



IMPRESSION SUR PAPIER ALIMENTAIRE

Trucs et astuces

1. Ce papier alimentaire peut être utilisé avec tous types de gâteaux. Son utilisation est universelle. Vous pouvez aussi bien en faire des cartes de visite mangeables, des cartes de table ou le cuire avec le pain.

Ce papier ne peut pas être posé directement sur une couche de crème au beurre ou de chantilly.

2. L'impression de motifs très colorés fait que le papier se condole et s'étire. Dans ce cas il est conseillé de bien le laisser sécher puis de le poser sous un livre pour qu'il redevienne plat.
3. Placez la feuille dans votre imprimante en ayant pris soin de le poser sur un paquet de feuilles normales. **La partie brillante est la partie qui doit être imprimée.**
4. Imprimez maintenant le motif souhaité sur le papier alimentaire et laissez le sécher quelques minutes.
5. Humidifiez légèrement le dessus de votre gâteau avec de l'eau. Posez ensuite votre feuille alimentaire imprimée et appuyez légèrement dessus avec les mains pour faire une surface plane.
6. Conservez le papier dans un endroit frais et sec (entre 15 à 20°). Mettez-le dans un emballage fermé pour éviter un dessèchement.

©B.Kannengiesser 04/2009