

Modecor®

Golden Touch

HOW TO USE

Italiano	02
English	04
Français	06
Deutsch	08
Español	10
Português	12
Polski	14

ITALIANO

MODALITÀ D'USO

1. Aprire la confezione assicurandosi di avere le mani perfettamente asciutte. In caso contrario utilizzare dei guanti.
2. Estrarre dalla confezione solo la quantità di prodotto che si desidera utilizzare e richiuderla subito dopo.
3. È possibile utilizzare il prodotto nelle seguenti modalità principali:
    - Prodotto sbriciolato in fiocchi.
    - Prodotto tal quale per ricopertura (Es. Torte, cioccolato, prodotti da forno ecc...)

PRODOTTO SBRICIOLATO IN FIOCCHI

Dopo aver prelavato il prodotto dalla confezione sbriciolarlo con le mani all'interno di un contenitore apposito.
È consigliato sbriciolare il prodotto prima della finitura del dolce.

Per guarnire il dolce e/o il piatto, prelevare con le mani asciutte il prodotto sbriciolato dal contenitore e utilizzare le scaglie a piacere per decorare.

È possibile utilizzare le scaglie senza limitazioni direttamente sul prodotto alimentare oppure come decorazione a contorno del piatto.

Nel caso si vogliano decorare prodotti liquidi a temperatura superiore a 40 °C, il prodotto si scioglierà se sottoposto a mescolazione. (Es. cioccolata calda, thè, zuppe/passate ecc).

Una volta sbriciolato il prodotto, se non utilizzati subito per decorare il dolce, riporre i fiocchi in un contenitore ermetico o ricoprire il contenitore con pellicola alimentare.





PRODOTTO TAL QUALE PER RICOPERTURA

Per un risultato ottimale (brillantezza) nel momento dell'applicazione assicurarsi che la parte ruvida sia a contatto con il dolce. Utilizzare il prodotto intero tal quale oppure spezzato o tagliato a piacere.

Prodotti anidri

Per ricoprire prodotti anidri è possibile utilizzare due metodi:



1. Inumidire con un pennello la superficie del prodotto solidificato con:
    - Acqua
    - Acqua e zucchero
    - Sciroppo di glucosio
    - Gelatina Spray
    - Colla Edibile

Applicare il foglio direttamente con la parte ruvida a contatto con la superficie precedentemente inumidita.

2. Applicare il foglio direttamente con la parte ruvida a contatto con la superficie del prodotto anidro e fissarlo successivamente utilizzando i seguenti prodotti:

    - Sciroppo di glucosio
    - Gelatina Spray
    - Colla Edibile
    - Altri prodotti zuccherini/viscosi (possibilmente trasparenti)



Attendere 3 ore dall'applicazione prima di rompere/tagliare il prodotto decorato.

Prodotti Idrati

Per ricoprire prodotti idrati è possibile utilizzare diversi metodi a seconda della base:

- Panna/Creme/Meringhe: applicare il prodotto tal quale direttamente sul composto.
- Mousse/Semifreddi: applicare il foglio sul prodotto precedentemente abbattuto e isolare con uno strato di gelatina neutra.
- Glasse: applicare il prodotto tal quale direttamente sulla glassa.
- Pasta di zucchero: applicare il prodotto tal quale direttamente sulla pasta di zucchero avendo cura di inumidire leggermente l'area di applicazione.
  Inoltre, è possibile utilizzare un pennello umido per far aderire meglio il prodotto alla superficie una volta applicato.



Prodotti da forno

È possibile utilizzare il prodotto sia ante che post cottura per decorare/ricoprire prodotti da forno. Applicare il foglio sull'impasto e cuocere secondo ricetta (il prodotto non subisce variazioni in cottura).

Nel caso di cottura in forno ventilato il prodotto potrebbe sbriciolarsi leggermente.



