

Wie schmelze ich Schokolade richtig mit der CC?

Tipp von Kenwoodworld.com

Den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe (Nr. 3) auf die Cooking Chef aufsetzen. Die Schokolade raspeln.

Die Schokolade in die Rührschüssel füllen und das Flexi-Röhrelement einsetzen.

Die Schokolade bei 60 °C, Intervallstufe 3, in etwa 3 Minuten schmelzen.