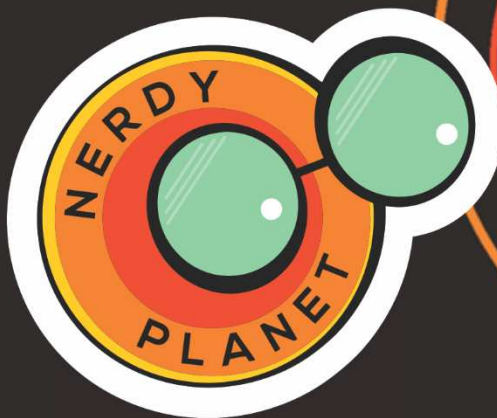




NERDY PLANET

GUÍA COMPLETA

Chocotransfer

&

Láminas Comestibles

*Manual paso a paso, ilustrado
para decorar tortas, cookies, cupcakes y chocolates*

EDICIÓN PARA PRINCIPIANTES



Chocolate



Precisión



Láminas

GUÍA NERDY PLANET

Índice

Introducción	3
PARTE 1 — CHOCOTRANSFER.....	5
<i>Qué es (y qué no es) el chocotransfer.....</i>	<i>5</i>
<i>Materiales necesarios</i>	<i>5</i>
<i>Paso 1: Colocación.....</i>	<i>5</i>
<i>Paso 2: Chocolate.....</i>	<i>6</i>
<i>Paso 3: Armado.....</i>	<i>7</i>
<i>Paso 4: Freezer (shock de frío)</i>	<i>7</i>
<i>Paso 5: Desmoldado.....</i>	<i>8</i>
<i>Errores comunes y consejos</i>	<i>9</i>
PARTE 2 — LÁMINAS COMESTIBLES	12
<i>Qué son y dónde usarlas.....</i>	<i>12</i>
<i>Cómo se utilizan, paso a paso</i>	<i>13</i>
<i>Adherencia sobre ganache, buttercream y dulce de leche.....</i>	<i>14</i>
<i>Cómo cortar las láminas.....</i>	<i>15</i>
<i>Conservación y duración.....</i>	<i>16</i>
<i>Darle movimiento o textura</i>	<i>17</i>
¡Gracias por elegirnos!.....	18

GUÍA NERDY PLANET

Introducción

¡Bienvenido/a a la guía de Nerdy Planet! Acá vas a encontrar, explicado paso a paso y pensado para que lo entienda alguien que nunca trabajó con estos productos, cómo usar el chocotransfer en chocolates y las láminas comestibles de arroz en tortas, cookies, cupcakes y mucho más.

La idea de esta guía es que no tengas que adivinar nada: cada paso tiene su explicación, su motivo (por qué se hace así) y un espacio marcado con una foto de referencia.

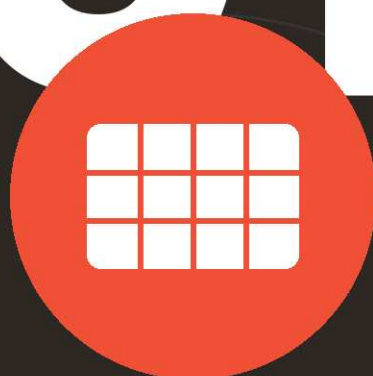
Antes de empezar



- *Leé la guía completa una vez antes de manipular el producto.*
- *El resultado depende 100% del manejo correcto del calor y el frío (chocotransfer) y de la humedad (láminas).*
- *Es normal no lograrlo perfecto la primera vez: es cuestión de práctica.*

La guía está dividida en dos partes independientes: primero todo lo relacionado con el chocotransfer, y después todo lo relacionado con las láminas comestibles. Podés leerlas en el orden que prefieras.

01



PARTE 01

Chocotransfer

Cómo transferir diseños sobre chocolate, paso a paso

■ ¿Qué es (y qué no es) el chocotransfer?

El chocotransfer es una lámina con un diseño impreso en manteca de cacao, que se usa para transferir ese diseño a la superficie de un chocolate. Es el mismo método que usamos en Nerdy Planet.



Muy importante antes de arrancar

- El chocotransfer **NO** es una calcomanía: no se pega solo, necesita un proceso.
- Funciona solo si se respetan correctamente los tiempos de calor y frío.
- Si no se respetan los pasos, la imagen no se transfiere.



Tip para principiantes

- Antes de hacer una tanda grande, probá primero con 1 solo círculo o una sola pieza chica.
- Si te sale bien, recién ahí avanzá con el resto del molde.

