



0309491694

Moulin Écrin Silikomart 25 cm

- Silicone platinum premium
- Résiste de -60 °C à +230 °C
- Jusqu'à 3000 utilisations

silikomart®
Silikomart



Un moule Écrin Silikomart pour des desserts aussi beaux que gourmands

Sublimez vos créations pâtissières avec le **moule Écrin 1000 Silikomart**. Imaginé en collaboration avec le chef Nicolas Lambert, ce **moule de 25 cm** revisite la bûche et les entremets avec une silhouette élégante aux lignes verticales raffinées. Son design met en valeur chaque dessert et offre une présentation contemporaine qui attire immédiatement le regard.

Sa cavité supérieure permet de personnaliser facilement vos créations avec des fruits frais, un crémeux, un confit, des éclats de fruits secs ou toute autre garniture gourmande. Vous obtenez ainsi un dessert aussi beau que savoureux, parfaitement adapté aux grandes occasions comme aux repas de fête.

Fabrique en silicone platinum, ce moule garantit un démoulage impeccable tout en reproduisant fidèlement les moindres détails du décor. Il convient aussi bien aux préparations cuites qu'aux mousses, entremets ou desserts glacés.

Le kit est également équipé d'un support TPlus qui sert de base de maintien pendant la réalisation et de découpeur pour obtenir des finitions parfaitement nettes.

Caractéristiques techniques

- **Conception** : en collaboration avec le chef Nicolas Lambert
- **Dimensions** : 255 × 75 × 70 mm
- **Volume** : 1000 ml
- **Matière** : silicone platinum
- **Accessoire inclus** : support TPlus servant également de découpeur
- **Température d'utilisation** : de -60 °C à +230 °C
- **Compatible** : four, micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle
- **Sans BPA** : oui
- **Graissage nécessaire** : non
- **Entretien** : lavage à la main ou au lave-vaisselle (éviter les produits abrasifs)
- **Précaution** : ne pas utiliser sous la fonction grill
- **Durabilité** : jusqu'à 3000 utilisations

Un dessert personnalisable pour impressionner vos invités

Le moule Écrin permet de réaliser un dessert raffiné qui laisse une grande liberté de création. Sa forme allongée et sa cavité supérieure offrent de nombreuses possibilités de décoration : fruits rouges, agrumes, ganaches, confits, pralinés ou encore fleurs comestibles viennent sublimer votre réalisation.

Le silicone platinum assure une excellente stabilité thermique et une restitution parfaite des reliefs. Il supporte aussi bien la cuisson au four que les passages au congélateur, sans altérer sa souplesse ni ses performances de démoulage.

Le support TPlus apporte un véritable confort d'utilisation. Il maintient parfaitement le moule pendant le remplissage et sert également de découpeur pour réaliser des bases ou des inserts parfaitement ajustés.

Réalisez une mousse légère, démoulez votre dessert bien congelé puis garnissez la cavité juste avant le service avec des fruits frais et un nappage brillant. Vous obtiendrez une présentation digne d'une pâtisserie haut de gamme.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	7.5 cm	largeur	7 cm
Longueur	25.5 cm	Température maxi	230
Température mini	-60	Matière	Silicone
Adapte au micro-ondes	Oui	Compatibilité	Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Réf : 0309491694

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
0309491676	Moule a buche sapin silicone 25cm
0309491688	Moule a buche nutcracker silicone 25cm
0309491692	Moule a buche arabesque silicone 25cm
0309491694	Moule ecrin silicone 25cm
0309491696	Moule a buche igloo silicone 23cm