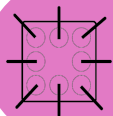




# Lollipopų gaminimo instrukcija

1

Įdėk pagaliukus į silikoninę formą. Jei ruošiesi daryti daugiasluoksnius saldinius, gali įdėti pagaliukus vėliau – jau įpylus ištirpinto šokolado.



Įpilk į puodelį karšto (bet ne verdančio) vandens. Įdėk abi šokolado pakuotes į vandenį. Viena paruošimo kartui užtenka dviejų pakuočių. Palauk, kol šokoladas maišeliuose ištirps.

2

3

Trim one corner Nukirpk vieną šokolado maišelio kampą ir išspausk ištirpintą šokoladą į formą. Gali gaminti vienos spalvos saldinius, maišyti abu šokoladus arba daryti daugiasluoksnius (pavyzdžiui, išspausk dalį šokolado, sustingdyk šaldytuve ir tada tęsk).



Šokoladą gali išlyginti šaukštu. Užbarstyk dekoracijas ir dėk formą su saldainiais į šaldytuvą, kad sustingtų.

4

5

Maždaug po pusvalandžio gali atsargiai išimti saldinius iš formos. Suvalgyk juos per tris dienas. Laikyk kambario temperatūroje, bet venk tiesioginių saulės spindulių.



Mėgaukis saldainiais!





## Rekomenduoja

1

QR kodas nukreipia į vaizdo pamoką, kurioje parodyta, kaip pasigaminti dvispalvius, raštuotus saldinius ant pagaliuko.



2

Prieš pirmąjį naudojimą kruopščiai nuplauk silikoninę formą šiltu vandeniu su indų plovikliu. Pagaliukai yra daugkartinio naudojimo – neišmesk jų!

3

Formą gali naudoti ir sausainiams kepti, ir ledams gaminti. Ji atspari temperatūrai nuo  $-20^{\circ}\text{C}$  iki  $230^{\circ}\text{C}$ . Plastikiniai pagaliukai netinka naudoti orkaitėje (jie ištirps), bet juos galima dėti į šaldiklį.



4

Gali sutrinti karamelinus saldinius ir paberti trupinius į formą. Įdėk formą į orkaitę, kad trupiniai ištirptų. Tada įdėk pagaliukus, leisk atvėsti – ir turėsi karamelinus saldinius!



### Įspėjimas

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

Apsilankyk: **[www.lastella.lt](http://www.lastella.lt)**

