



# MODELING CHOCOLATE

recipe



## #1 HEAT UP CHOCOLATE

- 1 Pour 280g of Candy Melts into bowl\*  
Mesurer 280g de Candy Melts\*.  
280gr Candy Melts in eine Schüssel geben\*.
- 2 Heat it up for 30 seconds.  
Chauffer 30 secondes.  
30 Sekunden erhitzen.



- 3 Mix.  
Mélanger.  
Mischen.
- 4 Reheat for 30 seconds.  
Chauffer à nouveau 30 secondes.  
Noch einmal für 30 Sekunden erhitzen.







## #2 PREPARE SYRUP

5 Mix it and reheat if necessary.  
Mélanger. Répéter si nécessaire.  
Erneut mischen und wenn nötig  
noch einmal erhitzen.



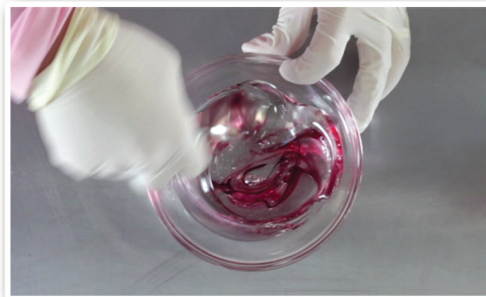
6 Measure 80ml of corn syrup\*.  
Mesurer 80ml de sirop de maïs\*.  
80 ml Maissirup abmessen\*.



7 Pour into a bowl.  
Verser-le dans un bol.  
Maissirup in eine Schüssel giessen.



8 Add a drop of food coloring and mix.  
Ajouter 1 goutte de colorant et mélanger.  
1 Tropfen Lebensmittelfarbe hinzufügen.



## #3 ADD SYRUP

9 Add syrup to Candy Melts.  
Ajouter le sirop aux Candy Melts.  
Den Sirup in die Schüssel mit den  
Cany Melts giessen.



10 Gently fold... do not overmix!  
Incorporer... sans trop mélanger!  
Behutsam mischen. Nicht zu stark  
rühren!



11 Wrap it in plastic film.  
Emballer dans du cellophane.  
Masse mit einer Plastikfolie  
einpacken.



12 Let it set in refrigerator overnight.  
Laisser au réfrigérateur 1 nuit.  
Eine Nacht im Kühlschrank lagern.



\* OR 400g milk chocolate with 90ml corn syrup OR 400g white chocolate with 60ml corn syrup

\* OU 400g de chocolat au lait avec 90ml de sirop de maïs OU 400g de chocolat blanc avec 60ml de sirop de maïs

\* ODER 400g Milchschokolade mit 90ml Maissirup ODER 400g weisser Schokolade mit 60ml Maissirup

