

NON TEMP DARK 500g - surogat czekolady

cena: 41,30 zł



Opis słownikowy

KOLOR	Brązowy
PRODUCENT	BAKELS

Opis produktu

Rozpuścić Non Temp w kąpeli wodnej lub mikrofalówce. Podczas rozpuszczania temperatura nie powinna przekroczyć 42°C (NIE PRZEGRZEWAĆ). Wykonać dekoracje według uznania i potrzeb. Produkcja niektórych dekoracji jest możliwa tylko na zamrożonym marmurze.

Opakowanie zawiera: 500g

Czy wiesz że:

Połączenie syropu glukozowego z czekoladą Non Temp 500g (czekolada specjalnie przygotowana do pracy bez temperowania), to doskonały sposób na przygotowanie czekolady plastycznej?

Czekolada plastyczna ma wszechstronne zastosowanie w dekoracji tortów. Jak sama nazwa wskazuje, czekolada plastyczna jest elastyczna, dzięki czemu świetnie nadaje się do modelowania figurek.

Sprawdź nasz przepis aby własnoręcznie przygotować czekoladę plastyczną:
Jak zrobić czekoladę plastyczną?