

Handleiding voor siliconen vormen



Handleiding voor siliconen vormen

De siliconen mallen van de firma Silikomart zijn gemaakt van hoogwaardig vloeibaar rubber die geen schadelijke stoffen bevatten en zijn daarom geschikt voor levensmiddelen. De mallen zijn bestand tegen temperaturen van - 60 °C tot + 230 °C. Om ze schoon te maken, kunt u ze in de vaatwasser leggen. Naast levensmiddelen zoals chocolade en cake deeg zijn de mallen ook ideaal voor het maken van zeepjes en kaarsen.



Zeep gieten:



De gietzeep volgens de handleiding smelten en met verschillende kleurstoffen en geuroliën mengen. De zeep in de droge siliconen mal vullen en laten afkoelen. Voor het eenvoudiger verwijderen van de stukken zeep de vorm ongeveer 15 minuten in de vriezer leggen. Door te trekken iets losser maken, de mal omdraaien en de zeep verwijderen.

Materiaal:

gietzeep, zeep geurolie, zeepverf

Handleiding voor siliconen vormen

Kaarsen gieten:

De was volgens de handleiding smelten, wasverfpigmenten en geuolie naar wens erdoor mengen. De lont afhankelijk van de grootte van de kaars afknippen en aan de binnenkant van de siliconen mal bevestigen. De lont rechtop zetten, plaats een stokje (bijv. satéspies) over de mal en de lont daaraan bevestigen. Eerst slechts een dun laagje was in de siliconen mal gieten en laten afkoelen. Deze laag zorgt ervoor dat bij het branden van de kaars, de was niet lekt. Daarna de mal volledig met was vullen. Probeer in het midden van de vorm te gieten. Bij het afkoelen vormt zich om de lont een verlagings, deze met was opvullen. De kaars moet gedurende ongeveer 6-10 uur afkoelen.

Materiaal:

kaarsenwas, wasverfpigmenten, kaarsen geuolie, lont, houten stokje

Bakken:

Het gewenste deeg klaarmaken en in de siliconen mal aanbrengen. De gevulde mal in de oven, koelkast of in de diepvries leggen. Baksel pas uit de vorm verwijderen wanneer deze volledig is afgekoeld. Door het trekken aan de randen van de siliconen mal worden de randen losgemaakt - omdraaien en het baksel verwijderen. Voor chocolade gietvormen de chocolade volgens de instructies smelten en in de mal vullen, 15 minuten in de koelkast leggen om uit te harden en daarna uit de vorm verwijderen.

Materiaal:

cake deeg of chocolade, eventueel vulling, decoratie



Voorbeelden:

