

BarbaraDecor
by Barbara Lujckx

WIELKANOC

DEKORACJE CZEKOLADOWE

Czekoladowe, kolorowe i wesołe. Pozwól, by pisanki, malowanki, zająca i kurczaki ubarwiły Twoje świąteczne wypieki.

NEW



www.barbara-lujckx.pl

#barbaralujckx



BarbaraDecor

by Barbara Luijckx



DEKORACJE CZEKOLADOWE WIELKANOC

NEW



MARCHEWKA 3D

45 mm, kod: 33716, op. 336 szt.



FUNNY BUNNY ZESTAW

35 mm, kod: 33923, op. 210 szt.



BARANEK

35 mm, kod: 33916,
op. 210 szt.



MALOWANKI ZESTAW

24 x 40 mm, kod: 33917, op. 165 szt.



MALOWANKI ZESTAW

24 x 40 mm, kod: 33918, op. 165 szt.



LOGO ALLELUJA

40 x 24 mm, kod: 33913,
op. 330 szt.



POSYPKA ZIELONA

AROMAT JABŁKA

kod: 3325663, op. 2,5 kg



JAJKA ZESTAW

30 mm, kod: 33850, op. 270 szt.



JAJKA ZESTAW

30 mm, kod: 33851, op. 270 szt.



KURCZAK
W SKORUPCE
45 mm, kod: 33848,
op. 240 szt.



KURCZAK
W SKORUPCE
45 mm, kod: 33849,
op. 240 szt.



DALIA
36 mm, kod: 33960,
op. 210 szt.



AKSAMITKA
36 mm, kod: 33844,
op. 210 szt.



MARGARETKA
36 mm, kod: 33843,
op. 210 szt.



PISANKI ZESTAW
24 x 40 mm, kod: 33922, op. 165 szt.



PISANKI ZESTAW
24 x 40 mm, kod: 33921, op. 165 szt.



KULKA URAN
Ø 27 mm, kod: 331040, op. 49 szt.



PISANKI ZESTAW
24 x 40 mm, kod: 33919, op. 165 szt.



PISANKI ZESTAW
24 x 40 mm, kod: 33920, op. 165 szt.



KULKA PLUTON
Ø 27 mm, kod: 331039, op. 49 szt.

Tort Wiosenny

KROK PO KROKU:

1. Wypiecz biskopt i wytnij okrąg w kształcie tortu.
2. Przygotuj wsad o smaku kiwi.
3. Zrób mus na bazie białej czekolady Barima Artisanal (kod CHB28XXB3) z dodatkiem pasty kokosowej Dreidoppel (kod 199).
4. Wlej mus do połowy formy, włóż wsad kiwi, a następnie resztę musu i przykryj wszystko biskoptem, zamroź.
5. Zamrożony tort oblej białą polewą nablyszczającą Barima Artisanal (kod 2379) zabarwioną na żółto.
6. Przygotuj pasek z białej czekolady zabarwionej na żółto o szerokości 3 cm i obłóż nim tort.
7. Do udekorowania użyj bezy oraz czekoladowych dekoracji:
Bierki Lemon (kod 33962), Kulki Pluton (kod 331039), Dalia (kod 33960).



PISANKI RÓZOWE
kod 33920

JAJKA BIAŁE
kod 33851

KURCZAK W SKORUPCE
kod 33849



BIERKI LEMON
kod 33962

KULKA PLUTON
kod 331039



DALIA
kod 33960



WIELKANOC

WIELKANOC – WESOŁEGO CZEKOLADOWEGO JAJKA!

Niech te święta będą radosne, a kolorowe pisanki, malowanki, zające i kurczaki ubarwią pysznie Twoje świąteczne wypieki. Czekoladowe kwiatki, posypki i kulki oraz bierki sprawią, że na świątecznych stołach zagości prawdziwie wielkanocny nastrój.

MARGARETKA
kod 33843



MINI LISTKI
kod 331563

LOGO ALLELUJA
kod 33913



POSYPKA
ZIELONA
kod 3325663



Czekoladowy ogródek

KROK PO KROKU:

1. Z czekoladowego kruchego ciasta zrób okrągłe spody.
2. Przygotuj wsad owocowy do ciastka (np. wiśniowy).
3. Zrób mus na bazie mlecznej czekolady Barima Artisanal (kod CHL35XXC3) z dodatkiem pasty bananowej Dreidoppel (kod 202).
4. Mus przelej do formy w kształcie stożka (przypominającego doniczkę), włóż owoce do środka i zamroź.
5. Zamrożony mus pokryj brązowym Zamszem Barima Artisanal Color (kod AP0379BR).
6. Przelóż ciastko na czekoladowy kruchy spód.
7. Do udekorowania użyj przygotowanej wcześniej czekoladowej łydgi oraz dekoracji czekoladowych: Zielona Posypka (kod 3325663), Mini Listki (kod 331563) i Margaretki (kod 33843).

FUNNY BUNNY
ZESTAW
kod 33923



MARCHEWKA 3D
kod 33716

JAJKA DESER
kod 33850