CONSERVAZIONE

- Richiudere la confezione dopo ogni utilizzo.
- Conservare il prodotto nella sua confezione originale protetto dall'aria e dalla luce, in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori, lontano dal contatto diretto con liquidi.
- Se conservato in luogo fresco e asciutto è possibile utilizzare il prodotto già sbriciolato fino alla data di scadenza indicata sulla confezione del prodotto originario.

ATTENZIONE!

- Non utilizzare il prodotto a contatto con fiamma libera.
- Per rimuovere il prodotto dalle superfici utilizzare acqua calda e una spugna.

ENGLISH

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Open the package making sure your hands are perfectly dry. Otherwise, use gloves.
2. Remove only the quantity of product you wish to use from the package and close it immediately afterwards.
3. It is possible to use the product mainly in the following ways:
    - Product crumbled into flakes.
    - Product as is for coating (e.g. cakes, chocolate, baked goods, etc.)

PRODUCT CRUMBLED INTO FLAKES

After removing the product from the packaging, crumble it with your hands inside a container. It's recommended to crumble the product before finishing the dessert.

To garnish the dessert and/or the dish, take the crumbled product from the container with dry hands and use the flakes as desired to decorate.

It is possible to use the flakes without limitations directly on the food product or as a decoration around the dish.

If you want to decorate liquid products at temperatures above 40 °C, the product will melt if mixed or blended (E.g. hot chocolate, tea, soups/purees etc.).

Once the product has been crumbled, if it is not used immediately to decorate the cake, place the flakes in an airtight container or cover the container with a plastic wrap.





PRODUCT AS IS FOR COATING

For best results (brilliance), when applying, make sure that the rough part is in contact with the cake.
Use the whole product as is, crumbled or cut as desired.

Anhydrous products
Two methods can be used to coat anhydrous products:



1. Moisten the surface of the solidified product with a brush with:
    - Water
    - Water and sugar
    - Glucose syrup
    - Gelatin Spray
    - Edible glue

Apply the golden sheet with the rough part in contact with the previously moistened surface.

2. Apply the golden sheet with the rough part in contact with the surface of the anhydrous product and then fix it using the following products:

    - Glucose syrup
    - Gelatin Spray
    - Edible glue
    - Other sugary/viscous products (possibly transparent)



Wait 3 hours after application before breaking/cutting the decorated product.

Hydrated products
To cover hydrated products, different methods can be used depending on the base:

- Creams/Meringues: apply the product as is directly onto the mixture.
- Mousses/Parfaits: apply the sheet on the previously chilled product and isolate with a layer of neutral gelatin.
- Icing: apply the product as is directly onto the icing.
- Sugar paste: apply the product as is directly onto the sugar paste, being careful to slightly moisten the application area. You can also use a damp brush to help the product adhere better to the surface once applied.



Baked products:
It is possible to use the product both before and after baking to decorate/cover baked goods. Apply the foil to the dough and cook according to the recipe (the product does not undergo variations when baked).

If cooked in a ventilated oven, the product may crumble slightly.



STORAGE

- Close the package after each use.
- Store the product in its original packaging protected from air and light, in a clean, dry and odour-free environment. Protect the product from direct contact with liquids.
- If stored in a cool, dry place, you can use the already crumbled product until the product's expiry date indicated on the packaging of the original product.

ATTENTION!

- Do not use the product in contact with an open flame.
- To remove the product from surfaces use hot water and a sponge.

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI

1. Ouvrez l'emballage en vous assurant que vos mains soient parfaitement sèches. Sinon, utilisez des gants.
2. Retirez de l'emballage uniquement la quantité de produit que vous souhaitez utiliser et refermez-le immédiatement après.
3. Il est possible d'utiliser le produit principalement comme suit:
    - Produit émietté en flocons.
    - Produit tel quel pour enrobage (par exemple gâteaux, chocolat, pâtisseries, etc.)

PRODUIT ÉMIETTÉ EN FLOCONS

Après avoir retiré le produit de l'emballage, émiettez-le avec vos mains dans un récipient. Il est recommandé d'émietter le produit avant la finition du gâteau

Pour garnir le dessert et/ou le plat, sortir le produit émietté du récipient avec les mains sèches et utiliser les flocons à votre guise pour décorer.

