



Film alimentaire à la cire d'abeille fait maison

claire63



Pour fabriquer votre film alimentaire, vous avez besoin de pépites de cire d'abeille, d'un morceau de tissu, d'une paire de ciseau et d'un pinceau.

Etape 1 :

Commencez par découper un morceau de tissu que vous souhaitez utiliser comme film alimentaire. Par contre, faites bien attention à ce que la taille de votre tissu ne dépasse pas celle de votre plaque de cuisson.

Etape 2 :

Faites préchauffer votre four à 85°C puis posez votre papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson, placez ensuite votre morceau de tissu sur celle-ci et parsemez le de pépites de cire d'abeille.

Etape 3 :

Laissez fondre votre cire pendant 5 mn. Lorsque la cire d'abeille a bien fondu, répartissez la à l'aide d'un pinceau sur tout le tissu.

Etape 4 :

Sortez votre plaque du four, si vous constatez une absence de cire, rajoutez quelques pépites aux endroits manquants et enfournez de nouveau. Une fois la cuisson finie, prenez votre tissu par les coins et laissez le reposer pendant 2 mn.

Etape 5 :

Le tour est joué !!! Maintenant vous pouvez vous débarrasser de votre film alimentaire ainsi que de votre papier d'aluminium !!!

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à venir rencontrer Céline dans votre magasin ZODIO qui sera ravie de vous renseigner !!!

Pour retrouver ce produit : <https://www.zodio.fr/cire-dabeille-en-pepites-400g.html>

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr