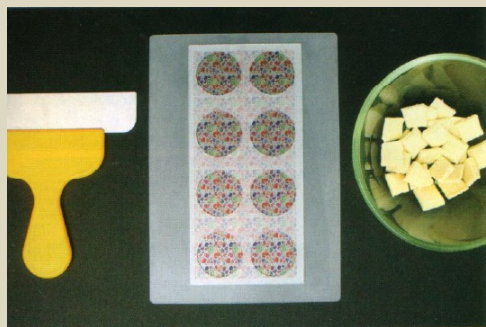
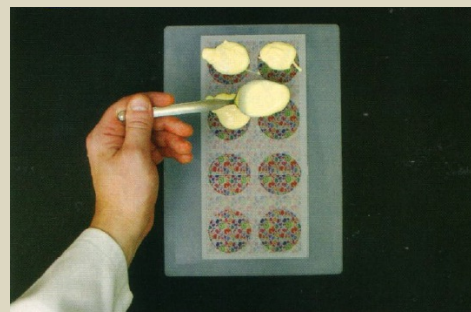


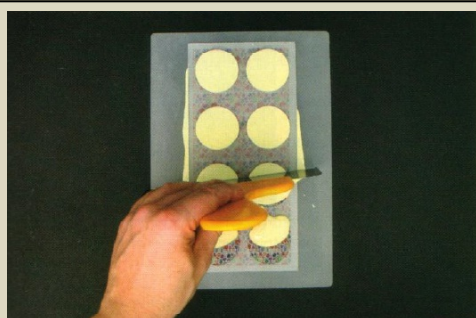
“Diviértanse con Chocolate”



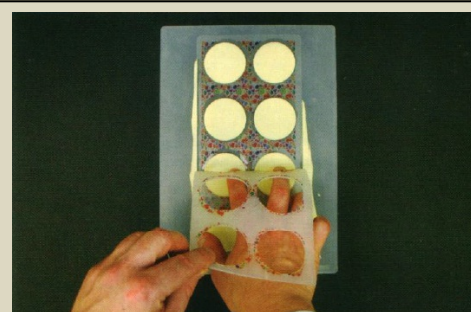
Derretir el chocolate en el microondas, típicamente 30% por 3 minutos, revolviendo cada minuto hasta que esté suave, coloque la hoja impresa en la estera de soporte plástica, con la parte impresa hacia arriba. Alinear la plantilla por la parte superior de la hoja.



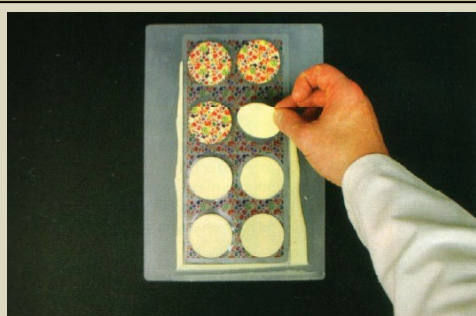
Con una cuchara, rellenar cada cavidad con chocolate, asegúrese de que el borde superior está totalmente cubierta



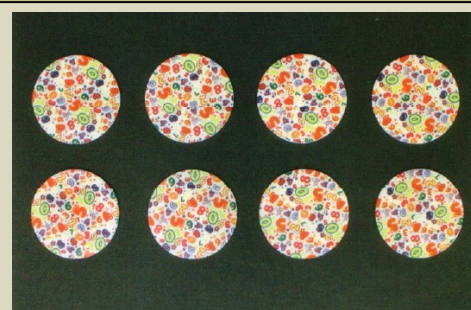
Difundir el chocolate de arriba a abajo lentamente arrastrando los raspadores en la parte superior de la plantilla. Si lo desea, puede repetir el proceso con un segundo paso en la dirección opuesta para asegurarse que todas las cavidades se rellenan adecuadamente. Inmediatamente colocarse en el refrigerador para que se establezca, por alrededor de 10 minutos



Una vez establecido, poco a poco quitar la plantilla retirándola del chocolate. Usted puede usar un par de dedos para sujetar las piezas de chocolate en su lugar esto le ayudará a eliminar limpiamente la plantilla.



Una vez que la plantilla se ha retirado completamente cada pieza de Chocolate de la platilla debe ser cuidadosamente removida de la hoja de transfer. A medida que el chocolate es eliminado se dará cuenta de cómo la imagen ha sido transferida en el chocolate



Después de eliminar todas las piezas, la hoja de transferencia puede ser desechada. El chocolate sobrante puede ser retirado del respaldo y reutilizado. Ahora está listo para usar el chocolate para decorar todos los pasteles y pasteles tipo nieve.