

Šokolaadinööpide valmistamisjuhend

1

Pane tassi kuum vesi. Aseta šokolaadikotid tassi ja oota kuni šokolaad on sulanud.



2

Lõika šokolaadikottidel üks nurk maha ja pigista sulanud šokolaad vormi.



3

Tasanda kommid soovi korral lusikaga ning puista peale nonparellid.



4

Tõsta kommid koos vormiga külmkappi tahenema umbes pooleks tunniks.



5

Söö kommid ära kolme päeva jooksul. Komme võid hoida toatemperatuuril, kuid väldi otsest päikesevalgust.



Nõuanded

1

Enne kommivormi esmakordset kasutamist pese silikoonist vorm hoolikalt nõudepesuvahendi ja sooja veega.

2

Vormi abil saad samuti valmistada kummikomme. Sobivad kummikommi-pulbrid saad tellida Lastella e-poest.

3

Vormiga saad teha nii jääkuubikuid kui küpsiseid. Vorm talub temperatuuri -40 kuni $+200^{\circ}\text{C}$.

4

Vormi võid pesta nõudepesumasinas. Välti kokkupuudet lahtise leegi, kuuma pliidiplaadi ja teravate esemetega, sest need võivad silikoonvormi kahjustada.

Vaata e-poodi



lastella.ee

Jälgi meid



@lastella_ee



lastellaee