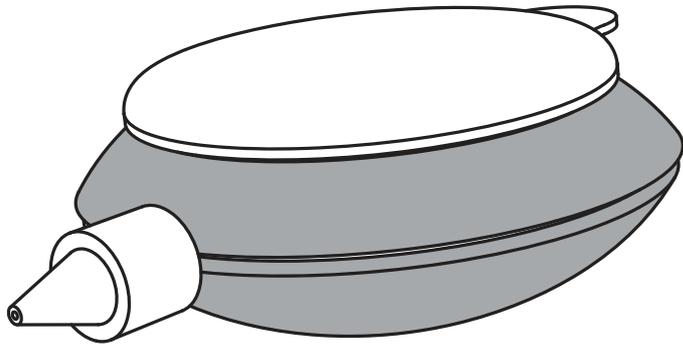


MyAlegria

#2127

Pluma de Chocolate



INSTRUCTIVO

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias.

ANTES DE EMPEZAR

- * Lava todos los utensilios con agua tibia y jabón antes y después de usarlos.
- * Cuando termines de usar la pluma de chocolate, quítale los restos de chocolate con una servilleta, trata de quitarle todo el chocolate que puedas, después te será más fácil lavarla.
- * Otra forma de quitarle los restos de chocolate a la pluma es dejarla por 30 minutos dentro del refrigerador. Después dale pequeños golpes para que el chocolate sólido se desprenda.
- * Después de lavar tus utensilios, sécalos perfectamente, pues el chocolate y el agua no se mezclan y puede que el chocolate se corte. No dejes ni unas gotitas.
- * Para derretir puedes usar el microondas o hacer un baño maría. Para ambas técnicas necesitas a un adulto asistente que te ayude.
- * Prepara tu área de trabajo colocando un mantel o papel sobre la mesa.
- * Mantén un trapo húmedo cerca para limpiar.
- * Ponte un delantal o una playera que ya casi no uses.
- * Lávate las manos antes y después de preparar tus chocolates.
- * Prepara todos los ingredientes antes de comenzar.
- * Si vas a usar fruta, lavarla, desinfectarla y secarla.

CONTENIDO: 2 bolsas de chocolate blanco de 125g, 1 cuchara con espátula, 1 bolsa de chocolate oscuro de 125g, 1 cuchara de pizas, 1 mantelito de papel, 1 Charola, 1 Hoja con diferentes dibujos, 3 Papeles de aluminio para envolver, 2 láminas plásticas, 4 Moldes para chocolate con diferentes figuras, 1 Bolsita de 2g Colorante rosa, 1 bolsita de 2g Colorante azul.

1 Pluma para chocolate

tapa grande

tapa para la boquilla

base

3 puntas

"FE DE ERRATAS"

En el contenido del empaque se menciona 1 pliego de papel encerado, el juguete contiene dos láminas plásticas. En el contenido de la caja se menciona 2 ducyas, el juguete contiene 3 puntas de duya. En el contenido del empaque se menciona una bolsa de 250g de chocolate blanco, el juguete contiene dos bolsas de chocolate blanco de 125g

1

¡A FUNDIR EL CHOCOLATE!

Método de microondas

Paso 1: Toma la pluma. Quítale la tapa superior transparente. Asegúrate que la boquilla esté tapada.

PASO 2: Vierte dentro de la pluma el chocolate de una de las bolsas.

PASO 3: Pide a tu adulto asistente que meta la pluma con el chocolate al microondas y la caliente en lapsos de 10 segundo hasta llegar al tiempo total de acuerdo con el tipo de chocolate que uses: chocolate oscuro 40 segundos – chocolate blanco 30 segundos.

PASO 4: En cada lapso de tiempo, saca la pluma y revuelve el chocolate con ayuda de la cuchara con espátula. Repite hasta que el chocolate esté líquido con la consistencia de leche condensada.

