



o que você procura?

Olá, Bem vindo!
CONTA E PEDIDOS

0
MINHAS
COMPRAS

Home / CONFEITARIA / Transfer para Chocolate Páscoa TRP003401 - Stalden

Transfer para Chocolate Páscoa TRP003401 - Stalden

Sku: 34589
Categoria: CONFEITARIA, ACESSORIOS E ENFEITES, TRANSFERS, FESTAS, PÁSCOA, DECORAÇÃO

Seja o primeiro a avaliar!

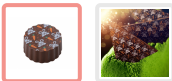
1 un

por R\$ 11,90

COMPRAR

FRETE E PRAZO

Simule o frete e o prazo de entrega estimados para sua região:



Compartilhar 3

Curtir 3

Tweetar

Salvar

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Transfer para Chocolate Páscoa TRP003401- Stalden

Os transfers para chocolate são desenhos à base de manteiga de cacau e corante alimentício; ideais para decorações artísticas em bombons, trufas e ovos de Páscoa.

O que é o Transfer para Chocolate Páscoa?

Transfer para chocolate é uma folha de acetato com desenhos feitos em manteiga de cacau tingida com corante alimentício, que são transferidos para o chocolate derre fixados após o chocolate endurecer. Após o chocolate derretido e temperado de acordo com as instruções do fabricante, aplique o chocolate sobre o transfer e espal camada com a ajuda de uma espátula. Defina o formato desejado e leve à geladeira por aproximadamente 20 minutos; puxe o plástico até que solte por completo e e chocolate terá uma linda decoração.

Segue abaixo uma vídeo explicativo de como utilizar o Blister para Chocolate.



Como usar o Transfer para Chocolate Páscoa?

Você pode utilizar essa folha de três maneiras distintas. A primeira opção é cortar do mesmo tamanho da cavidade do chocolate, encaixe o pedaço cortado no molde e leve o molde para a geladeira para que esfrie. Quando os bombons estiverem prontos é só retirar da geladeira e desenformar. O escolhido já estará grudado no chocolate. A segunda opção é em moldes especiais, para quem está começando e não possui a experiência necessária para trabalhar com transfer. É um método mais fácil. Esses tipos de moldes, são as formas de policarbonato que contém uma placa de imantada que consegue se encaixar perfeitamente no molde. A terceira opção é aplicação por cima do bombom, usando essa técnica o resultado final não é tão perfeito, mas com paciência e habilidade pode ficar muito bom. Nesse caso, os bombons precisam ter base reta, corte a folha de transfer em um tamanho um pouco maior que o bombom, coloque um pouco de chocolate sobre ele e em seguida aplique o transfer. Espere por algum tempo até que o chocolate endureça e então retire o acetato; quase sempre ficam alguns detalhes. Caso isso ocorra, basta que você molhe uma faquinha em água fervente, seque e corte as sobras. Essa estratégia é ótima para decorar alfajor e pão-de-mel, eles vão ficar com uma decoração perfeita!

Como temperar o Chocolate Nobre para utilizar no Transfer?

Existem 3 formas mais conhecidas de temperar o chocolate: temperagem por adição, temperagem no mármore e temperagem com mycryo e todas essas 3 formas, quando feitas corretamente, deixará o seu chocolate com uma quebra mais crocante, um brilho maravilhoso e uma boa textura. Não existe método mais fácil ou mais difícil, mas escolha o método que prefere trabalhar. Você sabe como temperar o chocolate? Veja abaixo uma breve explicação desses 3 métodos. É importante que tenha um termômetro para conferir a temperatura do chocolate proporcionando assim a exatidão evitando o uso do chocolate com a temperatura fora do padrão.



1-Temperagem por Adição

Você deve separar o seu chocolate em 2 partes. Primeiro derreta em banho maria ou micro-ondas 75% do total do seu chocolate (36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 42°C se for ao leite ou blend e 45°C e 50°C se for amargo) e depois adicione 25% de chocolate sem derreter e vá mexendo até que atinja 32°C para o chocolate amargo, mais ou menos 30°C para o chocolate ao leite e 28°C para o chocolate branco.

2-Temperagem no Mármore

Em uma derretedeira própria para chocolate, em banho maria ou no micro-ondas derreta o chocolate entre 36°C e 38°C se for chocolate branco, 40°C e 45°C se for ao leite ou blend e 45°C e 50°C se for amargo. Sobre o mármore frio, despeje o chocolate e vá mexendo com uma espátula e um raspador até que o chocolate abaixe 4 ou 5 graus da temperatura original para formar "picos" ao cair da espátula. Quando isso ocorrer, despeje o chocolate pré cristalizado no restante até que atinja a temperatura correta para trabalho.

3-Temperagem com o Mycryo

É de longe a mais simples, mas requer bastante atenção. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C e deixe-o esfriar até que atinja 34-35°C para o chocolate amargo, 33-34°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido e adicione 1% ou 10g para cada 1kg, mexa bem e aguarde o chocolate chegar a temperatura ideal para trabalho (31-32°C para o chocolate amargo e 29-30°C para chocolate ao leite, branco ou colorido).

Embalagem: 1 unidade.
Dimensões aproximadas da folha informadas pelo fornecedor: 39x30 cm.
Referência: TRP003401.
Ingredientes: Açúcar, gordura de palma hidrogenada, leite, gordura de palma, manteiga de cacau, emulsificante lecitina de girassol e corantes. **Não contém glúten.**
Alérgicos: Contém leite.
Fornecedor: Stalden.

PRODUTOS RELACIONADOS

PRODUTO INDISPONÍVEL

Blister para Chocolate Quebra-cabeça BLP011705 - Stalden



Blister para Chocolate Ovo 50g BLP012001 - Stalden

R\$ 10,60



Transfer para Chocolate Pás Sortido TRP0044FN - Stalden

R\$ 5,90

AVALIAÇÃO DOS CLIENTES

Nenhum comentário foi postado para esse produto, seja o primeiro!

COMI

RECEBA DICAS E NOVIDADES EM SEU E-MAIL

Ao informar meus dados, eu concordo com a Política de Privacidade e também concordo em receber comunicações.

SOBRE A MARIA CHOCOLATE

QUEM SOMOS

LOJA FÍSICA

INDIQUE NOSSA LOJA

ONDE ESTAMOS

FALE CONOSCO

AJUDA

RASTREAMENTO

FRETES E ENTREGAS

COMO COMPRAR

PAGAMENTO

TROCAS E DEVOLUÇÕES

POLÍTICA DE PRIVACIDADE

TERMOS DE USO

CANAIS DE ATENDIMENTO

| meupedido@mariachocolateonline.com.br

| 31 9 8771-2789

Horário de atendimento

Segunda a sexta-feira de 9h às 11h30 e das 12h30 às 17h.

Sábado de 9h às 12h

REDES SOCIAIS

Siga a Maria Chocolate nas redes sociais



MÉTODOS DE PAGAMENTO

MÉTODOS DE ENTREGA



CERTIFICADOS



2022 Maria Chocolate

Razão Social: Maria Chocolate LTDA

CNPJ: 41.854.753/0003-03

Rua dos Timbiras, 1940, loja 01 - Lourdes, Belo Horizonte - MG

CEP: 30140-069

LOJA VIRTUAL

POR