

COMMENT CRÉER TES MINI-GOURMANDISES :

Si tu as bien suivi les étapes de préparation, que tu t'es assurée de la propreté impeccable de tes accessoires et que tu as bien lavé tes mains, tu peux maintenant créer tes mini-chocolats et sucettes mais une dernière intervention d'un adulte est nécessaire : - Un adulte doit maintenant remplir le récipient à eau en forme de coeur avec l'eau la plus chaude possible du robinet, en faisant attention à ne pas dépasser la limite maximale signalée par un trait à l'intérieur du récipient. L'adulte doit ensuite bien refermer le couvercle en appuyant jusqu'au "clic".

ATTENTION! Il ne faut pas faire bouillir d'eau, le récipient est conçu pour de l'eau chaude du robinet uniquement. - L'adulte doit ensuite essuyer les éventuelles traces d'eau sur le récipient et le poser sur ton plan de travail. C'est ensuite à toi de jouer ! Quel que soit le type de réalisation choisie, place quelques carrés de chocolat dans les 2 trous du récipient, tu peux utiliser une couleur de chocolat différente par trou. Il est préférable d'utiliser du chocolat noir ou du chocolat au lait. Tu dois le faire fondre pendant environ 10 minutes (en fonction de la chaleur de l'eau utilisée) en mélangeant régulièrement avec la cuillère (2 cuillères fournies) pour chacune des cavités du récipient.

1) CRÉATION DE MINI-CHOCOLATS SIMPLES

Pendant que le chocolat fond, place la plaque transparente du moule n°1 ou 2 au centre de l'atelier, avec le numéro encerclé vers le présentoir en forme de coeur. Avec la mini-pince, dispose au fond de chaque moule des petits décors en sucre, ils se retrouveront sur le devant du chocolat lors du démoulage. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à en verser délicatement sur les mini-décors, avec la cuillère. Utilise le pinceau avec l'embout à pointe pour décorer tes créations et finis ensuite de remplir le moule à ras bord, toujours à l'aide de la cuillère. Passe ensuite à l'étape décrite en paragraphe 4 ci-après.

**2) CRÉATION DE MINI-CHOCOLATS GUIMAUVE**

Pendant que le chocolat fond, place la plaque transparente de moule n°2 (celle avec les formes de nounours) au centre de l'atelier, avec le numéro encerclé vers le présentoir en forme de coeur. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, prend le pinceau en silicone et badigeonne bien le fond des formes avec 1 ou 2 mm de chocolat. Place alors la plaque de moules dans un endroit plat et dégagé du réfrigérateur pendant environ 15 mn. Ressors ensuite la plaque du réfrigérateur, pose un mini-chamallow ou morceau de chamallow (découpé grâce au petit couteau fourni) au centre de la forme et recouvre-le complètement de chocolat fondu jusqu'à ras-bord de la forme. Passe ensuite à l'étape décrite en paragraphe 4 ci-après.

3) CRÉATION DE MINI-SUCETTES EN CHOCOLAT

Pendant que le chocolat fond, place la plaque de moule n°3 au centre de l'atelier. Avec la mini-pince, dispose au fond de chaque moule des petits décors en sucre, ils se retrouveront sur le devant de la sucette lors du démoulage. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à en verser délicatement dans chacune des formes avec la cuillère, sur les mini-décors. Une fois le fond rempli, pose chaque bâton de sucette comme sur la photo ci-contre. Et finis ensuite de remplir le moule à ras bord comme sur la photo ci-dessous.

4) Place la plaque avec l'ensemble de tes réalisations dans un endroit plat et dégagé du réfrigérateur pendant environ 40mn. Astuce : pendant que le chocolat refroidit, un adulte peut déjà vider et nettoyer le récipient à eau et sa cuillère (c'est plus facile quand le chocolat est encore un peu fondu). Une fois le délai de 40mn écoulé, tu peux aller reprendre ta plaque au réfrigérateur. Vérifie que le chocolat a bien durci. Démoule délicatement tes chocolats ou sucettes : nous te conseillons de le faire avec un adulte la première fois, c'est plus facile. Tu peux maintenant déguster tes réalisations ou les placer dans un emballage et les offrir. Pour les chocolats, utilise les carrés d'aluminium et pour les sucettes les sachets plastique inclus (place le bâton de la sucette dans le trou,