PASO 5: Una vez derretido el chocolate, coloca la tapa transparente en la pluma, cambia la tapa de la boquilla por una de las puntas de duya incluidas

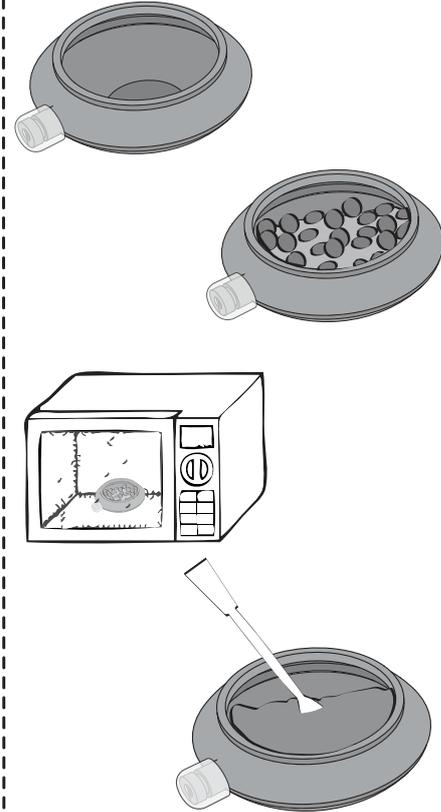
¡Tú pluma está lista para usarse!

Necesitas de tu estuche:

chocolate blanco u oscuro, tu cuchara con espátula y la pluma para chocolate.

Necesitas conseguir:

un adulto asistente y microondas.



TIP: Si durante el uso de tu pluma notas que es difícil continuar porque el chocolate se está endureciendo, puedes quitarle la tapa superior a la pluma y meterla al microondas de nuevo por intervalos de 10 segundos, revolviendo hasta que el chocolate tenga una consistencia suave.

2

¡A FUNDIR EL CHOCOLATE!

Método de baño María

PASO 1: Toma la pluma. Quítale la tapa superior transparente. Asegúrate que la boquilla esté tapada.

PASO 2: Vierte dentro de la pluma el chocolate de una de las bolsas (incluido) y tapa la pluma (tanto la tapa superior como la parte de boquilla, deben estar muy bien tapadas para que no entre agua en el siguiente paso)

PASO 3: Pide a tu adulto asistente que llene una ollita con suficiente agua (unos 4 cm de agua) y que la ponga a calentar. Y que antes de que llegue al hervor, apague la flama y retire la ollita del fuego. Luego colocar cuidadosamente la pluma de chocolate en el agua caliente con la tapa superior hacia arriba. Va a flotar.

PASO 4: Deja la pluma unos minutos en el agua, entre 3 y 5 minutos. Pídele a un adulto que cuidadosamente saque la pluma del agua y la seque suavemente con una toalla de cocina. Abre la pluma y revuelve el chocolate con ayuda de la cuchara con espátula. (si no está lo suficientemente líquido, tapa y regresa la pluma otro par de minutos al agua caliente).

PASO 5: Una vez derretido el chocolate, coloca la tapa transparente en la pluma, cambia la tapa de la boquilla por una de las puntas de duya incluidas

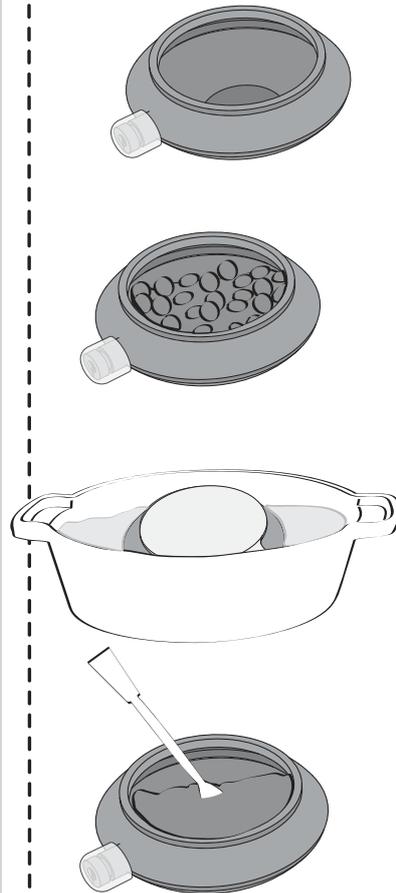
¡Tú pluma está lista para usarse!

