

MA FABRIQUE
à GOMMESRéalise
de VRAIES
GOMMES!

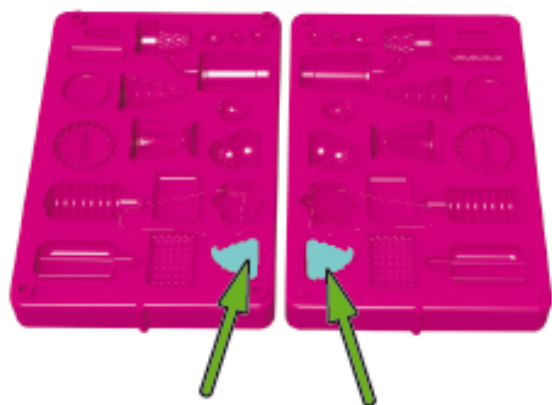
Instructions

Quelques précautions à prendre avant de commencer...

- 1 Bien asperger le moule d'eau avant d'y mettre la pâte à gomme.
- 2 Si la pâte est un peu dure ou si elle s'effrite, pétrir de petits bouts avec les mains.
- 3 Avant de refermer le moule, essuyer tout résidu d'eau sur la pâte. Autrement, les deux parties du moule ne colleront pas.
- 4 Assembler tous les détails de la gomme avant de la faire cuire.
- 5 Bien retirer la gomme du moule avant de la mettre à cuire.
- 6 Conserver la pâte restante dans un sac hermétique pour le prochain usage.



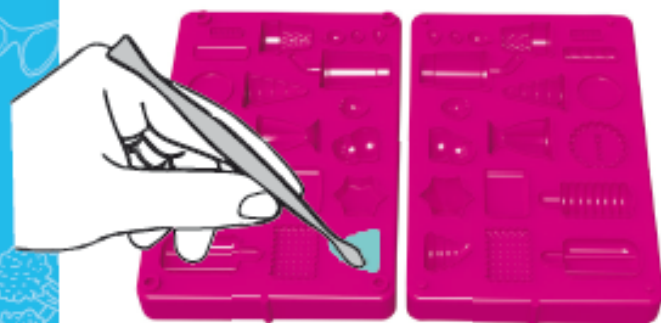
- 1 Asperger d'eau les deux parties du moule à l'aide du spray fourni.



- 2** Pour de meilleurs résultats, réaliser une gomme à la fois dans le moule. Pour cela, pétrir la pâte et la répartir dans les deux côtés du moule en dépassant un peu de la cavité. Bien presser la pâte dans la cavité. Essuyer les résidus d'eau sur la pâte pour que les deux côtés de la pâte collent bien ensemble lorsque les deux parties du moules seront refermées.



- 3** Refermer les deux parties du moule (superposer les petites encoches dans les coins) et presser les deux parties entre elles.



- 4** Ouvrir le moule. Bravo la gomme a pris forme ! Enlever les résidus de pâte sur les contours à l'aide de la spatule fournie. Puis, toujours à l'aide de la spatule, retirer la gomme du moule. Réaliser les petits détails de la gomme à l'aide de la spatule et assembler les éléments de la gomme avant la cuisson. **Décoration :** Tu peux décorer la gomme avec des petites parties du moule (amandes ou cerises) ou les faire à la main. Dans tous les cas, colle-les bien avant de mettre la gomme à cuire.

- 5** Une fois que les gommages sont sorties du moule, les disposer sur une plaque ou sur du papier cuisson puis enfourner à 110° pendant 10 minutes.

- 6** Attendre 20 minutes que les gommages refroidissent et durcissent.

PI4841TF

