

Tuto gelli plate

Ingrédients

7 sachets de gélatine en poudre ou 20 feuilles de gélatine
250ml de glycérine (pharmacie)
205ml d'eau bouillante

pour 250ml il faut 20 feuilles ou 7 sachets

sacs en plastique à fermeture éclair et/ou feuilles de plastique fermes taillées à la largeur et à la longueur de la plaque

Marche à suivre

Mesurer et ajouter la gélatine en poudre à la glycérine dans un bol résistant à la chaleur

Si vous avez de la gélatine en feuilles, il faut d'abord la faire ramollir dans l'eau froide avant de l'incorporer à la glycérine

Mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés et qu'il ne reste plus de grumeaux.

Porter 250ml d'eau à ébullition complète.

Ajouter l'eau chauffée dans le bol contenant le mélange de gélatine, de glycérine

Mélanger délicatement (sans battre pour ne pas emprisonner d'air, qui ferait des bulles dans la plaque) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et que la gélatine soit complètement dissoute.

Verser rapidement le mélange dans le récipient désiré. Assurez-vous que le mélange recouvre complètement la base intérieure du récipient et qu'il soit d'une épaisseur d'environ 1cm

Assurez-vous que le récipient repose sur une surface plane.

Laisser le récipient reposer jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi et que le mélange forme un gel très ferme. Ce processus prendra plusieurs heures, mais laisser le mélange reposer pendant la nuit assurera la bonne consistance.

À l'aide d'un couteau, insérez très soigneusement la lame contre le bord intérieur du récipient et faites-la glisser sur tout le périmètre intérieur du récipient. Veillez à ne pas déchirer la feuille de gel.

Insérez la lame d'une spatule en caoutchouc et faites-la glisser le long du même chemin que vous avez tracé lorsque vous avez utilisé le couteau.

Glissez délicatement la spatule en caoutchouc sous le bord de la feuille de gel. Soulevez lentement la spatule une fois la lame de celle-ci complètement insérée en prenant soin de ne pas déchirer la feuille de gel.

Pendant que la feuille de gel est élevée, saisissez doucement la feuille de gel avec votre main libre. Décollez très lentement la feuille de gel du récipient, en vous assurant une fois de plus que la feuille de gel ne se déchire pas.

Avec un couteau, vous pouvez égaliser la feuille de gel.

Stockez la feuille de gel entre des feuilles de plastique coupées à la longueur et à la largeur de la feuille de gel et/ou insérez la feuille de gel dans un sac en plastique à fermeture éclair.

Si vous vous retrouvez à déchirer accidentellement la feuille à un moment donné du processus. Selon le

matériau et les dimensions du récipient que vous utilisez, vous pouvez mettre le récipient contenant le gel durci au micro-ondes pendant environ une minute pour faire fondre le gel.

Et si vous utilisez un récipient trop grand et/ou qui ne passe pas au micro-ondes, vous pouvez toujours déchirer le gel, le placer dans une casserole et le faire fondre à feu doux sur la cuisinière.

Une fois que le gel est complètement fondu, il est remis dans le récipient, vous laissez gel bien durcir à nouveau et vous pouvez faire une autre tentative pour retirer la feuille de gel.

Un autre avantage de fabriquer vos propres feuilles est que vous pouvez créer une gamme plus variée de formes différentes.