

Cukiernik z manufaktury temperuje czekoladę na marmurowym blacie



kolorowanki.pl

powered by



Darmowe kolorowanki dla Twojego dziecka · K-24906



kolorowankioli.pl

K-24906 · Wiek 5-8 lat

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