

Instructions pour moules silicone



Instructions pour moules silicone

Les moules silicone de la société Silikomart sont faits de caoutchouc liquide de très bonne qualité, qui ne contient aucune substance nocive et est ainsi adapté pour les aliments. Les moules résistent à des températures de - 60°C à + 230 °C. Pour les nettoyer, on peut également les mettre au lave-vaisselle. Ces moules sont également adaptés pour la fabrication de bougies ou savon et bien sur, pour les aliments comme le chocolat ou moules à gâteaux !



Moulage de savons :



Faire fondre le savon selon les instructions et mélanger avec différents colorants et huiles parfumées. Remplir les formes silicone et laisser refroidir. Pour faciliter le démoulage, mettre le moule pendant env. 15 minutes dans le congélateur. Puis desserrer un peu en tirant sur le moule, retourner le moule et retirer le savon.

Matériel :

savon, huiles parfumées pour savon, colorants pour savons

Instructions pour moules silicone

Moulage de bougies :

Faire fondre la cire selon les instructions, mélanger avec les colorants et huiles parfumées. Choisir une mèche en fonction de la taille de la bougie et fixer à l'intérieur de la forme silicone. Redresser la mèche, poser une tige sur le moule et fixer la mèche à cette tige. Pour commencer, couler une fine couche de cire dans le moule silicone et laisser refroidir. Cette couche assure, que pendant la combustion de la bougie, la cire ne coule pas ! Puis compléter avec de la cire, en prenant soin de remplir bien au milieu du moule. Lors du refroidissement, une cavité se formera autour de la mèche. Compléter cette cavité avec de la cire. Puis laisser refroidir la bougie pendant env. 6-10 heures.

Matériel :

cire pour bougies, colorants et huiles parfumées pour bougies, mèches, tige en bois

Pâtisserie - glace - chocolat :

Réaliser une pâte et remplir le moule silicone. Mettre la forme dans le four, réfrigérateur ou congélateur (selon les ingrédients). Démouler les pâtisseries une fois qu'elles sont complètement refroidies. Tirer un peu sur le silicone pour le détendre, afin de faciliter le démoulage. Retourner le moule et démouler. Pour le chocolat, faire fondre selon les instructions, remplir le moule et mettre au réfrigérateur pendant env. 15 minutes puis démouler.

Matériel :

pâte à gâteaux, chocolat, évent. crème, décorations



Exemples :

