

Инструкция по приготовлению жевательных конфет

1

Отмерь и налей 45-50 мл воды в кастрюлю, затем добавь в нее одну упаковку порошка для жевательных конфет.



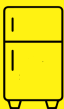
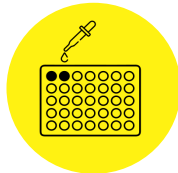
2 - 3 мин.

Нагрей смесь на медленном огне аккуратно перемешивая ложкой (чтобы не образовались пузырьки). Ты можешь нагреть смесь в микроволновой печи, периодически помешивая ее.

2

3

Можешь потренироваться использовать пипетку с холодной водой. Капай смесь в форму, используя пипетку. Когда смесь начнет затвердевать в кастрюле, ты можешь ее снова подогреть.



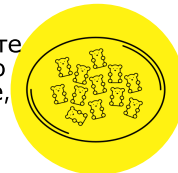
15 мин. 4°C

Осторожно перенеси заполненную форму в холодильник на 15 минут для застывания.

4

5

Выдави конфеты из формы и съешьте их в течение 3 дней. Сладости можно хранить при комнатной температуре, но избегай попадания прямых солнечных лучей.



Наслаждайся сладостями!

БЕЗОПАСНЫЕ ПРАВИЛА



1 НАБЛЮДЕНИЕ

Выбери такие этапы работы, которые подходят для твоего ребенка и наставляй его при нагревании смеси, распределении по формочкам и извлечении и хранении конфет.



3 ПРЕ-МОЙКА

Перед первым использованием тщательно вымой силиконовую форму в теплой воде с мылом.



5 ТЕМПЕРАТУРА

Силиконовая форма выдерживает температуру от -40°C до $+230^{\circ}\text{C}$. Можешь использовать ее в микроволновой печи, обычной духовке или посудомоечной машине. Однако всегда мой пипетку вручную.



7 ХРАНЕНИЕ

Если хранить конфеты в холодильнике, их можно съесть в течение недели. Если хранить конфеты при комнатной температуре, их следует съесть в течение трех дней. Избегай прямого солнечного света.



2 ТОЧНОСТЬ

Следуй предоставленным единицам измерения и порядку действий.



4 МЫТЬЕ

После приготовления конфет вымой форму и пипетку вручную теплой водой с мылом. Пипетку рекомендуется промыть под струей горячей воды.



6 ГИГИЕНА

Очисти рабочую поверхность перед и после приготовления конфет. Также тщательно вымой руки до и после выполнения процесса.



8 ВИДЕО

Видеоурок можно посмотреть на нашем YouTube-канале @lastella1923. Кроме того, ты можешь ознакомиться с нашим блогом, чтобы узнать о различных способах использования силиконовых формочек на нашем веб-сайте lastella.ee/ru.

Рецепт домашних жевательных конфет

Количества достаточно для одной формы. Сок можно заменить любым лимонадом, компотной жидкостью или любой другой жаростойкой жидкостью.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ★ 50 мл сока
- ★ 10 г сахара
- ★ 14 г желатина
- ★ щепотка лимонной кислоты

ИЗГОТОВЛЕНИЕ

Смешай ингредиенты в кастрюле. Нагревай на низком огне до полного растворения желатина. По капле налей смесь в формочки. Поставь форму в холодильник на 15 минут застывать.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимание! Не подходит для детей младше 3-х лет. Опасность удушья - мелкие детали могут быть проглочены или вдохнуты. Набор предназначен для использования только под наблюдением взрослых. Для приготовления конфет необходимо использовать плиту или микроволновую печь. Горячая конфетная смесь и плита могут вызвать ожоги. В случае возникновения ожога, сначала охлади пораженное место специальным гелем или под проточной водой температурой 18-20 градусов в течение 10-15 минут, пока боль не утихнет.



Lastella

Рекомендации

Сделай конфеты и пусть другие угадают ароматы. Жевательные конфеты отлично подходят для добавления в домашнее мороженое или желе.

Можешь использовать эту же форму для приготовления растопленных шоколадных конфет. Они приятны на вкус и отлично подходят для украшения тортов.

Приготовь конфеты снова, заказав смеси на нашем интернет-магазине lastella.ee/ru

Следи за нами



@lastella_ee
#diywithlastella



lastellae

Силиконовая форма

