

RICAKE TAART CREATIES & MEER...

EETBARE PRINTS - Icing sheets

Tips voor het verwerken van Icing sheets

- 1 Bewaar je icing sheet tot gebruik in de gesealde verpakking buiten de koelkast , maar wel op een koele donkere plaats. (in de envelop laten is aan te bevelen).
- 2 Heb je de sheet enige tijd bewaard, dan bestaat de mogelijkheid dat de sheet droog is geworden. De sheet voelt dan ook vrij stijf aan en kan mogelijk breken. Dit kan je als volgt oplossen: sprenkel een paar druppels water op een keukenpapiertje of schoon doekje en leg dit 12 tot 24 uur in de zak bij de sheet , **tussen het schutvel en de plastic zak in. Nooit aan de bedrukte kant van de icingsheet!** Dan wordt de icingsheet weer iets zachter en zal minder snel breken bij het verwerken.
- 3 Om het schutblad onder de icingsheet makkelijk te verwijderen, plaats je de sheet maximaal één minuut in het vriesvak en je haalt het er zo af. **Gebruik nooit een mes of spatel.** Hiermee zou je de sheet kunnen beschadigen.
- 4 Heb je meerdere kleine plaatjes/fotos op een sheet laten afdrukken, dan adviseer ik deze eerst op maat te snijden of te knippen. Dus voor het schutvel verwijderd is. Als na het knippen het schutblad niet meteen loslaat, de afbeeldingen, liefst per stuk, één minuutje in de vriezer doen . Als je hier iets ervarener in bent geworden, kan je het ook met 2 à 3 tegelijk proberen.
- 5 Als je de sheet op marsepein of fondant plaatst, kan je met een kwastje of sponsje de ondergrond waar je afbeelding moet komen licht vochtig maken met water. Geen dikke druppels laten liggen, druppels eventueel weg deppen met keukenpapier. Een zeer dun laagje piping gel, heldere vloeibare honing of gepureerde lichte jam op de sheet aan brengen kan ook.
- 6 Als je de sheet direct op crème plaatst strooi dan een laagje poedersuiker op de plaats waar de afbeelding moet komen.
- 7 Voor het maken van suikerschildjes laat je de uigeknipte of uitgesneden afbeeldingen een aantal uren drogen. Draai de schildjes regelmatig om het droog proces optimaal te laten verlopen.
- 8 Plaats een taart met icing sheet altijd in een kartonnen taartdoos (zonder kijkvenster) in de koeling. De doos zal als buffer tegen condens werken.
- 9 Gebruik je niet alle plaatjes meteen? Bewaar dan de overgebleven icingprintjes in een ziplock/hersluitbare plastic zak of wikkel huishoudfolie enkele malen om je icing print. Verder bewaren als bij 1.

Veel succes met je icing sheet

Ria
Ricake taartcreaties & Meer
www.ricake .nl