

Offert par

GRAINE BY DTM
CREATIVE
ON A TOUS DU TALENT

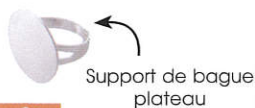
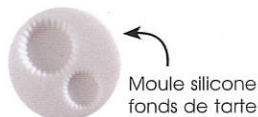
Niveau



FICHE CRÉATIVE N°45

BAGUE TARTELETTE

Matériel nécessaire



Réf : 990045



3 471059 900455



Mode d'emploi



Contreformes : remplir à ras bord le moule silicone de pâte FIMO®. Faire cuire au four ménager pendant 30 minutes à 110°C dans le moule.



Remplir de nouveau les fonds de tarte avec un peu moins de pâte FIMO® que la première fois. Veiller à l'appliquer au maximum sur les bords du moule.



Vaporiser un léger voile d'eau sur la contre-forme puis la presser sur la pâte non cuite afin de créer un fond de tarte nécessaire au garnissage.



Retirer doucement la contre-forme et faire cuire le fond de tarte en plaçant le moule au four ménager pendant 30 minutes à 110°C.



Attendre que le fond de tarte soit complètement froid avant le garnissage.



Appliquer le nappage effet coulis en effectuant de petites pressions régulières dans le fond de votre tarte.



Déposer les tranches de mini canes délicatement et régulièrement à l'aide d'une pince de précision, en veillant à bien les faire adhérer au coulis blanc qui servira de colle.



Attendre le séchage complet de la réalisation (environ 12 heures) et appliquer une large couche de laque de finition pour assurer une protection optimale.



Après séchage complet de la laque de finition (environ 1 à 2 heures selon l'épaisseur appliquée), coller la tartelette sur un support de bague à l'aide de la colle époxy 2 composants. Il est possible également de percer la tartelette pour en faire un pendentif !

 **GRAINE** by DTM
CREATIVE
ON A TOUS DU TALENT