

**NOTICE
D'UTILISATION A
LAISSER AVEC
L'APPAREIL**



Consignes pour le gaufrage de la cire



Màj fev 2018 / DB

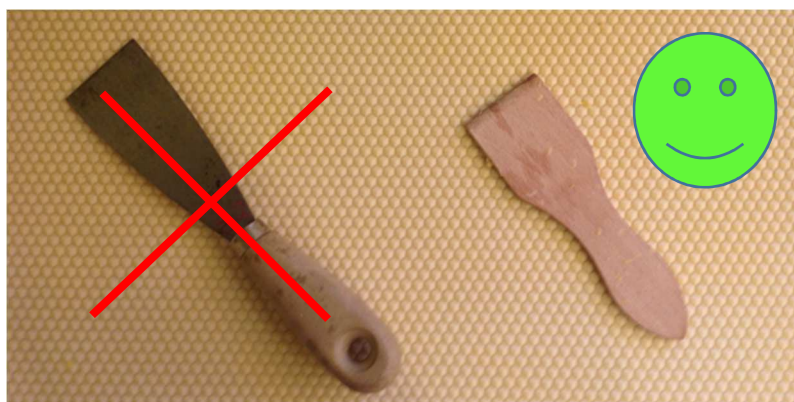
Matériel nécessaire :

- Stérilisateur pour fondre la cire et la maintenir au chaud
- Gaufrier à cire
- Eau de refroidissement
- Thermomètre / chronomètre électronique
- Louche
- Spatule métallique & spatule en bois
- Matrice de découpe + cutter pour mise en forme définitive des cires gaufrées
- Du papier essuie-tout et de l'huile de cuisine

Précautions importantes :

- **Travailler sur un support stable et solide** pour supporter le stérilisateur et le gaufrier
- **La cire en fusion éclabousse et peut provoquer des brûlures**
- Utiliser des vêtements adaptés à ce travail
- Protéger l'environnement de travail
 - **Protéger le matériel** (mettre du papier alu autour du stérilisateur)
 - **Utiliser le matériel avec soin: les moules en silicone du gaufrier sont fragiles**

Interdiction ABSOLUE d'utiliser la spatule métallique sur les moules



Préparation de la cire avant gaufrage :

- **La cire à gaufrer doit être de bonne qualité et ne provenir que d'opercules** (pas de rayons)
- **Les opercules doivent être très propres**
 - Opercules égouttées et mises à lécher
 - 2 lavages successifs à l'eau (par exemple 3 seaux d'opercules dans un fût de 100 l)
 - Double – fusion avec la chaudière à cire (ou tout autre moyen)
 - 1^{ère} fonte en gros blocs de 2 kg (lavage & élimination du talon)
 - 2^{ème} fonte en petits blocs / 1 pot en plastique de 1 kg de miel
→ 1 bloc de 450 g (lavage et élimination du talon)

Chauffage et fusion de la cire :

- **Remplir le stérilisateur avec 1/3 d'eau** (15 cm soit 10 l)
- Porter l'eau à ébullition (bouton sur ON / thermostat 100 °C)
- Quand l'eau est chaude, y plonger avec précaution les petits blocs de cire
- **Régler le thermostat sur 85 °C**
- Mesurer et suivre la température de la cire avec le thermomètre électronique

Plage de travail idéale 80 / 90 °C



Installation du gaufrier:

- **Installer le gaufrier de niveau**
- Brancher le gaufrier sur une alimentation d'eau propre
 - Directement sur robinet de puisage
 - Ou avec le raccord de type GARDENA pour tuyau d'arrosage
- Faire circuler un filet d'eau (environ 20 l / heure) pour maintenir le gaufrier à 20 °C
- Evacuer l'eau avec un seau (ou un tuyau)
- Le gaufrier est équipé d'une soupape de limitation de débit

Ne pas ouvrir le robinet en grand (risque d'endommager le branchement)



Utilisation du gaufrier : remplissage et pressage

- **Huiler légèrement la partie avant du gaufrier** (barette en inox) ainsi que la surface des moules pour permettre le décollage aisé des feuilles de cire. A renouveler toutes les 10 feuilles env.



Zone à huiler

- **Verser 1 louche de cire dans le gaufrier**
 - A répartir sur la largeur du gaufrier ou bien faire un mouvement en C
 - Si la cire est seulement versée au milieu du gaufrier, risque de fissuration de la feuille gaufrée
 - **Fermer rapidement le gaufrier**
 - Presser très fort pour évacuer le surplus de cire
- ATTENTION AUX ECLABOUSSURES !!!**
- Laisser le gaufrier fermé pendant 1 min à 1 min 30
(suivant température de l'eau : 1 min si eau +/- 5 °C, 1 min 30 si eau +/- 10 °C)
 - Mettre en route le chronomètre
 - **Nettoyer immédiatement l'avant du gaufrier avec la spatule métallique**

Ne pas laisser la cire s'accumuler sur le gaufrier

Démoulage de la feuille de cire :

- A l'issue du temps de pressage, **décoller le gaufrier avec le levier situé sur la gauche**
- Ouvrir délicatement l'appareil
 - Aider à l'ouverture avec la main
 - La feuille de cire reste collée (en principe) au couvercle du gaufrier
- **Retirer la feuille de cire avec la main**
 - Décoller du haut vers le bas avec précaution pour ne pas déchirer la feuille
 - **S'aider si nécessaire avec la spatule en bois**

Ne pas utiliser la spatule métallique

- Découper la feuille de cire au format voulu avec la matrice et le cutter
- Remettre les chutes à fondre
- Rajouter au fur et à mesure des blocs de cire dans le stérilisateur

Bilan :

- 2 à 3 min pour faire 1 gaufre
- Poids des gaufres de 125 à 135 g (*l'épaisseur et le poids de la gaufre dépendent du temps de fermeture qui doit être très rapide*)
- Influence de la température de la cire, de la température du gaufrier
- Il est préférable de travailler à 2
- Ne pas mettre d'eau en mélange avec la cire (trous + gaufre ne se démoule pas).
- A la fin du gaufrage, il reste environ 1 à 2 cm de cire à la surface de l'eau.
- Laisser refroidir le stérilisateur pour retirer le talon de cire restante.

Rappel : Attention aux brûlures / Prendre soin du matériel



1



2



3



4



5



6



7



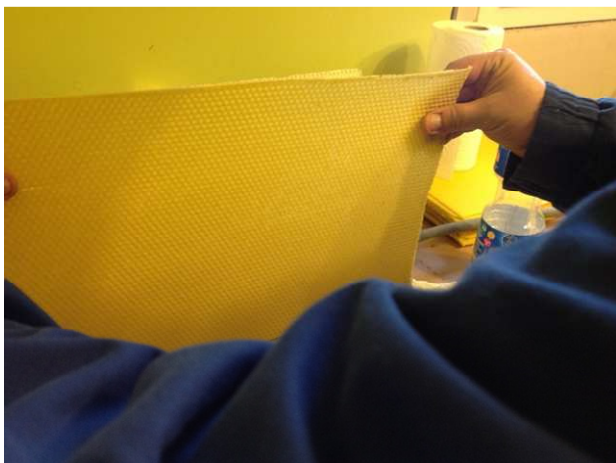
8



9



10



11



12