Il est possible d'utiliser les flocons directement sur le produit alimentaire ou en décoration autour du plat.

Si vous souhaitez décorer des produits liquides à des températures supérieures à 40 °C, le produit fondra, si mélangé. (Par exemple chocolat chaud, thé, soupes/purées, etc.).

Une fois le produit émietté, s'il n'est pas utilisé immédiatement pour décorer le gâteau, placer les flocons dans un récipient hermétique ou couvrir le récipient par un film.





PRODUIT TEL QUEL POUR ENROBAGE

Pour un résultat (brillance) optimal, lors de l'application, faire attention que la partie rugueuse soit en contact avec le gâteau. Utiliser le produit entier tel quel ou cassé ou coupé, à votre choix.

Produits anhydres

Deux méthodes peuvent être utilisées pour enrober des produits anhydres (sans contenu d'eau) :



1. Humidifiez la surface du produit solidifié à l'aide d'un pinceau avec:
    - Eau
    - Eau et sucre
    - Sirop de glucose
    - Gélatine spray
    - Colle comestible

Appliquer la partie rugueuse de la feuille en contact avec la surface préalablement humidifiée.

2. Appliquer la partie rugueuse de la feuille en contact avec la surface du produit anhydre (sans contenu d'eau), puis la fixer à l'aide des produits suivants:



    - Sirop de glucose
    - Gélatine en spray
    - Colle comestible
    - Autres produits sucrés/visqueux (transparents si possible)

Attendre 3 heures après l'application avant de casser/couper le produit décoré.

Produits Hydrates

Pour recouvrir les produits hydratés (contenant de l'eau), différentes méthodes peuvent être utilisées selon la base :



- Crèmes/Meringues : appliquer le produit tel quel directement sur le mélange.
- Mousse/parfaits : appliquer la feuille sur le produit préalablement refroidi et isoler avec une couche de gélatine neutre.
- Glaçage : appliquer le produit tel quel directement sur le glaçage.
- Pâte à sucre : appliquer le produit tel quel directement sur la pâte à sucre en prenant soin d'humidifier légèrement la zone d'application. De plus, vous pouvez utiliser un pinceau humide pour que le produit adhère mieux à la surface une fois appliqué.

Produits de boulangerie

Il est possible d'utiliser le produit aussi bien avant qu'après cuisson pour décorer/recouvrir des pâtisseries. Appliquer le papier sur la pâte et cuire selon la recette (le produit ne subit pas de variations à la cuisson).

S'il est cuit dans un four ventilé, le produit peut s'émietter légèrement



STOCKAGE

- Fermez l'emballage après chaque utilisation.
- Conserver le produit dans son emballage d'origine à l'abri de l'air et de la lumière, dans un endroit propre, sec et sans odeur.
  Protégez le produit du contact direct avec des liquides
- Si conservé dans un endroit frais et sec, le produit émietté peut être utilisé jusqu'à la date de péremption indiquée sur l'emballage d'origine du produit.

ATTENTION!

- N'utilisez pas le produit en contact avec une flamme.
- Pour retirer le produit des surfaces, utilisez de l'eau chaude et une éponge.

DEUTSCH

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung und achten Sie darauf, dass Ihre Hände vollkommen trocken sind.
   Wenn nicht, Handschuhe benutzen.
2. ntnehmen Sie nur die Menge des Produkts, die Sie verwenden möchten, und verschließen Sie die Packung anschließend sofort wieder.
3. Sie können das Produkt hauptsächlich auf folgende Weise verwenden:
   - Das Produkt wird in Flocken zerbröckelt.
   - Das Produkt als Überzug (z. B. für Kuchen, Schokolade, Backwaren usw.).

