

### **Hoe werkt een chocoladefontein?**

Het bassin onderaan wordt verwarmd. Hierdoor wordt de chocolade warm en vloeibaar. Een schroef in de koker gaat draaien en transporteert de chocolade naar de top van de fontein. De chocolade vloeit netjes naar beneden en koelt iets af, waardoor het risico van gekaramelliseerde chocolade verdwijnt.

### **Kan ik er elke chocolade voor gebruiken?**

Nee. De chocolade die "de Meerpaal" gebruikt, is van een speciale samenstelling. Deze wordt afgenomen van de firma Callebaut in België, de marktleider in professionele chocolade. Het percentage cacaoboter is hoger dan de gemiddelde chocolade, waardoor de chocolade mooi vloeibaar wordt en blijft.

### **Hoe smelt de chocolade?**

De chocolade kan in het bassin gesmolten worden. Ook kan de chocolade in de magnetron worden gesmolten.

### **Hoeveel chocolade heb ik nodig?**

Om een fontein te laten lopen heb je tussen de 7,5 kilo en 10 kilo nodig. Als er minder chocolade in de fontein zit, dan "hapt" de fontein lucht en krijg je geen vloeiende fontein. Extra chocolade is uiteraard nodig om op de dippings te laten komen en de benodigde hoeveelheid hiervoor hangt af van het aantal gasten dat van de fontein gebruik maakt. Gedurende het evenement kan chocolade worden toegevoegd, maar men dient het bassin niet geheel te vullen (maximaal  $\frac{3}{4}$  gevuld). Bij het stopzetten van de fontein komt de extra chocolade dat in de schroef zit en op de niveaus zit ook naar beneden en zorgt dan voor een overstroming!

### **Kan de overgebleven chocolade hergebruikt worden?**

Nee. Vanwege hygiëne eisen is dit niet mogelijk.

### **Wat kan ik in de chocolade dippen?**

Van alles! Fruit zoals aardbeien, meloen en banaan zijn populair. Het heeft de voorkeur om wat steviger fruit te gebruiken aangezien dit makkelijker in de chocolade te dippen is, zonder de kans dat dit van het stokje valt! Ook slagroomsoesjes zijn lekker en lange vingers zijn weer favoriet bij kinderen. Koek die makkelijk uit elkaar valt en/of veel kruimelt (zoals cake) raden wij af.

### **Welke smaken chocolade kan ik gebruiken?**

Alle! Van puur en melk tot witte chocolade. Maar ook witte chocolade met een fruitsmaak is mogelijk. Denk aan bijvoorbeeld witte chocolade met een aardbeien smaak, zodat de fontein roze kleurt; leuk voor een doopsfeest! Of witte chocolade met sinaasappelsmaak. De fontein kleurt dan oranje; een absolute hit op een voetbalfeest of tijdens koninginnedag! Maar er is ook chocolade met mint of kokosnoot.....mmmmmm!!!!

### **Is een fontein moeilijk in elkaar te zetten?**

Nee. een duidelijke Nederlandse handleiding is bijgevoegd.

### **Is een fontein moeilijk schoon te maken?**

Nee. Alle onderdelen, behalve de basis, zijn vaatwasser bestendig. De gladde RVS afwerking zorgt er bovendien voor dat, indien nodig, alles ook makkelijk met de hand, warm water en schoonmaakmiddel zijn schoon te maken.

### **Kan ik de fontein ook buiten gebruiken?**

Bij voorkeur niet. Vanwege temperatuurverschillen kan het zijn dat de chocolade niet mooi vloeit langs de fontein. Ook kunnen wind en insecten een storende factor zijn op uw feest.

### **Wat te doen als de fontein niet werkt?**

Vaak ligt het aan een verkeerde temperatuurinstelling of te weinig chocolade. De fonteinen zijn van een dergelijke kwaliteit dat storingen eigenlijk niet voorkomen.