MULTILINGUAL PRODUCT MANUAL

CHOCOLATE MAKING KIT

Craftly



MELT. CREATE. DECORATE.

SK • CZ • HU • RO • PL • SI • HR • BG • GR

Slovenčina

Sada na výrobu čokolády

Sada Craftly obsahuje kakaové maslo, kakaový prášok, agávový sirup, osem prísad na ozdobenie, teplomer, dve formy a darčekové krabičky. Na mliečnu alebo bielu čokoládu si pripravte kvalitnú čokoládovú polevu (kuvertúru).

ALERGÉNY: Obsahuje lieskové orechy. Môže obsahovať stopy iných škrupinových plodov, arašidov, sóje, mlieka, vajec a pšenice. Skontrolujte aj zloženie pridanej polevy a náplní.

Horká čokoláda od základu

30 g kakaového masla • 13 g nesladeného kakaového prášku • 20-40 g čistého agávového sirupu podľa želanej sladkosti • prísady na ozdobenie.

1. Hrniec naplňte do tretiny vodou. Navrch položte žiaruvzdornú misku tak, aby sa nedotýkala vody. Vo vodnom kúpeli za stáleho miešania rozpustite kakaové maslo na 45 °C; teplotu kontrolujte teplomerom. Nechajte vychladnúť na 31 °C.
2. Vmiešajte kakaový prášok a agávový sirup. Metličkou vyšľahajte dohladka.
3. Stierkou prelejte do silikónovej formy, pridajte ozdoby a vložte do chladničky na 30 minút až 1 hodinu.
4. Po stuhnutí vyberte z formy. Podávajte alebo vložte do priložených darčekových krabičiek.

Mliečna a biela čokoláda

100 g mliečnej alebo bielej kuvertúry • prísady na ozdobenie.

1. Pripravte rovnaký vodný kúpeľ. V miske rozpustite 50 g čokolády na 45 °C; miska sa nesmie dotýkať vody.
2. Odstavte, pridajte zvyšných 50 g a pomaly miešajte do rozpustenia, pričom podľa priloženej karty udržiavajte 31 °C. Pri vyššej teplote pridajte ďalšiu čokoládu; pri nižšej ju znovu zľahka zohrejte.
3. Nalejte do formy, ozdobte a chlaďte 30 minút až 1 hodinu. Stuhnutú čokoládu vyberte a podľa želania zabaľte ako darček.

POZNÁMKA K PREDLOHE: Pri sirupe karta mieša údaj 20-40 g so slovom „lyžice“; tu používame gramy. Teploty 45 °C a 31 °C sú prevzaté z karty. Ak výrobca vašej kuvertúry uvádza iný postup temperovania, riaďte sa jeho pokynmi.

Ozdobenie a vlastné kombinácie

Na náplň nalejte polovicu čokolády, pridajte džem, karamel alebo arašidové maslo a zalejte zvyškom. Primiešať môžete sladkosti, orechy či sušené ovocie. Karta navrhuje aj náhradu kakaového masla kokosovým olejom pre kokosovú obmenu.

Odporúčané kombinácie

Horká: Pomaranč + morská soľ; kokos + pomaranč; mäta + lieskový orech.

Mliečna: Lieskový orech + zázvor; brusnica + lieskový orech; jahoda + kokos.

Biela: Jahoda + mäta; pomaranč + jahoda; pomaranč + zázvor.

Zloženie, skladovanie a bezpečnosť

Zloženie podľa obalu: kakaové maslo, agávový sirup, kakaový prášok, brusnice (brusnice, trstinový cukor, slnečnicový olej), morská soľ, kokos, lieskové orechy, pomaranč, jahoda, zázvor a mäta.

Skladujte na chladnom, suchom mieste mimo priameho slnka. Čistá hmotnosť sady: 276 g. Minimálna trvanlivosť na odfotografovanom obale: máj 2029; rozhodujúci je údaj na vašom balení.

Obsahuje malé časti - nebezpečenstvo udusenia. Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat. Pri práci s horúcou vodou a miskou dávajte pozor na popálenie; pomôcky udržiavajte čisté a suché.

Výrobca: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Spracované podľa priložených fotografií. Propagačné texty sú skrátené; postupy, dávky a upozornenia sú zachované s uvedenými poznámkami.

Čeština

Sada na výrobu čokolády

Sada Craftly obsahuje kakaové máslo, kakaový prášek, agávový sirup, osm přísad na zdobení, teploměr, dvě formy a dárkové krabičky. Na mléčnou nebo bílou čokoládu si připravte kvalitní čokoládovou polevu (kuverturu).