PRODUKT IN FLOCKEN ZERBRÖCKELT

Nach der Entnahme aus der Verpackung das Produkt von Hand in ein geeignetes Gefäß zerbröseln. Es wird empfohlen, das Produkt vor der Fertigstellung des Kuchens zu zerbröseln.

Zum Garnieren des Kuchens und/oder das Gericht mit trockenen Händen das zerbröckelte Produkt aus dem Behälter nehmen und die Flocken beliebig zum Dekorieren von Lebensmitteln verwenden.

Sie können die Flocken ohne Einschränkung direkt auf dem Lebensmittel oder als Beilage zum Teller verwenden.

Sollen flüssige Produkte bei über 40 °C dekoriert werden, schmilzt das Produkt beim Mischen
(z.B. heiße Schokolade, Tee, Suppen/Pürees etc.).

Sobald das Produkt zerkleinert ist, sollten Sie die Flocken, wenn sie nicht sofort zum Verzieren des Kuchens verwendet werden, in einen luftdichten Behälter geben oder den Behälter mit Folie abdecken.





DAS PRODUKT ALS ÜBERZUG

Für beste Ergebnisse (Glanz) beim Auftragen sicherstellen, dass der raue Teil mit dem Kuchen in Kontakt ist. Verwenden Sie das Produkt als Ganzes oder gebrochen oder geschnitten, wie gewünscht.

Wasserfreie Produkte

Zur Umhüllung wasserfreier Produkte können zwei Verfahren angewandt werden:

1. Befeuchten Sie die Oberfläche des verfestigten Produkts mit einem Pinsel:
   - Wasser
   - Wasser und Zucker
   - Glukosesirup
   - Sprühgelatine
   - Essbarer Klebstoff



Bringen Sie die Folie direkt auf, wobei der raue Teil Kontakt mit der zuvor angefeuchteten Oberfläche hat.

2. Bringen Sie die Folie direkt mit der rauen Seite in Kontakt mit der Oberfläche des wasserfreien Produkts an und befestigen Sie sie dann mit den folgenden Produkten:
   - Glukosensyrup
   - Sprühgelatine
   - Essbare Kleber
   - Andere zuckerhaltige/viskose Erzeugnisse (möglichst transparent)



Warten Sie 3 Stunden nach der Anwendung, bevor Sie das dekorierte Produkt brechen/schneiden.

Feuchtigkeitshaltige Produkte

Für die Beschichtung von hydrierten Produkten können je nach Oberfläche unterschiedliche Verfahren angewandt werden:

- Sahne/Cremen/ Baisers: Tragen Sie das Produkt direkt auf die Mischung auf.
- Mousse/Halbgefrorene: Folie auf das kalte Produkt auftragen und mit einer neutralen Gelatineschicht isolieren.
- Glasuren: Tragen Sie das Produkt direkt auf die Glasur auf.
- Fondant: Tragen Sie das Produkt direkt auf den Fondant auf, indem Sie die Auftragsstelle leicht anfeuchten.

  Außerdem können Sie einen feuchten Pinsel verwenden, damit das Produkt nach dem Auftragen besser auf der Oberfläche haftet.



Backwaren

Sie können das Produkt sowohl vor als auch nach dem Backen zum Dekorieren/Decken von Backwaren verwenden. Die Folie auf den Teig auftragen und nach Rezept backen (das Produkt verändert sich beim Backen nicht).

Beim Backen in einem belüfteten Ofen kann das Produkt leicht bröckeln.



KONSERVIERUNG

- Schließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung luft- und lichtgeschützt in einer sauberen, trockenen und geruchsfreien Umgebung.
  Schützen Sie das Produkt vor direktem Kontakt mit Flüssigkeiten.
- Bei kühler und trockener Lagerung kann das zerkleinerte Produkt bis zu dem auf der Originalverpackung angegebenen Verfallsdatum verwendet werden.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie das Produkt nicht in Kontakt mit offenen Flammen.
- Verwenden Sie warmes Wasser und einen Schwamm, um das Produkt von den Oberflächen zu entfernen.

