



INSTRUKCJA PRZYGOTOWANIA CZEKOLADY

Przygotowanie czekolady białej i smakowych:

Dla uzyskania wymaganej płynności czekolady białej i smakowych w fontannie, należy w trakcie rozpuszczania dodać olej roślinny w stosunku 125ml/1kg.

Pozostałe smaki:

MIKROFALÓWKA - Ok. 400-500g czekolady wsyp do miski. Włóż miskę do mikrofalówki. Nastaw czas na 4 minuty, mieszaj czekoladę co 30 sekund, aż do całkowitego rozpuszczenia czekolady. Uważaj, aby temperatura nie przekroczyła 42C by nie spalić czekolady. Czekolada jest gotowa do użycia w fontannie, jeśli konsystencja jest płynna i błyszcząca.

KĄPIEL WODNA - Podgrzej wodę w garnku do ok. 50OC. Na garnek z wodą nałóż miskę z ok. 400-500g czekolady. Mieszaj czekoladę co kilka chwil aż do całkowitego rozpuszczenia.

NIGDY NIE DODAWAJ WODY LUB WODNYCH SUBSTANCJI DO ROZPUSZCZONEJ CZEKOLADY.

PRODUCENT:

BARRY CALLEBAUT BELGIUM NV
AALSTERSESTRAAT
122-9280 LEBBEKE WIEZE
BELGIUM

DYSTRYBUTOR:

SOTI ul. Przyjaźni 94
41-948 Piekary Śląskie
Tel. Kom. 510-324-324
www.soti.pl