ALERGENY: Obsahuje lískové ořechy. Může obsahovat stopy jiných skořápkových plodů, arašídů, sóji, mléka, vajec a pšenice. Zkontrolujte také složení přidané polevy a náplní.

Hořká čokoláda od základu

30 g kakaového másla • 13 g neslazeného kakaového prášku • 20-40 g čistého agávového sirupu podle požadované sladkosti • přísady na zdobení.

1. Hrnec naplňte do třetiny vodou. Navrch položte žáruvzdornou misku tak, aby se nedotýkala vody. Ve vodní lázni za stálého míchání rozpusťte kakaové máslo na 45 °C; teplotu kontrolujte teploměrem. Nechte zchladnout na 31 °C.
2. Vmíchejte kakaový prášek a agávový sirup. Metličkou vyšlehejte dohladka.
3. Stěrkou přelijte do silikonové formy, přidejte ozdoby a dejte do chladničky na 30 minut až 1 hodinu.
4. Po ztuhnutí vyjměte z formy. Podávejte nebo vložte do přiložených dárkových krabiček.

Mléčná a bílá čokoláda

100 g mléčné nebo bílé kuvertury • přísady na zdobení.

1. Připravte stejnou vodní lázeň. V misce rozpusťte 50 g čokolády na 45 °C; miska se nesmí dotýkat vody.
2. Odstavte, přidejte zbývajících 50 g a pomalu míchejte do rozpuštění, přičemž podle přiložené karty udržujte 31 °C. Při vyšší teplotě přidejte další čokoládu; při nižší ji znovu mírně zahřejte.
3. Nalijte do formy, ozdobte a chlaďte 30 minut až 1 hodinu. Ztuhlou čokoládu vyjměte a podle přání zabalte jako dárek.

POZNÁMKA K PŘEDLOZE: U sirupu karta kombinuje údaj 20-40 g se slovem „lžíce“; zde používáme gramy. Teploty 45 °C a 31 °C jsou převzaté z karty. Uvádí-li výrobce vaší kuvertury jiný postup temperování, dodržujte jeho pokyny.

Zdobení a vlastní kombinace

Pro náplň nalijte polovinu čokolády, přidejte džem, karamel nebo arašídové máslo a zalijte zbytkem. Přimíchat můžete sladkosti, ořechy či sušené ovoce. Karta navrhuje také nahradit kakaové máslo kokosovým olejem pro kokosovou obměnu.

Doporučené kombinace

Hořká: Pomeranč + mořská sůl; kokos + pomeranč; máta + lískový ořech.

Mléčná: Lískový ořech + zázvor; brusinka + lískový ořech; jahoda + kokos.

Bílá: Jahoda + máta; pomeranč + jahoda; pomeranč + zázvor.

Složení, skladování a bezpečnost

Složení podle obalu: kakaové máslo, agávový sirup, kakaový prášek, brusinky (brusinky, třtinový cukr, slunečnicový olej), mořská sůl, kokos, lískové ořechy, pomeranč, jahoda, zázvor a máta.

Skladujte v chladu a suchu mimo přímé slunce. Čistá hmotnost sady: 276 g. Minimální trvanlivost na vyfotografovaném obalu: květen 2029; rozhodující je údaj na vašem balení.

Obsahuje malé části - nebezpečí udušení. Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat. Při práci s horkou vodou a miskou dávejte pozor na popálení; pomůcky udržujte čisté a suché.

Výrobce: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Zpracováno podle přiložených fotografií. Propagační texty jsou zkráceny; postupy, dávky a upozornění jsou zachovány s uvedenými poznámkami.

Magyar

Csokoládékészítő készlet

A Craftly készlet kakaóvajat, kakaóport, agávészirupot, nyolcféle díszítő hozzávalót, hőmérőt, két formát és ajándékdobozokat tartalmaz. Tej- vagy fehér csokoládéhoz készítsen elő jó minőségű csokoládékuvertürt.

ALLERGÉNEK: Törökmogyorót tartalmaz. Nyomokban más diófféléket, földimogyorót, szóját, tejet, tojást és búzát tartalmazhat. Ellenőrizze a hozzáadott kuvertür és töltelék összetételét is.

Étcsokoládé alapanyagokból

30 g kakaóvaj • 13 g cukrozatlan kakaópor • 20-40 g tiszta agávészirup a kívánt édesség szerint • díszítő hozzávalók.

