

GEBRAUCHSANLEITUNG Für 100 g Magic Decor brauchen Sie 80 g Wasser.. Mit einer Packung Magic Decor können bis zu 17 Deko-Pads hergestellt werden.



Das Pulver Magic Decor in die Küchenmaschine füllen.

1



Warmes Wasser mit 40/45°C hinzugeben (80 g Wasser auf 100 g Magic Decor).

2



Bei mittlerer Geschwindigkeit für 2 Minuten rühren. Eine cremige Masse entsteht.

3



Mit Hilfe eines Teigschabers das Produkt mit leichtem horizontalem Druck auf der Matte Magic Decor verteilen.

4



Dann das Produkt vertikal aufstreichen und darauf achten, dass das Produkt optimal in die Form eingedrückt wird.

5



Bei Raumtemperatur (Feuchtigkeit von 60%) für ca. 3 Stunden trocknen lassen. Für ein elastischeres Produkt im Ofen für 12 Min. bei 80°C oder für 6 Min. bei 120°C trocknen lassen.

6



Dann die entstandenen Deko-Stücke ausgehend von einer Ecke herauslösen.

7



Die Matte auf der Arbeitsfläche umdrehen und mit einem Schaber vorsichtig die einzelnen Pads herauslösen.

8



Mit den wasserlöslichen Farbpulvern Pavoni (Code ID) können die Deko-Pads MAGIC DECOR gefärbt werden.

9



Eine kleine Menge des gewünschten Farbpulvers entnehmen und mit der zuvor zubereiteten Masse vermischen.

10



Dabei können auch doppelte Farbschichten hergestellt werden. Die erste Farbe verteilen. Für 6 Min. bei 80°C in den Ofen schieben, dann für 10/15 Min. ruhen lassen. Mit einem Pinsel ein wenig Wasser auf die erste Schicht auftragen.

11



Dann die zweite Farbe mit einem L-förmigen Spatel mit einer Dicke von 2 mm auftragen.

12

Achtung! Die unter Punkt 6 angegebenen Trocknungszeiten sind lediglich richtungweisend. Die Trocknungszeit hängt von verschiedenen Faktoren ab (Raumfeuchtigkeit, Ofentyp...). Wir empfehlen, einige Tests auszuführen, um das optimale Ergebnis zu erzielen.



13

Bei Raumtemperatur oder für 7 Minuten im Ofen bei 80° C trocknen lassen. Magic Decor ist gebrauchsfertig, wenn das Produkt bei Druck mit dem Finger trocken ist.



14

Magic Decor ist beim Dekorieren vielseitig einsetzbar: Es kann leicht geschnitten werden.

Ein äußerst biegsames Produkt, für die Herstellung Schleifen und Dekorationen auf Torten, Kuchen und Törtchen.



Entdecken Sie die unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten von Magic Decor auch auf traditionellen Torten mit Glasur.

AUFBEWAHRUNG

Die fertig angerührte Mischung kann für 3-4 Tage im Kühlschrank in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Mit Magic Decor hergestellte Dekorationsstücke können bei Raumtemperatur in gut geschlossenen Plastikbeuteln für 30 Tage aufbewahrt werden.

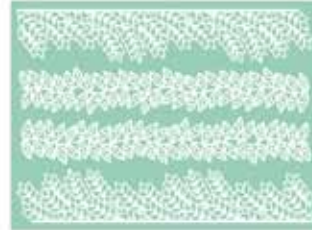
Für die Herstellung von Deko-Pads Magic Decor verwenden Sie unsere Silikon-Matten 300x400 mm !



TMD05 *new*



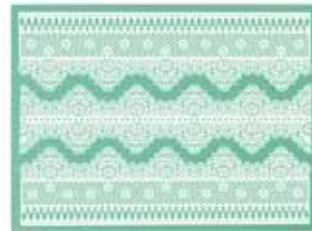
TMD06 *new*



TMD07 *new*



TMD08 *new*



TMD01



TMD02



TMD03



TMD04

Magic[®]
decor
L'ORIGINALE

