ZC002A3 - Choco Ring Pops - IM + Recipe book

EN+ES

A4 Size = 297 x 210 mm folded

Folding Line

Choco Pops de chocolate blanco y avellanas

Ingredientes: una tableta de chocolate blanco, avellanas y virutas de chocolate.

1. Echa unos pocos puñados de virutas de chocolate en cada molde, que se quedarán en la parte superior una vez se seque el chocolate.
2. Derrite el chocolate blanco en la jarra.
3. Vierte el chocolate hasta más o menos la mitad. Cógelo con las manos y mueve en círculos el molde de silicona, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.
4. Machaca las avellanas en trocitos que no sean muy pequeños y añádelas a los moldes.
5. Echa más virutas de chocolate para que haga contraste con el chocolate blanco.
6. Vierte un poco más de chocolate hasta acabar de rellenar el molde.
7. Elige la base que más te guste e introduce los cuatro palitos de los Choco Pops.
8. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
9. Una vez fuera de la nevera, espera unos minutos y reboza el Choco Pop en avellana picada fina. ¡Compártelos con quien quieras y disfrutad cada bocado!"

Choco Pops de chocolate branco e avelã

Ingredientes: uma barra de chocolate branco, avelãs e pepitas de chocolate.

1. Deita algumas mãos cheias de pepitas de chocolate em cada forma, que ficarão por cima quando o chocolate secar.
2. Derrete o chocolate branco no jarro.
3. Verte o chocolate sensivelmente até meio.

Pega no chocolate com as mãos e move a forma de silicone em círculos até que adira a todos os lados da forma.

4. Esmaga as avelãs em pedaços pequenos e adiciona-os às formas.
5. Adiciona mais pepitas de chocolate para contrastar com o chocolate branco.
6. Verte um pouco mais de chocolate até encher a forma.
7. Escolhe a base que mais te agrada e insere os quatro palitos dos Choco Pops.
8. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
9. Uma vez fora do frigorífico, espera alguns minutos e cobre o Choco Pop com avelãs picadas.

Partilha-os com quem quiseres e saboreia cada pedaço!

Anillos de chocolate rosa con fresas

Ingredientes: una tableta de chocolate rosa, fresas, toppings o estrellitas comestibles y virutas de colores.

1. Echa unos puñados de toppings y virutas de colores en cada molde, que se quedarán en la parte superior una vez se seque el chocolate.

Si son de color rosa o rojo, ¡quedarán mucho mejor!

2. Derrite el chocolate rosa en la jarra.
3. Vierte el chocolate hasta más o menos la mitad. Cógelo con las manos y mueve en círculos el molde de silicona, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.
4. Corta la fresa en trocitos y añádelos a los moldes.
5. Echa un poco más de chocolate hasta acabar de rellenar el molde, y añade también viruttas y toppings.

Recuerda que aún tienes que añadir los Choco Rings y estos ocuparán un poco de espacio.

6. Elige la base y el anillo de Choco Rings para los 6 anillos que vas a crear.

¡Hay muchas combinaciones posibles!

7. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
8. Para la presentación puedes bañarlo en sirope de fresa.

¡Estará buenísimo, y el chocolate rosa sorprenderá a todos!

Anéis de chocolate rosa com morangos

Ingredientes: uma barra de chocolate rosa, morangos, coberturas ou estrelas comestíveis e pepitas coloridas.

1. Deita algumas mãos cheias de coberturas e pepitas de chocolate coloridas em cada forma, que ficarão por cima quando o chocolate secar.

Se forem de cor -rosa ou vermelha, ficarão ainda mais bonitas!

2. Derrete o chocolate rosa no jarro.
3. Verte o chocolate sensivelmente até meio.

Pega no chocolate com as mãos e move a forma de silicone em círculos até que adira a todos os lados da forma.

