



Moule en gélatine

Ingrédients	Méthode
eau 450g sucre 275g glucose 75g gélatine en poudre 200g	Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer à chaud la poudre de gélatine Verser dans un récipient et positionner l'objet à reproduire en aillant pris la précaution de le graisser. Laisser refroidir Retirer l'objet et couler la couverture à point
Ne pas faire bouillir le mélange quand la gélatine est incorporée. A cause de l'humidité contenue dans le moule, les moulages ne sont jamais brillants. Quand les moulages ont été effectués, laver le moule en gélatine, le sécher et le conserver filmé au congélateur. Il suffi de le faire fondre au bain-marie pour fabriquer un nouveau moule.	