

Wie reibe ich Schokolade mit Hilfe der Keramikreibe von Ankeramic?

Eine Keramikreibe von Ankeramic eignet sich hervorragend zum Reiben von Schokolade, da sie aus hochwertiger Keramik besteht und eine glatte, feine Reibefläche hat, die das Zerreiben der Schokolade erleichtert. Zudem lässt sich die Reibe leicht reinigen, denn an der Keramikfläche haften die Schokoladenreste nicht so stark wie an Reibeflächen aus Metall.

Das Reiben von Schokolade mit einer Keramikreibe von Ankeramic ist eine hervorragende Möglichkeit, um sie schnell in kleine Stücke zu zerbrechen oder in feine Schokoladenraspel zu verwandeln.

Folgende Schritte sollten sie beim Reiben von Schokolade mit einer AnkeramicReibe beachten:

- Wählen sie eine feste und harte Schokolade aus, sie darf auf keinen Fall zu weich sein.
- Halten sie die Keramikreibe von Ankeramic in einer Hand und die Schokolade in der anderen Hand.
- Reiben sie die Schokolade vorsichtig mit sanftem Druck in einer kreisenden Bewegung auf der Reibefläche.
- Haben sie die gewünschte Menge an geriebener Schokolade, entfernen sie diese von der Reibefläche mit einem Pinsel, entweder in einen Behälter oder gleich direkt z.B. auf einen heißen Kakao.
- Verbliebene Reste auf der Reibefläche können sie leicht mit einem Pinsel, einer weichen Bürste oder unter fließendem Wasser entfernen.
- Verwenden sie die geriebene Schokolade sofort oder bewahren sie sie in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank auf.