



# Chokoladeforme

 Produktinformationer

## Kære kunde!

Nu kan du nemt lave dine egne fyldte chokolader og chokoladefigurer - med tre forskellige dekorative motiver.

De stabile kunststofforme gør det nemt at hælde den flydende chokolade i og ud af formene samt at løsne de færdige chokoladefigurer.

Formene er egnede til levnedsmidler, er temperaturbestandige fra -15°C til +70°C og kan komme i opvaskemaskinen.

Vi ønsker dig god fornøjelse med at lave og nyde dine egne chokolader!

## Teamet fra Tchibo



[www.tchibo.dk/vejledninger](http://www.tchibo.dk/vejledninger)

## Vigtige oplysninger

-  +70°C  
-15°C Formene egner sig til temperaturer på mellem -15°C og +70°C.
- Formene kan også bruges i fryseren, fx til at lave isterninger.
- Brug ikke produktet til andre formål, end det er beregnet til!
- Formene må aldrig stilles over åben ild, på kogeplader, i ovnen, i mikrobølgeovnen eller på andre varmekilder.
- Skær ikke de tilberedte madvarer over i formene, og brug ingen spidse eller skarpe redskaber, da de vil beskadige formene.
- Rengør formene med varmt vand og lidt opvaskemiddel **før første brug** og efter hver brug. Brug aldrig stærke rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøringen.
-  Formene tåler også maskinopvask. Undgå dog at placere dem lige over varmelegemerne.
- Efter et stykke tids brug vil fedtstoffer i maden kunne medføre mørke misfarvninger på overfladen af formene. De er dog ikke helbredsskadelige og forringer heller ikke formenes kvalitet eller funktion.

## Tips til fremstilling af fyldte chokolader

Det er kun din fantasi, der sætter grænserne, når du vil fremstille dine egne fyldte chokolader. Følgende tips kan hjælpe dig i gang:

- Brug chokolade, der normalt fås i handlen, helst med højt kakaoindhold. Overtrækschokolade eller koge-chokolade er særligt velegnet. Chokolade med nødder, krokant, yoghurt etc. egner sig ikke. Den kan brænde på.
- Hæld aldrig vand i den varme chokolade.
- Hvis den smeltede chokolade er for tynd, kan du tilsætte lidt mere chokolade.
- Tilsæt 2 teskefulde kakao- eller kokossmør for at få en blank overflade.
- Du kan også give den flydende chokolade en særlig aroma ved fx at tilsætte kanel eller chili, flydende piskefløde eller kaffe.
- Stærk alkohol som fx whisky eller cognac giver en god smag. Brug ikke for meget væske, da chokoladen ellers bliver for tynd.
- Du kan fx lægge en nød i formen, før du hælder den varme chokolade i den.
- Du kan også fylde formene lagvist og på den måde kombinere to forskellige slags chokolade i et stykke fyldt chokolade, fx lys og mørk chokolade.  
Lad altid et lag køle helt af, før du fylder det næste lag chokolade i.
- Der kan også lægges andre spiselige ting som fx nødder, cornflakes eller rosiner mellem to lag chokolade.

## **Sådan smelter du overtrækschokolade:**

1. Hak overtrækschokoladen i små stykker eller riv den, og kom den i en skål af rustfrit stål.
  2. Varm vand op i en gryde, der ikke er helt fuld (uden at vandet koger), tag gryden af blusset, stil skålen med overtrækschokoladen i vandbad over gryden (skålen må ikke stå i vandet).
  3. Opvarm overtrækschokoladen langsomt til ca. 35°C (prøv med læberne) under regelmæssig omrøring. På den måde bliver overtrækschokoladen flot blank. Vandet skal evt. opvarmes flere gange, inden overtrækschokoladen har den rigtige temperatur, eller for at den beholder temperaturen under tilberedning af de fyldte chokolader.
- ▷ Vær også opmærksom på anvisningerne på emballagen.

## **Sådan løsnes chokoladestykkerne fra formen**

- ▷ Overtrækschokoladen skal være helt hærdet. Stil de fyldte chokolader koldt i 2 timer.
- ▷ Vend formen om, og bank den forsigtigt ned på bordpladen, så chokoladestykkerne falder ud.  
Hvis underlaget er sart, kan du skåne det ved at lægge noget under, fx et skærebræt eller en bagemåtte.

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.dk](http://www.tchibo.dk)

---

**Varenummer: 346 596**