1. Töltsön meg egy lábast egyharmadáig vízzel. Tegyen rá hőálló tálat úgy, hogy ne érjen a vízhez. Vízfürdőben, folyamatos keveréssel olvassza fel a kakaóvajat 45 °C-ra; mérje hőmérővel. Hagyja 31 °C-ra hűlni.
2. Keverje hozzá a kakaóport és az agávészirupot. Habverővel dolgozza simára.
3. Spatulával öntse szilikonformába, díszítse, és tegye hűtőbe 30 percre - 1 órára.
4. Megszilárdulás után vegye ki a formából. Fogyassza el vagy helyezze a mellékelt ajándékdobozokba.

Tej- és fehér csokoládé

100 g tej- vagy fehér csokoládékuvertür • díszítő hozzávalók.

1. Készítsen ugyanilyen vízfürdőt. A tálban olvasszon fel 50 g csokoládét 45 °C-ra; a tál ne érjen a vízhez.
2. Vegye le a tűzről, adja hozzá a maradék 50 g-ot, és lassan keverje olvadásig, a mellékelt kártya szerint 31 °C-on tartva. Ha túl meleg, adjon hozzá csokoládét; ha túl hideg, óvatosan melegítse újra.
3. Öntse a formába, díszítse, és hűtse 30 percig - 1 óráig. A szilárd csokoládét vegye ki, és igény szerint csomagolja ajándékba.

MEGJEGYZÉS: A kártyán a szirup 20-40 g-os mennyisége mellett a „kanál” szó is szerepel; itt grammot használunk. A 45 °C és 31 °C a kártyáról származik. Ha a kuvertür gyártója más temperálási eljárást ad meg, azt kövesse.

Díszítés és egyéni változatok

Töltelékhez öntse be a csokoládé felét, adjon hozzá lekvárt, karamellt vagy földimogyoróvajat, majd fedje be a maradékkal. Édességet, diófféléket vagy aszalt gyümölcsöt is keverhet bele. A kártya kókuszos változathoz a kakaóvaj kókuszolajjal való helyettesítését is javasolja.

Ajánlott párosítások

Étcsokoládé: Narancs + tengeri só; kókusz + narancs; menta + törökmogyoró.

Tejcsokoládé: Törökmogyoró + gyömbér; vörös áfonya + törökmogyoró; eper + kókusz.

Fehér csokoládé: Eper + menta; narancs + eper; narancs + gyömbér.

Összetétel, tárolás és biztonság

A csomagolás szerinti összetevők: kakaóvaj, agávészirup, kakaópor, vörös áfonya (vörös áfonya, nádcukor, napraforgóolaj), tengeri só, kókusz, törökmogyoró, narancs, eper, gyömbér és menta.

Hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen tárolja. Nettó tömeg: 276 g. A fényképezett csomagoláson: minőségét megőrzi 2029. májusig; mindig a saját csomagolás adata az irányadó.

Apró alkatrészeket tartalmaz - fulladásveszély. Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó. A forró víz és tál égést okozhat; az eszközök legyenek tiszták és szárazak.

Gyártó: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin.
www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

A mellékelt fényképek alapján készült. A reklámszöveg rövidítve; az eljárások, mennyiségek és figyelmeztetések a jelzett megjegyzésekkel szerepelnek.

Română

Set pentru prepararea ciocolatei

Setul Craftly conține unt de cacao, pudră de cacao, sirop de agave, opt ingrediente pentru decor, un termometru, două forme și cutii cadou. Pentru ciocolată albă sau cu lapte, pregătiți ciocolată de cuvertură de bună calitate.

ALERGENI: Conține alune de pădure. Poate conține urme de alte fructe cu coajă lemnoasă, arahide, soia, lapte, ouă și grâu. Verificați și ingredientele cuverturii și umpluturilor adăugate.

Ciocolată neagră de la zero

30 g unt de cacao • 13 g pudră de cacao neîndulcită • 20-40 g sirop de agave pur, după dulceața dorită • ingrediente pentru decor.

1. Umpleți o cratiță cu apă până la o treime. Puneți deasupra un bol termorezistent, fără să atingă apa. Topiți untul de cacao la bain-marie până la 45 °C, amestecând continuu și verificând cu termometrul. Lăsați să scadă la 31 °C.
2. Încorporați pudra de cacao și siropul de agave. Bateți cu telul până la omogenizare.
3. Turnați cu o spatulă în forma de silicon, adăugați decorul și răciți la frigider 30 de minute până la 1 oră.
4. După întărire, scoateți din formă. Serviți sau puneți în cutiile cadou incluse.

Ciocolată cu lapte și albă

100 g ciocolată de cuvertură cu lapte sau albă • ingrediente pentru decor.