découpe la languette du haut du sachet et referme bien en appuyant la partie collante contre l'autre bord du sachet). Il te reste à personnaliser tes emballages grâce aux autocollants. ATTENTION ! Les autocollants ne doivent être placés que sur l'emballage et ne doivent en aucun cas entrer en contact avec le chocolat. Avant de l'offrir, tu peux poser ta réalisation sur les étagères ou sur l'un des trous du présentoir en forme de coeur n°3 du schéma au dos.

ATTENTION ! Les chocolats obtenus sont à manger le jour même, au-delà, tu peux les conserver pour les montrer ou jouer avec, mais tu ne dois pas les manger. Et si tu souhaites les garder quelques jours, attention à les mettre dans un endroit frais et sec, et à ne pas les laisser à portée d'un petit enfant susceptible de les manger.

ATTENTION ! Le bâton des sucettes est réutilisable, il faut faire attention à ne pas le croquer pour le garder en bon état et ne pas risquer de te faire mal aux dents. Bien nettoyer le bâton entre chaque utilisation et le jeter dès les premiers signes de dégradation.

ATTENTION ! Les autocollants ne doivent être placés que sur l'emballage et ne doivent en aucun cas entrer en contact avec le chocolat.

RANGEMENT ET NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION (À FAIRE AVEC UN ADULTE) :

- Range bien les décorations restant dans les bols dans leurs petits tubes en vissant fermement le bouchon. - Une fois tes chocolats terminés, tu dois soigneusement nettoyer l'ensemble du jouet et ses accessoires avec un adulte. Un adulte peut les nettoyer avec du liquide vaisselle pour enlever les traces éventuelles de sucre et de gras. Attention ! Ne pas mettre au lave-vaisselle. Puis essuyer l'ensemble avec un chiffon doux avant de tout ranger dans un endroit propre. Les décors sucrés montrés sur cette notice ne sont pas identiques aux décors inclus et les réalisations n'ont pas été faites uniquement avec le contenu Vahiné inclus.

REF. 17854
06/14

mini-délices

Crée tes Mini Gourmandises !

LIVRET D'INSTRUCTIONS

MESSAGE AUX PARENTS : Attention ! Les éléments de ce jouet ne conviennent qu'aux chocolats, sucres et dérivés, produits de la confiserie. Votre enfant va manipuler des denrées alimentaires avec ce jouet, nous vous recommandons de veiller à ce qu'il applique les règles d'hygiène quand il joue : bien se laver les mains et bien nettoyer le produit ! Bonjour ! Avec l'atelier chocolat 3 en 1 tu vas pouvoir créer et décorer facilement une multitude de mini-gourmandises en chocolat ! Avant de commencer, lis attentivement les conseils de ce livret avec un adulte !

**CONTENU**

1 Atelier - 1 Récipient à eau chaude - 3 Plaques de moules -
1 Manche avec deux embouts silicone - 1 Spatule - 1 Pince
2 Cuillères - 2 Bols - 1 Couteau - 2 Tubes - 8 Bâtonnets - 3 Mini-boîtes
12 emballages de sucettes et 10 emballages de chocolats
1 Sachet de décorations Vahiné

mini-délices

Crée tes Mini Gourmandises !

BOEKJE MET AANWIJZINGEN

BERICHT VOOR DE OUDERS:

Waarschuwing! De elementen van dit speelgoed zijn enkel geschikt voor chocolade, suiker en bijproducten, suikergoed. Uw kind gaat voedingsmiddelen aanraken met dit speelgoed, dus we raden u aan erop te letten dat de hygiëneregels toegepast worden bij het spelen. De handen wassen en het product reinigen!

Hallo! Met het 3-in-1 Chocolate Atelier ga je gemakkelijk vele mini lekkernijen in chocolade kunnen maken en versieren!
Lees deze handleiding aandachtig met een volwassene voor je van start gaat!

