

FONTAINE CHOCOLAT

FR

- Allumer l'élément chauffant pour préchauffer la fontaine à chocolat pendant 3 à 5 min..

- Préparer 1500 g de chocolat

Mélanger le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ne pas ajouter d'eau. Pour utiliser correctement la fontaine, le chocolat doit être liquide (comme yaourt) – pour obtenir cet effet, on peut ajouter de l'huile sans goût (par ex. de l'huile de tournesol)

- Verser le chocolat dans le plateau au-dessus du socle.
 - La vis sans fin déplace le chocolat vers le haut.
 - La fondue est prête

NL

- Schakel het verwarmingselement in om de chocoladefontein ongeveer 3 minuten voor te verwarmen.

- Bereid 1500 gram chocolade als volgt

Roer de chocolade tot deze compleet gesmolten is. Voeg geen water toe, ook niet per ongeluk. - De chocolade moet vloeibaar zijn (als yoghurt). Voeg desnoods een beetje smaakloze plantaardige (zonnebloem) olie toe om dit te bereiken.

- Schakel de motor in en giet de chocolade in de onderste schotel.
 - De vijzel brengt de chocolade omhoog.
 - Klaar voor gebruik.

EN.

- Turn on the heating element to preheat the chocolate fountain around 3 - 5mins.

- Prepare 1500 grams of chocolate: -

Stir the chocolate until it has melted completely. Do not add water to or spill water into the chocolate. - The chocolate has to be fluid (like yoghurt). If that is not the case, add some tasteless vegetable oil (sun flower) to it

- Turn on the motor and pour the chocolate into the lower bowl.
 - The auger moves the chocolate up.
 - You can start now

Recette :

Faire fondre au bain-marie ou micro-ondes du 1.5kg de chocolat mélangé à du beurre de cacao ou de l'huile végétale (3 tasses de chocolat pour 1 tasse d'huile)

Ne pas dépasser 50° afin d'avoir une homogénéité. Mélanger le chocolat jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Ne pas ajouter d'eau, au besoin, ajouter de l'huile. Plus la teneur en cacao du chocolat sera élevée, plus il faudra ajouter de l'huile.

Pour utiliser correctement la fontaine, le chocolat doit être liquide (comme yaourt)

FESTI
— R E N T —

02/640 41 40
rent@festi.be • www.festi.be