

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

Gobel



Ce **cercle à mousse** 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	4.5 cm	Diamètre	10,0 cm
Matière	Inox 18/10		

Produit de la même gamme				
0309456597	Cercle a mousse inox ø 22cm h4			
0309456599	Cercle a mousse inox ø 24cm h4			
0101040041	Cercle a mousse inox ø 18cm h4			
0309456611	Cercle a mousse inox ø 20cm h4			
0300001838	Cercle a mousse inox ø 6			
0300001839	Cercle a mousse inox ø 5			
0300001806	Cercle a mousse inox ø8x4cm			
0300001891	Cercle a mousse inox ø6x4			
0300001915	Cercle a mousse inox ø12x4			
0300001916	Cercle a mousse inox ø16x4			
0300001926	Cercle a mousse inox ø5x4cm			
0300001927	Cercle a mousse inox ø5x4			
0300001928	Cercle a mousse inox ø7x4			
0300001929	Cercle a mousse inox ø10x4			
0300001440	Cercle a mousse inox ø 8x4			
0300001457	Cercle a mousse inox ø 7			