

Süße Gießideen und

Sweet casting ideas and other smart decoration examples/



Pralinen selbermachen, ein echter Familienspaß. Die Pralinenformen mit flüssiger Schokolade ausgießen oder mit Marzipan oder Plätzchenteig abformen. Schokolade im Was-

serbad verflüssigen und im Kühlschrank aushärten lassen.

Marzipan oder Teig einfach in die Reliefform drücken und abformen. Plätzchenteig anschließend backen. Durch schlagen in die hohle Hand, Abgüsse entformen. Vorher evtl. mit Mehl auspudern oder einfetten.

Pralinen können auch als Christbaumanhänger verwendet werden.

Make chocolates yourself, it's just fun for the whole family. cast chocolate moulds with liquid chocolate or marzipan or biscuit paste. Liquefy chocolate in water

bath and let it dry in the refrigerator. Just press and form marzipan or paste into the mould. Bake biscuit paste, butter the mould before or use flour. Put paste off by striking the mould onto hollow hand. Chocolates may also be used as Christmas tree decoration.

produire des chocolats vous-mêmes, un plaisir tout la famille. Mouler les moules avec chocolat liquide qu massapain ou pâte de biscuits. Liquefier le chocolat au bain-marie, laisser durcir au réfrigérateur. Presser et former massapain ou pâte au moule. Faire de la pâtisserie maintenant. peut-être beurrer le moule ou prendre de la farine an avance. Remettre les chocolats ou biscuits per frapper au creux de la main.

Vous pouvez aussi prendre les chocolats comme décoration du sapin de Noël.

fare i cioccolatini in casa, un divertimento per tutta la famiglia. Versate il cioccolato liquido nelle formine per cioccolatini o fate un calco con marzipano o pasta per biscotti. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e fatelo riprendere in frigorifero. Premete semplicemente il Marzipano o la pasta per il calco nelle formine a rilievo. Informate la pasta per biscotti nel forno. Per estrarre le formine dagli stampi bateteli nel cavo della mano. Infarinateli o imburatteli eventualmente prima di riempirli. I cioccolatini possono essere usati anche como addobbi per l'albero di Natale



»Pralinen
chocolates/chocolats/cioccolatini«
2000 230 | VE 3 | Gr. Ø 3 cm
Schokolade/Keraflott ca.200g,



»Weihnachtsmodel Christmas mould/
moule de Noël/ stampi natalizi«
2002 013 | VE 3 | Gr.5 x 7 cm
Schokolade/Keraflott ca 280g



»Weihnachtsanhänger«Trend«
Christmas decotion/ décoration Noël/
addobbi natalizi tendenza«
2002 029 | VE 3 | Gr. 6-8 cm
Keraflott ca.160g,



Dekostecker »Schneemann«
decoration pin snowman/bonhomme de
neige à piquer/decoratione su bastoncini
pupazzo die neve
2002 004 | VE 3 | Gr. 16,5 cm
Keraflott ca.400g,



»Weihnachtsmäuse Christmas mice/
souris de Noël/ topi natalizi«
2002 024 | VE 3 | Gr. 6-9,5 cm
Keraflott ca.300g,



»Stuckornamente
stucco ornamentation/ stuc ornament/
ornamenti stucco«
2000 258 | VE 3 | Gr. 6 -19,5 cm
Keraflott ca.300g,



»Lustige Schneemänner cheerful
Snowmen/ bonhommes de neige joyeux/
allegri pupazzu de neve«
2002 003 | VE 3 | Gr. 5-12 cm
Keraflott ca.350g,



Teelichthalter»Schutzengel«
candle-holder guardian angel/
bougeoir ange gardien/ portalumino
angelo custode«
2002 034 | VE 3 | Gr. 21 cm
Keraflott ca.350g,