Necesitas de tu estuche:

chocolate blanco u oscuro, tu cuchara con espátula y la pluma para chocolate.

Necesitas conseguir:

un adulto asistente, una ollita, agua de la llave, acceso a la estufa.



TIP: Si durante el uso de tu pluma notas que es difícil continuar porque el chocolate se está endureciendo, puedes ponerle de nuevo la tapa de boquilla, pedirle a tu adulto asistente que caliente agua, y dejar la pluma reposar en el agua caliente por unos minutos. Revuelve hasta que el chocolate esté suave.

3

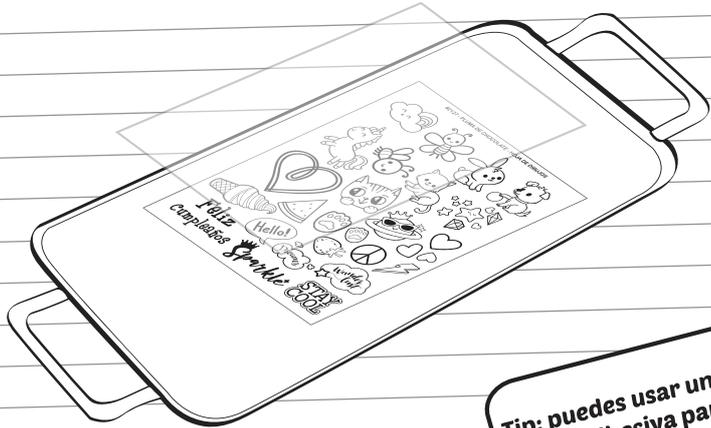
Dibujos de chocolate de un color

Necesitas de tu estuche: Chocolate blanco u oscuro, tu pluma para chocolate, una lámina plástica y tu hoja con dibujos.

Necesitas conseguir: 1 charola amplia

PASO 1: Sigue los pasos 1 al 5 de la actividad anterior para derretir el chocolate y preparar la pluma.

PASO 2: Toma tu hoja con varios dibujos y colócala sobre una charola grande, luego pon encima de la hoja la lámina plástica.



Tip: puedes usar un poco de cinta adhesiva para pegar los dibujos y la lámina plástica a la bandeja para que no se mueva nada mientras estás dibujando

4

PASO 3: Toma tu pluma, presiona ambas partes con tus dedos para que salga el chocolate. Sigue las líneas del dibujo poco a poco para evitar espacios vacíos.

Puedes practicar antes sobre la lámina plástica para que te acostumbres a la pluma.



PASO 4: Una vez terminados tus dibujos, mételos con todo y lámina plástica sobre la charola dentro del refrigerador (no al congelador) por 15 minutos o hasta que estén totalmente sólidos.

PASO 5: Dobla un poco la lámina plástica para desprender los dibujos de chocolate. Puedes colocarlos en un recipiente para almacenarlos para tener espacio para que puedas hacer otros.

Puedes usar tus dibujos de chocolate para decorar diferentes postres como panquecitos, pasteles de cumpleaños, helados, gelatinas, etc.

5

Dibujos de chocolate de varios colores

Similar a hacer los dibujos de chocolate de un color, puedes dibujar las formas que quieras con varios colores usando la pluma.

Un ejemplo de cómo puedes hacer tus dibujos de manera conveniente es empezar con el color más claro (blanco) y hacer todos los detalles de los dibujos con ese color. Luego a ese mismo chocolate agregarle 1 pizca del colorante que quieras y hacer todos los detalles de ese color. Finalmente puedes rellenar la pluma con chocolate nuevo y hacer los últimos detalles de ese color (puede ser chocolate oscuro).

Agrega la pizca de colorante directamente en la pluma y revuelve hasta que el color quede homogéneo.



