



01 Using a double broiler or microwave, melt chopped chocolate slowly, stirring frequently. Ensure your chocolate stays between 87°F and 91°F.

ES Con la ayuda de una parrilla doble o del microondas, derrita el chocolate picado lentamente, removiendo con frecuencia. Fíjese que el chocolate se mantenga entre los 30,5 y 33 °C.

FR À l'aide d'un double gril ou du micro-ondes, faire fondre lentement le chocolat haché, en remuant fréquemment. Vérifier que la température du chocolat reste entre 30,5 et 33 °C.



02 Using a spoon, brush, or small spatula, evenly cover the interior of the molds with melted chocolate.

ES Use una cuchara, un pincel o una espátula pequeña para cubrir el interior de los moldes con una capa uniforme de chocolate derretido.

FR À l'aide d'une cuillère, d'un pinceau ou d'une petite spatule, recouvrir uniformément l'intérieur des moules de chocolat fondu.



03 Place mold in fridge for several minutes so chocolate hardens, then repeat Step 2.

ES Coloque el molde en el refrigerador durante varios minutos para que el chocolate se endurezca, y luego repita el Paso 2.

FR Mettre le moule au réfrigérateur pendant quelques minutes pour faire durcir le chocolat, puis répéter l'étape 2.



04 After second coat has been applied, chill in fridge for another 5 minutes, then carefully remove the half-spheres from the mold.

ES Después de haber aplicado la segunda capa, déjelo enfriar en el refrigerador durante cinco minutos más y, a continuación, quite con cuidado las semiesferas del molde.

FR Une fois la deuxième couche appliquée, laissez refroidir au réfrigérateur encore 5 minutes puis démouler les demi-sphères.



05 Warm a plate in the microwave or oven, then take a half-sphere and briefly touch the edge against the warmed surface, long enough to melt a chocolate ring.

ES Caliente un plato en el microondas o en el horno, tome una semiesfera y apoye brevemente su borde contra la superficie calentada, lo suficiente como para que se forme un anillo de chocolate derretido.

FR Réchauffer une assiette au four à micro-ondes ou au four, puis appuyer une demi-sphère sur le rebord de l'assiette quelques instants, juste assez pour faire fondre un anneau de chocolat.



06 Fill half-sphere with 2 teaspoons of cocoa mix and handful of marshmallows.

ES Llene la semiesfera con dos cucharaditas de mezcla de cacao y un puñado de malvaviscos.

FR Remplir la demi-sphère de 2 c. à thé de mélange de cacao et d'une poignée de guimauves.



07 Repeat Step 5 with other half-sphere.

ES Repita el Paso 5 con otra semiesfera.

FR Répéter l'étape 5 avec l'autre demi-sphère.



08 Press the two halves together carefully, but firmly, lining the edges up as well as you can.

ES Ejerza presión suave pero firme para unir las dos mitades, con los bordes tan alineados como pueda.

FR Presser les deux demi-sphères ensemble doucement, mais fermement, en alignant les bords le mieux possible.



09 Decorate with your choice of melted chocolate, sprinkles, or other toppings. Place in mug and add hot milk.

ES Decore la esfera con chocolate derretido, granas, chispas u otra cubierta de su preferencia. Colóquelo en una taza y añada leche caliente.

FR Décorer les bombes de votre choix de chocolat fondu, de vermicelles ou d'autres garnitures. Placez-les dans une tasse et ajoutez le lait chaud.

FEATURES

- + Can also be used for baked desserts, mousse, truffles, and other treats.
- + Each mold is food grade, BPA-free silicone and comes in a pack of 2.
- + Each circular mold is 2.5 inches in diameter.
- + Soft and non-stick molds are easy to release and easy to clean.
- + Can be safely used in microwaves, ovens, refrigerators, freezers, and dishwashers.
- + Oven safe up to 425°F.

ES CARACTERÍSTICAS

- + ¡Sorprenda a sus amigos y familiares con

- bombas de chocolate caliente caseras!
- + También pueden utilizarse para postres horneados, mousse, trufas y otras delicias.
- + Los moldes están hechos de silicona de calidad alimentaria sin BPA y vienen de a dos unidades.
- + Cada molde circular tiene un diámetro de 6,4 cm.
- + Los moldes, blandos y antiadherentes, son fáciles de desprender y de limpiar.
- + Pueden usarse sin peligro en microondas, hornos, refrigeradores, congeladores y lavavajillas.
- + Pueden usarse en el horno a temperaturas de hasta 218 °C.

FR CARACTÉRISTIQUES

- + Impressionnez vos amis et votre famille avec ces bombes de chocolat chaud faites maison!
- + Le moule peut également servir à créer des desserts cuits, des mousses, des truffes et

- d'autres gâteries.
- + Chaque moule est fait de silicone de qualité alimentaire, sans BPA; offert en paquet de 2.
- + Chaque moule mesure 6,4 cm de diamètre.
- + Les moules sont doux et antiadhésifs sont faciles à décoller et à nettoyer.
- + Ils peuvent être utilisés en toute sécurité dans les fours à micro-ondes, fours, réfrigérateurs, congélateurs et lave-vaisselle.
- + Vont au four jusqu'à 218 °C.