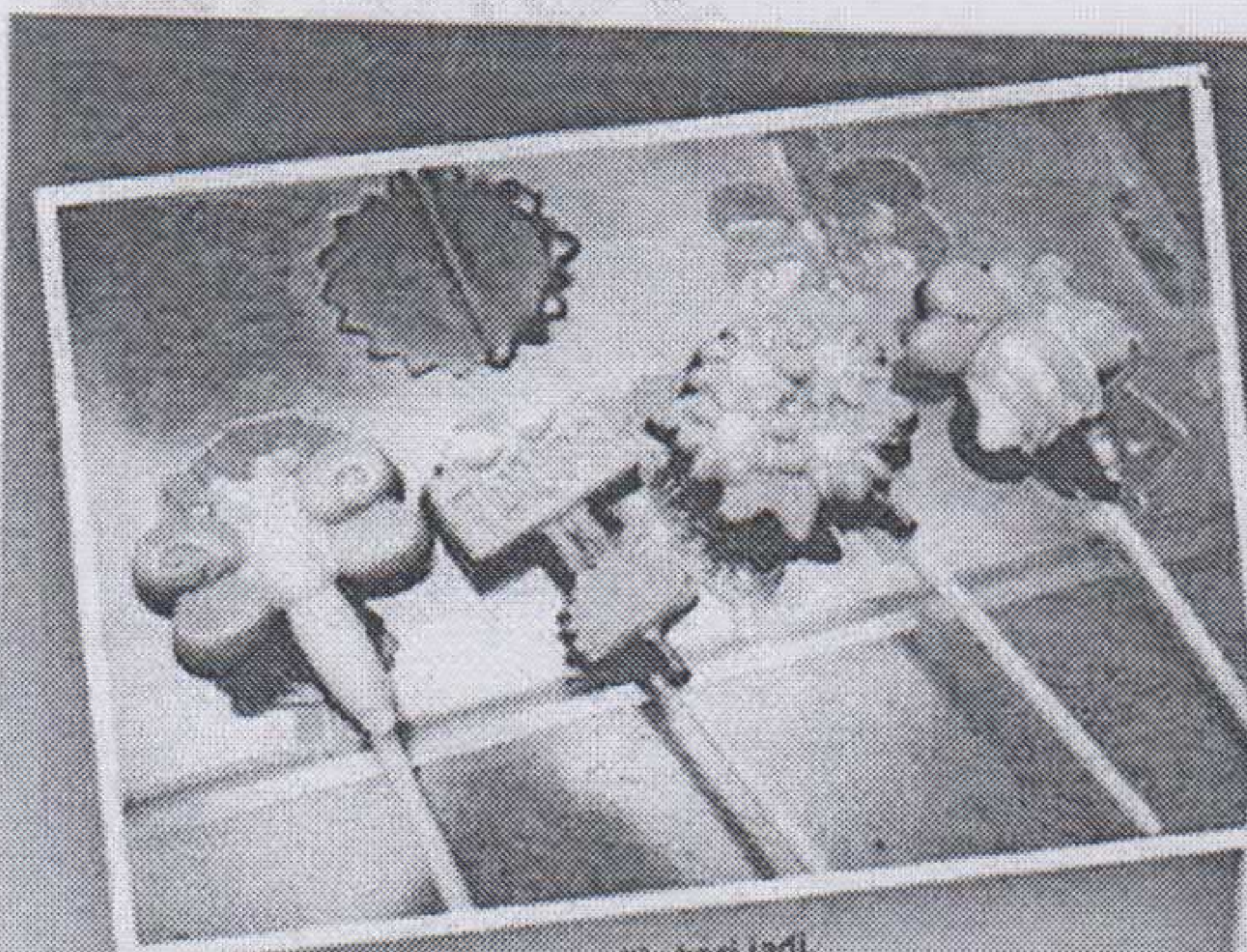




LOLI Choc ini sesuai untuk majlis hari jadi.



COKLAT boleh dihasilkan dengan pelbagai bentuk mengikut kreativiti sendiri.

Buat coklat sendiri

Oleh SUHANA MD. YUSOP
suhana.yusop@okosmo.com.my

BENTUK, corak dan rasa coklat yang unik mampu memikat hati siapa sahaja. Sama ada ia berbentuk bunga ros berwarna merah jambu dan coklat, berbentuk hati, Mickey dan Minnie Mouse, coklat berisi badan atau kismis dan banyak lagi membolehkan siapa yang melihatnya menjadi tertarik.

Seiubungannya itu tidak hairanlah jika ia sering dijadikan sebagai hadiah atau pemberian pada hari-hari penting khusus buat yang teristimewanya sebagai ungkapan terima kasih, simpati, atau prihatin hingga ke perayaan cinta.

Namun, pemberian itu akan lebih bermakna sekiranya ia merupakan hasil tangan sendiri dalam membentuk coklat mengikut kreativiti dan cita rasa tersendiri.

"Sebenarnya coklat buatan sendiri memberi lebih nilai pada seseorang individu itu, malah ia juga lebih sedap dan menarik kerana ia diadun mengikut corak dan cita rasa tersendiri," demikian kata seorang pengusaha coklat, Noor Liyana Mohd. Adli, 26.

