



# Torta Deliziosa

## Vragen over bestellen/versturen:

Hoelang duurt het voordat mijn print verzonden wordt?

Na ontvangst van de print aanvraag stuur ik je een factuur per mail. De opdracht start na betaling van de factuur. Het proces van bestelling tot bezorging duurt circa 3-5 werkdagen.

### **Hoeveel kost een eetbare print?**

Dat is afhankelijk van het type die je kiest.

Ouwel sheet: € 3,95

Frosty sheet: € 5,50

Icing sheet: € 5,95

Choco sheet: € 6,95

### **Hoeveel bedragen de verzendkosten?**

De verzendkosten zijn € 2,50.

Wanneer je meerdere prints tegelijk besteld, kan het zijn dat de verzendkosten hoger worden. Dit is afhankelijk van het gewicht. Bij het plaatsten van je bestelling zie je precies hoeveel de verzendkosten zijn, zodat je achteraf niet voor verrassingen komt te staan.

### **Hoe versturen jullie de bestelling?**

Om de verzendkosten zo laag mogelijk te houden, hebben wij ervoor gekozen om zoveel mogelijk via brievenbuspost te versturen. Je sheet wordt verzonden in een beschermende verpakking in een stevige enveloppe.

## Vragen over de producten:

### **Met wat voor inkt wordt mijn eetbare print geprint?**

Wij printen met eetbare inkt. Eetbare inkt kan als nadeel hebben dat er een kleine kleurafwijking ten opzichte van het origineel ontstaat.

### **Wordt mijn print uitgesneden?**

Nee, je krijgt je print geleverd op A4 formaat. Het is de bedoeling dat je je print zelf uitknijpt of uitsnijdt. Als je je print gaat knippen of snijden, laat dan de transparante sheet er onder. Verwijder deze pas als je de sheet op je taart/cupcakes legt. Gebruik voor het snijden een scherp hobbymes.

### **Hoelang kan ik de print bewaren?**

Je kunt de sheets een jaar in de verpakking op een koele en droge plek bewaren. Het liefst liggend.

### **Is een sheet glutenvrij?**

Ja, een Frosty Sheet is gemaakt van maïszetmeel en suiker. Daardoor zijn ze glutenvrij. Verder zijn de sheets voor andere allergieën niet gegarandeerd allergievrij. Een ouwel past in bijna alle diëten, het is gemaakt van aardappelzetmeel en koolzaadolie.

### ***Wat is het verschil tussen de verschillende sheets en hoe smaken ze?***

Een ouwel is 'eetpapier', en smaakt vrij neutraal. De ouwel versmelt op een vochtige ondergrond. Dit heeft niet veel effect op de afbeelding, maar het kan wat taaiig smaken.

Een frosty sheet geeft een haarscherpe afbeelding en heeft een neutrale smaak, het maakt je taart niet nog zoeter. Frosty sheets harden uit, waardoor ze in 3D te gebruiken zijn. Icing sheets zijn bijna het zelfde als frosty sheets het grootste verschil is Frosty sheets zijn dunner dan Icing sheets en heeft een grovere structuur waardoor er minder strepen op treden bij je eetbare print.

Chocoprints Glans vellen zijn eenvoudig in gebruik; bedruk ze met een gespiegeld onderwerp naar keuze, voor het beste resultaat met onze Superieur cartridges, laat de afdruk goed drogen, strijk er gesmolten witte chocolade of chocoprintcoating op, even koelen en je hebt een perfecte, glanzende afdruk op chocolade of chocoprintcoating voor het decoreren van al je eetbare creaties

### ***Zijn de sheets breekbaar?***

Ouwels zijn inderdaad breekbaar. Frosty sheets zijn pas breekbaar als ze gedroogd zijn.

### ***In welke maten zijn de sheets beschikbaar?***

Wij hebben alleen sheets in A4 beschikbaar.

## ***Vragen over het gebruik:***

### ***Hoe plaats ik een Frosting Sheet op mijn taart?***

Als je een ondergrond van marsepein of fondant hebt, kun je ze het beste met wat water of dunne glazuur op de ondergrond plakken. Let er wel op dat de print niet nat wordt, anders gaat deze vlekken. Wil je de print op slagroom gebruiken, zeef dan eerst een dun laagje poedersuiker over de slagroom en leg daarop de print. De print "smelt" samen met de slagroom. Hou er wel rekening mee dat de print wat vager is dan wanneer je deze op een marsepeinen ondergrond gebruikt.

### ***Kun je de sheets ook laten glimmen?***

Je kunt de print (na het plakken) sprayen met PME Edible Glaze Spray, je kunt de print ook dusten met een glans of glitterpoeder. Het makkelijkst gaat dat met een pump brush.

### ***Kun je figuurtjes die je uit een sheet hebt geknipt ook rechttop gebruiken?***

Frosty sheets harden uit, na het knippen kun je de figuurtjes plat of gevormd laten drogen. Als je figuren plat laat drogen, draai ze dan steeds even om. Na het drogen kun je de figuurtjes naar wens op je taart of cupcakes gebruiken. Steek bijvoorbeeld een leuke foto in een toefje botercrème op je cupcakes.

### ***Als mijn frosty sheet is uitgedroogd, kan ik er dan nog iets mee?***

U kunt de sheet op een vochtig papieren doekje in een plastic zak een paar uur wegleggen, dit bevordert de soepelheid. Pas wel op voor eventuele spatjes op de print.

### ***Verwerking Chocosheets:***

Voor een goede verwerking; droog de sheets na het printen in een droge warme ruimte, onder 50% relatieve vochtigheid boven 20°C. Verwerk de witte chocolade na tempereren boven de 32°C in een niet te koude ruimte op een niet te koude ondergrond.

Het niet loskomen van de inkt wijst op het niet goed drogen en/of te koude chocolade en/of omgevingstemperatuur. De vellen bewaren in een gesloten verpakking. De chocoprints bevatten een dun laagje, dat snel loslaat. Dit is te voorkomen door de sheets zo min mogelijk over te pakken.

## ***Vragen over afbeeldingen/foto's:***

### ***Welk bestand moet ik sturen?***

Controleer het bestandstype van de foto die je wilt gebruiken. Je kunt alleen de volgende bestandstypes sturen: jpf, jpeg, bmp, gif en png. Al op gemaakt op A4 formaat moet dit nog gebeuren worden hier extra kosten voor in rekening gebracht!

### ***Hoe maak ik zelf het bestand op A4 formaat?***

Download het gewenste voorbeeld van de site en gebruik dit voor A4 formaat. Zelf een collage maken in een foto-bewerkingsprogramma, zoals Photoshop, Gimb, Publisher of zelfs Paint. Online is het mogelijk om een collage te maken op [www.picnik.com](http://www.picnik.com) en op [www.pixlr.com/editor](http://www.pixlr.com/editor). Lever je het niet op A4 formaat aan dan worden er opmaak en bewerkingskosten inrekening gebracht € 2,50.

## **Torta Deliziosa**

*Made by hand Baked with love*

*Patrijslaan 42  
2675 VZ Honselersdijk  
0174 - 729 629  
KvK 54786266*

Torta Deliziosa [www.tortadeliziosa.nl](http://www.tortadeliziosa.nl)

Twitter [@TortaDeliziosa](https://twitter.com/TortaDeliziosa)

Facebook [Torta Deliziosa](https://www.facebook.com/TortaDeliziosa)