6

Necesitas de tu estuche: Chocolate blanco, tu pluma para chocolate, tu lámina plástica, la cuchara de pizcas, los colorantes vegetales y tu hoja con dibujos.

Necesitas conseguir: 1 charola amplia

MOLDEANDO FIGURAS DE CHOCOLATE (blanco y oscuro)

Necesitas de tu estuche: chocolate blanco u oscuro, tu pluma para chocolate, los papeles de aluminio para envolver y el molde con diferentes figuras.

Necesitas conseguir: 1 charola amplia

PASO 1: Sigue los pasos 1 al 5 de la primera actividad para derretir el chocolate y preparar la pluma.

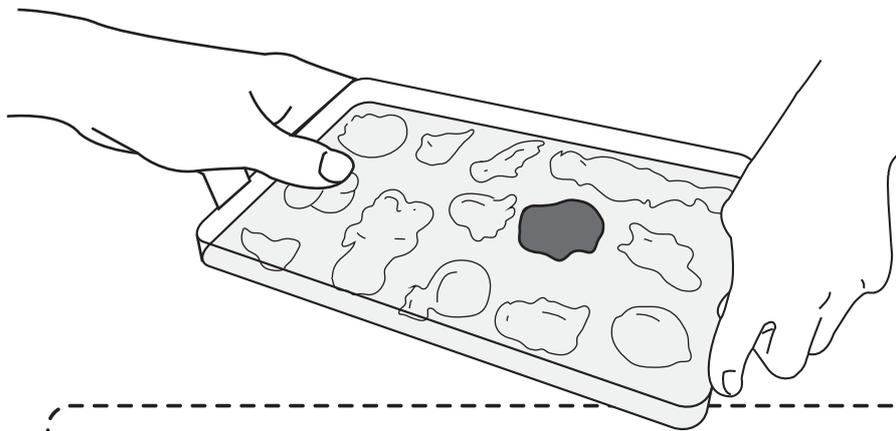
PASO 2: Toma tu molde de plástico con diferentes figuras y colócalo sobre una base lisa, firme y que esté bien nivelada.

PASO 3: Vierte chocolate derretido con ayuda de tu pluma presionando ambas partes de ésta. Rellena todos los espacios de la o las figuras que hayas elegido.



7

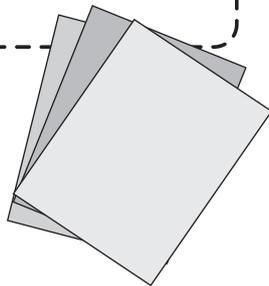
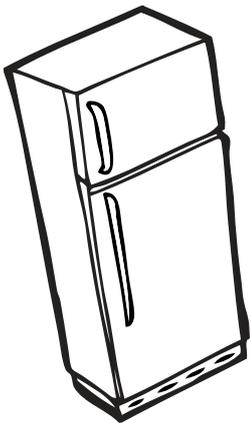
PASO 4: Una vez que hayas rellenado con chocolate tus figuras, dale unos pequeños golpes al molde para que salgan las burbujas de aire que hayan quedado.



PASO 5: Mete al refrigerador (no congelador) el molde con las figuras. Déjalo reposar por 30 minutos o hasta que el chocolate esté sólido.

PASO 6: Ya que el chocolate esté sólido puedes desmoldar las figuritas. Sólo voltea el molde sobre una charola y dale unos golpes suaves para que las figuritas caigan sobre la charola.

PASO 7: ¡Listo! Puedes envolver las figuras en papel aluminio para regalarlas o bien, usarlas para decorar diferentes postres.



CONSEJO: Puedes añadir pequeños trozos de nueces, almendras, arroz inflado, cacahuates o gomitas a las figuras mientras el chocolate aún está líquido.

8

MOLDEANDO FIGURAS DE CHOCOLATE DE COLORES.

