



0309484996

Moule bûche Winter cottage Silikomart 23 cm

- Moule 100% silicone
- Résistance -60°C à +230°C
- Livré avec son livre de recettes

silikomart[®]

Silikomart



Réinventez la bûche de Noël, avec le moule Silikomart Winter cottage

Les fêtes de fin d'année, c'est le moment où votre talent doit s'exprimer pleinement ! C'est là que le **moule bûche Winter cottage** entre en scène.

Oubliez les formes traditionnelles et accueillez une création tout en relief qui évoque un magnifique décor hivernal. Grâce à ce moule de la collection 3D Design de Silikomart, vos entremets prendront une dimension esthétique et texturée qui impressionnera à coup sûr vos convives.

Il est conçu pour vous offrir des résultats impeccables, peu importe la technicité de votre recette. Préparez-vous à réaliser des desserts aussi bons que spectaculaires !

Pourquoi vous allez adorer le moule Winter cottage Silikomart ?

- **Détails sculptés ultra-précis** : Le silicone de haute qualité Silikomart restitue fidèlement chaque élément du décor.
- **Démoulage sans effort** : Sa flexibilité assure une sortie parfaite, sans casser la structure, idéal pour mousses, entremets ou gâteaux glacés.
- **Format familial** : Moule pour 6 à 8 parts, parfait pour les repas de fêtes.
- **Compatible préparations chaudes et froides** : Ce moule va au four et au congélateur.
- **Créativité illimitée** : Bûche classique, dessert glacé, mousse onctueuse, inserts...

Caractéristiques essentielles

- Silicone platinum **100 % alimentaire**
- Résistance de **-60°C à 230°C**
- Volume **1100 ml pour 6 à 8 parts**
- Dimensions **230 x 105 x 75 mm**
- Compatible **four, congélateur, micro-ondes**
- **Démoulage précis** grâce à la flexibilité
- **Surface anti-adhérente** pour un rendu net

Un démoulage parfait, pour un rendu professionnel

Le plus grand avantage du moule Winter Cottage Silikomart, c'est son **démoulage très simple et toujours précis**. Sa composition en **silicone platinum** assure une flexibilité exceptionnelle, ce qui permet de retirer votre entremets sans tirer ni forcer.

La structure ne se fissure pas et les reliefs restent intacts, même avec des mousses gélifiées ou des préparations glacées. Cette qualité de démoulage est essentielle quand on veut obtenir un rendu 3D net, surtout sur un décor aussi riche que celui du Winter Cottage.

Elle garantit un résultat professionnel, même si vous ne maîtrisez pas les techniques complexes de pâtisserie. Ce moule vous permet d'oser la précision sans stress et d'impressionner vos convives avec un dessert parfaitement sculpté.

Conseils d'utilisation

Pour profiter pleinement du moule Winter Cottage Silikomart, commencez par le laver à l'eau chaude avant la première utilisation. Pour les préparations cuites, placez le moule sur une plaque avant de le remplir afin d'éviter toute déformation lorsqu'il est encore souple.

Si vous réalisez une mousse ou une bûche glacée, tapissez légèrement le fond avec une spatule afin d'éviter les bulles d'air et obtenir un relief parfaitement net.

Une fois votre préparation coulée, lissez la surface avant de placer l'ensemble au congélateur pour assurer un démoulage propre.

Si vous souhaitez ajouter un insert, utilisez un insert bûche compatible et veillez à ce qu'il soit bien figé avant l'assemblage. Pour démouler, tirez doucement sur les bords et laissez le dessert se libérer naturellement : pas de force, le silicone fait le travail.

Conseils d'entretien

L'entretien du Winter Cottage Silikomart est simple et rapide. Après chaque utilisation, rincez-le à l'eau chaude avec une éponge douce ou placez-le directement au lave-vaisselle.

Évitez les éponges abrasives et les produits agressifs pour préserver la qualité du silicone platinum. Ne laissez jamais le moule en contact direct avec une source de chaleur comme une plaque électrique, une flamme ou une surface en verre chauffante.

Pour le stockage, vous pouvez le plier ou l'enrouler : il retrouvera toujours sa forme initiale sans se déformer.

En respectant ces quelques gestes, votre moule Winter Cottage conservera sa précision de détails et sa souplesse pendant de très nombreuses années.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7.5 cm	largeur	10.5 cm
Longueur	23 cm	Contenance	1100 ml
Température maxi	230	Température mini	-60
Matière	Silicone	Adapte au micro-ondes	Oui
Compatibilité	Congélateur, Réfrigération	Contact alimentaire	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309484996

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