

Betty Bossi



**Schoggi-Profi Plus
Pro du chocolat Plus
Chocolate Deco Pro
Pro del cioccolato Plus
Choco Pro Plus**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products
& discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos
y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali
e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



Swiss
Design

PRC

Nr. 25631
März 2022

DE

Grüezi

Wie bekommt man Schokolade am besten flüssig? In diesem Beutel aus Silikon, Schokolade und Butter gemäss Rezeptangaben einfüllen und das Ganze verschlossen ins heisse Wasserbad stellen. Dank verschiedener Aufsätze kann die flüssige Schokolade direkt aus dem Beutel als Glasur aufgetragen oder hübsch dressiert werden.

Anwendung

1. Schokolade und Butter nach Rezept in den Silikonbeutel geben. Beutel mit Klip verschliessen bis der Verschluss hörbar einrastet. Deckel aufschrauben.
2. Beutel in ein heisses, nicht kochendes Wasserbad geben bis die Zutaten geschmolzen sind. Vorsicht: bei zu hoher Temperatur kann die Schokolade gerinnen.
3. Beutel aus dem Wasserbad nehmen, trocken tupfen und vorsichtig durchkneten bis die Zutaten gut vermischt sind. Deckel abschrauben und gewünschte Tülle aufschrauben.
4. Schoggi-Glasur zügig verarbeiten. Bei längeren Arbeitspausen den Schoggi-Profi Plus in heisses Wasser stellen.

Verstopfte Tüllen (erkaltete Glasur) können mit heissem Wasser freigeschmolzen werden.

Der Schoggi-Profi Plus kann auch mit handelsüblicher Fertig-Schokoladen-Glasur in Beuteln verwendet werden. Dazu Beutel oben gerade abschneiden und Klip aufsetzen. Dann wie unter Punkt 2 beschrieben weiterfahren.

Schoggi-Glasur

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

100 g dunkle Schokolade (z.B. Crémant), in Stücken	Schokolade und Butter in den Silikonbeutel geben und im nicht zu heissen Wasserbad schmelzen.
50 g Butter , in Stücken	Beutel herausnehmen, trocken tupfen, vorsichtig durchkneten.

100 g: 629 kcal, F 52 g, Kh 36 g, E 3 g

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

Nach Gebrauch alle Teile einzeln mit heissem Wasser vorspülen und Schoggi-Reste wegspülen, dann in der Spülmaschine oder von Hand spülen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Bonjour

Quelle est la meilleure façon de faire fondre du chocolat? Dans cette poche en silicone! Il suffit d'y mettre le chocolat et le beurre comme indiqué dans la recette et de placer le tout bien fermé au bain-marie. Les divers embouts vous permettent d'appliquer directement le chocolat fondu sous forme de glaçage ou de réaliser de jolis dressages à même la poche.

Mode d'emploi

1. Mettre le chocolat et le beurre dans la poche en silicone selon la recette. Fermer la poche avec le clip jusqu'au clic. Visser le capuchon.
2. Placer la poche dans un bain-marie chaud, mais non bouillant, jusqu'à ce que les ingrédients aient fondu. Attention: si la température est trop élevée, le chocolat risque de trancher.
3. Sortir la poche du bain-marie, sécher la et malaxer doucement pour bien amalgamer le contenu. Dévisser le capuchon et visser la douille désirée.
4. Utiliser le glaçage au chocolat rapidement. En cas de pause prolongée, réserver le Pro du chocolat Plus au bain-marie.

Si une douille est obstruée par du glaçage refroidi, la déboucher à l'eau chaude.

Le Pro du chocolat Plus peut aussi être utilisé avec un sachet de glaçage prêt à l'emploi du commerce. Pour ce faire, découper le haut du sachet bien droit et fixer le clip. Poursuivre comme indiqué au point 2.

Glaçage au chocolat

Mise en place et préparation: env. 10 min

100 g de chocolat noir (p. ex. Crémant), en morceaux	Mettre le chocolat et le beurre dans la poche en silicone et faire fondre dans un bain-marie pas trop chaud.
50 g de beurre , en morceaux	Sortir la poche, sécher la, malaxer doucement.

100 g: 629 kcal, lip 52 g, glu 36 g, pro 3 g

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Après utilisation, rincer toutes les pièces séparément à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de chocolat, puis laver au lave-vaisselle ou à la main. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

EN

Hello

What's the best way to melt chocolate? In this silicone bag! Just fill with the quantities of chocolate and butter indicated in your recipe, seal, and place in a hot water bath. With the different nozzles, the melted chocolate can be applied straight from the bag as a glaze or to create attractive decorations.

Instructions

1. Place the quantities of chocolate and butter indicated in your recipe in the silicone bag. Seal the bag with the clip until you hear it click. Screw on the cap.
2. Place the bag in a water bath of hot (not boiling) water until the ingredients have melted. Careful: if the temperature is too high, the chocolate may seize.
3. Remove the bag from the water bath, pat dry and knead carefully until the ingredients are well blended. Unscrew the cap and screw on the desired nozzle.
4. Use the chocolate glaze straight away. If you need to stop for a while, place the Chocolate Deco Pro in hot water.

