

# Procédure de préparation de la cire brute avant gaufrage



## Préparation et purification de la cire

Préparé par Jean WEBER – Président du  
Syndicat des Apiculteurs de Niederbronn

# Table des matières:

- Préambule: Page 3 et 4
- L'équipement: Page 5
- Procédure si préparation de la cire en totalité chez le particulier avec stérilisation: Pages 6 et 7
- Procédure si préparation de la cire en totalité chez le particulier sans stérilisation: Pages 8 et 9
- Volume maxi gaufirable dans locaux du président Page 10
- Le nettoyage: Page 10
- Le stockage de la cire : Page 11
- La caisse de rangement N°3: Page 12



## Préparation et purification de la cire

Préparé par Jean WEBER – Président du Syndicat des Apiculteurs de Niederbronn

# Préambule:

L'équipement de moulage de cires gaufrées vient d'être optimisée par le remplacement du gaufrier Dadant par un modèle XXL plus performant et plus en adéquation avec les formats de cadres de nos membres.

Le point faible de la mise en œuvre de l'équipement se révèle être la préparation de la cire brute surtout si plusieurs membres désirent couler des gaufres en même temps et dans un laps de temps réduit.

Le comité du syndicat a donc décidé d'investir dans un équipement de traitement de la cire en amont du gaufrage.

L'objectif étant que chacun puisse préparer sa cire suivant la même procédure pour obtenir une cire propre et conditionnée dans un moule standard.

# Préambule (suite):

Cette procédure s'applique aux membres qui utilisent la station de gaufrage à leur domicile mais surtout à ceux qui mutualisent l'équipement dans les locaux du président.

Ne seront plus tolérés que des blocs de cire purifiés et conditionnés dans les bacs mis à disposition.

La cire obtenue par la fonte des cadres ou des opercules doit « mûrir » et devrait reposer pendant 4 à 6 mois avant de passer dans le gaufrier car des cassures longitudinales ou d'autres malformations peuvent être la conséquence d'une cire trop jeune.

La location des équipements de traitement de la cire peut donc se faire au courant de l'année et non juste avant le gaufrage.

**Merci de lire attentivement les pages suivantes.**

# L'équipement:

1 notice d'utilisation

1 bain-marie GN 1/1 – 1200 W:



4 bacs inox Gastronorm GN ½ prof: 150:  
+ 4 couvercles pour dito:



1 écumoire en inox:



1 bac inox Gastronorm GN 2/1 prof. 65:



1 outil vibrant pour gratter la cire et de la laine  
en inox pour nettoyer les bacs:



# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## OPTION 1- En totalité chez le membre (avec stérilisation):

- Louer la chaudière GRAZE (sans la table), le bain-marie, l'outil vibrant et des bacs GN1/2 - BOX N° 3
- Fondre sa propre cire et la stériliser pendant 30 mn à 120 °C dans la chaudière GRAZE.
- Faire couler la cire dans les bacs GN1/2 graissés à l'huile alimentaire.
- Laisser refroidir et décanter.

- **Gratter les dépôts avec l'outil.**



- Poser le bain-marie sur une surface plane.
- Mettre de l'eau au fond du bain-marie: **3,5 à 4 cm maximum**.
- Remettre les blocs de cire dans les bacs GN1/2 et les faire refondre dans le bain-marie, thermostat au maximum.

# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## OPTION 1- En totalité chez le membre (suite):

- Après fonte totale (4 à 5 heures), mettre le thermostat sur 4 et laisser décanter à chaud pendant 24 ou 48 h:
  - ❖ **plus c'est long, plus la décantation est optimale.**
- Ecrémer le surnageant avec l'écumoire.
- Couper le courant et laisser refroidir.
- Démouler.
  - ❖ **Si le démoulage est difficile, passer le bac renversé sous l'eau chaude.**
- Gratter les dépôts avec l'outil vibrant.
- Si une troisième fonte est nécessaire, refaire l'appoint en eau (3,5 cm).
- A la fin graver son nom et « ST » pour stérilisé dans le bloc de cire.
- Ce bloc sera donc prêt et propre pour être fondu dans un bain-marie avant gaufrage dans les locaux du président.

# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## OPTION 2- Partiellement chez le membre (sans stérilisation):

- Louer le bain-marie, l'outil vibrant et les bacs GN1/2 – **BOX N° 3**
- Poser le bain-marie sur une surface plane.
- Mettre de l'eau au fond du bain-marie: **3,5 à 4 cm maximum.**
- Fondre sa propre cire dans le bain-marie dans les bacs GN1/2 graissés (thermostat position maxi).
- Après fonte totale (4 à 5 heures), mettre le thermostat sur 4 et laisser décanter à chaud pendant 24 ou 48 h:
  - ❖ **plus c'est long, plus la décantation est optimale.**
- Ecumer le surnageant.
- Couper le courant du bain-marie et laisser refroidir.
- Démouler dans le bac GN 2/1 pour recueillir les parties liquides (miel caramélisé).
  - ❖ **Si le démoulage est difficile, passer le bac renversé sous l'eau chaude.**





# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## OPTION 2 – suite

- **Gratter les dépôts avec l'outil vibrant:**



- **Réajuster le niveau d'eau du bain-marie (3,5 à 4 cm).**
- Remettre les blocs de cire dans les bacs GN1/2 et les faire refondre dans le bain-marie.
- Laisse refroidir et décanter une deuxième fois pendant 24 H au-moins.
- Démouler et gratter les dépôts avec l'outil vibrant.
- Si une troisième fonte est nécessaire, refaire l'appoint en eau (3,5 cm).
- A la fin graver son nom dans le bloc de cire.
- Ce bloc sera donc prêt pour être refondu et stérilisé à 120°C dans la chaudière chez le président.
- **Cette opération de stérilisation supplémentaire sera facturée en plus.**

# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## Volume maximum « gaufrable » par membre:

Pour des raisons de planification chaque membre inscrit au préalable pour faire ses cires gaufrées en commun disposera du temps nécessaire pour transformer 1 ou 2 bacs GN ½ maximum.

**Soit environ 6 kg pour 1 bac**

**Soit environ 12 kg pour 2 bacs.**

## Nettoyage du matériel:

**Bain-marie:** vidanger l'eau, assécher et enlever les résidus à la laine inox.

**Bacs en inox et couvercles:** gratter les croûtes, enlever les résidus à la laine inox et finir par un nettoyage à l'essence de térébenthine.

**Ecumoire:** faire fondre la cire à la flamme et nettoyer à l'essuie tout.

# Préparer sa cire avant gaufrage: PROCEDURE

## Stockage des blocs de cire:

Les blocs de cire purifiés ont la taille idéale pour être stockés dans des cartons APIINVERT vides.

**3 blocs par carton soit entre 17 et 19 kg maximum.**



## Rangement du matériel:

Ranger tout le matériel dans la caisse **N° 3** en respectant les espaces dédiés.

Faire l'inventaire du matériel.

Compléter et ranger la notice d'utilisation.



## Le rangement du bac 3:

