



0309490333

Moule à tarte Tatin céramique et inox ø 24 cm

- Format idéal pour un usage familial
- Cuisson maîtrisée du feu au four
- Démoulage simple, idéal débutants



Bien choisir et utiliser votre moule à tarte Tatin inox au quotidien

Envie de réussir facilement vos tartes Tatin maison ? Optez pour un moule en inox avec revêtement antiadhérent : il vous simplifie vraiment la vie, du caramel jusqu'au démoulage. Ce modèle Baumalu vous permet de commencer la cuisson directement sur la plaque, puis de passer au four sans changer de récipient. Un vrai plus pour maîtriser la caramélisation sans stress.

Pour un résultat optimal, privilégiez une cuisson progressive : le triple fond diffuseur répartit bien la chaleur et évite les zones trop chaudes. Vous obtenez ainsi des fruits fondants et un caramel doré, sans risque de brûler. Autre conseil utile : utilisez peu de matière grasse, le revêtement antiadhérent suffit pour un démoulage net.

Son bord large est également un atout : il facilite le retournement de la tarte, même si vous débutez. Et grâce à sa compatibilité tous feux (dont induction), vous pouvez l'utiliser dans n'importe quelle cuisine.

Les points forts à connaître avant d'acheter

- Format 24 cm : parfait pour 4 à 6 personnes
- Diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson régulière
- Compatible plaque de cuisson + four
- Revêtement antiadhérent : moins de matière grasse, démoulage facile
- Bord large : plus de sécurité au moment de retourner la tarte
- Acier inoxydable : durable et résistant dans le temps
- Entretien facile, passe au lave-vaisselle

Nos conseils pour réussir votre tarte Tatin

Pour une Tatin réussie, commencez toujours par préparer votre caramel directement dans le moule. Faites fondre doucement le sucre avec un peu de beurre, sans remuer excessivement pour éviter la cristallisation.

Ajoutez ensuite vos fruits (pommes, poires ou même légumes pour une version salée), puis recouvrez de pâte avant d'enfourner. Grâce au fond épais, la chaleur est bien maîtrisée et la cuisson reste uniforme.

Petit conseil en plus : laissez tiédir quelques minutes avant de démouler. Cela permet au caramel de se stabiliser et évite que la tarte ne se casse au moment du retournement.

Avec son format familial de 24 cm, ce moule est idéal pour partager un dessert convivial. N'hésitez pas à varier les recettes : Tatin classique, version exotique ou même salée... à vous de jouer !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	24 cm
Passage lave-vaisselle	Oui

Compatibilité	Cuisson tous Feux
---------------	-------------------

Produit de la même gamme

0309077366	Moule a tarte tatin inox ø 24cm
0309490333	Moule a tarte tatin ceramique/ inox ø 24cm