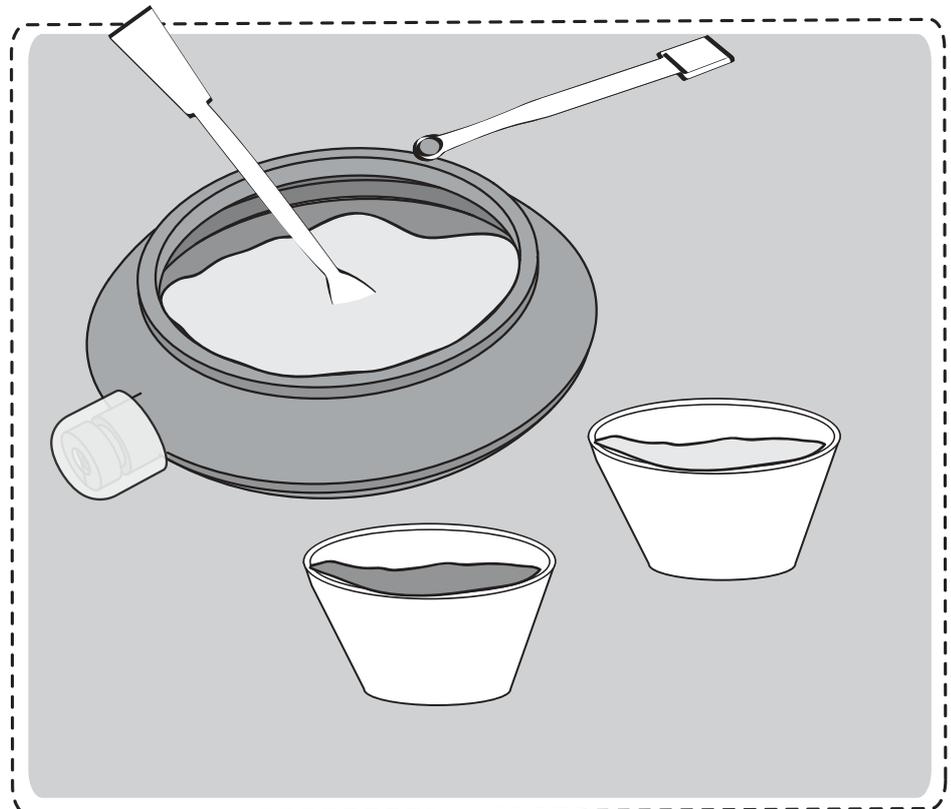
Necesitas de tu estuche: chocolate blanco, los colorantes vegetales, tu cucharita doble de pizcas, tu cuchara con espátula, el molde con diferentes figuras y tu pluma para chocolate.

Necesitas conseguir: 2 recipientes pequeños y una charola amplia.

PASO 1: Sigue los pasos 1 al 4 de la primera actividad para derretir chocolate blanco.

PASO 2: Vierte parte del chocolate en dos recipientes aparte.

PASO 3: Añade 1 o 2 pizcas del colorante que quieras en tu pluma de chocolate y revuelve con ayuda de tu cuchara con espátula hasta que el color sea homogéneo. Repite este paso con el chocolate de uno de tus recipientes (El tercero puede quedarse blanco).

