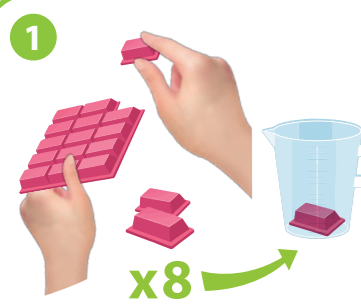
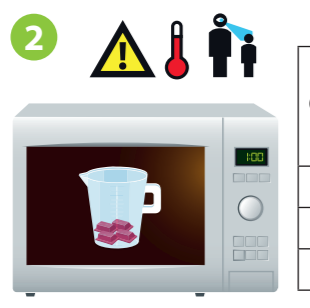
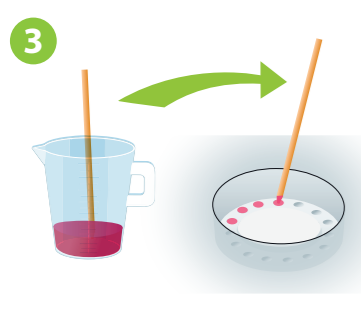


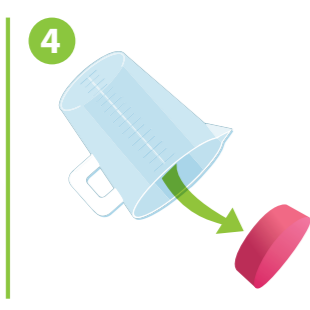
1  x8


2  **x8**


Exemples de symboles (dépend du micro-ondes)	Puissance Power	Temps Time
	136-150 W	2min 30
160	160-180 W	2min
P30	190-240 W	1min 30

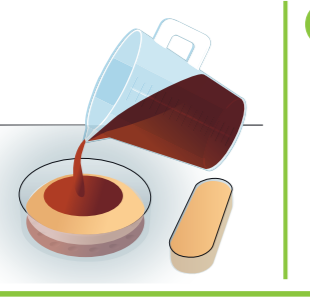
+ ou - 15s / + or - 15s


3 


4 


5 


6 

7 

8 

9 

10 

11 

🇫🇷

- Choisir une couleur de Popsine®, casser 8 à 16 rectangles et les mettre dans le bécher.
- Un adulte mettra l'ensemble au micro-ondes.** La Popsine® fond entre 56 et 60°C. Le tableau ci-contre est à titre indicatif uniquement, car **attention**, la puissance de chaque micro-ondes est différente. Si la matière n'est pas complètement fondue, continuer à chauffer par séquences de 10 à 15 secondes. Suivre la fonte par la fenêtre et arrêter le micro-ondes dès que les rectangles sont fondus. Si la matière bouillonne, attendez quelques instants car vous l'avez trop chauffée. Vous risqueriez de vous brûler et de déformer votre moule en versant la Popsine®. Retenez le temps de chauffe pour les expériences suivantes : cette étude est primordiale afin de ne pas abîmer votre moule (attention : si vous avez chauffé par exemple 1 min + 15 s + 15 s + 15 s, il faudra chauffer en 1 fois non pas 1 min 45, mais 1 min 30).
- Quand la matière a fondu, commencer par exemple à remplir les petits points de certains gâteaux en utilisant un pic à brochette.
- Pour changer de couleur : attendre que la matière soit entièrement refroidie dans le bécher (10 minutes environ), la démouler en appuyant sur ses parois et la conserver dans un sachet plastique : vous pourrez la faire refondre. Vous avez peut-être déjà des bûchers grâce à d'autres coffrets Sentosphere, vous pouvez alors utiliser un par couleur.
- Choisir une autre couleur de Popsine® et répéter les étapes 1 et 2. Quand la matière a fondu, la verser dans les petits moules.
- Vous pouvez superposer les couleurs pour faire une couche de crème dans les gâteaux, des tranches napolitaines ou des éclairs en 2 parties. Attendre que la première couche de couleur soit refroidie (5 à 10 minutes) avant d'en remettre une autre.
- La Popsine® se démoule au bout de 10 à 15 minutes.
- Superposer les pièces pour obtenir un gâteau, une tarte, un cupcake...
- Vous pouvez mouler, puis démouler plusieurs pièces en même temps. Vous pouvez également refondre des pièces déjà moulées pour en faire de nouvelles, et cela à l'infini.
- Si vous le souhaitez, ajoutez des décorations à l'aide du feutre. Attention, il faut au moins 30 minutes pour que l'encre soit sèche (pour que la Popsine® garde sa couleur, enlevez les décorations réalisées à l'alcool, avant de remouler).
- Lorsque vous avez moulé toutes les pièces, vous pouvez commencer à jouer à la marchande en disposant vos petits pains et vos pâtisseries sur les napperons fournis.

