

- Cuivre étamé : propriétés thermiques optimales
- Texture croustillante au cœur fondant
- Démoulage optimisé avec léger graissage



Chevalier Diffusion



Moule à cannelés en cuivre étamé ø 45 mm traditionnel

Ce moule cannelé cuivre 4,5 cm est l'outil indispensable pour réussir des cannelés bordelais dignes des meilleures pâtisseries. Conçu en **cuivre avec un intérieur étamé**, il assure une conduction thermique remarquable et une **cuisson uniforme**, essentielle pour obtenir une croûte caramélisée parfaite. Sa petite taille permet de réaliser des cannelés à la fois croustillants et fondants, avec une texture authentique.

Ce moule séduira autant les passionnés de pâtisserie que les amateurs de beaux ustensiles, grâce à son **aspect traditionnel**. Il s'utilise facilement au quotidien, surtout si vous aimez travailler dans la pure tradition bordelaise. Un vrai petit plaisir pour les TOCqués de cuisine qui veulent se rapprocher de la cuisson professionnelle.

Les avantages du moule cannelé cuivre 4 5 cm

- Cuivre étamé assurant une excellente conduction thermique.
- Diamètre 4,5 cm idéal pour des cannelés standards traditionnels.
- Caramélisation homogène pour une croûte croustillante.
- Intérieur fondant grâce à la montée rapide en température.
- Démoulage facilité avec un graissage léger.
- Durable et résistant avec un entretien simple.

Une caramélisation exceptionnelle grâce au cuivre étamé

L'un des principaux atouts du moule cannelé cuivre ø 4,5 cm est sa capacité à caraméliser la pâte de manière uniforme. Le cuivre capte la chaleur très rapidement, ce qui provoque cette réaction typique à l'extérieur du cannelé : une croûte sombre, croustillante et bien marquée. L'intérieur étamé assure, lui, une cuisson douce et régulière, idéale pour obtenir le cœur fondant tant recherché. Cela rend la cuisson plus prévisible, même avec un four domestique et permet d'approcher un résultat de chef à la maison.

Une fine couche de beurre fondu ou un spray graissant garantit un démoulage net, ce qui préserve la forme si reconnaissable du cannelé. Côté entretien, **ne jamais passer le moule au lave-vaisselle**. Privilégier un lavage à la main. Durable, efficace et revêtant une allure traditionnelle, commandez votre meilleur moule en cuivre pour cannelés.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	4,5	Matière	Cuivre
----------	-----	---------	--------

Référence : 0300000420

Produit de la même gamme	
0300001174	Moule a cannele cuivre ø3
0300000420	Moule a cannele cuivre ø4
0300000421	Moule a cannele cuivre ø5