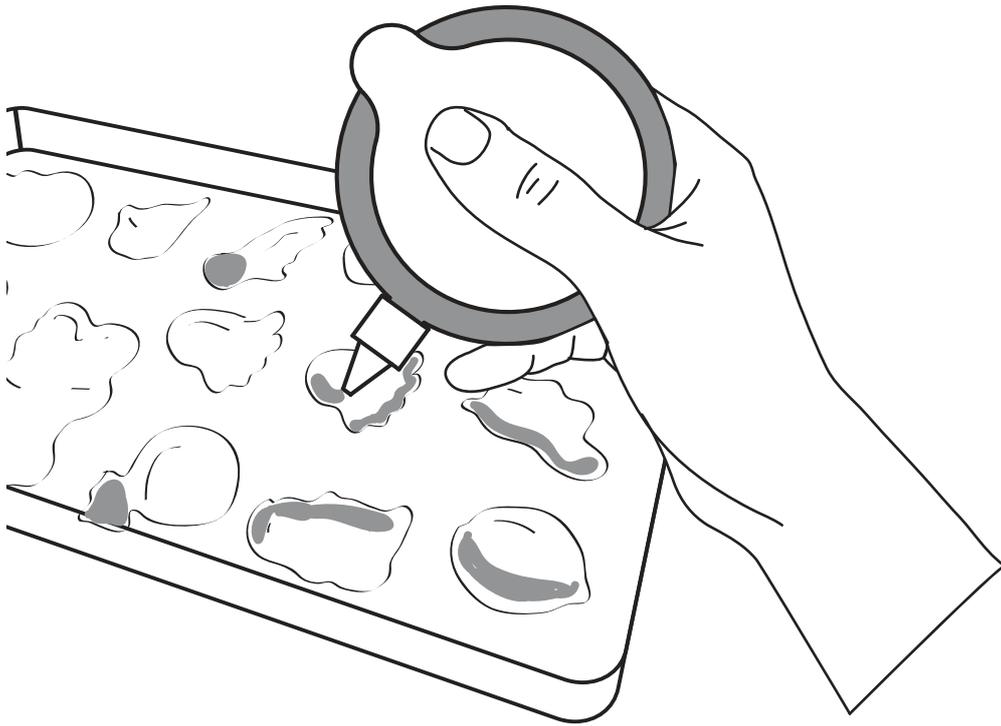


9

PASO 4: Toma tu molde de plástico con diferentes figuras y colócalo sobre una base lisa, firme y que esté bien nivelada.

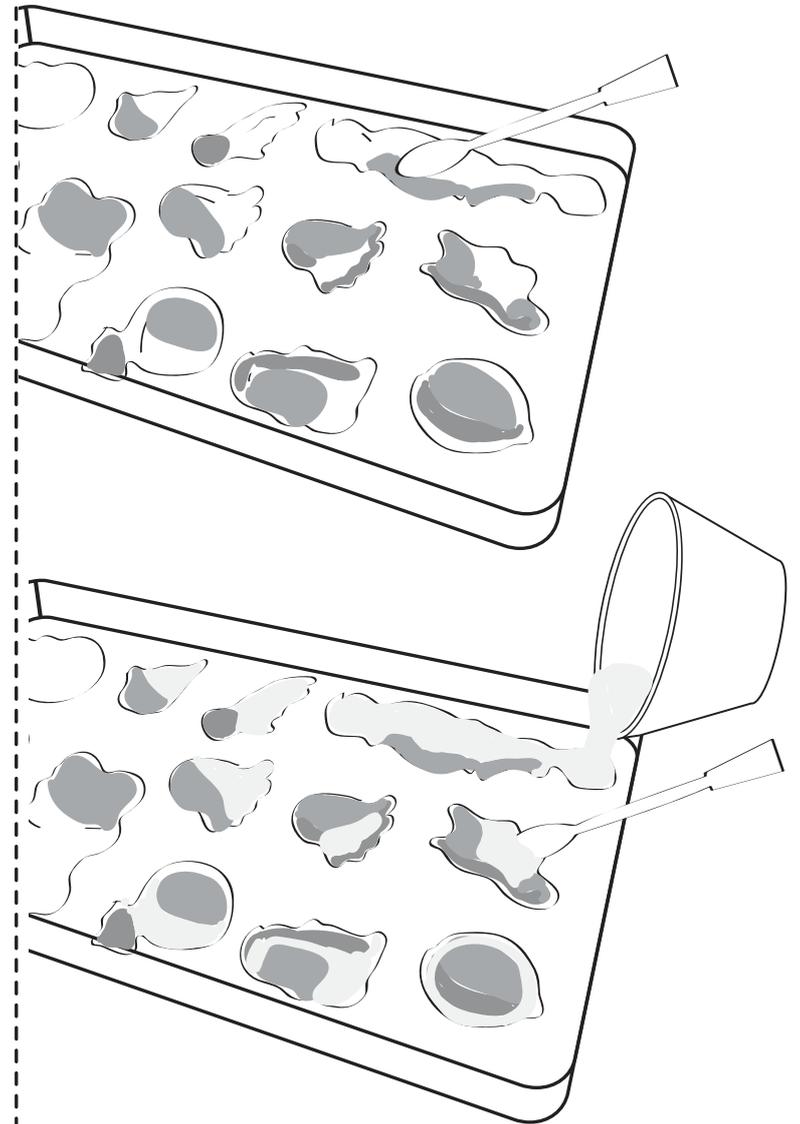
PASO 5: Vas a lograr mejor precisión con tu pluma, entonces comienza con ella dibujando primero los detalles en tus moldes.

