



INSTRUKCJA ROZPUSZCZANIA CZEKOLADY DO FONTANN

Czekolada jest w formie pastylek (kaetek) ułatwiających dozowanie i rozpuszczanie.

Czekoladę należy rozpuścić przed umieszczeniem w rozgrzanej miseczce fontanny. Najłatwiej i najszybciej jest to zrobić poprzez rozpuszczenie w mikrofalówce. Aby czekolada prawidłowo spływała należy użyć odpowiedniej ilości czekolady w zależności od wielkości i pojemności fontanny. Przeciętnie 1kg wystarcza na ok. 10-15 osób.

MIKROFALÓWKA

Jeśli używasz czekolady firmy Barry-Callebaut w paczkach przeczytaj instrukcję na opakowaniu.

Jeśli używasz czekolady innego producenta, przesyp ją do miski i następnie umieść w mikrofalówce. Podgrzewaj ją przez 2 minuty (w kuchence o mocy 300W) i następnie wymieszaj. Włóż czekoladę ponownie do mikrofal na kolejne 2 minuty i sprawdź ponownie. Powtarzaj czynność skracając czas grzania do momentu całkowitego rozpuszczenia.

Czekolada powinna być całkowicie rozpuszczona charakteryzując się dość rzadką konsystencją. Przetestuj czekoladę zanurzając łyżeczkę celem sprawdzenia konsystencji. Do czekolad zwykłych (nie dedykowanych specjalnie do fontann) będziesz musiał dodać prawdopodobnie trochę oleju (słonecznikowy, rzepakowy lub kujawski) celem rozcieńczenia czekolady, aby prawidłowo spływała. Proporcja oleju wynosi od 5 do 10% w stosunku do czekolady (na 1kg czekolady od 50 do 100 ml oleju)

KĄPIEL WODNA

Wsyp czekoladę do garnka (włożonego uprzednio w drugi o większej średnicy wypełnionego wodą). Na małej temperaturze podgrzewaj czekoladę mieszając aż do pełnego rozpuszczenia i następnie wlej do miski fontanny. Dla uzyskania prawidłowej konsystencji (jeśli trzeba) dolej do czekolady olej w proporcji j.w. Po dolaniu oleju wymieszaj łyżką oba składniki. Po całkowitym wymieszaniu możesz włączyć fontannę.

Adres siedziby i sklep stacjonarny:

Sempre Group Sp. z o. o. , 05-802 Pruszków, ul. Wiejska 13A, www.sempreinfo.pl tel./fax 22/734 20 18

Sklep on-line: www.cukieteria.pl tel. 601 76 72 72 / 601 27 36 37