MÉLANGER LA POPSINE®

	+		=		Abricot				
	+		=		Fraise à la crème				
	+		=		Vanille				
	+		+		+		=		Café
	+		+		=		Chocolat au lait		

© Copyright Veronique Debroize 2015

🇬🇧

- Pick a Popsine® colour, break off 8 to 16 squares and put them in the beaker.
- Ask an adult to place the prepared mould in the microwave oven.** Popsine® melts between 56 and 60°C (132 – 140°F). The following table is for reference only. **Beware**, every microwave oven has a different power rating. If the Popsine® is not completely melted, continue heating with 10 to 15 second sequences. Supervise the melting process through the window and stop the microwave oven once the Popsine® squares are entirely melted. If the Popsine® boils, it means it was overheated. Wait a couple minutes for it to cool down. Overheated Popsine® can distort the mould and may cause burns. Take note of the necessary heating time for the following experiments: This test is essential for mould damage prevention. (Beware: if, for example, the test indicated a necessary heating time of 1 min + 15 s + 15 s + 15 s, you will need to heat the Popsine® in one go for 1 min 30, not 1 min 45).
- When the Popsine is completely melted, you can start by filling certain pastry details with a tooth pick.
- To change colour: wait for the Popsine® in the beaker to have entirely cooled down (approximately 10 minutes). Unmould it by pressing on the beaker walls and keep the Popsine excess in a small sachet as you will be able to re-melt it. You may have beakers from previous Sentosphere kits you purchased, you can use one per Popsine® colour.
- Pick another Popsine® colour and repeat steps 1 and 2. When the Popsine® is entirely melted, pour it into the little pastry moulds.
- You can layer Popsine® colours to add realistic details to your pastries. For example, you can layer raspberries and cream or add icings. Wait for the first layer to cool down (5 to 10 minutes) before adding the next one.
- The Popsine® pastries can be unmoulded after having cooled down for 10 to 15 minutes.
- Overlay different moulded pieces to obtain a cake, a pie, a cupcake, etc.
- You can mould and unmould several pieces at the same time. You can also re-melt already moulded pieces to make new ones.
- If you wish, you can add details and decorations with the felt pen from the kit. Beware, wait at least 30 minutes for the ink to dry. If you wish to keep the original Popsine® colour before re-melting it, remove any felt pen decorations by rubbing them off with alcohol.
- Once you have entirely moulded your own little bakery, you can start playing shop by placing them on the little mats provided in the kit to set up a very tempting, mouth-watering stall!

If you do not have a microwave oven, use an old saucepan:

- Place the recommended number of Popsine® squares necessary + 2 in a small saucepan, preferably with a pouring spout.
- Heat Popsine® in a bain-marie at low heat until it is completely melted.
- Once the Popsine® has melted, remove saucepan from cooker.
- Wait 3 to 5 minutes for it to cool down (The Popsine® must remain liquid but cannot exceed 65°C – 150°F). If the Popsine® is too warm, it will distort the mould.
- Pour the melted Popsine® into the mould.
- Follow the instructions from step 3.

To remove the melted Popsine® from the bottom of the pan, wipe it with absorbent paper when it is still liquid.