Nozzles that become blocked with cooled glaze can be unblocked with hot water.

The Chocolate Deco Pro can also be used with bags of ready-made, store-bought chocolate glaze. In this case, cut the bag straight across the top and add the clip. Then continue from stage 2 as described.

Chocolate glaze

Preparation time: approx. 10 min.

100 g dark chocolate (e.g. Crémant) broken into pieces	Place the chocolate and butter in the silicone bag and melt in a lukewarm water bath.
50 g butter in cubes	Take out the bag, pat dry, knead carefully.

100 g: 629 kcal, 52 g fat, 36 g carbohydrates, 3 g protein

Cleaning

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time.

After use, wash all items individually in hot water, rinse off any residual chocolate, and then place in the dishwasher or wash by hand. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

IT

Ciao

Come si ottiene la miglior scioglievolezza del cioccolato? Con questa sac à poche di silicone. Riempire con cioccolato e burro in base alle indicazioni della ricetta, chiudere e immergere il tutto a bagnomaria. Grazie alle diverse bocchette, il cioccolato liquido può essere applicato direttamente dalla sac à poche come glassa o utilizzato per realizzare bellissime decorazioni.

Utilizzo

1. Mettere il cioccolato e il burro nella sac à poche di silicone in base alle indicazioni della ricetta. Chiudere la sac à poche con la clip finché non scatta in posizione, producendo un suono udibile. Avvitare il coperchio.
2. Immergere la sac à poche a bagnomaria, in acqua calda ma non portata a ebollizione, e lasciarla immersa finché gli ingredienti non si sono sciolti. Attenzione: se la temperatura è troppo elevata, la cioccolata può rapprendersi.
3. Togliere la sac à poche dal bagnomaria asciugatela tamponando e massaggiarla con cura, finché gli ingredienti non risultano ben mescolati. Svitare il coperchio e avvitare il beccuccio desiderato.
4. Lavorare rapidamente la glassa al cioccolato. In caso di pause prolungate, immergere Pro del cioccolato Plus nell'acqua calda.

I beccucci ostruiti (dalla glassa raffreddata) possono essere liberati con acqua calda.

È possibile utilizzare Pro del cioccolato Plus anche con della comune glassa al cioccolato in barattolo, già pronta all'uso. A tal fine, tagliare la parte superiore della sac à poche e agganciare la clip. Proseguire quindi come indicato al punto 2.

Glassa di cioccolato

Preparazione: ca. 10 min.

100 g di cioccolato fondente (ad es. Crémant) a pezzi	Mettere il cioccolato e il burro nella sac à poche di silicone e sciogliere a bagnomaria, in acqua non troppo calda.
50 g di burro , a pezzi	Togliere la sac à poche, asciugare, assaggiare con cura.

100 g: 629 kcal, grassi 52 g, carboidrati 36 g, proteine 3 g

Pulizia

Lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo.

Dopo l'utilizzo, pulire tutti i componenti singolarmente con acqua calda e rimuovere tutti i residui di cioccolato. Lavare quindi a mano o in lavastoviglie. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

ES

¡Hola!

¿Cuál es la mejor manera de conseguir chocolate fundido? Con esta bolsa de silicona. Vierta el chocolate y la mantequilla según indique la receta, cierre la bolsa y póngala al baño María. Gracias a los distintos accesorios, el chocolate fundido puede vertirse directamente desde la bolsa en forma de glaseado o como bonito adorno.

Uso

1. Vierta el chocolate y la mantequilla en la bolsa de silicona según la receta. Cierre la bolsa con el cierre hasta oírlo encajar. Enrosque la tapa.
2. Coloque la bolsa al baño María, sin hervir, hasta que los ingredientes se hayan derretido. Atención: si la temperatura es demasiado alta, el chocolate puede cuajar.
3. Saque la bolsa del agua, seque con palmaditas y amase con cuidado que los ingredientes queden bien mezclados. Desenrosque la tapa y enrosque la boquilla deseada.
4. Procese rápidamente el glaseado de chocolate. Para pausas más largas, coloque Choco Pro Plus en agua caliente.

Las boquillas obstruidas (glaseado enfriado) pueden derretirse sin problemas con agua caliente.

Choco Pro Plus también se puede utilizar con glaseado de chocolate ya preparado en bolsitas. Para ello, corte la parte superior de la bolsa de forma recta y coloque el cierre. Luego continúe como se describe en el punto 2.

Glaseado de chocolate

Preparativos y elaboración: aprox. 10 min.

100 g de chocolate negro (por ejemplo, Crémant) en trozos	Ponga el chocolate y la mantequilla en la bolsa de silicona y fúndalo al baño María con agua no demasiado caliente.
50 g de mantequilla en trozos	Saque la bolsa, seque con palmaditas, amase con cuidado.

100 g: 629 kcal, gras. 52 g, glúc. 36 g, prot. 3 g

Limpieza

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, lávelo con agua tibia y detergente.

Después de su uso, enjuague todas las piezas individualmente con agua caliente y elimine los restos de chocolate; luego lávelo en el lavavajillas o a mano. No utilice productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.