

Czekoladowe kule do kakao

Poznaj warsztat tworzenia czekoladowych kul do kakao. Przenieś się do słodkiego świata i stwórz własną kompozycję kakaowego szaleństwa.

Podczas wykonywania warsztatu zgłębisz wiedzę na temat powstawania czekolady, a także zatracisz się w kreowaniu małego arcydzieła, które dzięki smakowitym i kolorowym dodatkom zyska niepowtarzalny wygląd i nada smaku Twojemu napojowi.

Zalej swoją kulę gorącym mlekiem i obserwuj, jak pięknie rozpuszcza się belgijska czekolada, tworząc aromatyczny i rozgrzewający napój, który uwielbiają nie tylko dzieci.

Zwróć uwagę jak pozostałe dodatki unoszą się delikatnie na powierzchni, nadając ekstrawagancji i tekstury podczas picia kaka.