MEZCLAR LA POPSINE®

	+		=		Apricot				
	+		=		Strawberries and cream				
	+		=		Vanilla				
	+		+		+		=		Coffee
	+		+		=		Milk Chocolate		

© Copyright Veronique Debroize 2015

🇳🇱

- Kies een Popsine® kleur, breek 8 tot 16 rechthoekjes af en plaats ze in de beker.
- Een volwassene plaatst het geheel in de microgolfoven.** Popsine® smelt tussen 56 en 60°C. De tabel hiernaast geeft alleen indicatieve waarden omdat het vermogen van elke microgolfoven verschillend is. Indien de materie niet volledig gesmolten is, verwarm dan verder per 10 tot 15 seconden. Volg het smeltproces door het venster en schakel de microgolfoven uit zodra de rechthoekjes gesmolten zijn. Als het materiaal borrelt, wacht dan even want u hebt het te veel verwarmd. U loopt het risico u te verbranden en uw mal te vervormen wanneer u de Popsine® giet. Onthoud de tijd voor volgende experimenten: dit is van essentieel belang om jouw vorm niet te beschadigen (opgelet: indien je bijvoorbeeld 1min+15s+15s+15s hebt opgewarmd, dan dien je in 1 keer niet 1 min 45 op te warmen, maar 1 min 30).
- Wanneer de materie gesmolten is, begin dan bijvoorbeeld met het vullen van de hoekjes van enkele gebakjes door gebruik te maken van een brochettestrikker.
- Om de kleur te wijzigen: wacht tot de materie volledig is afgekoeld in de beker (ongeveer 10 min), haal de materie uit de vorm door te drukken op de wanden en bewaar de materie in een plastic zakje: je kan de materie dan opnieuw smelten. Misschien heb je al maatbekers omdat je al andere pakketten van Sentosphere in huis hebt, je kan dan één gebruiken per kleur.
- Kies een andere kleur van Popsine® en herhaal de stappen 1 en 2. Eens de materie gesmolten is, giet je ze in de vormpjes.
- Je kan de kleuren op elkaar leggen om een crêmelag te maken in de gebakken, om gebakken te maken met sneetjes in verschillende kleuren of éclairs in 2 delen. Wacht tot de eerste kleurlaag is afgekoeld (5 tot 10 min) vooraleer je een nieuwe kleurlaag aanbrengt.
- De Popsine® mag uit zijn vorm genomen worden na 10 tot 15 minuten.
- Leg de stukken op elkaar om een wafel, een taart, een cupcake te maken...
- Je kan vormpjes maken en dan verschillende stukken tegelijkertijd uit hun vorm halen. Je kan de reeds gevormde stukken ook opnieuw smelten om nieuwe te maken, en dat kan je eendeloos blijven doen.
- Indien je dat wenst, versier dan met viltstift. Opgelet, het duurt minstens 30 minuten voor de inkt droog is (Om de kleur van de Popsine® te behouden, verwijder de decoraties gemaakt met alcohol, vóór het uit de vorm halen).
- Indien je alle stukken hebt gevormd, dan kan je met de koopwaar beginnen spelen door jouw broodjes en jouw gebakjes te schikken op de geleverde matjes.

Voor wie geen microgolf bezit, neem een kleine oude pot:

- Plaats de nodige aantal rechthoekjes Popsine® + 2 in een kleine oude pot, bij voorkeur met een tuit.
- Warm op in Bain marie op een zacht vuurtje tot al de Popsine® is gesmolten.
- Eenmaal gesmolten, haal de pot weg van het vuur.
- Wacht 3 tot 5 minuten zodat de Popsine® koelt (het moet altijd vloeibaar zijn maar niet meer dans 65°C) om te voorkomen dat de vorm smelt.
- Giet de gesmolten Popsine® in de halve gietvorm.
- Draai de vorm naar alle kanten om het vloeistof overal tussen te brengen en volg de instructies vanaf stap 3.

Op Popsine® weg te halen van de pop, kan je het met een doekje weghalen als deze nog vloeibaar is.

DAS POPSINE® MISCHEN

	+		=		Abrikoos				
	+		=		Aardbei met crème				
	+		=		Vanille				
	+		+		+		=		Koffie
	+		+		=		Melkchocolade		

© Copyright Veronique Debroize 2015