■ Materiales necesarios

- Láminas de chocotransfer, cortadas al tamaño del molde
- Chocolate blanco de buena calidad (por ejemplo: Moldatte, Carat, Lodiser o Mapsa)
- Molde para chocolate (No aconsejamos usarlos sin molde)
- Espátula o cuchara para distribuir el chocolate
- Freezer (no heladera)
- Relleno opcional (por ejemplo, una oreo o galletita)

01 Colocación

Cortá el chocotransfer al tamaño del molde. Para que te quede prolijo, te sugerimos cortar por la parte interna de la línea de corte (también podés pedirnos el servicio de cortado). Colocá la lámina dentro del molde con la parte impresa hacia arriba: esa es la parte que va a tocar el chocolate.



Molde con el chocotransfer colocado, parte impresa hacia arriba

02 Chocolate (paso clave)

Usá chocolate blanco de buena calidad. Podés fundirlo a baño María o en microondas, en intervalos cortos para que no se queme.

Tiene que quedar bien caliente, fluido y parejo, a una temperatura ideal de 40-42°C. No tiene que estar tibio ni quemado. Si se enfría mientras trabajás, volvé a calentarlo.



Muy importante

- El chocolate y el molde tienen que estar a la misma temperatura.
- Si hay diferencia de temperatura entre ambos, el transfer puede no funcionar.



Chocolate blanco fundido y fluido, listo para usar

03 Armado

Volcá el chocolate caliente sobre el transfer, asegurándote de cubrir bien toda la superficie.



Chocolate volcado sobre el transfer, cubriendo toda la superficie

Si vas a agregar un relleno (por ejemplo, una oreo), colocalo en el centro presionando suavemente: esto ayuda a que termine de distribuirse el chocolate. Cubrí con una fina capa de chocolate para sellarlo.

Dale unos golpecitos suaves al molde contra la mesada para asegurarte de que no queden burbujas de aire atrapadas, ya que eso impide que la imagen toque al 100% el chocolate.



Colocando la oreo en el centro y sellando con una fina capa de chocolate

04 Freezer (shock de frío)

Llevá el molde al freezer (no a la heladera) durante aproximadamente 10 minutos.



No te pases del tiempo

- Si se deja de más, el chocolate transpira con el cambio de temperatura y el transfer puede fallar.
- Tocá el papel con el dedo: si está realmente frío, es momento de sacarlo.



Molde en el freezer, tiempo aproximado 10 minutos

05 Desmoldado

Sacá el molde del freezer y desmoldá mientras el chocolate todavía está frío. No dejes que tome temperatura ambiente antes de desmoldar.

Retirá el papel blanco y el film (podés ayudarte con la punta de un cutter para levantarlo sin dañar la impresión). A veces salen juntos, a veces separados.



¿Cómo sé si ya saqué los dos?

- El film es más brillante: si solo sacaste el papel blanco, va a quedar una superficie brillante todavía.
- Si ves esa superficie brillante, todavía falta retirar el film.



Retirando el film del chocolate, todavía frío



Resultado final: el diseño ya transferido sobre el chocolate

■ Errores comunes y consejos

- Chocolate muy tibio o quemado → el diseño no se transfiere bien.
- Molde y chocolate a distinta temperatura → el transfer puede fallar.

- Dejar de más en el freezer → el chocolate transpira y arruina la imagen.
- Desmoldar con el chocolate ya a temperatura ambiente → se puede romper o mancharse.

El resultado depende 100% del manejo del calor y el frío. En épocas de calor puede costar un poco más lograrlo (no es falla del producto). Es cuestión de práctica: una vez que encontrás el punto, te va a salir perfecto siempre.

Descargo de responsabilidad

El producto funciona correctamente si se respetan todos los pasos y temperaturas indicados en esta guía.

No nos hacemos responsables por el uso incorrecto del producto, temperaturas inadecuadas o manipulación fuera de las indicaciones.

No se aceptan reclamos ni devoluciones por uso incorrecto.

02



PARTE 02

Láminas Comestibles

Cómo aplicarlas en tortas, cookies y cupcakes

■ ¿Qué son las láminas comestibles?

Las láminas comestibles son hojas elaboradas a partir de féculas, agua y aceites. Su sabor es neutro y pueden tener vetas de prensado. Todas se imprimen con impresoras gastronómicas, utilizando tintas comestibles.

Dependiendo de la partida, nuestro papel de arroz puede ser más grueso y rígido, o extra fino y flexible.



