

YOUR FIRST

CHOCOLATE SET

DE ZUBEREITUNGSANWEISUNGEN FÜR SCHOKOLADE/PRALINEN

EN INSTRUCTIONS FOR SOAPMAKING

FR INSTRUCTIONS POUR PRÉPARER DES TABLETTES OU DES BONBONS DE CHOCOLAT

ES INSTRUCCIONES CHOCOLATE / PRALINÉS

IT ISTRUZIONI PER FARE CIOCCOLATO O CIOCCOLATINI

PL INSTRUKCJA CZEKOLADA/PRALINKI

DE DIE GESCHICHTE DER SCHOKOLADE

Als schmackhaftes Dessert begeistert Schokolade die Menschen auf der ganzen Welt. Ihre Geschichte reicht Jahrtausende zurück und ist mit einem reichen kulturellen Erbe verbunden.

Ursprünglich stammt die Schokolade aus Mesoamerika, wo sie von den Mayas und Azteken entdeckt wurde. Die zur Herstellung von Schokolade verwendeten Kakaobäume galten als wertvolle Ressource und wurden daher sowohl für kulinarische als auch für zeremonielle Zwecke verwendet. Die Azteken bereiteten bittere und würzige Getränke aus Kakaobohnen zu, oft auch mit Gewürzen.

Den ersten Kontakt mit Schokolade hatten die Europäer bei der Eroberung Mittel- und Südamerikas. Die Schokolade wurde dann nach Europa gebracht, wo sie sich im Laufe der Zeit zu einem beliebten und schmackhaften Nahrungsmittel entwickelte. Die Einführung von Zucker in die Rezepte milderte den bitteren Geschmack des Kakaos, was zur Entwicklung der heute bekannten Schokolade beitrug.

Schokolade hat viele Verwendungsmöglichkeiten, sowohl kulinarisch als auch nicht-kulinarisch. Sie wird für die Zubereitung einer Vielzahl von Desserts wie Pralinen, Kuchen, Müllens, Eis und Trüffel verwendet. Als geschmacksgebende Zutat kann sie Gerichten wie Soßen, Fleischgerichten oder Marinaden zugesetzt werden. Schokoladengetränke, insbesondere heiße Schokolade, sind sehr beliebt.

Aufgrund ihrer feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften werden Kakaosextrakte in Hautpflegeprodukten, einschließlich Lotionen, Körperbutter und Seifen, verwendet. Die Massage mit heißer Schokolade ist eine beliebte Form der Entspannungstherapie und hilft, Muskelverspannungen und Stress abzubauen.

Schokolade enthält Verbindungen wie Theobromin und Phenylethylamine, die als Stimulanzien wirken und stimmungsaufhellende Effekte haben.

Schokolade ist nicht nur eine köstliche Süßigkeit, sondern bietet auch zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten und Eigenschaften, die sie zu mehr als nur einer Nachspeise machen. Durch ihre lange Geschichte und ihre Vielseitigkeit genießt sie in der ganzen Welt hohes Ansehen.

EN CHOCOLATE HISTORY

Chocolate is a tasty dessert that has won the hearts of people all over the world. Its history dates back thousands of years and is associated with a rich cultural heritage.

Originally, chocolate was native to Mesoamerica, where it was discovered by the Mayans and Aztecs. The cocoa trees from which chocolate was made were considered a valuable resource and were therefore used for both culinary and ceremonial purposes. The Aztecs used to prepare bitter and spicy drinks from cocoa beans, often with spices.

The first contact Europeans had with chocolate was during the conquests of Central and South America. Then it was brought to Europe, where it developed over time into a more popular and tasty food product. The introduction of sugar into recipes helped to soften the bitter taste of the cocoa, which contributed to the development of chocolate as we know it today.

Chocolate has various uses, both culinary and non-culinary. It is used to prepare a variety of desserts, such as pralines, cakes, muffins, ice creams, and truffles. As a flavouring ingredient, it can be added to dishes, such as sauces, meat dishes or marinades. Chocolate drinks, especially hot chocolate, are very popular.