1. Pregătiți același bain-marie. Topiți 50 g ciocolată în bol până la 45 °C; bolul nu trebuie să atingă apa.
2. Luați de pe foc, adăugați celelalte 50 g și amestecați lent până se topesc, menținând 31 °C conform fișei incluse. Dacă este prea caldă, adăugați ciocolată; dacă este prea rece, încălziți din nou ușor.
3. Turnați în formă, decorați și răciți 30 de minute până la 1 oră. Scoateți ciocolata întărită și ambalați-o ca dar, dacă doriți.

NOTĂ PRIVIND SURSA: La sirop, fișa combină 20-40 g cu termenul „linguri”; aici folosim grame. Temperaturile de 45 °C și 31 °C sunt cele din fișă. Dacă producătorul cuverturii indică altă procedură de temperare, urmați instrucțiunile sale.

Decor și variante personale

Pentru umplutură, turnați jumătate din ciocolată, adăugați gem, caramel sau unt de arahide, apoi acoperiți cu restul. Puteți încorpora dulciuri, nuci ori fructe uscate. Fișa sugerează și înlocuirea untului de cacao cu ulei de cocos pentru o variantă cu cocos.

Combinații recomandate

Neagră: Portocală + sare de mare; cocos + portocală; mentă + alune de pădure.

Cu lapte: Alune de pădure + ghimbir; merișoare + alune de pădure; căpșuni + cocos.

Albă: Căpșuni + mentă; portocală + căpșuni; portocală + ghimbir.

Ingrediente, păstrare și siguranță

Ingrediente de pe ambalaj: unt de cacao, sirop de agave, pudră de cacao, merișoare (merișoare, zahăr din trestie, ulei de floarea-soarelui), sare de mare, cocos, alune de pădure, portocală, căpșuni, ghimbir și mentă.

Păstrați la loc răcoros și uscat, ferit de soare. Greutate netă: 276 g. Pe ambalajul fotografiat: a se consuma de preferință înainte de mai 2029; verificați data de pe propriul ambalaj.

Conține piese mici - pericol de sufocare. A nu se lăsa la îndemâna copiilor și animalelor. Atenție la arsuri când folosiți apa și bolul fierbinte; mențineți ustensilele curate și uscate.

Producător: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Realizat pe baza fotografiilor furnizate. Textele promoționale sunt prescurtate; procedurile, cantitățile și avertismentele sunt păstrate cu notele indicate.

Polski

Zestaw do robienia czekolady

Zestaw Craftly zawiera masło kakaowe, kakao w proszku, syrop z agawy, osiem dodatków do dekoracji, termometr, dwie formy i pudełka prezentowe. Do czekolady mlecznej lub białej przygotuj dobrej jakości kuwerturę.

ALERGENY: Zawiera orzechy laskowe. Może zawierać śladowe ilości innych orzechów, orzeszków ziemnych, soi, mleka, jaj i pszenicy. Sprawdź też skład dodanej kuwertury i nadzienia.

Gorzka czekolada od podstaw

30 g masła kakaowego • 13 g niesłodzonego kakao • 20-40 g czystego syropu z agawy, zależnie od pożądanej słodyczy • dodatki do dekoracji.

1. Napełnij garnek wodą do jednej trzeciej. Ustaw na nim żaroodporną miskę tak, aby nie dotykała wody. W kąpieli wodnej roztop masło kakaowe do 45 °C, stale mieszając i mierząc termometrem. Ostudź do 31 °C.
2. Dodaj kakao i syrop z agawy. Wymieszaj trzepaczką na gładką masę.
3. Przelej łopatką do silikonowej formy, udekoruj i wstaw do lodówki na 30 minut do 1 godziny.
4. Po stwardnieniu wyjmij z formy. Podawaj lub włóż do dołączonych pudełek prezentowych.

Czekolada mleczna i biała

100 g mlecznej lub białej kuwertury • dodatki do dekoracji.

1. Przygotuj taką samą kąpiel wodną. Roztop w misce 50 g czekolady do 45 °C; miska nie może dotykać wody.
2. Zdejmij z ognia, dodaj pozostałe 50 g i powoli mieszaj do rozpuszczenia, utrzymując 31 °C zgodnie z dołączoną kartą. Gdy temperatura jest za wysoka, dodaj czekoladę; gdy za niska, delikatnie podgrzej.
3. Wlej do formy, udekoruj i chłodź od 30 minut do 1 godziny. Wyjmij stwardniałą czekoladę i ewentualnie zapakuj na prezent.

UWAGA DO ŹRÓDŁA: Przy syropie karta łączy 20-40 g ze słowem „łyżki”; tutaj stosujemy gramy. Temperatury 45 °C i 31 °C pochodzą z karty. Jeśli producent kuwertury zaleca inny sposób temperowania, przestrzegaj jego instrukcji.