4. Corta os morangos em pedaços pequenos e coloca-os nas formas.
5. Verte um pouco mais de chocolate até acabares de encher a forma e adiciona também pepitas e coberturas.

Não te esqueças que ainda tens de adicionar os Choco Rings e que estes ocupam algum espaço.

6. Escolhe a base e o anel. Choco Rings para os 6 anéis que vais criar.

Há muitas combinações possíveis!

7. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
8. Para a apresentação, podes mergulhá-lo em xarope de morango.

Ficará delicioso e o chocolate rosa vai surpreender toda a gente!

0-3 12+

¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE ASFIXIA. Contiene piezas pequeñas. No conveniente para niños menores de 36 meses.
El chocolate muy caliente puede producir quemaduras (si cae sobre la piel).
Por favor conserva este paquete (instrucción ya que contiene información importante.
Lávate bien antes y después de cada uso.
El calentamiento del chocolate, así como de chocolate fundido deberán ser manejadas por un adulto.

ATENCIÓN: RIESGO DE SOFOCAMIENTO. Contiene piezas pequeñas. Contra-indicado para criancas com menos de 36 meses.
O chocolate muito quente pode provocar queimaduras (se cair sobre a pele).
Guarde esta embalagem/instruções, pois contém informações importantes.
Lavar cuidadosamente antes e depois da utilização.
O aquecimento do chocolate, bem como o chocolate derretido, deveriam ser realizados por um adulto.

Importado & Distribuido por:
Bizak, S.A.
Camino de Barcoiz, s/n
48004 Bilbao (España)
www.bizak.es
E-mail: sat@bizak.es

Fabricante:
TigerHead Toys Ltd.
Room 916,917, Houston Centre,
63 Mody Road, Tsim Sha Tsui East,
Kowloon, Hong Kong
info@tigerhead.es

Ref.: 6A320023

Precaución: Se requiere la supervisión de un adulto. Por favor, leer las instrucciones antes de jugar con Chocograms.Las cálorias y las imágenes impresas pueden diferir del contenido. Retire todos los elementos de sujeción y plásticos antes de o produto a ser utilizado. Conserve esta embalagem para a sua posterior referencia.
¡Importante! No dejar el microondas sin vigilancia.
*Los tiempos de cocción varían dependiendo de los microondas. Asegúrate de que el microondas está limpio antes de usarlo. No uses Chocograms con los fondos grifé de los microondas. Compruebe en las instrucciones del fabricante la compatibilidad con este producto antes de su uso.

Cuidado: Utilizar sob a supervisão de um adulto. Ler as instruções antes de brincar com o Chocograms. As cores e as imagens impressas podem diferir do conteúdo. Retirar todos os elementos de fixação e plásticos antes de o produto a ser utilizado. Conserve esta embalagem para a sua posterior referência.
Atenção! Não deixar o micro-ondas sem vigilância.
*Os tempos de cozedura variam consoante o micro-ondas. Certifica-te de que o micro-ondas está limpo antes de o utilizar. Não utilizes Chocograms com a função grifé do teu micro-ondas. Verifica nas instruções do fabricante a compatibilidade com este produto antes de o utilizar.

Zap Chef

Anillos Choco Pop

ANÉIS CHOCO POP

CONTENIDO ÍNDICE

Limpieza y cuidado
Todos los elementos incluidos son aptos para lavavajillas.
Dejar secar después de la limpieza y antes del almacenaje.

Limpeza e cuidados
Todos os elementos incluídos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
Deixar secar após a limpeza e antes de guardar.

1. Trocea el chocolate y mételo en la jarra. Caliéntalo en el microondas en intervalos de 20 segundos y remueve el chocolate hasta que esté derretido.
   Pica o chocolate e coloca-o no jarro.
   Aquece-o no micro-ondas em intervalos de 20 segundos e mexe o chocolate até derreter.

2. Viértelo en el molde. Añade nueces, chips de chocolate y todo lo que más te guste.
   Verte-o na forma.
   Adiciona nozes, pedaços de chocolate e o que mais gostares.