Due to their moisturising properties, cocoa extracts are used in skin care products, including lotions, body butters and soaps. Hot chocolate massage is a popular form of relaxation therapy that helps to reduce muscle tension and stress.

Chocolate contains compounds such as theobromine and phenylethylamines, which act as stimulants and have mood-enhancing effects.

While it is a delicious treat, chocolate also has many uses and properties that make it more than just a dessert. Its long history and versatility make it highly regarded around the world.

STEP 1

- DE** Einen kleinen Topf mit Wasser vorbereiten, auf den der im Lieferumfang enthaltene Schmelztopf gestellt wird. So viel Wasser in den Topf gießen, dass der Schmelztopf das Wasser nicht berührt, es sollte noch Platz für Dampf sein. Die ausgewählte Schokoladensorte in einen Schmelztopf geben und in ein Wasserbad stellen.

Schokolade temperieren:

Damit die Schokolade gut temperiert wird, wird empfohlen, 2/3 der gewählten Schokoladenmenge im Wasserbad zu baden und ein weiteres 1/3 zu einem späteren Zeitpunkt hinzuzufügen. Es wird empfohlen, dass auch mindestens 100 g Schokolade zu temperieren – eine kleinere Menge lässt sich nur schwer schmelzen. Achten Sie auch darauf, dass kein Tropfen Wasser in die geschmolzene Schokolade gelangt, da sich die Schokolade sonst weiß verfärbt und nicht mehr richtig krümelig ist.

- EN** Prepare a small pot of water on which the melting pot included in the kit will be placed. Pour enough water into the main pot so that the melting pot does not touch the water, there should be room for steam. Choose a chocolate flavour, spill the chocolate into the melting pot and give it a water bath.

Tempering chocolate:

In order to melt the chocolate properly we recommend using a water bath for 2/3 of the amount of the chosen chocolate, and for another 1/3 add it at a later stage. It is recommended to temper a minimum of 100g of chocolate – a smaller amount can be difficult to melt. Moreover, remember not to allow even a drop of water into the melted chocolate, as the chocolate will have a white discolouration and will not be properly crumbly.

- FR** Préparez une petite casserole d'eau sur laquelle vous placerez le récipient inclus dans le kit. Versez de l'eau dans la casserole en quantité suffisante pour que le récipient ne touche pas l'eau – il doit y avoir de la place pour la vapeur. Choisissez votre chocolat, versez-le dans le récipient et chauffez au bain-marie.

Le tempérage du chocolat :

Pour bien tempérer le chocolat, il est recommandé de faire fondre au bain-marie les 2/3 du chocolat sélectionné et d'ajouter ensuite le 1/3 restant. Il est recommandé également de tempérer un minimum de 100 g de chocolat – une quantité inférieure peut être difficile à faire fondre. N'oubliez pas non plus de ne pas mettre la moindre goutte d'eau dans le chocolat fondu, car il présenterait des tâches blanches et il serait pas suffisamment friable.

- ES** Prepara una olla pequeña con agua sobre la cual colocará el crisol incluido en el juego. Echa suficiente agua en la olla para que el crisol no toque el agua, debe quedar espacio para el vapor. Elige un sabor de chocolate, vierte el chocolate en el crisol y ponlo al baño maría.

Atemperar el chocolate:

Para atemperar bien el chocolate, se recomienda utilizar un baño maría 2/3 de la cantidad de chocolate elegido, y otro 1/3 añadir posteriormente. Se recomienda que también atemperes un mínimo de 100 g de chocolate: una cantidad menor puede resultar difícil de derretir. Recuerda también que no debe caer ni una gota de agua en el chocolate derretido, ya que el chocolate tendrá una coloración blanca y no quedará bien desmenuzado.



- IT** Preparare un pentolino con acqua su cui appoggiate il recipiente incluso nel kit. Versate acqua sufficiente affinché il recipiente non tocchi l'acqua – deve esserci spazio per il vapore. Scegliete un cioccolato, versatelo nel recipiente e sciogliete a bagnomaria.

