

Fondre facilement ses opercules de cire



Depuis longtemps, j'utilise l'extracteur de jus à vapeur pour faire des gelées de fruits facilement.

Il suffit de déposer les fruits (groseilles, cassis, framboises, mûres, etc...) dans le réceptacle supérieur, puis de remplir la partie basse d'eau. Le tout sur le feu et on récolte le jus dans l'élément central avec le tuyau.

J'ai eu l'idée de faire la même chose avec la cire.

Avec un autre extracteur (réservé à la cire !), je dépose la cire en morceaux dans une toile (la même qui filtre le miel) à l'intérieur du compartiment supérieur. On peut en mettre 3 kg. Même chose pour l'eau qui bout dans la partie basse, génère la vapeur, et la cire (d'opercules) coule bien propre dans les moules.



L'extracteur de jus à vapeur est composé de 4 parties :

- ① Récipient contenant l'eau nécessaire pour l'obtention de la vapeur
- ② Récipient recevant le jus extrait (il est muni d'un tube avec robinet pour récupérer le jus)
- ③ Récipient contenant les fruits nécessaires pour faire le jus
- ④ Couvercle

La cire à purifier

L'eau bout grâce au réchaud tripatte en-dessous



La cire propre sort par le tuyau du compartiment central

La cire d'abeille de qualité est rare et précieuse. Aussi, faites la fondre et filtrez-la avec soin.

Votre cirier qui la gauffera et vos abeilles vous en remercieront ! ●