Прошу помощи (6 апреля 2014)

Девочки, подскажите, пожалуйста, как сделать шоколадные полусферы в силиконовых формочках. Точнее, как их оттуда вытащить. Попробовала с белым шоколадом, все хорошо застыл, но вытаскивать целыми не получилось. Как это сделать так, чтобы полусферы вынимались целыми?
Спасибо.

Комментарии (12)

ais20 5 апреля 2014 23:58

я когда-то в одной передаче смотрела, так там формочки с шоколадом убирали в морозилку и потом они очень легко их извлекали из формочек. Может поможет?а вот видеорецепт с полусферамиhttp://www.gastronom.ru/kulinarnoe_video/article/1001802/1001802Edited at 2014-04-05 08:02 pm (UTC)

eastflower 6 апреля 2014 01:16

Спасибо большое!

kinda_cook 6 апреля 2014 10:28

постою послушаю :) у самой трескаются :(

busenkaaa 6 апреля 2014 12:36

читала, что надо перевернуть форму "лицом" вниз и пройтись горячей струей фена, потом просто поднять форму.

eastflower 6 апреля 2014 19:17

Спасибо большое за совет! Опробую сегодня.

t_brenon 6 апреля 2014 17:10

Лен, на мастер классе в Тани Вербицкой мы пользовались феном, все отлично извлекали без малейших повреждений!

eastflower 6 апреля 2014 17:11

Людочка, а перед этим формы в холодильнике были? А потом сколько секнд феном проводили?

eastflower 6 апреля 2014 20:55

Большое спасибо за совет!

t_brenon 7 апреля 2014 00:20

Лен, формы не охлаждали, а феном так по чуть-ччуть со всех сторон, там долго не надо. Можно еще горячим полотенцем

eastflower 7 апреля 2014 00:21

Спасибо большое!

mila_kanari 6 апреля 2014 20:48

Меня интересовал этот же вопрос. Прочла комменты, за которые спасибо девочкам.
Лена, а тебе спасибо за пост %)

eastflower 6 апреля 2014 20:54

Девочкам, огромное спасибо! Я даже и не думала, что надо феном греть.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