Temperaggio del cioccolato:

Per temperare bene il cioccolato, si consiglia di sciogliere a bagnomaria i due terzi del cioccolato selezionato e di aggiungere il terzo restante in un secondo momento. Si raccomanda di temperare un minimo di 100 g di cioccolato: una quantità inferiore può essere difficile da sciogliere. Ricordate inoltre di non versare nemmeno una goccia d'acqua nel cioccolato che fondete, perché il cioccolato assumerà una colorazione bianca e non sarà adeguatamente friabile.

- PL** Przygotuj niewielki garnek z wodą, na którym umieścisz topielnik dołączony do zestawu. Wlej wodę do garnka w takiej ilości, aby topielnik nie dotykał wody, ma być miejsce na parę. Wybierz smak czekolady, przesymp czekoladę do topielnika i poddaj kąpieli wodnej.

Temperowanie czekolady:

Aby dobrze zatemperować czekoladę zalecamy poddać kąpieli wodnej 2/3 ilość wybranej czekolady, a kolejną 1/3 dodać w późniejszym etapie. Zaleca się również temperować minimum 100 g czekolady – mniejsza ilość może być kłopotliwa w rozpuszczaniu. Pamiętaj również aby do rozpuszczanej czekolady nie dostała się nawet kropla wody, ponieważ czekolada będzie miała białe przebarwienia i nie będzie odpowiednio krucha.



STEP 2

- DE** Die gesiebte Schokolade unter gelegentlichem Rühren leicht erwärmen.
- EN** Gently heat the sifted chocolate, stirring occasionally.
- FR** Chauffez doucement le chocolat versé, en le remuant de temps en temps.
- ES** Calienta suavemente el chocolate vertido, removiendo de vez en cuando.
- IT** Riscaldare delicatamente il cioccolato versato, mescolandolo di tanto in tanto.
- PL** Podgrzewaj delikatnie przesypaną czekoladę od czasu do czasu mieszając.



STEP 3

- DE** Die Temperatur der Schokolade mit dem mitgelieferten Thermometer kontrollieren. Die Schokolade sollte auf eine Temperatur zwischen 46 °C (114,8 °F) und 49 °C (120,20 °F) erhitzt werden. Die ist hier sehr wichtig. Die Temperatur muss in der Mitte der Masse gemessen werden, so dass das Thermometer nicht die Seiten oder den Boden des Schmelztopfes berührt.
- EN** Control the temperature of the chocolate with the thermometer provided. Heat the chocolate to between 46 (114.8 °F) and 49 °C (120.20 °F) . The temperature is very important here. Remember to measure the temperature in the centre of the mass and so that the thermometer does not touch the sides or bottom of the melting pot.
- FR** Contrôlez la température du chocolat à l'aide du thermomètre prévu à cet effet. Le chocolat doit être réchauffé à une température entre 46 °C (114,8 °F) et 49 °C (120,20 °F). La température est très importante. N'oubliez pas de mesurer la température au centre du mélange et de veiller à ce que le thermomètre ne touche pas les parois ni le fond du récipient.
- ES** Controla la temperatura del chocolate con el termómetro incluido. Caliente el chocolate a temperaturas de entre 46 °C (114,8 °F) y 49 °C (120,20 °F). La temperatura es muy importante. Recuerda medir la temperatura en el centro de la masa y que el termómetro no toque los lados ni el fondo del crisol.
- IT** Controllate la temperatura del cioccolato con il termometro in dotazione. Il cioccolato deve essere riscaldato a una temperatura compresa tra 46°C (114,8 °F) e 49°C (120,20 °F). La temperatura è molto importante. Ricordate di misurare la temperatura al centro della miscela e in modo che il termometro non tocchi i lati né il fondo del recipiente.
- PL** Kontroluj temperaturę czekolady za pomocą termometra dołączonego do zestawu. Czekoladę powinniśmy podgrzać do temperatury od 46°C (114,8 °F) do 49°C (120,20 °F). Temperatura jest tu bardzo ważna. Pamiętaj, aby mierzyć temperaturę w środku masy i tak, aby termometr nie dotykał boków ani dna topielnika.



