



Pulgakommide valmistamisjuhend

1

Aseta pulgad pulgakommivormis oma kohale. Juhul kui tahad teha mitmekihilist pulgakommi, võid pulgad panna hiljem, siis kui vorm on sulanud šokolaadiga täidetud.

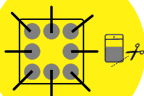


Pane tassi kuum (mitte keev) vesi. Aseta kaks šokolaadikotti tassi. Nendest jagub üheks vormitäieks. Oota kuni šokolaad on kottides sulanud.

2

3

Lõika šokolaadikottide otsad maha ja pigista sulanud šokolaadi vormi. Võid pulgakommid teha ühevärvilised, kahe šokolaadi seguna või üldse mitmekihilised (selleks pigista šokolaadi osale vormist ja lase külmkapis tahkuda ning siis jätkata).



Tasanda pulgakommid soovi korral lusikaga. Puista neile peale kaunistus-segu ning tõsta pulgakommid koos vormiga külmkappi tahenema.

4

5

Umbes poole tunni pärast võid pulgakommid vormist välja suruda. Söö need ära kolme päeva jooksul. Komme võid hoida toatemperatuuril, kuid väldi otsest päikesevalgust.



Head maiustamist!





Lastella

SOOVITUSED

- 1 QR kood avab lingi mitme-värvilise pulgakommi tegemise videojuhendile. Erinevaid võimalusi vormi kasutamiseks leiad **lastella.ee/blogi**. 
- 2 Enne pulgakommivormi esmakordset kasutamist pese silikoonist vorm hoolikalt sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Hoia pulgakommide pulgad alles, need on korduvkasutatavad.
- 3 Kasuta vormi (mitte plastmassist pulki) küpsiste küpsetamiseks või koos pulkadega pulgajää valmistamiseks. Vorm talub temperatuuri -20°C kuni 230°C.
- 4 Võid uhmris purustada karamellkomme ja nende puru vormi panna. Tõsta vorm ahju ja lase purul ära sulada. Sulanud karamelli sisse pista pulgad, lase jahtuda ning nii saad karamellist pulgakommid.
- 5 Soovi korral saad pulgakommi valmistamise materjali meie e-poest **lastella.ee** juurde tellida.



HOIATUS

Toode sisaldab pisidetaile (lämbumisoht) ning ei sobi alla 3-aastastele lastele. Komplekt on mõeldud kasutamiseks vanema järelevalve all.