3. Elige tu base favorita y diseña tu Ring Pops o Choco Pops.
   Escolhe a tua base preferida e cria os teus Ring Pops ou Choco Pops.

4. Coloca el molde en la nevera.
   Coloca a forma no frigorífico.

BIZAK
Ibi bi Bizak

Outside

Folding Line

Anillos de chocolate y cereales

Ingredientes: una tableta de chocolate con leche, tus cereales preferidos, toppings y virutas de colores.

1. Echa unos pocos puñados de toppings y virutas de colores en cada molde, que se quedarán en la parte superior una vez se seque el chocolate.
2. Derrite el chocolate con leche en la jarra.
3. Vierte el chocolate hasta más o menos la mitad. Cógelo con las manos y mueve en círculos el molde de silicona, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.
4. Añade tus cereales favoritos a los moldes, si son diferentes mejor: copos de maíz, arroz inflado, copos de chocolate....

Machácalos si ves que son muy grandes.

5. Echa un poco más de chocolate hasta acabar de rellenar el molde.

Recuerda que aún tienes que añadir los Choco Rings y estos ocuparán un poco de espacio.

6. Elige la base y el anillo de Choco Rings para los 6 anillos que vas a crear.
7. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
8. ¡Compártelos con tus amigos y estad atentos por ver a quién le toca el Choco Ring con el dibujo más sorpresa de todos!

Anéis de chocolate e cereais

Ingredientes: uma tablete de chocolate de leite, os teus cereais preferidos, coberturas e pepitas coloridas.

1. Deita algumas mãos cheias de coberturas e pepitas coloridas em cada forma, que ficarão por cima quando o chocolate secar.
2. Derrete o chocolate de leite no jarro.
3. Verte o chocolate sensivelmente até meio.

Pega no chocolate com as mãos e move a forma de silicone em círculos até que adira a todos os lados da forma.

4. Coloca os teus cereais preferidos nas formas, se forem diferentes, tanto melhor: flocos de milho, arroz tufado, flocos de chocolate...

Se forem demasiado grandes, esmaga-os.

5. Deita um pouco mais de chocolate até encher a forma.

Não te esqueças que ainda tens de adicionar os Choco Rings e que estes ocupam um pouco de espaço.

6. Escolhe a base e o anel. Choco Rings para os 6 anéis que vais criar.
7. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
8. Partilha-os com os teus amigos e fica atento para ver quem recebe o Choco Ring com o desenho que é maior surpresa de todos!

Anillos de bombón con galleta y chocolate

Ingredientes: una tableta de chocolate con leche, medio paquete galletas, un plátano (si es maduro, mejor), un poco de miel, y coco rallado (opcional)

1. Derrite el chocolate con leche en la jarra.
2. Vierte el chocolate hasta un poco menos de la mitad.

Coge el molde de silicona con las manos y muévelo en círculos, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.

Sólo queremos bañar las paredes del molde, no rellenarlo de chocolate.

3. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
4. Mientras se está enfriando en la nevera vamos a crear la masa que meteremos luego en el molde.

Primero, machacamos bien las galletas hasta dejarlas lo más finas posibles.

Si tienes un adulto cerca puedes pedirle que las triture a máquina.

5. Ahora machaca el plátano con un tenedor hasta dejarlo hecho pasta, y mézclalo con el. Ya, donde estén las galletas, y muévelo todo bien con una cuchara.
6. Añade a la mezcla dos cucharadas de miel, y sigue moviéndolo todo.
7. Una vez bien mezclado, seguiremos masajeando la mezcla con las manos.

¡Asegúrate de que tienes las manos limpias!

Mezcla bien y crea bolas de unos 4 centímetros de diámetro.

8. Saca el molde de la nevera y mete con cuidado estas bolas dentro de cada hueco.

Apriétalas bien para que ocupen todo el hueco.

