

Moule à cake 2 en 1 : garniture surprise pour toutes vos recettes.



Patisse



Idéal pour ceux qui aiment la pâtisserie fait maison !

- Graisser le moule à cake et le tube.
- Remplir le moule avec la préparation à cake et enfourner.
- Attendre que le cake soit tiède, tourner délicatement le tube puis le retirer.
- Démouler et garnir le cake avec une poche à douille.

Avant la première utilisation : Laver le moule à l'eau chaude savonneuse, beurrer légèrement le moule et enfourner à vide à 180°C pendant quelques minutes.

Pour une meilleure longévité, ne pas mettre au lave-vaisselle et ne pas utiliser d'ustensiles pointus ou tranchants.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	11 cm
Poids	0.390 kg

Longueur	25 cm
----------	-------

L. x l. : 7 cm

Référence : 0309400623

Produit de la même gamme

0309079605	Moule a panettone acier revetu ø 16cm
0309081476	Moule a charniere acier revetu ø 16cm
0309081479	Moule a charniere acier revetu ø 20cm
0309081482	Moule a charniere acier revetu ø 24cm
0309081485	Moule a charniere acier revetu ø 26cm
0309081491	Moule a charniere bord haut acier revetu ø 22cm
0309400623	Moule a cake avec insert acier revetu 25x11cm
0309421669	Moule 6 mini cheese cake acier revetu
0309439867	Moule a brioche tressee acier revetu 35cm
0309440313	Moule a charniere bord haut acier revetu ø 12cm
0309458187	Moule a madeleine xxl acier revetu 20cm
0309458216	Moule mini cake avec insert acier revetu 15cm
0309462989	Lot de 3 moules a charniere acier revetu ø 12-18-22cm
0309484592	Moule a tarte fruits frais acier revetu ø 28cm