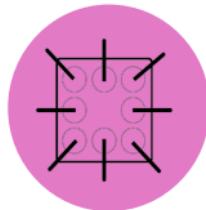




# Lollipop konfekšu pagatovošanas norādījumi



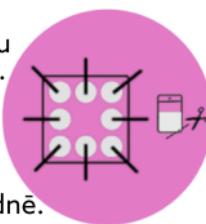
1 levietojiet kociņus ledenīšu veidnē. Gatavojot daudzslānainas konfektes, kociņus var ievietot vēlāk, kad veidne ir piepildīta ar izkausētu šokolādi.



2 lelejiet krūzē karstu (ne verdošu) ūdeni. leviojiet glāzē divus šokolādes maisiņus. Vienā sagatavošanas reizē var izmantot divus maisiņus. Pagaidiet, līdz šokolāde maisiņos ir izkususi.



3 Nogrieziet katram šokolādes maisiņam vienu stūri un izkausēto šokolādi izspiediet veidnē. Jūs varat pagatavot konfektes vienā krāsā vai samaisīt divus šokolādes veidus, vai pat veidot daudzslānainas konfektes, izspiežot tikko izkausanasēto šokolādi uz cito veida šokolādes, kura jau sākotnēji sacietējusi veidnē.



4 Šokolādi var izlīdzināt ar karoti. Apkaisiet to ar dekorēšanas maisījumu un ielieciet veidni ar konfektēm ledusskapī, lai tās sacietētu.



5 Aptuveni pēc pusstundas varat izņemt sacietējušās konfektes, izspiežot tās no veidnes. Apēdiet tās trīs dienu laikā. Konfektes var uzglabāt istabas temperatūrā, bet vēlams izvairīties no tiešiem saules stariem.



Izbaudiet saldumus!





## Lastella leteikumi

1

Ar QR kodu var atvērt saiti uz video pamācību par daudzkrāsainu konfektišu gatavošanu.



2

Pirms pirmās konfekšu veidnes lietošanas reizes, rūpīgi nomazgājiet silikona veidni ar siltu ziepķūdeni. Konfekšu kociņus var izmantot atkārtoti, neizmetiet tos.

3

Izmantojiet silikona veidni cepšanai vai sulas saldējuma pagatavošanai. Tādas veidnes iztur temperatūru no -20°C līdz 230°C. Plastmasas kociņi nav paredzēti lietošanai cepeškrāsnī (tie izkusīs), bet tos var izmantot saldētavā.

4

Jūs varat sasmalcināt karamelu konfektes un ievietot drupatas veidnē. Ielieciet veidni siltā cepeškrāsnī un jaujiet drupātām izkust. Izņemiet veidni, ievietojiet kociņus izkusušajā karamelē, jaujiet tai atdzist, un jums būs lollipop konfekte.



### BRĪDINĀJUMI

Produkts satur mazas sastāvdetaļas un nav paredzēts bērniem jaunākiem par 3 gadiem. Šo komplektu drīkst izmantot tikai pieaugušo uzraudzībā.

