

# Ebook - Czekolada - historia, proces produkcji, metody temperowania



cena: 29,00 zł

## Opis słownikowy

RODZAJ	Ebook
--------	-------

## Opis produktu

### CZEKOLADA - FENOMEN I TAJNIKI WIEDZY

Historia czekolady sięga około 3 tysięcy lat. Wywodzi się z Ameryki Łacińskiej. Wynalezienie „kakaowego przysmaku” przypisuje się Olmekom. Tradycję produkcji czekolady kontynuowali potem Majowie oraz Aztekowie. Majowie uważali czekoladę za przysmak bogów, nie tylko ze względu na jej niebiański smak i przyjemność towarzyszącą jej spożywaniu. Przygotowywany z nasion kakaowca napój otaczany był wielką czcią i pełnił istotną rolę podczas odprawiania świątecznych rytuałów.

### Ebook - Czekolada - historia, proces produkcji, metody temperowania:

- Historia czekolady
- Rodzaje czekolad i jej skład
- Wpływ czekolady na nasze zdrowie
- Uprawa kakaowca
- Proces produkcji
- Od ziarna do czekolady
- Od ziarna kakaowego do miazgi kakaowej
- Od miazgi kakaowej do proszku kakaowego
- Temperowanie czekolady - różne metody
- Przechowywanie produktów gotowych

Zakup produktu jest możliwy po opłaceniu zamówienia z góry. Nie jest możliwa płatność za pobraniem.

Ebook po opłaceniu zamówienia jest udostępniany mailem.



*Zdjęcie poglądowe*