Dekorowanie i własne warianty

Aby dodać nadzienie, wlej połowę czekolady, dodaj dżem, karmel lub masło orzechowe i przykryj resztą. Możesz wmieszać słodycze, orzechy lub suszone owoce. Karta sugeruje też zastąpienie masła kakaowego olejem kokosowym dla kokosowego wariantu.

Polecane połączenia

Gorzka: Pomarańcza + sól morska; kokos + pomarańcza; mięta + orzech laskowy.

Mleczna: Orzech laskowy + imbir; żurawina + orzech laskowy; truskawka + kokos.

Biała: Truskawka + mięta; pomarańcza + truskawka; pomarańcza + imbir.

Skład, przechowywanie i bezpieczeństwo

Skład według opakowania: masło kakaowe, syrop z agawy, kakao w proszku, żurawina (żurawina, cukier trzcinowy, olej słonecznikowy), sól morska, kokos, orzechy laskowe, pomarańcza, truskawka, imbir i mięta.

Przechowuj w chłodnym, suchym miejscu, bez bezpośredniego słońca. Masa netto: 276 g. Na sfotografowanym opakowaniu: najlepiej spożyć przed majem 2029; wiążąca jest data na Twoim opakowaniu.

Zawiera małe elementy - ryzyko zadławienia. Trzymaj z dala od dzieci i zwierząt domowych. Uważaj na oparzenia od gorącej wody i miski; przybory powinny być czyste i suche.

Producent: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Opracowano na podstawie dostarczonych zdjęć. Teksty promocyjne skrócono; procedury, ilości i ostrzeżenia zachowano z podanymi uwagami.

Slovenščina

Komplet za izdelavo čokolade

Komplet Craftly vsebuje kakavovo maslo, kakav v prahu, agavin sirup, osem dodatkov za okrasitev, termometer, dva modela in darilne škatlice. Za mlečno ali belo čokolado pripravite kakovostno čokoladno kuverturo.

ALERGENI: Vsebuje lešnike. Lahko vsebuje sledove drugih oreškov, arašidov, soje, mleka, jajc in pšenice. Preverite tudi sestavo dodane kuverture in nadevov.

Temna čokolada iz osnovnih sestavin

30 g kakavovega masla • 13 g nesladkanega kakava v prahu • 20-40 g čistega agavinega sirupa glede na želeno sladkost • dodatki za okrasitev.

1. Lonec do tretjine napolnite z vodo. Nanj postavite toplotno odporno skledo, ki se ne dotika vode. V vodni kopeli ob stalnem mešanju stopite kakavovo maslo do 45 °C; temperaturo merite s termometrom. Ohladite na 31 °C.
2. Vmešajte kakav v prahu in agavin sirup. Z metlico zmešajte do gladkega.
3. Z lopatico prelijte v silikonski model, okrasite in hladite v hladilniku od 30 minut do 1 ure.
4. Ko se strdi, vzemite iz modela. Postrezite ali položite v priložene darilne škatlice.

Mlečna in bela čokolada

100 g mlečne ali bele kuverture • dodatki za okrasitev.

1. Pripravite enako vodno kopel. V skledi stopite 50 g čokolade do 45 °C; skleda se ne sme dotikati vode.
2. Odstavite z ognja, dodajte preostalih 50 g in počasi mešajte, da se stopi, pri čemer po priloženi kartici ohranjajte 31 °C. Če je prevroča, dodajte čokolado; če je prehladna, jo znova nežno segrejte.
3. Vlijte v model, okrasite in hladite od 30 minut do 1 ure. Strjeno čokolado vzemite ven in jo po želji zavijte za darilo.

OPOMBA K PREDLOGI: Pri sirupu kartica navaja 20-40 g skupaj z besedo »žlice«; tukaj uporabljamo grame. Temperaturi 45 °C in 31 °C sta s kartice. Če proizvajalec kuverture določa drugačno temperiranje, sledite njegovim navodilom.

Okrasitev in lastne različice

Za nadev vlijte polovico čokolade, dodajte marmelado, karamelo ali arašidovo maslo ter prekrijte s preostankom. Dodate lahko sladkarije, oreške ali suho sadje. Kartica za kokosovo različico predlaga tudi zamenjavo kakavovega masla s kokosovim oljem.

Priporočene kombinacije

Temna: Pomaranča + morska sol; kokos + pomaranča; meta + lešnik.

Mlečna: Lešnik + ingver; brusnica + lešnik; jagoda + kokos.

Bela: Jagoda + meta; pomaranča + jagoda; pomaranča + ingver.

Sestava, shranjevanje in varnost

Sestavine po embalaži: kakavovo maslo, agavin sirup, kakav v prahu, brusnice (brusnice, trsni sladkor, sončnično olje), morska sol, kokos, lešniki, pomaranča, jagoda, ingver in meta.

