



Préparer le chocolat

- Pour faire fondre le chocolat dans la cuve, tourner le régulateur de température sur la valeur la plus élevée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au déclic.
- Pendant que l'appareil chauffe, préparer le chocolat. Pour produire l'effet de cascade chocolatée, vous aurez besoin d'au moins 2 kilogrammes de chocolat et d'un litre de lait pour liquéfier légèrement le chocolat.

Préparation du chocolat à la casserole

- Faire chauffer 1 L de lait à 50°C.
- Ajouter 2 kilogrammes de copeaux de chocolat.
- Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet. Puis, ajuster l'onctuosité en ajoutant du lait. Lisser encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide. Le chocolat est prêt.

Démarrage de la fontaine

- Après le temps de préchauffage, verser lentement et avec précaution le chocolat chaud fondu dans la soucoupe.
- Tourner le bouton à l'avant de l'appareil sur la position « I ». La vis sans fin commence à tourner.
- La vis sans fin va commencer à remonter le chocolat jusqu'en haut de la tour, produisant l'effet de fontaine en cascade.
- Votre fontaine à chocolat est maintenant prête !

ASTUCES UTILES :

Avec une structure en acier inoxydable elle est facile et rapide à nettoyer. Elle est équipée d'un régulateur de température et de vitesse pour adapter la vitesse d'écoulement aux besoins. A choisir selon la capacité souhaitée

CARACTÉRISTIQUES :

- 3 niveaux
- Ø 33 cm, hauteur : 48 cm
- Tension : 230 V / 50 Hz
- Puissance : 325 W
- Plage température jusqu'à 68°C
- Poids : 8,3 kg