

DIY Bee-Wrap

Principe : Les Bee-Wrap sont des substituts aux films alimentaires ou au papier aluminium. Ils sont réalisés à partir de tissus en coton et de cire d'abeille ou cire végétale. Ils se conservent dans le temps, et permettent de réduire ses déchets. Ils servent à couvrir des plats pour conserver plus longtemps les denrées alimentaires dedans.

Déroulé :

1- Découper les tissus en coton préalablement lavés de la taille que vous souhaitez pour votre bee-wrap. Vous pouvez prendre un de vos plats et ajouter environ 6 à 10 cm de largeur et de longueur pour pouvoir rabattre les bords.

2- Préchauffer votre four à 80-100 C°

3- Placer votre bout de tissus sur une feuille de papier cuisson que vous déposez sur une plaque de cuisson

4- Déposer les paillettes de cires d'abeilles équitablement réparties sur le tissus. Les paillettes de cire d'abeille s'achètent en magasin de produits biologiques, dans les rayons hygiène et entretien ou en droguerie.

Vous pouvez aussi les remplacer par de la cire végétale

5 - Mettez la plaque de cuisson avec le tissus et les paillettes dans votre four pendant quelques minutes jusqu'à ce que celles-ci soient toute fondues.

Autre technique : Vous pouvez faire fondre les paillettes avec le fer à repasser. Dans ce cas il faut mettre un papier cuisson en dessous et au-dessus.

Attention, les Bee Wrap se rincent à l'eau froide uniquement pour ne pas faire fondre la cire lors des nettoyages !

