



איך משתמשים בדף סוכר \ דף טרנספר?

אם הנך חדשלה לכל עניין האפייה בעזרת דפי טרנספר \ סוכר, טיטוט הוראות השימוש הזו מיועדת לך. בטיטה הבאה נתמצת עבורך את אופן השימוש בדפי האפייה, כך שתוכלי להנות מתוצאה מושלמת כבר בניסיון הראשון!

הוראות השימוש באדיבות צוות "דף מתוק" dafmatok.co.il

הוראות שימוש בדף סוכר לעוגה

1. תחילה יש למרוח על העוגה שכבה דקה של ממרח או [גנאש](#) תערובת של שמנת מתוקה ושוקולד מריר המשמשת לעיטור). על מנת לקבל משטח ישר ותוצאה חלקה, מומלץ להפוך את העוגה.
2. יש לקלף בעדינות את השקף המוצמד לדף הסוכר, ולהניח את הדף על העוגה.
3. לשמור במקום יבש ומוצל עד ההגשה.

הערה: לא לשמור את הדף או את העוגה עם הדף במקרר.

הוראות שימוש בדף טרנספר לנשיקות

1. יש לחמם התנור ל- 80 מעלות.
2. להניח את דף הטרנספר על תבנית התנור ללא נייר המוצמד.
3. לאפות כאשר צידו המחוּספס של הדף פונה כלפי מעלה.
4. לזלף נשיקות בגודל הרצוי ולאפות כשעתיים-שעתיים וחצי, עד שהנשיקות מתנתקות בקלות מהדף והאיור בצידו השני מוטבע עליהן.
5. לנתק את הנשיקות המוכנות מיד ולצנן על השיש.

הערה: ניתן לשמור את הנשיקות בקופסה אטומה, בטמפרטורת החדר. ההמלצה היא לא יותר מחודש מיום ההכנה.

הוראות שימוש בדף טרנספר להכנת שוקולד צימקאו / מטומפרר

1. להניח דף טרנספר על תבנית, כשצידו המחוּספס מופנה כלפי מעלה.
2. לזלף או למרוח [שוקולד צימקאו](#) / מטופרר בהתאם לצורה הרצויה.
3. להקפא כ- 15 דקות.
4. לנתק בעדינות.

הערה: מומלץ לשמור במקום קריר ויבש (טמפרטורת החדר) או במקרר.

בהצלחה!

- הכנתם משהו עם המוצרים שלנו? שלחו לנו תמונות + שם מלא ועיר מגורים, ונשתדל לפרסם את התמונות באתר ולאו בדפי הפייסבוק והאינסטגרם עם קרדיט מלא ליוצרות 😊

כתובת מייל: info@dafmatok.co.il
פייסבוק: facebook.com/dafmatokk
אינסטגרם: instagram.com/dafmatok

0723944009
DAFMATOK.CO.IL
INFO@DAFMATOK.CO.IL

