

Temperowanie czekolady



Potrzebne narzędzia*:

- mikrofalówka (opcjonalnie można ją zastąpić kąpielą wodną)
- plastikowa miska
- szpatułka silikonowa lub łyżka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymała najdłużej ze wszystkich)
- papier do pieczenia
- termometr cukierniczy (nie jest konieczny!)
- forma do mini czekoladek (możesz kupić też formę Silikomart jest lepszej jakości ale droższa) - rozmiar pojedynczej tabliczki to 3,8 cm x 2,8 cm x 0,4 cm
- rękaw cukierniczy lub woreczek (opcjonalnie)
- mała szpatułka cukiernicza (do wyrównania czekolady w formie)
- taca lub deska do krojenia
- czekolada ;)

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D