Hranite na hladnem, suhem mestu, zaščitenem pred neposrednim soncem. Neto masa: 276 g. Na fotografirani embalaži: uporabno najmanj do maja 2029; upoštevajte datum na svoji embalaži.

Vsebuje majhne dele - nevarnost zadušitve. Hranite zunaj dosega otrok in hišnih živali. Pri vroči vodi in skledi pazite na opekline; pripomočki naj bodo čisti in suhi.

Proizvajalec: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Pripravljeno po priloženih fotografijah. Promocijska besedila so skrajšana; postopki, količine in opozorila so ohranjeni z navedenimi opombami.

Hrvatski

Komplet za izradu čokolade

Komplet Craftly sadrži kakao maslac, kakao u prahu, agavin sirup, osam dodataka za ukrašavanje, termometar, dva kalupa i darovne kutijice. Za mliječnu ili bijelu čokoladu pripremite kvalitetnu čokoladnu kuverturu.

ALERGENI: Sadrži lješnjake. Može sadržavati tragove drugih orašastih plodova, kikirikija, soje, mlijeka, jaja i pšenice. Provjerite i sastav dodane kuverture i nadjeva.

Tamna čokolada od osnovnih sastojaka

30 g kakao maslaca • 13 g nezaslađenog kakaa u prahu • 20-40 g čistog agavina sirupa prema željenoj slatkoći • dodaci za ukrašavanje.

1. Napunite lonac vodom do trećine. Na njega postavite zdjelu otpornu na toplinu tako da ne dodiruje vodu. U vodenoj kupelji uz stalno miješanje otopite kakao maslac do 45 °C; mjerite termometrom. Ohladite na 31 °C.
2. Umiješajte kakao u prahu i agavin sirup. Pjenjačom izmiješajte do glatke smjese.
3. Lopaticom ulijte u silikonski kalup, ukrasite i stavite u hladnjak na 30 minuta do 1 sat.
4. Nakon stvrdnjavanja izvadite iz kalupa. Poslužite ili stavite u priložene darovne kutijice.

Mliječna i bijela čokolada

100 g mliječne ili bijele kuverture • dodaci za ukrašavanje.

1. Pripremite istu vodenu kupelj. U zdjeli otopite 50 g čokolade do 45 °C; zdjela ne smije dodirivati vodu.
2. Maknite s izvora topline, dodajte preostalih 50 g i polako miješajte do otapanja, održavajući 31 °C prema priloženoj kartici. Ako je prevruća, dodajte čokoladu; ako je prehladna, ponovno lagano zagrijte.
3. Ulijte u kalup, ukrasite i hladite 30 minuta do 1 sat. Stvrdnutu čokoladu izvadite i po želji zapakirajte kao dar.

NAPOMENA O PREDLOŠKU: Za sirup kartica navodi 20-40 g uz riječ „žlice”; ovdje koristimo grame. Temperature 45 °C i 31 °C preuzete su s kartice. Ako proizvođač kuverture navodi drukčiji postupak temperiranja, slijedite njegove upute.

Ukrašavanje i vlastite varijante

Za nadjev ulijte polovicu čokolade, dodajte džem, karamel ili maslac od kikirikija i prekrijte ostatkom. Možete umiješati slatkiše, orašaste plodove ili suho voće. Kartica za kokosovu varijantu predlaže i zamjenu kakao maslaca kokosovim uljem.

Preporučene kombinacije

Tamna: Naranča + morska sol; kokos + naranča; metvica + lješnjak.

Mliječna: Lješnjak + đumbir; brusnica + lješnjak; jagoda + kokos.

Bijela: Jagoda + metvica; naranča + jagoda; naranča + đumbir.

Sastav, čuvanje i sigurnost

Sastojci prema pakiranju: kakao maslac, agavin sirup, kakao u prahu, brusnice (brusnice, šećer od trske, suncokretovo ulje), morska sol, kokos, lješnjaci, naranča, jagoda, đumbir i metvica.

Čuvajte na hladnom i suhom mjestu, zaštićenom od izravnog sunca. Neto masa: 276 g. Na fotografiranom pakiranju: najbolje upotrijebiti do svibnja 2029.; mjerodavan je datum na vašem pakiranju.

Sadrži male dijelove - opasnost od gušenja. Držite izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca. Pazite na opekline od vruće vode i zdjele; pribor neka bude čist i suh.

Proizvođač: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Izrađeno prema priloženim fotografijama. Promotivni tekstovi skraćeni su; postupci, količine i upozorenja očuvani su uz navedene napomene.

