

- 6 portions de 100 ml
- Résiste de -60 °C à +230 °C
- Jusqu'à 3000 utilisations

silikomart®

Silikomart



Moule charlotte Silikomart pour des desserts raffinés

Apportez une touche d'élégance à vos créations avec le moule charlotte Silikomart 6 empreintes. Inspiré de la charlotte traditionnelle, il revisite cette forme emblématique dans une version moderne et individuelle. Chaque empreinte offre un rendu net et structuré, idéal pour des desserts dignes d'une pâtisserie.

Avec ses 6 cavités de 100 ml, ce moule est parfait pour réaliser des portions généreuses et bien équilibrées. Il convient aussi bien aux entremets, mousses, bavares qu'aux préparations cuites.

Le silicone platinum garantit un démoulage précis, sans ajout de matière grasse. Vous obtenez des formes nettes, même sur des recettes délicates. Sa cavité centrale permet d'ajouter une touche créative, comme un coulis, des fruits ou une gelée.

Les avantages du moule charlotte Silikomart 6 empreintes

- 6 empreintes individuelles de 100 ml chacune
- Dimensions d'une empreinte \varnothing 70 mm, hauteur 33 mm
- Silicone platinum pour un démoulage facile et précis
- Résistance thermique de -60 °C à +230 °C
- Compatible préparations froides et cuites
- Cavité centrale pour inserts, coulis ou décorations
- Surface adaptée au spray effet velours
- Durabilité élevée jusqu'à 3000 utilisations

Une base idéale pour des desserts créatifs et personnalisés

Ce moule charlotte Silikomart est parfait pour créer des desserts à la fois gourmands et visuellement travaillés. Réalisez des entremets avec insert, des desserts glacés ou encore des versions revisitées de la charlotte. La cavité centrale offre un véritable espace de créativité pour jouer avec les textures et les saveurs.

Astuce de passionné : utilisez un spray effet velours ou un glaçage miroir pour sublimer les reliefs et obtenir une finition professionnelle. Le silicone restitue parfaitement les détails pour un rendu impeccable.

Sa résistance thermique permet de passer du congélateur au four sans contrainte. Vous pouvez ainsi enchaîner les préparations selon vos envies.

Facile à entretenir, il se lave à la main ou au lave-vaisselle. Évitez simplement les produits abrasifs pour préserver ses performances dans le temps.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	100 ml
Température mini	-60
Passage lave-vaisselle	Oui

Température maxi	230
Matière	Silicone

Produit de la même gamme

0300001549	Moule silikomart 8 coeurs bombes 30
0309357902	Moule silikomart 8 ovales bombes 30
0300001551	Moule silikomart 35 micros domes 30x17
0300000135	Moule silikomart 8 cubes quadro 30x17
0300001553	Moule silikomart 8 truffes 30x17
0300001554	Moule silikomart vortex ø 18 cm - h 5 cm
0300000141	Moule silikomart 12 quenelles 30
0300000148	Moule silikomart 8 carres bombes 30
0300001555	Moule silikomart 35 micro coeurs bombes 30
0300001556	Moule silikomart mini perles 30
0300000149	Moule silikomart 6 palets vrilles samourai 30
0300000738	Moule silikomart eclipseø22 h5cm
0309091737	Moule citron silicone 6 empreintes
0309091746	Moule silikomart 3d gemma
0309091768	Moule silikomart 3d raggio
0309091772	Moule silikomart 3d eleganza
0309091775	Moule silikomart 3d primavera
0309091781	Moule silikomart 3d mini gemma 6 empreintes
0309091785	Moule silikomart 3d mini eleganza 6 empreintes
0309091789	Moule silikomart 3d frutti rossi
0309091801	Moule silikomart 3d goccia
0309314384	Moule st honore 3d silikomart ø 19 h 7cm
0309314576	Moule mini dot 3d 6 empreintes silikomart ø 7 h 3cm
0309326265	Moule fraise silicone 6 empreintes
0309478311	Moule silicone eclisse ø 18cm
0309478808	Moule silicone maggie ø 20cm
0309478810	Moule silicone tender ø 19cm
0309484998	Moule silicone neige ø 17cm
0309488992	Moule multi-insert silicone ø 15-17
0309490443	Moule silicone charlotte 18 empreintes
0309490446	Moule silicone ourson 8 empreintes
0309490448	Moule silicone lapin 8 empreintes
0309490450	Moule silicone charlotte 6 empreintes
0309490452	Moule silicone fleur 18 empreintes
0309490454	Moule silicone ourson 18 empreintes