Si necesitas más masa de galleta, simplemente coge más masa y añádela apretando.

9. No lo llenes del todo, ya que tendrás que cerrar los moldes con un poco más de chocolate fundido.
10. Ahora elige las bases y los Choco Rings o los Choco Pops que jondrás en cada hueco del molde, ¡créalos como más te guste!
11. Vuelve a meter el molde en la nevera durante al menos 2 horas más.
12. Al sacarlos podrás disfrutarlos tal cual, estén, o puedes poner el coco rallado en un plato y pasar el anillo por encima para que pequeñas virutas queden pegadas.

¡Delicioso!

Anéis de bombom com bolacha e chocolate

Ingredientes: uma tablete de chocolate de leite, meio pacote de bolachas, uma banana (se estiver madura, melhor), um pouco de mel, e coco ralado (opcional)

1. Derrete o chocolate de leite no jarro.
2. Verte o chocolate até um pouco menos de metade.

Pega na forma de silicone com as mãos e move-a em círculos, até aderir em todos os lados da forma.

Só queremos cobrir os lados da forma, não enchê-la de chocolate.

3. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
4. Enquanto arrefece no frigorífico, vamos criar a massa que colocaremos na forma.

Primeiro, esmagamos bem as bolachas até ficarem o mais finas possível.

Se tiveres um adulto por perto, podes pedir-lhe para as triturar num processador.

5. Agora, esmaga a banana com um garfo até obteres uma pasta e mistura-a na tigela com as bolachas, mexendo bem com uma colher.
6. Adiciona duas colheres de mel à mistura e continua a mexer.
7. Uma vez bem misturado, continua a massajar a mistura com as mãos.

Certifica-te de que as tuas mãos estão limpas!

Mistura bem e faz bolas com cerca de 4 centímetros de diâmetro.

8. Retira a forma do frigorífico e coloca cuidadosamente as bolas em cada buraco.

Aperta-os bem para que preencham todo o espaço.

Se precisares de mais massa de bolacha, basta pegares em mais massa e colocá-la apertando.

9. Não enchas até ao fim, pois será necessário fechar as formas com um pouco mais de chocolate derretido.
10. Agora escolhe as bases e os Choco Rings ou Choco Pops que vais colocar em cada buraco da forma, cria-os como mais gostares!
11. Volta a colocar a forma no frigorífico durante, pelo menos, mais 2 horas.
12. Quando as retirares, podes saborená-los tal, e qual, ou colocar o coco ralado num prato e passar o anel por cima para que as pequenas lascas se colem.

Delicioso!

Halloween Pops

¡Prepara estos deliciosos Choco Pops para tu fiesta de Halloween!

Ingredientes: una tableta de chocolate blanco, una de chocolate con leche, sirope de fresa, cacahuetes, pistachos, nata y virutitas de chocolate.

1. Derrite el chocolate con Leche en la jarra.
2. Vierte el chocolate en dos de los moldes hasta más o menos la mitad.

Cógelo con las manos y mueve en círculos el molde de silicona, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.

3. Machaca un par de cacahuetes y unos pocos pistachos y añade la mezcla dentro de los moldes.
4. Ahora echa un poco de sirope de fresa para rellenarlo.
5. Echa un poco más de chocolate hasta acabar de rellenar el molde.

Recuerda que aún tienes que añadir los Choco Pops y estos ocuparán un poco de espacio.

6. Ahora derrite el chocolate blanco y vuelve a repetir los pasos en dos moldes más.
7. Elige tu base y tu palo de Choco Pops que más te gusten.
8. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
9. Para servirlos: en los Choco Pops de chocolate blanco echa un poco de sirope de fresa por encima, y luego añade las virutas de chocolate.

Para los Choco Pops de chocolate con leche, crea una pequeña forma de nata en la parte de arriba y con las virutas de chocolate intenta que se parezca a un fantasmita.