Български

Комплект за приготвяне на шоколад

Комплектът Craftly съдържа какаово масло, какао на прах, сироп от агаве, осем добавки за украса, термометър, две форми и подаръчни кутийки. За млечен или бял шоколад подгответе качествен шоколадов кувертюр.

АЛЕРГЕНИ: Съдържа лешници. Може да съдържа следи от други ядки, фъстъци, соя, мляко, яйца и пшеница. Проверете и състава на добавения кувертюр и пълнежите.

Черен шоколад от основни съставки

30 g какаово масло • 13 g неподсладено какао на прах • 20-40 g чист сироп от агаве според желаната сладост • добавки за украса.

1. Напълнете тенджера до една трета с вода. Поставете отгоре топлоустойчива купа, без да докосва водата. На водна баня разтопете какаовото масло до 45 °C при непрекъснато бъркане и следене с термометъра. Охладете до 31 °C.
2. Добавете какаото на прах и сиропа от агаве. Разбъркайте с телена бъркалка до гладка смес.
3. С шпатула изсипете в силиконовата форма, украсете и охладете в хладилник за 30 минути до 1 час.
4. След втвърдяване извадете от формата. Поднесете или сложете в приложените подаръчни кутийки.

Млечен и бял шоколад

100 g млечен или бял кувертюр • добавки за украса.

1. Пригответе същата водна баня. Разтопете 50 g шоколад в купата до 45 °C; купата не бива да докосва водата.
2. Свалете от огъня, добавете останалите 50 g и бъркайте бавно до разтопяване, като поддържате 31 °C според картата. Ако е твърде топъл, добавете шоколад; ако е студен, затоплете отново леко.
3. Изсипете във формата, украсете и охладете за 30 минути до 1 час. Извадете втвърдения шоколад и по желание го опаковайте за подарък.

БЕЛЕЖКА КЪМ ИЗТОЧНИКА: За сиропа картата съчетава 20-40 g с думата „лъжици“; тук използваме грамове. Температурите 45 °C и 31 °C са от картата. Ако производителят на кувертюра дава друг метод за темпериране, следвайте неговите указания.

Украса и собствени варианти

За пълнеж изсипете половината шоколад, добавете конфитюр, карамел или фъстъчено масло и покрийте с останалия шоколад. Можете да добавите сладкиши, ядки или сушени плодове. Картата предлага и замяна на какаовото масло с кокосово за кокосов вариант.

Препоръчани комбинации

Черен: Портокал + морска сол; кокос + портокал; мента + лешник.

Млечен: Лешник + джинджифил; червена боровинка + лешник; ягода + кокос.

Бял: Ягода + мента; портокал + ягода; портокал + джинджифил.

Състав, съхранение и безопасност

Състав според опаковката: какаово масло, сироп от агаве, какао на прах, червени боровинки (червени боровинки, тръстикова захар, слънчогледово олио), морска сол, кокос, лешници, портокал, ягода, джинджифил и мента.

Съхранявайте на хладно и сухо, далеч от пряка слънчева светлина. Нето тегло: 276 g. На сниманата опаковка: най-добър до май 2029 г.; водеща е датата на вашата опаковка.

Съдържа малки части - опасност от задавяне. Дръжте далеч от деца и домашни животни. Внимавайте за изгаряне от горещата вода и купа; приборите да са чисти и сухи.

Производител: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Изготвено по приложените снимки. Рекламните текстове са съкратени; процедурите, количествата и предупрежденията са запазени с посочените бележки.

Ελληνικά

Σετ παρασκευής σοκολάτας

Το σετ Craftly περιέχει βούτυρο κακάο, σκόνη κακάο, σιρόπι αγαύης, οκτώ υλικά διακόσμησης, θερμόμετρο, δύο φόρμες και κουτιά δώρου. Για σοκολάτα γάλακτος ή λευκή, προμηθευτείτε κουβερτούρα καλής ποιότητας.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ: Περιέχει φουντούκια. Μπορεί να περιέχει ίχνη άλλων καρπών με κέλυφος, αραχίδων, σόγιας, γάλακτος, αυγών και σιταριού. Ελέγξτε και τα συστατικά της κουβερτούρας και των γεμίσεων που προσθέτετε.

Μαύρη σοκολάτα από την αρχή

30 g βούτυρο κακάο • 13 g άγλυκη σκόνη κακάο • 20-40 g καθαρό σιρόπι αγαύης, ανάλογα με την επιθυμητή γλυκύτητα • υλικά διακόσμησης.

