



IMPRESSION SUR PAPIER FONDANT ALIMENTAIRE

1. Le papier Fondant peut être utilisé sur tous types de gâteaux sauf les gâteaux à base de crème chantilly. Nous vous conseillons de le tester, spécialement sur de gâteaux à la crème ou crème chantilly
2. Sortez une feuille du paquet et prenez soin de bien le refermer. Sinon il dessèchera et commencera à craquer. Conservez-le dans un endroit frais (15 à 20°)
3. Placez la feuille dans votre imprimante tout en laissant un paquet de papier normal dans l'imprimante.
4. Imprimez votre motif et laissez sécher quelques minutes.
5. Enlevez ensuite la feuille de support du papier Fondant. Si la feuille ne s'enlève pas ou s'enlève difficilement, mettez la feuille durant env. 30 secondes dans votre congélateur. Elle devrait ensuite se défaire facilement.
6. Humidifiez légèrement la surface du gâteau et placez votre papier Fondant imprimée sur la surface plane de votre gâteau pour que la feuille soit bien en contact avec le gâteau.
7. Si vous devez garder le gâteau un certain temps, nous vous conseillons de le stocker dans un endroit froid et sec.

B.Kannengiesser