

45 RECETAS

CHOCOLATE DUBAI



UTENSILIOS
RECOMENDADOS
PARA
CHOCOLATERIA

Recetaschocolatedubai.com

A continuación encontrarás una serie de utensilios recomendados para la preparación, manejo y presentación de tus postres de **Chocolate Dubai**

Abajo encontrarás una lista de los utensilios más básico recomendados que puedes adquirir en tiendas de tu localidad o en mercado libre.

(Nota, no estamos afiliados con mercado libre ni recibimos comisión por estas recomendaciones)

Tazón de plástico grueso o de preferencia de cristal templado

Usos: Para realizar las mezclas o verter el chocolate semi-líquido.



[VER MAS](#)

Recipientes para baño María

Usos: Utilizados para derretir el chocolate



[VER MAS](#)

EspátulaS de Silicona o cucharaS de madera

Usos: Se utiliza para realizar las mezclas y/o revisar textura de chocolate, así como vaciar el chocolate o complementos en los moldes.



[VER MAS](#)

Moldes de Plástico o Silicona

Usos: Para verter el chocolate, los complementos y llevar al templado en refrigerador.



[VER MAS](#)



[VER MAS](#)



[VER MAS](#)

Báscula con display indicar

Usos: medir los gramajes de manera exacta y evitar excesos de materiales y/o perdidas de dinero.



[VER MAS](#)



[VER MAS](#)

Termómetro digital portátil

Usos: Medir rápidamente la temperatura del chocolate



[VER MAS](#)



[VER MAS](#)

Esperamos te sirva como una guía, recuerda que todos estos utensilios los puedes adquirir muy económicos en tiendas de tu localidad.

Si tienes alguna duda o sugerencia, no dudes en comunicarte con nosotros al email:

Soporte@recetaschocolatedubai.com