

Ricake taartcreaties & meer

Eetbare prints – Frosty sheets

Informatie en tips voor het gebruik van frosty sheets.

1 Wat is frosty sheet en hoe verwijder je het schutvel

De frostysheet is dun printbaar laagje op zetmeelbasis met vanille smaak. Het ligt op een plastic schutvel om het door voeren door de printer mogelijk te maken.

Voor het verwijderen van het schutvel, is het handig om de sheet max. 1 minuutje in de vriezer te leggen, waarna je het schut vel gemakkelijk kan verwijderen. Voor kleinere afbeeldingen of stroken: eerst de sheet uitknippen en dan de procedure als hierboven volgen. Doe niet meer dan 2 tot 4 plaatjes tegelijk . Zodra de sheet weer slap begint te worden neemt de kans op beschadigen bij het verwijderen van het schutvel toe.

2 Toepassen op slagroom, crème of bavaroise ondergrond.

De Frosty sheet is uitstekend geschikt om op crème of slagroom te plaatsen. De print smelt als het ware samen met de crème. Wel oppassen dat er geen condens op je print kan vallen , dus altijd koelen in een kartonnen taartdoos, liefst zonder plastic kijkvenster. Voor het plaatsen van de sheet op dit type onderlagen, altijd wat poeder suiker eronder strooien en stevige, evt. met gelatine gebonden slagroom gebruiken. Direct op een kwark/ bavaroise laag kan het ook gebruikt worden. Dit soort onderlagen moeten eerst in de koeling opgesteven zijn, voor je de print plaatst.

3 Toepassen op marsepein en rolfondant

De frosty sheet kan ook gebruikt worden om op marsepein of fondant te plaatsen. Het voordeel van de frosty sheet is dat het heel buigzaam is en dus perfect gebruikt kan worden om bijvoorbeeld eetbare tassen van een trendy stofje te voorzien.

Maak de ondergrond waar je de frosty sheet op wilt plaatsen licht vochtig met een fijnharig kwastje of dep met een schoon nieuw sponsje. Denk bij het laatste aan het principe van postzegels plakken. Geen dikke druppels laten liggen. Vervolgens plaats je de print(jes) Oefen eventueel lichte druk met je smoother(glad strijkgereedschap) .

4 Toepassen op chocolade, ganache of Royal icing

Giet de gesmolten chocolade of ganache over de taart of koek. Zodra de chocolade iets afgekoeld is en begint te stollen de Frostysheet plaatsen.

Bij Royal icing, de icing laten uitvloeien en de frosty sheet aanbrengen zodra het begint te stollen.

5 Ook voor ijstaart.

Bij een ijstaart kan de frostysheet geplaatst worden en het geheel eventueel nog terug in de vriezer gezet worden. Liefst een kartonnen doos om de ijstaart. zie verder de tips bij punt 2 . Bij de ijstaart ook even de ondergrond met een laagje poedersuiker bestrooien. Kort voor het serveren de sheet plaatsen kan uiteraard ook. Dit geeft minder risico op vocht vlekken op de print

Ricake Taartcreaties & meer.....