ESPAÑOL

MODO DE EMPLEO

1. Abrir el envase, asegurándose de que las manos estén perfectamente secas. En caso contrario, utilizar guantes.
2. Extraer del envase sólo la cantidad de producto que desea utilizar y volver a cerrarlo inmediatamente después.
3. Puede utilizar el producto de las siguientes formas básicas:
    - Producto desmenuzado en copos.
    - Producto tal cual para cubrir (por ejemplo, pasteles, chocolate, productos horneados, etc.).

PRODUCTO DESMENUZADO EN COPOS

Después de sacar el producto de su envase, desmenúcelo a mano en un recipiente adecuado. Se recomienda desmenuzar el producto antes de terminar el pastel.

Para decorar la tarta y/o el plato, saque el producto desmenuzado del recipiente con las manos secas y utilice los copos como desee para decorar.

Puede utilizar los copos sin restricciones directamente sobre el producto alimenticio o como guarnición en el plato.

Si desea decorar productos líquidos a una temperatura superior a 40 °C, el producto se derretirá al mezclarlo. (por ejemplo, chocolate caliente, té, sopas/cremas, etc.).

Una vez desmenuzado el producto, si no se va a utilizar inmediatamente para decorar la tarta, colocar los copos en un recipiente hermético o cubrir el recipiente con film.





PRODUCTO TAL CUAL PARA CUBRIR

Para obtener un resultado idóneo (brillo) al aplicarlo, asegúrese de que la parte rugosa está en contacto con el pastel. Utilice el producto entero tal cual o partido o cortado como desee.

Productos sin contenido de agua

Se pueden utilizar dos métodos para recubrir estos productos:

1. Humedezca la superficie del producto solidificado con un pincel:
    - Agua
    - Agua y azúcar
    - Jarabe de glucosa
    - Gelatina Spray
    - Pegamento comestible



Aplicar la lámina directamente con la parte rugosa en contacto con la superficie del producto previamente humedecida.

2. Aplique la lámina directamente con la parte rugosa en contacto con la superficie del producto y, a continuación, fíjela utilizando los siguientes productos:
    - Jarabe de glucosa
    - Gelatina Spray
    - Pegamento comestible
    - Otros productos azucarados/viscosos (posiblemente transparentes)



Esperar 3 horas después de la aplicación antes de romper/cortar el producto decorado.

Productos hidratados, o sea que, contengan agua

Se pueden utilizar diferentes métodos para recubrir estos productos en función de la base:

- Nata/Crema/Merengue: aplicar el producto tal cual directamente sobre la mezcla.
- Mousse/Semifrío: aplicar la lámina sobre el producto previamente abatido y aislar con una capa de gelatina neutra.
- Glaseado: aplicar el producto tal cual directamente sobre el glaseado.
- Fondant: aplicar el producto tal cual directamente sobre el fondant, teniendo cuidado de humedecer ligeramente la zona de aplicación. También puede utilizar un pincel húmedo para que el producto se adhiera mejor a la superficie una vez aplicado.



Productos horneados

Puede utilizar el producto tanto antes como después de hornear para decorar/cubrir productos horneados. Aplique la lámina a la masa y hornee según la receta (el producto no cambia durante el horneado).

Si se hornea en un horno ventilado, el producto puede desmoronarse ligeramente.



CONSERVACIÓN

- Cerrar el envase después de cada uso.
- Almacenar el producto en su envase original, protegido del aire y de la luz, en un ambiente limpio, seco y sin olores. Proteja el producto del contacto directo con líquidos.
- Si se conserva en un lugar fresco y seco, el producto desmenuzado puede utilizarse hasta la fecha de caducidad indicada en el envase original del producto.

PRECAUCIÓN!

- No utilice el producto en contacto con llamas libres.
- Utilice agua tibia y una esponja para eliminar el producto de las superficies.