Tip: Es conveniente hacer los detalles de todas las figuras que quieras hacer antes de cambiar de color, pero si lo prefieres puedes, hacer una figura a la vez.



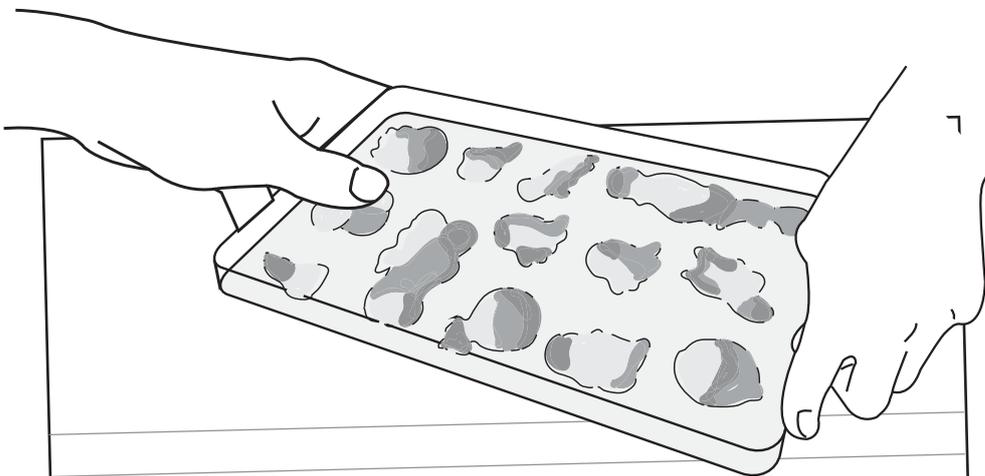
10

PASO 6: Una vez que hayas completado los detalles con tu pluma puedes ir rellenando el molde haciendo detalles con otro color usando tu cuchara con espátula.



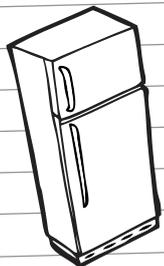
Rellena el restante del molde con tu tercer color.

11



Cuando acabes no olvides darle a tu molde unos golpecitos suaves contra la mesa para que tus figuras no tengan burbujas de aire.

PASO 7: Deja endurecer tus figuras 30 minutos en el refrigerador (no congelador)



PASO 8: Ya que el chocolate esté sólido puedes desmoldar las figuritas. Sólo voltea el molde sobre una charola y dale unos golpes suaves para que las figuritas se liberen.

PASO 9: ¡Listo! Puedes envolver las figuras en papel aluminio para regalarlas o bien, usarlas para decorar diferentes postres.

CONSEJO. Puedes combinar los colores para hacer un nuevo color que no viene incluido. Puedes rellenar la figura con chocolate oscuro o usarlo como color café ¡Experimenta!

