naturalnie mają one lekko kwaśne pH. W trakcie obróbki kakao alkalizowane nabiera natomiast wartości neutralnej. Charakterystyczne dla tej odmiany kakao jest to, że jest słodkie. Istotna jest również jego łatwa rozpuszczalność.

## **Dlaczego warto wybrać kakao o wyższej zawartości tłuszczu?**

Kakao alkalizowane o zawartości tłuszczu kakaowego na poziomie 21% wyróżnia się głębokim, kremowym smakiem i gładką konsystencją. Większa ilość tłuszczu sprawia, że świetnie nadaje się do bardziej intensywnych, czekoladowych deserów – np. musów, ganache czy domowych czekoladek. To także idealny wybór do przepisów, w których zależy Ci na aksamitnej strukturze i wyrazistej barwie wypieków.

## **Do czego stosować kakao alkalizowane?**

Dzięki temu, że łatwiej tworzy ono zawiesiny niż niepoddane alkalizacji kakao, zawartość naturalnego kakaowego tłuszczu można zrekompensować, tworząc napój na bazie odtłuszczonego mleka, a nawet wody. Ponadto kakao alkalizowane jest popularnym dodatkiem cukierniczym i świetnie nadaje się do babek, ciast, ciastek czy batonów.

Wielbiciele czekoladowego smaku mogą dowolnie komponować słodkie potrawy i napoje w swojej domowej kuchni. Alkalizowane kakao, słodsze niż tradycyjne, pozwala zredukować ilość stosowanego cukru.

## **Jak go używać?**

Aby przygotować napój, wsyp 1-2 łyżeczki kakao do kubka, w razie potrzeby dodaj odrobinę cukru, rozpuść proszek w niewielkiej ilości ciepłej wody, następnie dopełnij mlekiem, wodą lub napojem roślinnym.

Zamiast dodawać cukier, możesz gotowy napój dosłodzić miodem lub syropem z agawy. Przyrządzając ciasta i desery, dodaj alkalizowane kakao w ilości wskazanej w przepisie.