Cukiernik z manufaktury temperuje czekoladę na marmurowym blacie



KolorowankiOli.pl powered by AnimatOlka animacje na Twoich eventach AnimatOlka.pl

Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka do domu, przedszkola, szkoły oraz na imprezy okolicznościowe · K-24906

Cukiernik z manufaktury temperuje czekoladę na marmurowym blacie

Temperowanie to rozprowadzanie i studzenie czekolady, żeby po zastygnięciu była błyszcząca. Cukiernik z manufaktury na obrazku rozprowadza ją szpatułką po chłodnym blacie.

Ciekawostka

Dobrze zatemperowana czekolada głośno pęka przy łamaniu i ma gładki, błyszczący wygląd, a źle zatemperowana robi się matowa.

Sugerowane kolory

Czekolada w odcieniu brązu, blat w kolorze jasnej szarości.

Wskazówka dla rodzica

Opowiedz dziecku, że czekolada zmienia swoje właściwości w zależności od temperatury.

https://animatolka.pl

ŚLĄSK: Eventy firmowe i miejskie · Szkolne · Przedszkolne · Wesela · Komunie