



1

ODEPNIJ SZABLONY

Odepnij szablony delikatnie wypychając je palcami.



2

POKRÓJ OWOCE

Pokrój owoc w plastry o grubości ok. 3-4 mm i wycinaj z nich pożądane kształty - jak na obrazku (najlepiej nadają się do tego owoce takie jak gruszki lub jabłka)

WSKAZÓWKA:

Urozmaicaj wzory swoich lodów wycinając szablonymi dwa kształty w jednym. Aby uzyskać piękne, ciemne wzory wystarczy roztopić czekoladę na specjalnym woskowym papierze lub silikonowej macie do tworzenia czekoladowych dekoracji (brak w zestawie), na której można znaleźć wiele ciekawych wzorów - po schłodzeniu można dekorować nimi lody.



3

WYDOSTAŃ WZORY

Bardzo pomocne na tym etapie przygotowywania owocowych dekoracji będzie narzędzie specjalnie zaprojektowane przez ZOKU. Wycięte kawałki owoców umieść na chwilę w misce z wodą - namoczone w wodzie owoce bardziej przywrą do formy, eliminując możliwość przesunięcia się wzoru podczas napełniania formy.

WSKAZÓWKA:

Dodaj do wody sok z cytryny - zapobiegnie on brązowieniu owoców.



4

UKŁADANIE OWOCÓW

Wyjmij kawałki owocowej dekoracji z miski z wodą i umieść je na specjalnie dopasowej silikonowanej topatce.



5

USTAWIENIE NA PODSTAWCE

Zmrożoną formę umieść na podstawie w sposób jaki pokazano na obrazku.



6

UMIESZCZANIE WZORU W FORMIE

Ostrożnie włóż silikonową łopatkę do wnętrza Quick Pop Maker'a, następnie mocno dociśnij narzędzie do górnej części formy.

WSKAZÓWKA:
Dla pewności, że wzór będzie idealnie prezentował się na lodach, przed dociśnięciem łopatki upewnij się, że jej spód dotyka czubkiem końca dolnej części formy.



7

DOCIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ

Umieszczoną w formie łopatkę, należy dociśnąć do górnej części formy i przytrzymać przez około 15-30 sekund

WSKAZÓWKA 1:
Drugą, wolną ręką przytrzymaj formę - będzie bardziej stabilna co gwarantuje uzyskanie idealnego wzoru na mrożonych deserach.

WSKAZÓWKA 2:
Podczas dociskania łopatki trzymaj narzędzie równoległe do formy, aby owoce nie zsunęły się ani nie zgniotły.



15-30
sekund



8

WYSUŃ ŁOPATKĘ

Wymnij łopatkę z otworu, uważając aby nie poruszyć przymarzniętych owoców.

Najprostszym sposobem jest delikatne opuszczenie narzędzia do samego dołu formy, a następnie wysunięcie go, przy jej dolnej części.