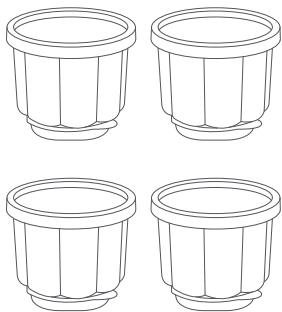




26556

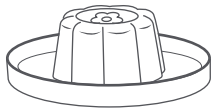
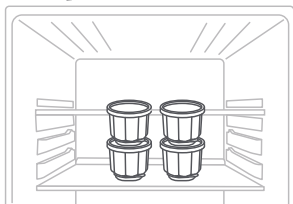
Minitinas Flor

Moldes para gelatinas



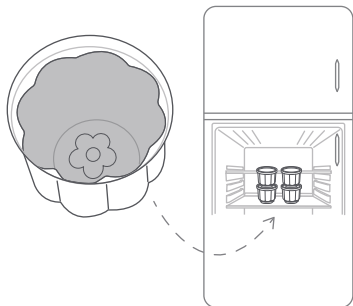
Ver instructivo para su uso adecuado.

Guía Rápida

Conoce más
del producto
AQUÍ

Nota: La tapa con diseño de flor es decorativa; puedes agregar una pequeña cantidad de gelatina, crema o caramelo para personalizar la presentación.

1 Prepara



- Engrasa ligeramente el molde antes de usar para facilitar el desmolde.
- Conserva la tapa chica puesta, rellena el molde con la mezcla de gelatina a temperatura ambiente y refrigera.

2 Desmolda



- Una vez la gelatina cuaje por completo, colocar el molde con la abertura grande bocabajo.
- Sobre el plato retirar la tapa chica para que ingrese aire y desmolde fácilmente. La gelatina caerá por gravedad. Se sugiere agregar grenetina a tu mezcla para incrementar la firmeza de su gelatina.