

Tuoksut, maut, ilmapiiri ja hyvä seura luovat elämyksiä, jotka muistat vielä vuosien jälkeen. Suklaiset lehdet juhlapöytäsi tai leivonnaistesi koristeina, suklaakuorrutetut mansikat tai vaikkapa suklaiset karamelisoidut mantelit, suklaatikkukaramellit sekä käsin tehdyt praliinit tekevät juhlahetkestäsi ainutlaatuisen.

Voit saada suklaamme kuljetusrasioissa, isoissa tarjoilurasioissa, lahjarasioissa tai yksittäin pakattuina. Teemme rasiamme itse, joten voimme halutessasi sävyttää rasian valitsemasi teeman sävyihin sekä tunnelmaan. Rasian kannessa on kankainen etiketti, johon voit saada itse valitsemasi tekstin. Suklaiset tikkukaramellit pakkaamme sellofaanipusseihin tai rasioihin - valitsemasi teksti kiinnitetään puiseen varteen. Etiketin lisäksi voit saada valitsemastasi aiheesta toteutetun kuvan tai irrotettavan magneetin rasian kanteen. Näin juhlastasi jää pysyvä muisto suklaaisen lahjan kadottua.

Halutessasi voimme valmistaa muutakin juhlamateriaalia samaa teemaa noudattaen - vaikkapa kutsuja, kiitoskortteja, menuja sekä muuta rekvisiittaa juhlasii pitopaikalle.



Autamme mielellämme praliinien ulkonäön ja pakkausvaihtoehdon sekä muun materiaalin suunnittelussa! Valitsemasi kuva-aiheet kynttilälasienvierillä, vellumtarraukset ovissa tai vaikkapa silkkinauhoin ripustetut nimikirjaimesi juhlapöytäsi koristeina luovat tunnelmaa ja vahvistavat sanomaasi.

Voit saada suklaarasioitamme seuraavilla praliinimäärillä: 1,4,9,16,25,36,49,64,81 & 100. Tarvitsemamme valmistusaika riippuu valitsemastasi rasiasta sekä praliinista. Pienen tilausmäärä erikseen suunniteltua praliinia on noin 40 kpl. Toivomuksesta valmistamme myös erikoismuotoisia praliineita sekä muottisukklaita. Ota yhteyttä ja kysäise!

Käsityönä tehdyt praliinimme on valmistettu aidoista raaka-aineista ilman säilöntäaineita tai muita makuun vaikuttavia lisäaineita. Praliinit ovat parhaimmillaan oikein säilytettyinä noin kaksi viikkoa valmistuksesta.

Säilytä praliineitamme viileässä. Suklaamme pitävät noin 15 asteesta, joten viinikaappi sopii säilytykselle mainiosti. Kostealla ilmalla tai jääkaapissa säilytettäessä rasiat kannattaa suojata vaikkapa muovipussilla. Nosta praliinit huoneenlämpöön noin 20 minuuttia ennen tarjoilua, jotta maut pääsevät paremmin esiin ja poista suojamuovi sekä avaa rasia vasta lämpötilan tasaannuttua. Muuten ilmassa oleva kosteus saattaa tiivistyä viileän praliinin pintaan sumentaen sen. Jos suklaitamme säilytetään pitkiä aikoja lämpimässä, praliinin sisus saattaa laajeta halkaisten ulkokuoren. Tämä on kuitenkin ainoastaan esteettinen haitta, eikä vaikuta makuun lainkaan.

Jos asettelet praliineitamme tarjoilualustalle, käytä puuteritomia kertakäyttökäsineitä tai valkoisia puhtaita puuvillakäsineitä, jottei sormista irtoava rasva himmennä suklaan pintaa.

Suklaaterveisin  
J & J