Beliau yang telah dua tahun berkecimpung dalam dunia perniagaan coklat ini memaklumkan ia mampu memberi pulangan kepada setiap individu terutamanya suri rumah yang ingin mencari duit lebih.

"Siapa sahaja boleh membuat coklat, paling penting ilmu, teknik dan kesungguhan perlu ada bagi mendapatkan hasil yang terbaik," jelasnya yang membuat pelbagai jenis coklat.

Selain coklat berbentuk hati, bunga dan kartun, Liyana juga membuat *oreo choc*, *looli choc* dan coklat yang berisi seperti badan, kismis dan strawberi yang kesemuanya dibuat sendiri di rumah menggunakan coklat sebenar yang tidak di-

campur dengan sebarang bahan lain.

Menurutnya, bagi mendapatkan rasa coklat yang sedap, beliau menggunakan coklat hitam dari jenama Beryl's Gourmet dan coklat putih dari jenama Collate.

"Untuk mendapatkan kepelbagaian warna, saya mencampurkan coklat putih yang telah dimasak sehingga cair dengan beberapa titik pewarna bagi tampak menarik.

"Paling penting, pastikan setiap proses membuat coklat, ia tidak terkena air kerana pasti coklat itu akan rosak dan bagi mendapatkan coklat yang berkilat, pastikan juga ia disimpan di dalam peti sejuk selama 40 minit," jelas graduan jurusan Perniagaan Antarabangsa dari Universiti Utara Malaysia ini.

Liyana yang memasarkan kreativiti dan kebolehnya membuat coklat di dalam laman sosial facebook www.facebook.com/MyCoklatSedap dan blog MyCoklatSedap.blogspot.com mempunyai pelanggan di semenanjung Malaysia termasuk Sabah dan Sarawak.

Tidak hanya untuk majlis hari lahir, Liyana turut membuat coklat bagi majlis perkahwinan, hantaran, hadiah dan pelbagai acara lain. Bagi yang ingin menemipah, boleh juga mengimbuangnya di talian 017 267 8958.



NOOR LIYANA

Buat Coklat dengan Liyana



1 Coklat perlu dimasak sehingga cair, ia boleh dimasak di atas dapur mahupun di dalam slow cooker.



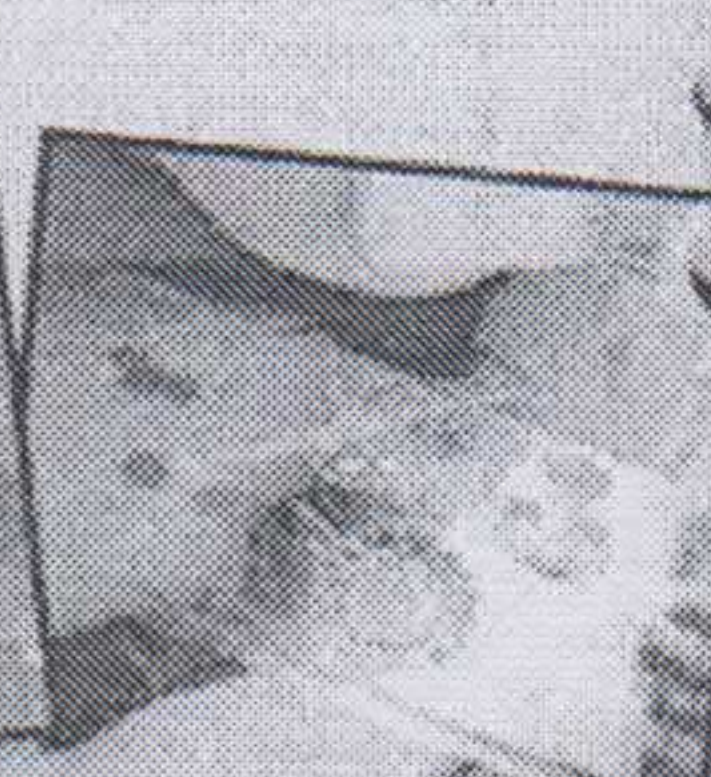
2 Setelah betul-betul cair, masukkan ke dalam tiub bagi memudahkan proses menuang di dalam acuan.



3 Coklat perlu berada dalam keadaan sederhana panas supaya ia mudah dituang di dalam pelbagai bentuk acuan.



4 Ratakan coklat yang telah dituang tadi dan hantakan sedikit acuan itu supaya coklat tersebut padat dan tiada ruang udara.



5 Setelah selesai, masukkan coklat itu di dalam peti sejuk selama 40 minit. Jika anda ingin membuat coklat yang berapipis, setiap lapisan perlu di keraskan di dalam peti sejuk.



6 Cukap 40 minit, keluarkan dari peti sejuk dan boleh dimakan.

INFO

Kelebihan coklat

- Meningkatkan tenaga badan mempromosikan kesihatan.
- Meningkatkan daya ingatan.
- Meningkatkan daya peredaran darah.
- Meningkatkan daya tahan badan.
- Meningkatkan daya tahan badan.
- Meningkatkan daya tahan badan.