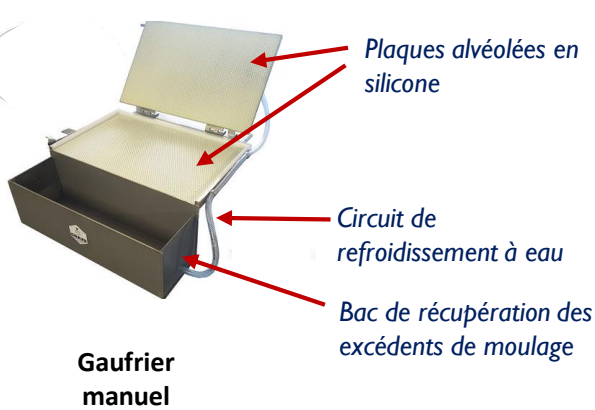


Le matériel nécessaire

Le gaufrier manuel permet de réaliser des feuilles avec sa propre cire. Il représente donc un élément essentiel dans le recyclage de la cire et la maîtrise de toute la chaîne de transformation.

Le gaufrier est en acier inoxydable, avec des matrices alvéolées en silicone permettant de démouler les gaufres sans utilisation de lubrifiant.



Pompe d'aquarium



Cuisson électrique thermostatée



Seau d'eau froide (pain de glace nécessaire)

Les étapes de la gaufre « maison »

- 1 Mettre la cire à fondre dans le cuisson électrique thermostaté
- 2 Brancher le circuit de refroidissement du gauffrier
- 3 Huiler le bord de la plaque au niveau du trop plein
- 4 Verser la cire à 83 - 85 °C sur la plaque alvéolée en silicone
- 5 Maintenir plaqué fermement les deux parties du moule pendant 15 sec
- 6 Attendre 1 minute le gauffrier fermé
- 7 Décoller la gaufre de la plaque alvéolée supérieure
- 8 Gratter l'excédent de cire sur les contours du moule.
- 9 Découper la feuille aux dimensions souhaitées

Avantages et inconvénients



Avantages

Certitude sur la provenance de la cire gaufree



Inconvénients

Convient difficilement aux exploitations ayant un besoin important de gaufres (création d'essais par exemple)

Retour d'expérience

*Dominique CAMBIE,
Michaël SABATIER et
Romain POTIER*



Fournitures

Environ 1000 € TTC
avec la pompe et le cuisson



Temps de préparation du chantier
1h de fonte



Quantité de feuilles par heure

2 min / gaufre soit
30 gaufres / heure
(après entraînement)