DECORANDO POSTRES Y FRUTA

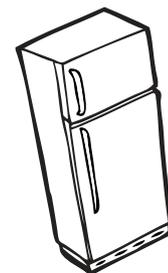
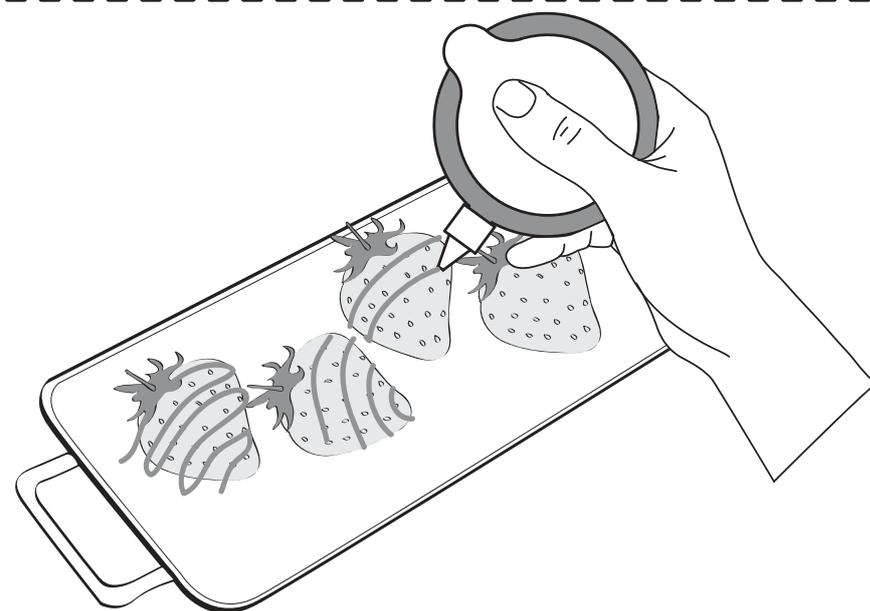
Necesitas de tu estuche: tu pluma para chocolate, la punta de duya redonda, chocolate oscuro, blanco o de colores y la charola.

Necesitas conseguir: panqués, galletas, frutas pequeñas como fresas, uvas o gajos de naranja (la fruta debe estar lavada y desinfectada y seca).

PASO 1: Sigue los pasos del 1 al 5 de la primera actividad para derretir el chocolate y preparar la pluma. Necesitarás colocarle a la pluma la punta de duya redonda.

PASO 2: Para decorar la fruta colócala sobre tu charola de forma ordenada.

PASO 3: Vierte poco a poco el chocolate derretido con tu pluma sobre la fruta. Puedes cubrir la mitad de la fruta o bien, hacer líneas al azar.



PASO 4: Mete al refrigerador la charola con la fruta cubierta de chocolate, deja que el chocolate se solidifique y ¡Listo! Ya puedes disfrutar de tus frutas con chocolate.

CONSEJOS PARA SEGUIR JUGANDO:

* Si se te acaba el chocolate que incluimos en este estuche puedes usar otro tipo de chocolate que venden en tiendas. Por ejemplo, en las tiendas pequeñas puedes adquirir el chocolate "Carlos V" en cualquiera de sus presentaciones y se derrite muy bien. En las tiendas de autoservicio, en el pasillo de harinas puedes encontrar chocolate en barra para derretir. También en las tiendas grandes de repostería puedes adquirir bolsas de chocolate en trozos.

* Si adquieres otro tipo de chocolate, para poder derretirlo con tu pluma, primero debes trocearlo.

* Recuerda que el chocolate no se combina con el agua, por lo que sólo puedes usar colorantes vegetales en polvo o en gel que estén especificados que funcionen en chocolate.

*** En este estuche te incluimos una hoja con diferentes dibujos y palabras. Pero tú puedes hacer los tuyos, sólo dibuja o escribe de forma normal con un plumón; coloca encima el papel encerado para calcar con la pluma de chocolate tus propios diseños. ¡Juega y experimenta!**

Hecho en México por ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, México, Ciudad de México, C.P. 01140, R.F.C.ALG670404QE3 * Tel. 55 26 36 37 70
Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Escríbenos a: club@mialegria.com.mx

Impreso en Litoforza 2021

"ADVERTENCIA" No recomendado para menores de 4 años.
"¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO"
El no respetar estas indicaciones expone los riesgos inherentes al abuso del juguete.
Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.



Aprende y juega viendo nuestros videomanuales, guías rápidas y recomendaciones en nuestro canal de YouTube:
MiAlegriajuguetes