STEP 4

- DE** Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, den Schmelztopf aus dem Topf nehmen und etwa 10 Minuten lang beiseite stellen.
- EN** When the right temperature is reached, remove the melting pot from the main pot and set aside for about 10 minutes.
- FR** Lorsque la bonne température est atteinte, retirez le récipient de la casserole et mettez-le de côté pour environ 10 minutes.
- ES** Cuando alcances la temperatura adecuada, retira el crisol de la olla y déjalo reposar unos 10 minutos.
- IT** Una volta raggiunta la giusta temperatura, togliete il recipiente dalla pentola e mettetelo da parte per circa 10 minuti.
- PL** Gdy osiągniemy odpowiednią temperaturę zdejmujemy topielnik z garnka i odstawiamy na ok. 10 minut.



STEP 5

- DE** Nach dieser Zeit die Schokoladenmischung gründlich vermischen. Die restlichen 25 % Schokolade schrittweise in die bereits geschmolzene Schokolade geben.
- EN** After this time mix thoroughly the chocolate mass. Take the remaining 25% of chocolate and slowly add it to the already melted chocolate in stages.
- FR** Après ce temps, mélangez soigneusement le chocolat. Prenez les 25 pour cent restants du chocolat et ajoutez-les lentement, par étapes, au chocolat déjà fondu.
- ES** Después de este tiempo mezcla bien la masa de chocolate. Coge el chocolate restante (25%) y añádelo lentamente al chocolate ya derretido por etapas.
- IT** Dopo questo tempo mescolate accuratamente la miscela di cioccolato. Prendete il 25% di cioccolato rimanente e aggiungetelo lentamente e in più volte al cioccolato già fuso.
- PL** Po tym czasie dokładnie mieszamy masę czekoladową. Bierzemy nasze pozostałe 25% czekolady i powoli etapami dosypujemy ją do już rozpuszczonej czekolady.



STEP 6

DE Die richtige Temperatur der Schokoladenmischung überprüfen. Die geeignete Kühltemperatur für dunkle Schokolade liegt bei 30 °C (86 °F), für Milch- und weiße Schokolade bei 27 °C (80.6 °F).

EN Check that the chocolate mixture has reached the correct temperature. The appropriate chilling temperature for dark chocolate is 30°C (86 °F), while for milk and white chocolate it is 27°C (80.6 °F).

FR Vérifiez que le mélange de chocolat a atteint une bonne température. La température de refroidissement appropriée pour le chocolat noir est de 30 °C (86 °F), tandis que pour le chocolat au lait et le chocolat blanc elle est de 27 °C (80.6 °F).

ES Comprueba que la mezcla de chocolate ha alcanzado la temperatura correcta. La temperatura de enfriamiento adecuada para el chocolate negro es de 30 °C (86 °F), mientras que para el chocolate con leche y blanco es de 27 °C (80.6 °F).

IT Controllate che la miscela di cioccolato abbia raggiunto la temperatura corretta. La temperatura di raffreddamento appropriata per il cioccolato fondente è di 30°C (86 °F), mentre per il cioccolato al latte e bianco è di 27°C (80.6 °F).

PL Sprawdzamy czy masa czekoladowa osiągnęła odpowiednią temperaturę. Odpowiednia temperatura schłodzenia dla ciemnej czekolady to 30°C (86 °F), natomiast dla mlecznej i białej czekolady to 27 °C (80.6 °F).



STEP 7

DE Um die Schokolade abschließend zu temperieren, muss sie noch ein paar Grad erwärmt werden. Zartbitterschokolade wird nur auf 32 °C (89.6 °F) erhitzt, während Milkschokolade und weiße Schokolade auf 30 °C (86 °F) erhitzt werden.

EN To finish tempering the chocolate, gently heat it a few degrees more. Heat the dark chocolate only to 32°C (89.6 °F) and milk and white chocolate to 30°C (86 °F).

