

Plaque silicone MOULFLEX PRO pour 30 mini-cakes.

- Supporte des températures entre -40°C et 280°C.
- Silicone platinum pur de haute qualité.
- Absorbe la chaleur pour une diffusion uniforme du chaud.
- Très bonne caramélisation des pâtisseries.

De Buyer



Mode d'emploi :

- Graisser le moule à la première utilisation, ensuite il ne sera plus nécessaire de le faire.
- Poser le moule sur une grille lors de la cuisson et non sur une plaque pour une parfaite convection de la chaleur.
- Pour un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four et pour un four traditionnel, placer la grille en bas du four.
- Ne jamais cuire le moule à vide si de la pâte manque pour remplir les dernières alvéoles, il est nécessaire de mettre un peu de farine pour les préserver.
- Ne pas couper dans le moule.
- Ne JAMAIS utiliser la fonction du grill du four.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	17,6 cm
Matière	Silicone alimentaire
Nombre empreintes	30

Longueur	30 cm
Passage lave-vaisselle	Oui

Produit de la même gamme

0300000573	Moule 8 canneles mou'flex 30x17
0300000587	Moule 6 demi-spheres mou'flex 30x17
0300000580	Moule 6 muffins mou'flex 30x17
0300000578	Moule 9 madeleines mou'flex 30x17
0300000585	Moule 15 mini-tartelettes mou'flex 30x17
0300000571	Moule a cake souple mou'flex 27x14cm
0300001281	Tourtiere unie souple mou'flex ø24cm
0300000574	Moule 28 mini-canneles mou'flex 30x17
0300000576	Moule 20 mini-financiers mou'flex 30x17
0300000570	Moule 6 mini-brioches mou'flex 30x17
0309079119	Moule a tartelette mou'flex noir 10cm
0300000575	Moule 7 financiers mou'flex 30x17
0300001266	Moule 12 canneles mou'flex 30x17
0300000577	Moule 6 mini-kouglofs mou'flex 30x17
0300000584	Moule 6 tartelettes mou'flex 30x17
0300000579	Moule 30 mini madeleines mou'flex 30x17.6cm
0300000581	Moule 6 savarins mou'flex 30x17
0300000586	Moule 15 demi spheres mou'flex 30x17.6cm
0300000572	Moule 9 mini-cakes mou'flex 30x17