



HOW TO USE

8x8 - XL - Ø16



Italiano 02

English 04

Français 06

Deutsch 08

Español 10

Português 12

Polski 14

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Otwórz opakowanie upewniając się ze masz suche ręce. W innym wypadku użyj rękawiczek.
- Odważ tylko potrzebną ilość produktu, a następnie zamknij dokładnie opakowanie.
- Istnieją dwa sposoby użycia produktu:
 - Produkt kruszony w postaci płatków. (Zalecany rozmiar 8x8 cod. 31400)
 - Produkt w postaci przeznaczonej do powlekania (np. ciastek, czekolady, produktów pieczonych, itp.)

PRODUKT KRUSZONY NA PŁATKI

Po wyjęciu produktu z opakowania, pokrusz ręcznie w odpowiednim pojemniku. Zaleca się pokruszenie produktu przed wykończeniem ciasta.

Aby udekorować ciasto i/lub danie, wyjmij pokruszony produkt z pojemnika suchymi rękami i użyj płatków do dekoracji żywności.

Płatki można bez ograniczeń stosować bezpośrednio na produkcie spożywczym lub jako dekorację wokół naczynia.

Jeżeli chcesz dekorować produkty płynne w temperaturze powyżej 40°C, produkt będzie się topił podczas mieszania. (Np. gorąca czekolada, herbata, zupy/przeciery itp.).

Po pokruszeniu, jeśli produkt nie jest używany natychmiast do dekoracji, umieść płatki w szczelnym pojemniku lub przykryj folią spożywczą.



PRODUKT W POSTACI PRZEZNACZONEJ DO POWLEKANIA

Aby uzyskać optymalny efekt (blask), podczas nakładania należy upewnić się, że szorstka część styka się z ciastem. Używaj całego produktu w takiej postaci, w jakiej jest, lub połamane lub pocięte, według potrzeb.

Produkty bezwodne

Są 2 metody użycia z produktami bezwodnymi:

- Powierzchnię zestalonego produktu zwilżyć pędzelkiem za pomocą:
 - Wody
 - Wody z cukrem
 - Syropu glukozowego
 - Żelatyny w spraju
 - Kleju spożywczego



Arkusz nakładać bezpośrednio tak, aby szorstka część stykała się z wcześniej zwilżoną powierzchnią.

ROZMIARY:

- 8x8 - cod. 31400



- XL - cod. 31401



- Okrągły Ø16 - cod. 31402



- Kołnierz tortowy
cod. 31418



- Arkusz nakładamy bezpośrednio szorstką częścią stykającą się z powierzchnią bezwodnego produktu, a następnie utrwalamy następującymi produktami:

- Syrop glukozowy
- Żelatyna w spraju
- Klej spożywczy
- Inne słodkie/lepkie produkty (przezroczyste)

Odczekaj 3 godziny po aplikacji przed rozbiciem/cięciem zdobionego produktu.

- Golden Touch można nakładać bezpośrednio szorstką stroną w kierunku produktu, bez konieczności wykonywania dalszych czynności, w przypadku stosowania na bezwodne produkty na bazie kremu (e.g. ice cream cremino)

Produkty nawodnione

Do pokrycia produktów uwodnionych można zastosować różne metody w zależności od bazy:

- Kremy/Bezy: nakładać produkt bezpośrednio na mieszankę.
- Mus/Semifreddos: nałożyć arkusz na wcześniej schłodzony produkt i izoluj warstwą neutralnej żelatyny.
- Lukier: nałożyć produkt bezpośrednio na lukier.
- Lukier: produkt nakładać bezpośrednio na lukier. Masa cukrowa: produkt nakładać bezpośrednio na masę cukrową, pamiętając o lekkim zwilżeniu miejsca aplikacji.

Ponadto można użyć wilgotnego pędzla, aby po nałożeniu produkt lepiej przylegał do powierzchni.

Produkty pieczone

Produkt można stosować zarówno przed, jak i po gotowaniu, do dekoracji/przykrywania wypieków. Nałożyć cały arkusz na ciasto lub przed przejściem przez wałkownicę. Pieczemy według przepisu (produkt nie ulega zmianom w trakcie pieczenia).

W przypadku pieczenia w wentylowanym piekarniku produkt może się lekko pokruszyć

PRZECHOWYWANIE

- Zamknij opakowanie po każdorazowym użyciu.
- Przechowywać produkt w oryginalnym opakowaniu, chronić przed dostępem powietrza i światła, w czystym, suchym i pozbawionym zapachów pomieszczeniu. Chronić produkt przed bezpośrednim kontaktem z cieczami.
- Jeśli produkt jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, można używać już rozdrobnionego produktu do daty ważności podanej na opakowaniu oryginalnego produktu.

UWAGA !!

- Nie używać produktu w kontakcie z otwartym płomieniem.
- Do usunięcia produktu z powierzchni należy użyć gorącej wody i gąbki.

