

- Deux inserts : 190 ml et 400 ml
- Démoulage facile sans accroche
- Silicone pro 100 % platinium

silikomart[®]
Silikomart



Moule à bûche insert Silikomart pour finitions parfaites

Créer une bûche avec un insert net, régulier et gourmand, c'est ce petit détail qui fait toute la différence entre une belle réalisation maison et un dessert au rendu professionnel.

Le **moule à bûche insert Silikomart** est pensé pour tous ceux qui veulent pousser leurs créations à un niveau supérieur. Les deux inserts permettent d'ajouter du contraste, de la texture ou une touche de surprise au cœur de vos entremets.

Grâce à la qualité du silicone Silikomart, la prise est impeccable et le démoulage se fait sans stress. C'est un accessoire simple, fiable et indispensable pour réussir vos recettes de pâtisserie comme un chef, à la maison.

Les caractéristiques du moule à bûche insert Silikomart

- **Petit insert** : 200 × 35 × h30 mm (190 ml)
- **Grand insert** : 220 × 50 × h40 mm (400 ml)
- **Silicone alimentaire** 100 % platinium haute qualité
- Résistance thermique de **- 60 °C à +230 °C**
- Compatible **congélation, micro-ondes et lave-vaisselle**
- Grande flexibilité pour un **démoulage propre et rapide**
- **Surface anti-adhérente** pour limiter les pertes de préparation

Deux inserts pour varier volumes et recettes

Le principal avantage du moule à bûche insert Silikomart, c'est sa capacité à offrir un résultat visuel impeccable, même pour les pâtisseries amateurs. La finesse du silicone platinium assure une conduction thermique homogène, ce qui facilite la prise au froid et améliore la tenue finale de l'insert.

Les démoulages sont nets, sans déchirure, et vous permettent d'obtenir ce centre parfaitement lisse que l'on admire dans les bûches et entremets professionnels. Grâce aux deux dimensions fournies, vous pouvez jouer sur les textures, ajouter une compotée fruitée, une ganache montée ou une crème parfumée. Ce kit vous offre une réelle liberté créative.

Astuce : pour un démoulage encore plus propre, placez l'insert dix minutes au congélateur avant de le retourner. Un petit geste simple

qui change tout, surtout lorsqu'on veut une finition propre et régulière. Avec ce niveau de contrôle, vous pourrez composer des desserts aux saveurs plus travaillées tout en gardant une mise en scène élégante et précise.

Conseils d'utilisation

Pour de meilleurs résultats, remplissez l'insert sur une surface bien plate afin de garantir une prise homogène. Tapotez légèrement le moule pour chasser les bulles d'air, surtout avec les préparations épaisses.

Placez ensuite l'insert au congélateur pour obtenir une structure ferme avant le montage dans votre bûche. Si vous utilisez des préparations chaudes, laissez-les tiédir avant de les verser pour éviter toute condensation excessive.

Lors du montage, positionnez l'insert bien au centre pour un rendu visuel équilibré. Enfin, prenez le temps de laisser reposer votre bûche quelques minutes au réfrigérateur avant service afin de retrouver une texture idéale.

Conseils d'entretien

Après utilisation, laissez le moule refroidir avant de le passer sous l'eau chaude. Lavez-le avec une éponge douce pour préserver sa surface anti-adhérente. Le silicone platinum se nettoie très facilement, mais évitez les éponges abrasives ou les produits agressifs.

Le moule passe sans problème au lave-vaisselle, ce qui simplifie le nettoyage après vos sessions de pâtisserie. Laissez-le sécher à l'air libre puis rangez-le à plat ou enroulé, le silicone reprend toujours sa forme d'origine.

Un entretien régulier garantit une durée de vie optimale et des démoulages réussis à chaque utilisation.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Température maxi	+230	Température mini	-60
Matière	Silicone	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309440407

Produit de la même gamme	
0309117009	Moule silikomart buche plastique
0309401085	Moule silikomart buche artic
0309401097	Moule silikomart buche foret
0309401101	Moule silikomart buche lana
0309440249	Moule silikomart buche quenelle
0309440407	Moule silikomart insert buche
0309484996	Moule silicone buche winter cottage 23cm
0309485001	Moule silicone buche slope 25cm