Anleitung: Backmischungen im Glas

Istruzioni No. 1302

Livello di difficoltà: Principiante

I preparati da forno in barattolo sono l'ultima tendenza della cucina creativa. Prendete una **semplice ricetta** per **muffin**, **biscotti**, **barrette di muesli** o **brownies** fatti in casa, una **bottiglia decorativa o un barattolo per conserve** e un po' di **materiale decorativo** - e avrete una deliziosa idea regalo o una graziosa decorazione per la vostra mensola in cucina. Qui vi sveliamo come potete realizzare facilmente la vostra miscela da forno in un barattolo.



È così semplice:

Stratificare gli ingredienti

1. Scegliere una **ricetta**. Per ottenere un effetto ottimale, è importante che gli ingredienti siano il più possibile **colorati**. Per questo sono più adatti zucchero di canna, diversi tipi di cioccolato, cacao, frutta secca, noci, zuccherini colorati, caramelle, ecc.

2. Poi, per gli ingredienti secchi della vostra ricetta, vi servirà un **barattolo da conserva** adatto o un **contenitore di vetro** oblungo (ad esempio, le bottiglie di vetro VBS "Milk" o i barattoli di vetro VBS "Mini"). Il contenitore deve essere **ben lavato e asciugato** in precedenza. Osservate anche le istruzioni sulla quantità: **i barattoli devono essere riempiti fino all'orlo**, altrimenti i singoli strati si spostano. Se il barattolo è troppo grande, potete essere un po' più generosi con gli zuccherini, le scaglie o il cioccolato. Questo vi aiuterà a mantenere le proporzioni della vostra ricetta.

3. Ora è importante che gli **ingredienti siano disposti in modo decorativo** . Assicuratevi che i colori degli ingredienti disposti uno accanto all'altro siano diversi per ottenere un effetto visivo migliore. Se avete grandi quantità di ingredienti di un solo colore (ad esempio, la farina), potete dividerli di nuovo e distribuirli tra gli strati colorati di altri ingredienti. Se la ricetta contiene piccole quantità di sale, bicarbonato di sodio o lievito in polvere, potete mescolarle alla farina.

Gli ingredienti leggeri e morbidi della ricetta, come la farina o il cacao in polvere, dovrebbero essere distribuiti **possibilmente** nella **parte inferiore degli** strati, mentre gli **ingredienti pesanti e duri** sono più adatti agli **strati superiori**. Ogni strato deve essere pressato il più possibile (ad esempio, utilizzando un cucchiaio da latte macchiato o il pestello di un mortaio).

4. Le pareti dei barattoli vanno pulite di tanto in tanto con un panno. Anche se la farina e il cacao in polvere vengono versati con un imbuto, i residui si attaccheranno alle pareti dei vasetti e risulteranno antiestetici negli strati successivi.

Decorare:

Ora chiudete il barattolo e decoratelo. Si possono usare i materiali di tendenza, come il **sughero** e la **carta kraft**, ma anche **etichette regalo decorative**, **nastri decorativi** e **timbri**.

5. Con una **fustella per motivi**, potete ricavare **etichette decorative** dagli spazi di sughero, da decorare con i timbri abbinati (ad esempio, il set di timbri trasparenti "Guten Appetit"). Potete attaccare le etichette ai vasetti o fissarle con un **cordoncino di cotone**. Potete ottenere un effetto speciale incollando prima un pezzo di **tessuto lavagna** sulla bottiglia. Con le frange ai bordi del tessuto lavagna si ottiene un **bellissimo effetto in bianco e nero**.

6. Potete anche utilizzare le etichette di sughero come **tag** e attaccarle al cordoncino di cotone. Legate poi il cordoncino di cotone intorno al vetro o al collo della bottiglia. Potete anche punzonare le etichette con un **motivo a** scelta a forma di **cerchio** o di **cuore** e decorarle con **perline** e **bottoni decorativi** o altri materiali. Potete dare alle

vostre miscele da forno un **fascino speciale** decorandole con **utensili da cucina in miniatura**.

7. Potete attaccare il **nastro a scacchi** o il **nastro all'uncinetto** lungo entrambi i lati dei barattoli allungati. Attaccate il nastro alla parte superiore del tappo di sughero con un po' di colla e incollate una delle **etichette regalo in cartapesta**. Per decorare ulteriormente la chiusura, potete ritagliare un piccolo cerchio dal sughero e imprimerlo con un timbro a vostra scelta (ad esempio "Made with love" o "For you").

Suggerimento: scrivete la **ricetta su una piccola etichetta** e fissatela al barattolo con un cordoncino decorativo. A tale scopo potete utilizzare delle etichette da regalo più grandi oppure fustellare o ritagliare voi stessi delle etichette, ad esempio da carta kraft. Potete anche **fare lo stencil** del nome della ricetta **su un pezzo di stoffa** o **scriverlo** su un **pezzo di stoffa lavagna** più grande e attaccarlo al barattolo.

Nel libro " Miscele **da forno in** barattolo" si possono trovare molte ispirazioni per miscele dolci e salate.

Deve avere



Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3

Quantità
di riempimento: 350 ml
Contenuto: 3 pezzi
Diametro (esterno): 6 cm
Altezza: 20 cm
Materiale: Vetro

5,99 €

Dettagli articolo

Quantità: − 1 + Aggiungi al carrello



VBS "Mini" barattoli per la conservazione, 2 pezzi

Quantità
di riempimento: 250 ml
Contenuto: 2 pezzi
Diametro (esterno): 6.5 cm
Altezza: 12 cm
Materiale: Vetro trasparente

3,99 €

Dettagli articolo

Quantità: - 1 + Aggiungi al carrello

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
686303	Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3	1
686280	VBS "Mini" barattoli per la conservazione, 2 pezzi	1
860123-01	carta kraftDIN A4	1
418577-03	Cordoncino di cotone VBS, 100 mMarrone/Bianco	1
418447	VBS Nastro all'uncinetto "Crema", 20 mm, 10 m	1
692083	Utensili da cucina in miniatura, 8 pezzi.	1