

Návod na aplikaci jedlých etiket

Pro dosažení co nejlepšího vzhledu je ideální aplikovat jedlé etikety na vaše výrobky ještě před pečením. Způsoby aplikace jsou následující:

DO OŠATKY

Nejprve vysypte ošatku moukou a etiketu položte čelem dolů na dno. Při kynutí se pak těsto a etiketa spojí. Tento způsob pokládáme za optimální.

NA TĚSTO

Před sázením do pece těsto navlhčete a etiketu na něj přitiskněte tak, aby se celou svou plochou dotýkala těsta. Také tuto variantu aplikace doporučujeme.

PO UPEČENÍ

(nedoporučujeme)

Po vytažení z pece navlhčete povrch výrobku (nebo etiketu zespodu) a přitiskněte na něj etiketu tak, aby se přilepila celou svou plochou. Vyřezávanou etiketu bez potisku je možné celou ponořit do vody (do 1 sec.) a poté položit na výrobek vytažený z pece.

Pozn.: Výrobek nesmí být pomoučněný.

Aplikace na výrobky s posypem

Vždy aplikujte nejprve etiketu, pak posyp - např. semínka. Pokud navlhčené těsto neposypáváte, ale pokládáte do semínek, pak navlhčené těsto nejprve položte na etiketu, teprve pak do semínek.

UPOZORNĚNÍ:

Při práci s etiketami mějte suché ruce, barevný potisk etikety se může při kontaktu s vodou rozmazat. K rozmazání může dojít i při mašlování nebo stříkání výrobku s etiketou vodními tryskami po upečení.

V případě problému s aplikací nás kontaktujte na tel. čísle +420 778 000 787.



breAd.

www.bread.cz

info@bread.cz | +420 775 445 511