1. Γεμίστε μια κατσαρόλα κατά το ένα τρίτο με νερό. Τοποθετήστε πάνω της πυρίμαχο μπολ χωρίς να αγγίζει το νερό. Λιώστε το βούτυρο κακάο σε μπεν μαρί στους 45 °C, ανακατεύοντας συνεχώς και ελέγχοντας με το θερμόμετρο. Αφήστε να κρυώσει στους 31 °C.
2. Προσθέστε τη σκόνη κακάο και το σιρόπι αγαύης. Ανακατέψτε με σύρμα μέχρι να γίνει λείο.
3. Αδειάστε με σπάτουλα στη φόρμα σιλικόνης, διακοσμήστε και βάλτε στο ψυγείο για 30 λεπτά έως 1 ώρα.
4. Όταν στερεοποιηθεί, βγάλτε από τη φόρμα. Σερβίρετε ή τοποθετήστε στα παρεχόμενα κουτιά δώρου.

Σοκολάτα γάλακτος και λευκή

100 g κουβερτούρα γάλακτος ή λευκή • υλικά διακόσμησης.

1. Ετοιμάστε το ίδιο μπεν μαρί. Λιώστε 50 g σοκολάτας στο μπολ στους 45 °C· το μπολ δεν πρέπει να αγγίζει το νερό.
2. Αποσύρετε από τη φωτιά, προσθέστε τα υπόλοιπα 50 g και ανακατέψτε αργά μέχρι να λιώσουν, διατηρώντας 31 °C σύμφωνα με την κάρτα. Αν είναι πολύ ζεστή, προσθέστε σοκολάτα· αν είναι κρύα, ζεστάνετε ξανά απαλά.
3. Αδειάστε στη φόρμα, διακοσμήστε και ψύξτε για 30 λεπτά έως 1 ώρα. Βγάλτε τη στερεή σοκολάτα και, αν θέλετε, συσκευάστε τη για δώρο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΠΗΓΗΣ: Για το σιρόπι η κάρτα συνδυάζει 20-40 g με τη λέξη «κουταλιές»· εδώ χρησιμοποιούμε γραμμάρια. Οι 45 °C και 31 °C προέρχονται από την κάρτα. Αν ο κατασκευαστής της κουβερτούρας ορίζει διαφορετικό στρώσιμο, ακολουθήστε τις οδηγίες του.

Διακόσμηση και δικές σας παραλλαγές

Για γέμιση, ρίξτε τη μισή σοκολάτα, προσθέστε μαρμελάδα, καραμέλα ή φυστικοβούτυρο και καλύψτε με την υπόλοιπη. Μπορείτε να προσθέσετε γλυκίσματα, ξηρούς καρπούς ή αποξηραμένα φρούτα. Η κάρτα προτείνει και αντικατάσταση του βουτύρου κακάο με λάδι καρύδας για παραλλαγή με καρύδα.

Προτεινόμενοι συνδυασμοί

Μαύρη: Πορτοκάλι + θαλασσινό αλάτι· καρύδα + πορτοκάλι· μέντα + φουντούκι.

Γάλακτος: Φουντούκι + τζίντζερ· κράνμπερι + φουντούκι· φράουλα + καρύδα.

Λευκή: Φράουλα + μέντα· πορτοκάλι + φράουλα· πορτοκάλι + τζίντζερ.

Συστατικά, φύλαξη και ασφάλεια

Συστατικά συσκευασίας: βούτυρο κακάο, σιρόπι αγαύης, σκόνη κακάο, κράνμπερι (κράνμπερι, ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, ηλιέλαιο), θαλασσινό αλάτι, καρύδα, φουντούκια, πορτοκάλι, φράουλα, τζίντζερ και μέντα.

Φυλάσσετε σε δροσερό, ξηρό μέρος, μακριά από άμεσο ήλιο. Καθαρό βάρος: 276 g. Στη φωτογραφημένη συσκευασία: ανάλωση κατά προτίμηση πριν από Μάιο 2029· ισχύει η ημερομηνία της δικής σας συσκευασίας.

Περιέχει μικρά μέρη - κίνδυνος πνιγμού. Κρατήστε μακριά από παιδιά και κατοικίδια. Προσοχή στα εγκαύματα από το καυτό νερό και μπολ· διατηρείτε τα εργαλεία καθαρά και στεγνά.

Κατασκευαστής: luv3 GmbH, Franz-Klühs-Straße 7, D-10969 Berlin. www.craftly.com • EU-DE-CM • EAN 4260680270933.

Βασίζεται στις παρεχόμενες φωτογραφίες. Τα διαφημιστικά κείμενα συντομεύτηκαν· διαδικασίες, ποσότητες και προειδοποιήσεις διατηρούνται με τις σχετικές σημειώσεις.