INHOUD:

1 Workshop - 1 Kom voor warm water - 3 Platen met vormen
1 Steel met twee silicone-tippen - 1 Spatel - 1 Pincet
2 Lepels
2 Kommen - 1 Mes - 2 Tubes - 8 Stokjes - 3 Mini-doesjes
12 Lollipop-verpakkingen - 10 Chocolade-verpakkingen
1 Zakje Vahiné

ZO MAAK JE JE MINI LEKKERNIJEN:

Als je goed de voorbereiding gevolgd hebt en dat je zeker bent dat je accessoires perfect schoon zijn en dat je handen goed gewassen zijn, kun je nu je mini chocolade en lollies maken, maar een laatste tussenkomst van een volwassene is nodig: Een volwassene dient nu de hartvormige kom te vullen met zo warm mogelijk water van de kraan, en ervoor zorg te dragen dat de maximum limiet aangegeven door een streep aan de binnenkant van de kom niet overschreden wordt. De volwassene moet dan het deksel goed sluiten door te drukken tot het 'klikt'.

Waarschuwing! Het water moet niet gekookt worden, de kom is alleen ontworpen voor warm water van de kraan. De volwassene zal dan mogelijke watersporen op de kom wegvegen en ze op je werkblad plaatsen. En nu is het aan jou! Voor elk type creatie plaats je enkele chocolade-vierkantjes in de 2 openingen van de kom, je kunt per opening een verschillende kleur chocolade gebruiken. Bij voorkeur donkere of melkchocolade gebruiken. De chocolade moet ongeveer 10 minuten smelten (volgens de warmte van het gebruikte water) door regelmatig met de lepel te mengen (2 lepels bijgeleverd) voor elke holte van de kom.

1) Creatie van simpele Mini chocolade

Terwijl de chocolade smelt, plaats de doorzichtige plaat van vorm 1 of 2 in het midden van het atelier, met het omcirkelde nummer naar het hartvormige voorstelblad. Plaats de kleine suikerversieringen op de bodem van elke vorm met de mini tang, bij het losmaken van

de chocolade uit de vorm zullen ze aan de voorkant zitten. Als je ziet dat de chocolade goed gesmolten is begin je er voorzichtig te gieten op de mini versieringen met de lepel. Gebruik het puntige penseel om je creaties te versieren en eindig met het vullen van de kom tot aan de rand, ook met de lepel. Ga dan naar stap 4 hieronder.

2) Creatie van Mini chocolade met marshmallow

Terwijl de chocolade smelt, plaats de doorzichtige plaat van vorm 2 (beertje) in het midden van het atelier, met het omcirkelde nummer naar het hartvormige voorstelblad. Als je ziet dat de chocolade goed gesmolten is neem je het siliconepenseel en bestrijk je de vormen met 1 of 2 mm chocolade. Plaats dan het blad met vormen op een vlakke en vrije plaats van de koelkast voor ongeveer 15 minuten. Haal het blad uit de koelkast, plaats een mini marshmallow of stukje marshmallow (gesneden met het bijgeleverde mesje) in het midden van de vorm en bedek het volledig met gesmolten chocolade tot aan de rand van de vorm. Ga dan naar stap 4 hieronder.

3) Creatie van Mini lollies in chocolade

Terwijl de chocolade smelt, plaats je het blad van vorm 3 in het midden van het atelier. Plaats de kleine suikerversieringen op de bodem van elke vorm met de mini tang, bij het losmaken van de lolly uit de vorm zullen ze aan de voorkant zitten. Als je ziet dat de chocolade goed gesmolten is begin je er voorzichtig te gieten in elke vorm, op de mini versieringen, met de lepel. Zodra de bodem bedekt is plaats je elke lollystokje zoals op de foto in de kleurhandleiding. En je eindigt met de vorm tot aan de rand te vullen zoals op de foto hieronder.

4) Plaats dan het blad met al je creaties op een vlakke en vrije plaats van de koelkast voor ongeveer 40 minuten. Tip: terwijl de chocolade afkoelt kan een volwassene al de kom leegmaken en samen met de lepel met water reinigen (het gaat gemakkelijker als de chocolade nog lichtjes gesmolten is).