10. Pégales un buen mordisco... y cuidado con la sangre!

Pops de Halloween

Prepara estes deliciosos Choco Pops para a tua festa de Halloween!

Ingredientes: uma tablete de chocolate branco, uma tablete de chocolate de leite, xarope de morango, amendoins, pistachos, nata e pepitas de chocolate.

1. Derrete o chocolate de leite no jarro.
2. Verte o chocolate em duas formas até cerca de metade.

Pega no chocolate com as mãos e move a forma de silicone em círculos até que adira a todos os lados da forma.

3. Esmaga algumas amendoins e alguns pistachos e adiciona a mistura às formas.
4. Agora deita um pouco de xarope de morango para as encher.
5. Deita um pouco mais de chocolate até encher a forma.

Não te esqueças que ainda tens de adicionar os Choco Pops e que estes ocupam um pouco de espaço.

6. Agora derrete o chocolate branco e repete os passos novamente em mais duas formas.
7. Escolhe a base e o pau de Choco Pops que mais gostares.
8. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
9. Para servir: verte um pouco de xarope de morango sobre os Choco Pops de chocolate branco e, em seguida, adiciona as pepitas de chocolate.

Para os Choco Pops de chocolate de leite, faz uma pequena forma de creme no topo e, com as pepitas de chocolate, tenta fazer com que pareça um pequeno fantasma.

10. Dá uma boa dentada... e cuidado com o sangue!

Anillos sorpresa con discos de chocolate

Prepara estos anillos para sorprender a todos, ¡no se esperarán el contenido del interior!

Ingredientes: una tableta de chocolate con Leche, discos de chocolate y sirope de caramelo

1. Derrite el chocolate con leche en la jarra.
2. Vierte el chocolate hasta un poco menos de la mitad.

Coge el molde de silicona con las manos y muévelo en círculos, hasta que se pegue en todas las paredes del molde.

Sólo queremos bañar las paredes del molde, no rellenarlo de chocolate.

3. Déjalo en la nevera un mínimo de dos horas.
4. Una vez endurecido el chocolate, rellena todos los moldes con discos de chocolate.
5. Derrite más chocolate y acaba de rellenar Los moldes.
6. Ahora elige las bases y los Choco Rings o los Choco Pops que pondrás en cada hueco del molde, ¡créalos como más te guste!

Vuelve a meter el molde en la nevera durante al menos 2 horas más.

7. ¡Compártelos con tus amigos y estad atentos por ver a quién le toca el Choco Ring con el dibujo más sorpresa de todos!

¡Hay una sorpresa entre todo los anillos y sólo tú sabrás dónde está escondido!

Anéis surpresa com discos de chocolate

Prepara estes anéis para surpreender toda a gente, pois não esperam o que está no seu interior!

Ingredientes: uma tablete de chocolate de leite, discos de chocolate e xarope de caramelo

1. Derrete o chocolate de leite no jarro.
2. Verte o chocolate até um pouco menos de metade.

Pega na forma de silicone com as mãos e move-a em círculos, até aderir em todos os lados da forma.

Só queremos cobrir os lados da forma, não enchê-la de chocolate.

3. Deixa no frigorífico durante, pelo menos, duas horas.
4. Quando o chocolate estiver duro, enche todas as formas com os discos de chocolate.
5. Derrete mais chocolate e acaba de encher as formas.
6. Agora escolhe as bases e os Choco Rings ou os Choco Pops que vais colocar em cada buraco da forma, cria-os como quiseres!

Volta a colocar a forma no frigorífico durante, pelo menos, mais 2 horas.

7. Partilha-os com os teus amigos e fica atento para ver quem recebe o Choco Ring com o desenho que é maior surpresa de todos!

Há uma surpresa entre todos os anéis e só tu saberás onde está escondido!

BIZAK
Ibi bi Bizak

Inside