

Matériel et conseils

Un Bee Wrap est un emballage alimentaire réutilisable. Il est composé d'une toile de tissus recouverte de cire d'abeille. Cette toile devient donc semi-rigide et donc s'adapte à tous types de contenants.



CE QU'IL FAUT SAVOIR

Avant de se lancer, il faut savoir quelques petites choses à propos du Bee Wrap : Il est déconseillé de le mettre en contact avec des aliments comme la viande et le poisson.

Pourquoi ? Tout simplement parce que le Bee Wrap ne se lave pas à l'eau chaude (sinon la cire fond !) donc il sera donc impossible d'enlever les éventuelles bactéries. Donc il vaut mieux l'utiliser pour les aliments secs, vos sandwiches et pour recouvrir vos plats avant de le mettre au frigo par exemple.

MATERIEL

- Tissus ou chutes de tissus
- De la cire d'abeille en paillette
- Des ciseaux crantés (ou une machine à coude pour faire les ourlets)
- Une règle, crayon et équerre
- Carton ou papier cartonné (pour faire un patron)
- 1 four ou 1 fer à repasser
- Papier cuisson

COMMENT LAVER SON BEE WRAP

Vous le passez sous l'eau tiède et le brossez pour enlever les traces ou les aliments collés dessus. Vous pouvez mettre une goutte de liquide vaisselle. Attention, ne pas le mettre au lave-vaisselle, ni au lave-linge ! La cire va fondre au contact de la chaleur.

OU TROUVER DES BEE WRAP

Vous pouvez vous créer vous même vos propres Bee Wrap ou emballages alimentaires. C'est très simple. Vous trouverez ci dessous 2 tutos pour les faire : au four et au fer à repasser. Choisissez celui qui vous paraît le plus facile. A vous de choisir votre méthode préférée !

COMMENT FABRIQUER SES BEE WRAP

Vous pouvez vous créer vous même vos propres Bee Wrap ou emballages alimentaires. C'est très simple. Vous trouverez ci dessous 2 tutos pour les faire : au four et au fer à repasser. Choisissez celui qui vous paraît le plus facile. A vous de choisir votre méthode préférée !

1ERE ETAPE POUR LES 2 METHODES :

- Pour commencer faites un patron aux dimensions de vos contenants (en général 18x18 pour les petits, 25x25 pour les moyens et 37x37 pour les grands).
- Découpez aux ciseaux crantés les carrés de tissus en fonction de vos patrons. (ceux-ci doivent être au préalable lavés et repassés)

Bee Wrap au four

2EME ETAPE

Préchauffez votre four à 80/100° maximum. Dans votre plaque de cuisson, placez au fond du papier cuisson ou un fond en silicone lavable.



4EME ETAPE

Enfournez pour quelques minutes, surveillez bien. Sortez le tout dès que toutes les paillettes sont fondues.



6EME ETAPE

Laissez sécher 1h avant utilisation. Et voilà, votre 1er Bee Wrap est fait!

Vous pouvez enfournez les autres !

3EME ETAPE

Placez votre tissu et parsemez de paillettes de cire d'abeille. Attention à ne pas en mettre trop. S'il y en a trop vous pouvez faire un 2ème Bee Wrap avec la cire qu'il y en trop dans le fond en silicone ou sur le papier cuisson.



5EME ETAPE

Retirez du four et tout de suite prenez le tissu sur les coins et faites le sécher.

Note : La cire d'abeille sèche très vite. Si besoin repassez au four pour éliminer les excédents.



1ERE ETAPE POUR LES 2 METHODES :

- Pour commencer faites un patron aux dimensions de vos contenants (en général 18x18 pour les petits, 25x25 pour les moyens et 37x37 pour les grands).
- Découpez aux ciseaux crantés les carrés de tissus en fonction de vos patrons. (ceux-ci doivent être au préalable lavés et repassés)

Bee Wrap au fer à repasser

2EME ETAPE

Après avoir découpé vos carrés. Placez sur votre planche à repasser un carton pour la protéger. Ensuite placez-y la feuille de cuisson, ensuite votre tissu.



4EME ETAPE

Une fois votre fer bien chaud, vous pouvez commencer à "repasser" votre futur emballage ciré. Vous pouvez passer plusieurs fois de suite au même endroit pour chasser les parties trop épaisses. Si besoin, ajoutez des pastilles sur les zones manquantes.



6EME ETAPE

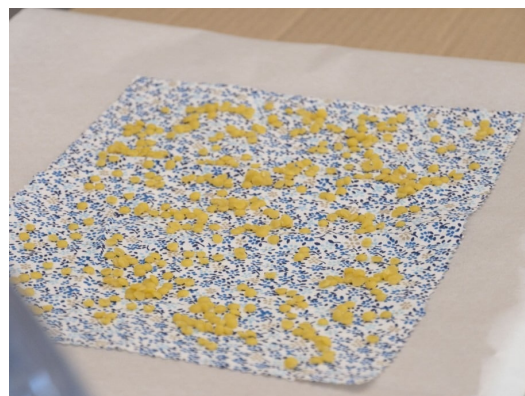
Suspendre votre Bee Wrap afin de le faire sécher 1H avant utilisation. Vous pouvez recommencer le prochain Bee Wrap.

3EME ETAPE

Parsemez votre tissu de paillettes de cire d'abeille.

Tentez de les positionner de manière uniforme.

Ensuite, recouvrez d'une seconde feuille de papier cuisson.



5EME ETAPE

Une fois votre tissu enduit de partout, vous pouvez ôter le 1er papier cuisson et décoller le tissu du second.

Note : Faites vite car la cire sèche rapidement.



Quelques astuces pour fabriquer vos Bee Wrap

- Choisissez un tissu assez fin et aux couleurs ni trop claires ni trop foncées. La cire laisse une teinte jaunâtre sur le tissus.
- Plus vous mettez de cire, plus le tissus sera rigide. Il est ensuite assez difficile de le rendre moins rigide.
- Pour assouplir votre emballage en toile cirée, vous pouvez ajouter de l'huile de jojoba.
- La cire d'abeille recouvre le tissu des 2 côtés donc pas besoin de renouveler l'opération sur le verso.
- Si vous êtes végan, vous pouvez utiliser de la cire végétale.
- Si vous n'avez pas de ciseaux crantés, réaliser des petits ourlets à la machine pour éviter que le tissu s'effiloche.
- Si la cire s'en va au fur et à mesure des lavages, vous pouvez de nouveau les "ré-enduire".
- Avant de les positionner sur vos bols, faites le chauffer un peu dans vos mains en le frottant. Celui-ci va adhérer un peu plus à votre contenant.