GRUPA SD S.C.
ul. Knosały 227, Radzionków
503069098

Pistolet do czekolady dysza 1,8mm z dol. zbiornikiem 600ml

cena: 196,80 zł

Opis słownikowy

PRODUCENT	Sweet Decor
RODZAJ	Aerograf - akcesoria

Opis produktu

Sposób użycia:

Proporcja olej-czekolada zależy od gatunku czekolady. Przy bardzo gęstych czekoladach ok. 50/50.

1. Podgrzewamy czekoladę w mikrofalówce do temperatury ok. 28-30C, aż do uzyskania wysokiej płynności, jest to niezwykle istotne aby uniknąć zatkania pistoletu.

Najlepiej zamiast oleju użyć tłuszczu/masła kakaowego, dzięki temu czekolada nie zgęstnieje tak szybko przy spadku temperatury.

2. Przygotować, zabezpieczyć miejsce pracy, używając do tego celu na przykład folii spożywczej. Wyciągamy tort bądź deser z szokówki bądź zamrażalki i rozpylamy.

Aby uzyskać efekt zamszu należy ten proces wykonywać etapami i warstwami płynnie obracając tort.

Najlepiej jeśli po nałożeniu pierwszej warstwy umieścimy tort z powrotem w lodówce na jakieś 15 min i powtórzymy czynność.

Tort nie musi być gładki. Im bardziej zróżnicowana powierzchnia, faktura tortu tym ciekawszy efekt uzyskasz.
Zamsz można również używać bezpośrednio na śmietanę lub krem. Pamiętaj jednak o mocnym schłodzeniu tortu i jego obracaniu podczas napylania.

Pistolet świetnie sprawdza się w przypadku częstego użycia i robienia tórtów na większą skalę w celu zaoszczędzenia czasu. Do pojedynczych dekoracji można użyć już gotowego zamszu w sprayu.

Uwaga na przepisy sanepidowskie : kompresor powietrza MUSI być bezolejowy !!!

Jeśli pistolet przestanie puszczać czekoladę oznacza to zastygnięcie czekolady w dyszy, w tym celu wystarczy nagrzać pistolet np: suszarką lub opalarka (uwaga należy unikać poparzenia)

Numer katalogowy: 5050758

Galeria