



naam:

BWB Chocolate Mal 3-delig - Ronde Bonbon

sku:

BWB40

prijs:

€ 5,95

Omschrijving:

Speciale vorm met siliconen (3 delen), ideaal om chocolaatjes te maken met veel meer functionaliteit en precisie. Hij heeft een "markering" die de benodigde hoeveelheid chocolade aangeeft, zodat je hem maar één keer naar de koelkast hoeft te brengen. Het zorgt voor een uniform uiterlijk en een perfecte afwerking met altijd hetzelfde gewicht.

- 1. De holtes van de basisvorm vullen met gesmolten chocolade of deco melts tot de vullijn. Tik een paar keer op de mal op uw werkbank om luchtballen te verwijderen die mogelijk nog in de chocolade zitten.
- 2. Plaats de siliconen inzetstukken voorzichtig bovenop de gesmolten chocolade in elke holte. (Nog niet aandrukken).
- 3. Plaats het bovenste plastic stuk over en in de siliconen inzetstukken en de basisvorm zodat ze weer in elkaar passen als een puzzelstuk. Zachtjes aandrukken, zodat de chocolade de vorm van de holte vult.
- 4. Draai de vorm om (met het platte oppervlak naar beneden) en zet hem zo 10-20 minuten in de koelkast.
- 5. Haal de chocolade uit de koelkast wanneer hij er niet langer glanzend maar ondoorzichtig uitziet.
- 6. Draai de vorm terug om en verwijder voorzichtig het bovenste deel en de siliconen inzetstukken.
- 7. Je chocolaatjes zijn nu klaar om te vullen en samen te voegen met gesmolten chocolade (indien 3D) of volledig te verwijderen en te gebruiken zoals ze zijn.
- 8. Geniet!

De vormen zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Voor en na gebruik afspoelen met warm water.

Afmeting: 24 x Ø34

Art.nr.:

BWB40

Brand:

BWB

EAN:

7898942200601