

Cercle à entremet à bord droit inox pour **dresser vos assiettes**, mouler et cuire vos préparations culinaires.

Gobel

Dimensions : 6 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur.



Ce **cercle à entremet** solide et indéformable est fabriqué en inox.

Il s'utilise pour réaliser des desserts et entremets froids (mousses, meringues glacées...) ou chauds (sablés, tartes tatin...). Avec un **cercle à pâtisserie**, le démoulage est facile et la répartition de la chaleur homogène durant la cuisson.

Pratique, il s'utilise directement sur une plaque ou un [tapis de cuisson](#). La préparation épouse parfaitement la forme du cercle, pour un résultat impeccable aux contours nets.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|---------|------------|----------|---|
| Hauteur | 3,5 cm | Diamètre | 6 |
| Matière | Inox 18/10 | | |

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|------------------------------|
| 0300001925 | Cercle a entremet inox ø10x3 |
| 0300001921 | Cercle a entremet inox ø5x3 |
| 0300001922 | Cercle a entremet inox ø6x3 |
| 0300001923 | Cercle a entremet inox ø7x3 |
| 0300001924 | Cercle a entremet inox ø8x3 |