OPTIONS

MISE EN SCÈNE, LOCATION ET DÉCORATION POUR RÉCEPTIONS

Fontaine à Chocolat

MODE D'EMPLOI

Préparation :

1. Positionnez l'appareil sur une surface stable et horizontale {afin de garantir un bel écoulement du chocolat).

2. Positionnez le bouton de thermostat entre 45 et 50°.

3. Positionnez l'interrupteur de gauche sur HEAT et laissez chauffer l'appareil 8 minutes.

NE PAS DEMARRER L'INTERRUPTEUR DE DROITE

4. Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes du chocolat mélangé à du beurre de cacao ou de l'huile végétale (3 tasses d'éclats de chocolat pour 1 tasse d'huile) ; ne pas dépasser 32° afin d'avoir une bonne liaison du mélange.

   Le mélange doit être assez liquide ; au besoin, ajouter de l'huile.

   Plus la teneur en cacao du chocolat sera élevée, plus il conviendra d'ajouter d'huile.

   QUANTITES : minimum 2kg-maximum 3 kg

IL EST IMPERATIF DE FAIRE FONDRE TOTALEMENT LE CHOCOLAT AVANT DE LE METTRE DANS LA FONTAINE. A DEFAUT, LE MOTEUR RISQUE DE BRULER.

5. Positionnez l'interrupteur de droite sur MOTOR.

Le fonctionnement de la vis dépend de la température de la cuve : il est possible que le moteur ne démarre pas immédiatement, dans ce cas attendre encore quelques minutes.

6. Versez le mélange liquéfié dans le bassin inférieur de la fontaine

Le thermostat ne doit théoriquement jamais dépasser les 50°. Si le chocolat n'est pas assez fluide, il faut ajouter de l'huile.

7. Dégustez.

Si vous avez un problème ou une question, appelez le 02/381 32 01.
Merci et bon amusement.