PORTUGUÊS

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Abra a embalagem certificando-se de que as mãos estão completamente secas, caso contrário use luvas.
2. Retire da embalagem apenas a quantidade de produto que deseja utilizar e feche-o imediatamente depois.
3. Pode usar o produto das seguintes maneiras:
    - Produto esfarelado em flocos.
    - Produto tal como se encontra para cobrir (por exemplo, bolos, chocolate, produtos de forno, etc.).

PRODUTO ESFARELADO EM FLOCOS

Após retirar o produto da embalagem, esfarele-o manualmente num recipiente adequado. Recomenda-se esfarelar o produto antes de finalizar a sobremesa.

Para decorar a sobremesa e/ou o prato, retire o produto esfarelado do recipiente com as mãos secas e utilize os flocos conforme desejar para decorar.

Pode utilizar os flocos sem restrições diretamente no produto alimentar ou como guarnição no prato.

Se desejar decorar produtos líquidos a temperatura acima de 40°C, o produto derreterá ao ser misturado. (por exemplo, chocolate quente, chá, sopas/cremes, etc.).

Depois de esfarelado o produto, se não o vai utilizar de seguida para decorar o bolo, coloque os flocos num recipiente hermético ou cubra o recipiente com película aderente.





PRODUTO TAL COMO SE ENCONTRA PARA COBRIR

Para obter um bom resultado (brilhante) na aplicação, certifique-se de que a parte rugosa fica em contacto com o bolo. Use o produto inteiro como está ou corte/parta como desejar.

Produtos sem água

Podem-se utilizar dois métodos para revestir estes produtos:



1. Humedeça a superfície do produto solidificado com um pincel:
    - Água
    - Água e açúcar
    - Xarope de glucose
    - Spray de gelatina
    - Cola comestível

Aplicar a lâmina diretamente com a parte áspera em contato com a superfície previamente umedecida.

2. Aplicar a lâmina diretamente com o lado rugoso na superfície do produto, e em seguida fixe-a utilizando os seguintes produtos:
    - Xarope de glucose
    - Spray de gelatina
    - Cola comestível
    - Outros produtos açucarados/viscosos (possivelmente transparentes)



Esperar 3 horas depois da aplicação antes de partir/cortar o produto decorado.

Produtos hidratados

Podem-se utilizar diferentes métodos para revestir produtos hidratados dependendo da base:



- Nata/Creme/Merengue: aplicar o produto tal como está diretamente sobre a mistura.
- Mousse/Semifrio: aplicar a lâmina sobre o produto previamente resfriado e isolar com uma camada de gelatina neutra.
- Cobertura: aplicar o produto tal como está diretamente sobre a cobertura.
- Pasta de açúcar: aplique o produto tal como está diretamente sobre a pasta de açúcar, tendo o cuidado de humedecer ligeiramente a área de aplicação. Também pode usar um pincel húmido para que o produto adira melhor à superfície depois de aplicado.

Produtos de forno



Pode utilizar o produto tanto antes como depois de cozer para decorar/ cobrir produtos de forno. Aplique a lâmina na massa e leve ao forno conforme a receita (o produto não muda durante a cozedura).

Se utilizar um forno ventilado, o produto pode esfarelar ligeiramente.

ARMAZENAGEM

- Feche a embalagem após cada utilização.
- Armazenar o produto na sua embalagem original, protegido do ar e da luz, num ambiente limpo, seco e sem odores.
  Proteja o produto do contacto direto com líquidos.
- Se for armazenado num local fresco e seco, o produto esfarelado pode ser utilizado até à data de validade indicada na embalagem original do produto.

CUIDADO!

- Não utilize o produto em contacto com chamas.
- Use água morna e uma esponja para remover o produto das superfícies.

POLSKI

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Otwórz opakowanie upewniając się ze masz suche ręce. W innym wypadku użyj rękawiczek.
2. Odważ tylko potrzebną ilość produktu, a następnie zamknij dokładnie opakowanie.
3. Istnieją dwa soposoby użycia produktu:
    - Produkt kruszony w postaci płatków.
    - Produkt w postaci przeznaczonej do powlekania (np. ciastek, czekolady, produktów pieczonych, itp.)

