



Γενικές οδηγίες εφαρμογής φύλλου ζαχαρόπαστας

Αρχικά

Οι εικόνες εκτυπώνονται σε ένα βρώσιμο φύλλο ζαχαρόπαστας. Το φύλλο είναι μαζί με ένα φύλλο υποστήριξης από κάτω, το οποίο εσείς θα αφαιρέσετε πριν το τοποθετήσετε πάνω στην τούρτα ή σε καπ κέικ ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή εσείς επιθυμείτε.

Το φύλλο ζαχαρόπαστας θα πρέπει να παραμείνει σφραγισμένο στην συσκευασία του μέχρι να το χρησιμοποιήσετε. Δεν πρέπει να μπει σε **ψυγείο** ή **κατάψυξη**! Απλά διατηρήστε το σε θερμοκρασία δωματίου σε σκιερό μέρος. Η διάρκεια ζωής του φύλλου είναι περίπου 12 μήνες.

Όταν ανοίξετε την συσκευασία και το φύλλο ζαχαρόπαστας είναι παγωμένο (πχ χαμηλή θερμοκρασία το χειμώνα) τότε αφήστε το για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει πριν το χρησιμοποιήσετε. Τα κρύα φύλλα ζαχαρόπαστας είναι πιο εύθραυστα από αυτά σε θερμοκρασία δωματίου και υπάρχει κίνδυνος να χαλάσουν.

Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι καθαρά και στεγνά πριν χειριστείτε το φύλλο.

Αφού έχετε φτιάξει την τούρτα σας, θα πρέπει να την τοποθετήσετε στο ψυγείο για μερικές ώρες μέχρι να σταθεροποιηθεί. Μετά μπορείτε να τοποθετήσετε το φύλλο ζαχαρόπαστας. Τα φύλλα ζαχαρόπαστας δεν μπορούν να μετακινηθούν αφού εφαρμοστούν στην τούρτα, για το λόγο αυτό σχεδιάστε προσεκτικά το σημείο που θα το τοποθετήσετε.

Διαχωρίστε προσεκτικά το φύλλο υποστήριξης από τη ζαχαρόπαστα τραβώντας το απαλά.

Αφού διαχωρίσετε το φύλλο ζαχαρόπαστας από το νάιλον υποστήριξης, μπορείτε να το τοποθετήσετε πάνω στην τούρτα κρατώντας τα άκρα και εφαρμόζοντας απαλά από τη μέση πρώτα, προς τα άκρα. Μετά μπορείτε να τοποθετήσετε πάλι την τούρτα στο ψυγείο μέχρι να την σερβίρετε.

Μετά από 30 λεπτά περίπου το φύλλο ζαχαρόπαστας θα έχει "κολλήσει" στην τούρτα σας και θα μπορείτε να την σερβίρετε.

- κόλλημα φύλλου Από το καλοκαίρι στην Ευρωπαϊκή Ένωση έχει απαγορευτεί το πρόσθετο E171 στα τρόφιμα. Το πρόσθετο αυτό βοηθούσε στο να φαίνονται πιο λευκά τα προϊόντα που είχαν άσπρο χρώμα (όπως πχ το φύλλο ζαχαρόπαστας). Λόγω της τροποποίησης αυτής τα φύλλα ζαχαρόπαστας παραμένουν λευκά, αλλά λιγότερο έντονα λευκά από πριν. Σε κάποιες περιπτώσεις που κολλάτε τη ζαχαρόπαστα με μαύρη σοκολάτα πάνω σε μπισκότα, cupcakes, τούρτες και γενικά σε σκουρόχρωμη επιφάνεια θα ήταν καλύτερο να το αποφεύγετε γιατί μπορεί να μειώσει τη φωτεινότητα της εικόνας σας. Εναλλακτικά μπορείτε να κολλήσετε το φύλλο ζαχαρόπαστας με λευκή σοκολάτα σε μπισκότα - cupcakes, ενώ σε τούρτα - βασιλόπιτα μπορείτε να βάλετε μια λεπτή στρώση βουτυρόκρεμας, λευκής σοκολάτας ή λευκού γκανάζ από κάτω, αν πρόκειται να τοποθετηθεί η ζαχαρόπαστα πάνω σε πολύ σκούρα επιφάνεια ☺

Βοηθητικά

Για να διαχωρίσετε το φύλλο ζαχαρόπαστας από το νάιλον με μεγαλύτερη ευκολία, μπορείτε να τοποθετήσετε το φύλλο στην κατάψυξη για 10 δευτερόλεπτα (όχι παραπάνω) με την όψη της φωτογραφίας προς τα πάνω - προσεκτικά να μην έρθει σε επαφή η εικόνα με άλλα αντικείμενα.

Αφού έχετε τοποθετήσει τη ζαχαρόπαστα πάνω στην τούρτα καλό θα είναι να μην μείνει η τούρτα πάρα πολλές ώρες στο ψυγείο, λόγω της υγρασίας του ψυγείου ή επειδή μπορεί να

“τραβήξει” πολλή υγρασία το φύλλο ζαχαρόπαστας από την κρέμα της τούρτας ενδέχεται να επηρεαστούν τα χρώματα της εικόνας .

Για να παρατείνουνε την αντοχή της βάφλας μπορούμε να βάλουμε βουτυρόκρεμα ή λιωμένη σοκολάτα ή γκανάζ από κάτω έτσι ώστε να μειωθεί, η πιθανότητα εμφάνισης υγρασίας στη φωτογραφία !

Όταν έχετε εφαρμόσει το φύλλο ζαχαρόπαστας στην τούρτα και θέλετε να την τοποθετήσετε στο ψυγείο , τότε είναι προτιμότερο να μην την βάλετε μέσα σε κούτα (όταν είναι μέσα σε κούτα συσσωρεύει περισσότερη υγρασία και ενδέχεται να επηρεαστούν τα χρώματα της εικόνας).

Σας ευχαριστήσουμε πολύ για την παραγγελία σας 😊

Σε περίπτωση που χρειάζεστε οποιαδήποτε διευκρίνιση σχετικά με τα προϊόντα που λάβατε θα χαρούμε πολύ να επικοινωνήσετε μαζί μας και να σας ακούσουμε .

Αν έχετε λίγο χρόνο μεταβαίνοντας στους παρακάτω συνδέσμους , μπορείτε να μας αξιολογήσετε στο facebook ή και στο Google !

Αξιολόγηση Facebook

<https://www.facebook.com/sweetecgr/reviews>



Αξιολόγηση Google

<https://g.page/Sweetec/review?gm>



Σας ευχαριστούμε και πάλι και ελπίζουμε να σας ξαναδούμε σύντομα 😊

Sweetec

Μαχητών σχολής Χωροφυλακής 14

Ρέθυμνο - 74100

Τηλέφωνο 2831 100476

email : info@sweetec.gr site : www.sweetec.gr