FR Pour terminer le tempérage du chocolat, chauffez-le doucement de quelques degrés supplémentaires. Chauffez le chocolat noir uniquement jusqu'à 32 °C (89.6 °F) et le chocolat au lait et le chocolat blanc jusqu'à 30 °C (86 °F).

ES Para terminar de atemperar el chocolate, caliéntalo suavemente unos grados más. Calienta el chocolate negro sólo a 32 °C (89.6 °F) y el chocolate con leche y blanco a 30 °C (86 °F).

IT Per terminare il processo di temperaggio del cioccolato, riscaldate la miscela ancora per qualche grado. Riscaldate il cioccolato fondente solo fino ai 32°C (89.6 °F) e il cioccolato al latte e il cioccolato bianco fino ai 30°C (86 °F).

PL Aby zakończyć proces temperowania czekolady, należy ją jeszcze raz delikatnie podgrzać o kilka stopni. Ciemną czekoladę podgrzewamy jedynie do 32°C (89.6 °F), natomiast mleczną i białą czekoladę do 30°C (86 °F).



STEP 8

DE Nun kann geprüft werden, ob die Schokolade gut temperiert ist. Am einfachsten ist es, eine kleine Menge Schokolade mit einem Spatel oder einem in unserem Lieferumfang enthaltenen Pinsel auf das Backpapier aufzutragen. Wenn die Schokolade innerhalb von 5 Minuten fest geworden ist und glänzt, ist sie gut temperiert. Ist dies jedoch nicht der Fall, müssen die obigen Schritte erneut durchgeführt werden.

EN Now you can check whether your chocolate is well tempered. The easiest way is to apply a small amount of chocolate to the baking paper or rigid paper using a spatula or brush which you will find in our kit. If, within 5 minutes, your chocolate has set and is shiny, it means it is well tempered. However, if this is not the case, repeat the above steps again.

FR Vous pouvez maintenant vérifier que votre chocolat est bien tempéré. La manière la plus simple consiste à appliquer une petite quantité de chocolat sur le papier de cuisson ou le papier sulfurisé à l'aide d'une spatule ou d'un pinceau que vous trouverez dans notre kit. Si, au bout de 5 minutes, votre chocolat est cristallisé et brillant, cela signifie qu'il est bien tempéré. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes ci-dessus.

ES Ahora puedes comprobar que el chocolate está bien atemperado. La forma más sencilla es aplicar una pequeña cantidad de chocolate sobre el papel de horno o el papel pergamino utilizando una espátula o un pincel incluidos. Si en 5 minutos el chocolate se ha endurecido y está brillante, significa que está bien atemperado. No obstante, si no es así, repite de nuevo los pasos anteriores.

IT Ora potete verificare se il vostro cioccolato sia ben temperato. Il modo più semplice è quello di applicare una piccola quantità di cioccolato sulla carta da forno o sulla carta pergamena utilizzando una spatola o un pennello che troverete nel nostro kit. Se entro 5 minuti il cioccolato si è rappreso ed è lucido, significa che è ben temperato. In caso contrario, ripetete nuovamente i passaggi sopra descritti.

PL Teraz możesz sprawdzić czy Twoja czekolada jest dobrze zatemperowana. Najprostszym sposobem jest naniesić niewielką ilość czekolady na papier do pieczenia lub pergamin za pomocą szpatułki lub pędzelka które znajdziesz w naszym zestawie. Jeżeli w przeciągu 5 minut Twoja czekolada zastygła i jest błyszcząca to znaczy, że jest dobrze zatemperowana. Jeżeli jednak tak się nie stało powtórz powyższe kroki od nowa.



STEP 9

- DE** Die Schokoladenmasse in die Formen geben.
- EN** Pour the chocolate mixture into the moulds.
- FR** Versez le mélange de chocolat dans les moules.
- ES** Vierte la mezcla de chocolate en los moldes.
- IT** Versate il cioccolato negli stampi.
- PL** Czekoladową masę przelej do foremek.