PRODUKT KRUSZONY NA PŁATKI

Po wyjęciu produktu z opakowania, pokrusz recznie w odpowiednim pojemniku. Zaleca się pokruszenie produktu przed wykończeniem ciasta.

Aby udekorować ciasto i/lub danie, wyjmij pokruszony produkt z pojemnika suchymi rękami i użyj płatków do dekoracji żywności.

Płatki można bez ograniczeń stosować bezpośrednio na produkcie spożywczym lub jako dekorację wokół naczynia.

Jeżeli chcesz dekorować produkty płynne w temperaturze powyżej 40°C, produkt będzie się topił podczas mieszania. (Np. gorąca czekolada, herbata, zupy/przeciery itp.).

Po pokruszeniu, jeśli produkt nie jest używany natychmiast do dekoracji, umieść płatki w szczelnym pojemniku lub przykryj folią spożywczą.





PRODUKT W POSTACI PRZEZNACZONEJ DO POWLEKANIA

Aby uzyskać optymalny efekt (blask), podczas nakładania należy upewnić się, że szorstka część styka się z ciastem. Używaj całego produktu w takiej postaci, w jakiej jest, lub połamanego lub pociętego, według potrzeb.

Produkty bezwodne

Są 2 metody użycia z produktami bezwodnymi:

1. Powierzchnię zestalonego produktu zwilżyć pędzelkiem za pomocą:
    - Wody
    - Wody z cukrem
    - Syropu glukozowego
    - Żelatyny w spraju
    - Kleju spożywczego



Arkusz nakładać bezpośrednio tak, aby szorstka część stykała się z wcześniej zwilżoną powierzchnią.

2. Arkusz nakładamy bezpośrednio szorstką częścią stykającą się z powierzchnią bezwodnego produktu, a następnie utrwalamy następującymi produktami:

    - Syrop glukozowy
    - Żelatyna w spraju
    - Klej spozywczy
    - Inne słodkie/lepkie produkty (przezroczyste)



Odczekaj 3 godziny po aplikacji przed rozbiciem/cięciem zdobionego produktu.

Produkty nawodnione

Do pokrycia produktów uwodnionych można zastosować różne metody w zależności od bazy:

- Kremy/Bezy: nakładać produkt bezpośrednio na mieszankę.
- Mus/Semifreddos: nałóż arkusz na wcześniej schłodzony produkt i izoluj warstwą neutralnej żelatyny.
- Lukier: nałóż produkt bezpośrednio na lukier.
- Lukier: produkt nakładać bezpośrednio na lukier. Masa cukrowa: produkt nakładać bezpośrednio na masę cukrową, pamiętając o lekkim zwilżeniu miejsca aplikacji.

  Ponadto można użyć wilgotnego pędzla, aby po nałożeniu produkt lepiej przylegał do powierzchni.



Produkty pieczone

Produkt można stosować zarówno przed, jak i po gotowaniu, do dekoracji/przykrywania wypieków. Na ciasto nakładamy folię i pieczemy według przepisu (produkt nie ulega zmianom w trakcie pieczenia).

W przypadku pieczenia w wentylowanym piekarniku produkt może się lekko pokruszyć



PRZECHOWYWANIE

- Zamknij opakowanie po każdorazowym użyciu.
- Przechowywać produkt w oryginalnym opakowaniu, chronić przed dostępem powietrza i światła, w czystym, suchym i pozbawionym zapachów pomieszczeniu.
  Chronić produkt przed bezpośrednim kontaktem z cieczami.
- Jeśli produkt jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, można używać już rozdrobnionego produktu do daty ważności podanej na opakowaniu oryginalnego produktu.

UWAGA !!

- Nie używać produktu w kontakcie z otwartym płomieniem.
- Do usunięcia produktu z powierzchni należy użyć gorącej wody i gąbki.