

Grâce à ce **moule à madeleines** en mousse de silicone, réalisez, en un tour de main, des madeleines joliment dodues et délicieusement dorées !

- Mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal.
- Supporte des températures comprises entre -70°C et +300°C.
- Excellente conductibilité de la chaleur et du froid.
- Cuisson homogène et caramélisation des sucs.
- Dimensions de la plaque : 21 x 17,6 cm.

**De Buyer**

## Moule à madeleine en mousse de silicone

Proust les adorait, et il n'est pas le seul ! La madeleine fait partie de ces petites gourmandises traditionnelles qu'on a toujours plaisir à retrouver. En accompagnement d'un bon café, d'une crème anglaise ou d'un carré de chocolat, elle fait toujours son petit effet ! On la trouve aussi de plus en plus souvent en version salée, truffée de petits lardons et d'herbes aromatiques.

### UTILISATION / ENTRETIEN :

Graisser à la première utilisation. Cuisson au four traditionnel ou bain-marie.  
Ne pas chauffer avec des formes vides. Ne pas mettre sous un grill ni au micro-ondes.  
Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le moule.  
Utilisation optimale du moule sur une grille ou une plaque perforée.  
Lavage à la main recommandé.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	17,6 cm	Longueur	21 cm
Matière	Silicone alimentaire	Contact alimentaire	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui	Nombre empreintes	8

**Produit de la même gamme**

0300000024	Moule 12 mini-tartelettes elastomoule 21x17
0300000522	Moule 15 mini-financiers elastomoule 21x17
0300000520	Moule 20 mini-canneles elastomoule 21x17
0300000022	Moule 20 mini-madeleines elastomoule 21x17
0300000021	Moule 6 cakes elastomoule 21x17
0300000053	Moule 6 canneles elastomoule 21x17
0309079062	Moule 8 madeleines elastomoule 21x17.6cm
0309079068	Moule 9 mini muffins elastomoule 21x17.6cm