Láminas comestibles Nerdy Planet, distintos diseños

■ ¿Dónde se pueden usar?

- Contorno de tortas
- Forrado de tortas
- Decorar cookies o cupcakes
- Choco oreos



Ejemplos de uso: torta, cupcakes y cookies con lámina aplicada

■ ¿Cómo se utilizan? Paso a paso

Las láminas se adhieren muy fácilmente sobre cualquier tipo de pasta y cremas: pasta para forrar, pasta de goma, pastillaje, Buttercream, crema Chantilly, etc.

01 Pincelar la superficie

Se pegan con agua, pegamento comestible o gel en brillo. Pincelá la superficie donde vas a colocar la lámina. La cantidad debe ser poca: lo ideal es que quede en un punto mordiente, es decir, que esté pegajosa pero no mojada.



Pincelando pegamento comestible sobre la superficie de la lámina

02 Apoyar la lámina

Apoyá la lámina sobre la pasta.



Apoyar la lámina sobre la crema

03 Masajear para asentar

Andá masajeando suavemente a medida que aplicás, para evitar que se formen burbujas de aire debajo.



Masajeando suavemente para asentar la lámina y evitar burbujas



Cuidado con el exceso de humedad

- Si hay demasiada humedad, la lámina se humedece en exceso y se rompe.
- Usar agua directamente solo si ya tenés experiencia: un exceso puede humedecer de más la lámina.

■ ¿Se pueden adherir sobre ganache, buttercream o dulce de leche?

¡Sí, perfectamente! Lo más importante es que la superficie esté bien lisa, así la lámina se adhiere como corresponde.

En este caso podés utilizar (o no) gel en brillo o pegamento comestible; depende de la humedad de tu crema. La idea es siempre que la lámina adquiera humedad y tome una consistencia que después sea fácil de cortar y comer.



Lámina aplicada sobre otras cremas

**Regla de oro**

– Superficie lisa = mejor adherencia.

■ ¿Se pueden cortar las láminas?

Sí, perfectamente. Hay distintas formas según el resultado que busques:

- *Con tijera: para cortes rectos.*
- *Con cutter y regla: recomendado para más precisión.*
- *Con un cortante de metal: para una forma específica.*



Cortando la lámina con tijera



Cortando con cutter y regla



Cortando con un sacabocado redondo

■ ¿Cómo se conservan y cuánto duran?

Las láminas tienen una duración de 1 año una vez impresas, ya que todas se elaboran a pedido.

Para conservarlas, lo ideal es guardarlas en una caja o carpeta de cartón, derechas, lejos de lugares húmedos y de la luz solar.



Láminas guardadas lejos de la humedad y la luz

■ ¿Se le puede dar movimiento o textura a la lámina?

Sí. Acercando vapor a unos 10 cm de la hoja, esta se ablanda y en ese momento podés fruncirla o darle el movimiento que quieras.



Importante

- *Hacelo de forma rápida, porque enseguida toma cuerpo nuevamente.*
- *Si no te gustó cómo quedó, podés repetir el procedimiento.*

01 Aplicar vapor a 10 cm aprox.



Aplicando vapor a unos 10 cm de la lámina

02 Fruncir o dar movimiento



Dando movimiento a la lámina ablandada

03 ¡Listo! Toma cuerpo



Resultado final: la lámina ya tomó cuerpo

GUÍA NERDY PLANET

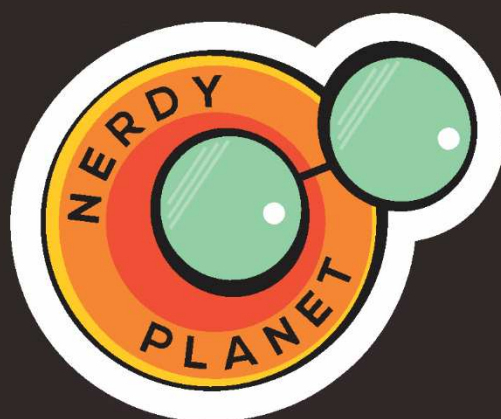
¡Gracias por elegirnos!

Esperamos que esta guía te sirva para animarte a probar el chocotransfer y las láminas comestibles sin miedo. Como en toda técnica nueva, los primeros intentos pueden no salir perfectos: con la práctica vas a encontrar tu punto ideal de calor, frío y humedad.



Ante cualquier duda, estamos a tu disposición ♥

- Podés dejarnos tus dudas y consultas por los canales habilitados.
- ¡Mucha suerte!



NERDY PLANET

Gracias por elegirnos