0300001541

Plaque pvc friture chocolat 70 empr. - par 5

Plaque PVC thermoformé pour moulage de 70 sujets de friture (poissons, coquillages et crustacés).

Utilisation :

Couler une couche de couverture tempérée.

Lisser la surface avec une spatule métallique.

Laisser cristalliser (durcir) le chocolat et racler les bords.

Une seule couche de chocolat risque d'être juste, car en durcissant, celui-ci a tendance à creuser légèrement, d'où l'utilité de napper d'une seconde couche de chocolat, de lisser à nouveau à la spatule.

Laisser durcir à nouveau et racler afin d'égaliser le fond des sujets.

Pour le démoulage, renverser la plaque sur le plan de travail.

Tapoter légèrement les bords du moule sur celui-ci.

Si le tempérage a été correctement effectué, les chocolats se démouleront sans aucun effort.

Réserver dans un endroit frais et sec.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	28 cm
Matière	PVC

Longueur	34 cm

Unité : Lot de 5
Nombre empreintes : 70

Produit de la même gamme	
0300001541	Plaque pvc friture chocolat 70 empreintes /5

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques