



Tipps & Tricks

Dekopapier «Schmetterlinge»

Zur Herstellung von dreidimensionalen Schokoschmetterlingen.

Anwendung

1. Das Dekopapier auf ein weisses A4 Blatt ausdrucken (bei der Einstellung des Druckers darauf achten, dass unter der Rubrik «Druckereigenschaften» das Kästchen «Tatsächliche Grösse» angewählt ist). Dekopapier entlang den gestrichelten Linien falten.
2. Die Linien des Dekopapiers mit Hilfe eines Stiftes auf einen Karton der Grösse A4 (z.B. von einer Cornflakes-Packung) übertragen.
3. Karton wie in der Abbildung gezeigt falten.
4. Die Linien des Dekopapiers mit Hilfe eines Stiftes auf ein Backpapier der Grösse A4 übertragen und falten.
5. Den Karton, das Dekopapier und das Backpapier wie in der Abbildung gezeigt aufeinanderlegen und mit 4 Büroklammern befestigen. Das Backpapier muss dabei zuoberst zu liegen kommen.
6. Im Schoggi-Profi (Nr. 24937) dunkle Schokolade schmelzen. Die Einloch-Tülle aufsetzen und entlang der Schmetterlingskontur Schokolade aufbringen. Dabei darauf achten, dass die Spitze der Einloch-Tülle einen kleinen Abstand zum Backpapier aufweist. Die Schoko-Schmetterlinge ca. 2 min bei Zimmertemperatur liegen lassen, damit die Schokolade beim anschliessenden Formen nicht verfließt.
7. Karton wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig einknicken und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Schmetterlinge vorsichtig vom Backpapier lösen und das gewünschte Gericht garnieren.
Hinweis: Bei warmen und heissen Gerichten verschmelzen die Schoko-Schmetterlinge.