STEP 10

- DE** Die Flächen mit Hilfe eines Küchenwerkzeugs glätten.
- EN** Using kitchen utensils, level the surfaces.
- FR** Étalez à l'aide d'un ustensile de cuisine afin d'avoir une surface uniforme.
- ES** Con un utensilio de cocina, nivela las superficies.
- IT** Stendetelo in maniera omogenea con un utensile da cucina.
- PL** Za pomocą przyborów kuchennych wyrównaj powierzchnię.



STEP 11

- DE** Die süßen Werke mit Ihren Lieblingszutaten verzieren. Natürlich können auch eigene Zutaten hinzugefügt werden, die man zu Hause hat. Wenn eine der Zutaten zu groß ist, kann man sie auf unserer Minireibe reiben.
- EN** Choose your favourite toppings and decorate your sweet creation. You can also add your own ingredients that you have at home. If any of the ingredients are too big you can grate them on our mini grater.
- FR** Choisissez vos garnitures préférées et décorez votre création sucrée. Vous pouvez également ajouter vos propres ingrédients que vous avez à la maison. Si l'un des ingrédients est trop gros, vous pouvez le râper à l'aide de notre mini-râpe.

- ES** Elige tus ingredientes favoritos y decora tu obra dulce. También puedes añadir los ingredientes que tengas en casa. Si alguno de los ingredientes es demasiado grande puedes rallarlo en nuestro mini rallador.
- IT** Sceglierete i vostri condimenti preferiti e decorate la vostra dolce creazione. Potete anche aggiungere i vostri propri ingredienti che avete in casa. Se qualche ingrediente è troppo grande, potete grattugiarlo con la nostra mini-grattugia.
- PL** Wybierz ulubione dodatki i udekoruj swoje słodkie dzieło. Możesz również dodać własne składniki które masz w domu. Jeżeli któryś ze składników jest zbyt duży możesz zetrzeć go na naszej mini tarce.



STEP 12

- DE** Ihre süße Kreation ist fast fertig! Bis zum vollständigen Erstarren im Kühlschrank lassen.
- EN** Your sweet creation is almost ready! Leave it in the fridge until completely set.
- FR** Votre création sucrée est presque prête ! Laissez les moules au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit complètement pris.
- ES** ¡Tu obra dulce está casi lista! Déjala en el frigorífico hasta que esté completamente cuajada.
- IT** La vostra dolce creazione è quasi pronta! Lasciate i cioccolatini in frigorifero per farli indurire.
- PL** Twoje słodkie dzieło jest już prawie gotowe! Pozostaw w lodówce do całkowitego zastygnięcia.



STEP 13

- DE** Nach dem Erstarren aus der Form nehmen.
- EN** Once set, remove from the mould.
- FR** Une fois cristallisés, démoulez vos chocolats.
- ES** Una vez cuajada, retírela del molde.
- IT** Una volta induriti, toglieteli dagli stampi.
- PL** Po zastygnięciu wyjmij z foremki.



STEP 14

- DE** Großartige Arbeit!
In einem luftdichten Behälter aufbewahren, damit sie frisch bleiben.
- EN** Great job!
Store in an airtight container to keep it fresh.
- FR** Excellent travail !
Conservez-les dans une boîte hermétique pour qu'ils restent frais.
- ES** ¡Buen trabajo!
Guárdalo en un recipiente hermético para mantenerlo fresco.
- IT** Ottimo lavoro!
Conservateli in un contenitore ermetico per mantenerli freschi.
- PL** Świetna robota!
Przechowuj w szczelnym pojemniku, aby zachowały świeżość.





DE **ACHTUNG!**
Zur Verwendung unter Aufsicht von Erwachsenen.

EN **CAUTION!**
Use under adult supervision.

FR **ATTENTION !**
À utiliser sous la surveillance d'un adulte.

ES **¡ATENCIÓN!**
Utilizar bajo la supervisión de un adulto.

IT **NOTA BENE!**
Da utilizzare sotto la supervisione di un adulto.

PL **UWAGA!**
Do użytku pod nadzorem osoby dorosłej.

Producent:
DIBYS Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 17/19/133
02-663 Warszawa,
Polska

hello@dibys.eu
www.dibys.eu

Made In EU 

