

Guminukų paruošimo instrukcijos

- 1** Į puodą įpilk 45–50 ml vandens ir išmaišyk vieną paketį saldainių miltelių.

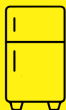
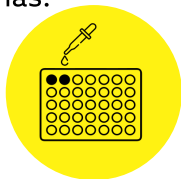


2 - 3 min

Puodą šildyk ant vidutinės ugnies ir atsargiai maišyk, kol milteliai ištirps. Jei nori, gali mišinį šildyti mikrobangėje, retkarčiais pamaišydamas.



3 Galite treniruotis su pipete, naudodami šaltą vandenį. Pipete įmeskite mišinį į formą. Jei mišinys pradeda kietėti, pašildykite, kad vėl taptų skystas.

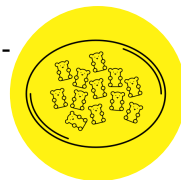


15 min 4°C

Atsargiai padėk pripildytą formelę į šaldytuvą 15 minučių, kad sustingtų.



5 Išimk saldinius iš formelės ir suvalgyk per 3 dienas. Saldinius galima laikyti kambario temperatūroje, tačiau venk tiesioginių saulės spindulių.



Mėgaukis saldumynais!

Saugos taisyklės



1 PRIEŽIŪRA

Parinkite vaikui tinkamus žingsnius ir, jei reikia, padėkite jam šildyti, pilti ir laikyti saldinius.



PLOVIMAS

Prieš pirmą kartą naudodami silikoningą formą, gerai nuplaukite ją su muilu ir šiltu vandeniu.



5 TEMPERATŪRA

Forma gali atlaikyti temperatūrą nuo -40°C iki 230°C laipsnių. Ją galima naudoti mikrobangų krosnelėje, įprastoje orkaitėje arba indaplovėje. Pipetę visada plaukite tik rankomis.



7 LAIKYMAS

Jeigu guminukus laikote šaldytuve, jie bus tinkami vartoti savaitei. Jeigu laikote kambario temperatūroje, suvalgykite per 3 dienas. Venkite tiesioginių saulės spindulių.



2 TIKSLUMAS

Laikykitės nurodyto kiekio ir veiksmų sekos.



4 VALYMAS

Pagaminę saldinius, nuplaukite formą ir pipetę rankomis su šiltu vandeniu ir muilu. Pipetę lengviausia nuplauti po tekančiu karštu vandeniu.



6 HIGIENA

Kruopščiai išvalykite darbo paviršių prieš ir po saldumynų gaminimo. Taip pat nusiplaukite rankas prieš ir po darbo.



8 VAIZDO ĮRAŠAS

Galite peržiūrėti vaizdo pamoką mūsų „YouTube“ kanale @lastella1923. Taip pat galite apsilankyti mūsų tinklaraštyje lastella.ee/en, kur rasite įvairių formos naudojimo būdų.

Naminukų guminukų receptas

Kiekis tinka vienai formai. Sultis gali pakeisti bet koku limonadu, kompotu ar kitu karščiui atspariu skysčiu.

Sudedamosios dalys

- ★ 50 ml sulčių
- ★ 10 g cukraus
- ★ 14 g želatinos
- ★ žiupsnelis citrinos rūgšties

Paruošimas

Sumaišykite visus ingredientus puode. Kaitinkite ant silpnos ugnies, kol želatina ištirps. Supilkite saldinių mišinį į formą. Įdėkite formą į šaldytuvą 15 minučių, kad sustingtų.



ĮSPĖJIMAS

Netinka vaikams iki 3 metų. Pavojus užspringti – mažos dalys gali būti prarytos arba įkvėptos. Naudoti tik prižiūrint suaugusiesiems.

Reikalingas mikrobangų krosnelės arba viryklės naudojimas. Karšti mišiniai ir viryklės paviršiai gali sukelti stiprius nudegimus. Nudegimų atveju pažeistą vietą atvėsinkite specialiu geliu arba laikykite po tekančiu 18–20°C laipsnių vandeniu 10–15 minučių, kol skausmas praeis.



Rekomendacijos

Pagamink saldinius ir leisk kitiems atspėti skonį. Guminukai puikiai tinka želėje arba ledų sudėtyje.

Tu gali naudoti tą pačią formelę ištirpintam šokoladui gaminti. Jie skanūs ir puikiai tinka pyragų dekoravimui

Saldinių miltelių mišinį gali įsigyti mūsų e-parduotuvėje **lastella.lt** ir pasigaminti naujų saldinių su ta pačia formele.

Sek mus



@lastella_ee
#diywithlastella



lastellaee

Silikoninė formelė

