

# Handleiding Mini Wonder Cakes - taartjes met hart

**OPITEC**  
Hobbyfix

482.026



## Benodigd materiaal:

Silicone vorm - Mini Wonder Cakes	482026
Silicone vorm - mini vormen	481617
Silicone decoratie - Barock	481905
Gietzeep wit 300 g	498960
Gietzeep wit 1000 g	498993
Gietzeep transparant 300 g	498971
Gietzeep transparant 1000 g	498982
Zeeppverf opaak ivoor	466152
Zeeppverf opaak aubergine	466093
Zeeppverf opaak lavendel	466107
Zeeppverf opaak abrikoos	466082
Sieraadstenen - hoekig en rond	402547

Een grote keuze aan zeeppgeuolie en zeeppverf vindt u terug op pagina 344 en 345 van onze catalogus.

## Benodigd gereedschap:

Smeltpot (486570), of pan en bolvormig glas voor in het waterbad), puntig mes, lepel, fijne ronde penseel, zachte borstelpenseel, pincet en keukenweegschaal

## Algemene handleiding:

Om verschillende, gekleurde zeeplagen te kunnen gieten, moet u voor elke kleur laag de zeep apart smelten en zeeppverf toevoegen. Om de gekleurde lagen niet met elkaar te laten mengen, let er op dat de laag eerst afgekoeld moet zijn voordat de nieuwe laag er bij komt. Voor de kleine silicone mini vormen hoeft u niet apart zeep te smelten. U kunt hiervoor de 'restzeep' gebruiken die altijd achterblijft. Dit kunt u dan weer gebruiken voor de mini vormen.

## Handleiding - taartjes met hart:

1. Pak de silicone taartvorm , de gietzeep, de smeltpot en het mes erbij.
2. Snij kleine, dunne plakjes van de gietzeep en leg dit in de smeltpot.
3. Verwarm de zeep totdat het vloeibaar is. TIP! Niet te lang aan de hitte blootstellen, anders kan het zijn dat de zeep lang vochtig blijft.
4. Voeg de gewenste verf en geuolie toe. Meng dit met een lepel.
5. Giet de eerste zeeplag in de silicone taartvormen.
6. Laat de laag afkoelen en pas dan de tweede kleur laag er over gieten. .
7. Herhaal dit tot de taartvormen compleet gevuld zijn.
8. Laat dit alles goed afkoelen.
9. Daarna legt u de silicone vorm (met zeep) voor ca. 10 – 15 minuten in de koelkast.
10. U haalt de vorm weer uit de koelkast en verwijder dan de zeeppvormen uit de silicone vorm. Dat gaat gemakkelijk omdat silicone flexibel is.
11. Met de kleine vormpjes doet u hetzelfde.

### **Het decoreren van de zeepkaartjes:**

1. Zet de silicone decoratie – Barok en een puntig mes klaar.
2. Smelt de gietzeep (ca. 50 g) en voeg een beetje zeepverf abrikoos toe (en geuroolie indien gewenst).
3. Laat heel voorzichtig wat van de vloeibare zeep op de decoratie Barok lopen.
4. Laat de overvloedige zeep van de decoratie afdruppen, tot er nog een dun laagje op zit.
  
5. Maak de decoratie voorzichtig los.
6. Snij de decoratie in de gewenste grootte.
7. Werk snel, zodat de decoratie flexibel blijft.
8. Smelt een beetje gietzeep transparant. Dit wordt gebruikt als 'lijm' voor de decoratie.
9. Smeer de achterkant van de zeepdecoratie in met de vloeibare zeep. Gebruik hiervoor een borstel penseel.
  
10. Breng de decoratie voorzichtig aan op de taart en druk het vast.
11. De kleine zeepkaartjes van de mini vorm fixeert u net zo.
12. De overgebleven decoratie blaadjes fixeert u boven op de zeepkaartjes.
13. Doop de ronde penseel in de vloeibare zeep en plak dit op de taart waar de sieraadsteentjes moeten komen.
14. Pak met een pincet een sieraadsteen op de druk deze op de taart, op de gewenste plek.

Veel plezier en succes gewenst!