0300001839

Cercle à mousse ø5,5x4cm

Cercle à mousse à bord droit inox pour **dresser vos assiettes**, mouler et cuire vos préparations culinaires.

Gobel

Dimensions : 5,5 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.



Ce **cercle à mousse** solide et indéformable est fabriqué en inox.

Il s'utilise pour réaliser des desserts et entremets froids (mousses, meringues glacées...) ou chauds (sablés, tartes tatin....). Avec un **cercle à patisserie**, le démoulage est facile et la répartition de la chaleur homogène durant la cuisson.

Pratique, il s'utilise directement sur une plaque ou un tapis de cuisson. La préparation épouse parfaitement la forme du cercle, pour un résultat impeccable aux contours nets.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4 cm
Matière	Inox 18/10

Diamètre	5,5

Produit de la même gamme	
0300001838	Cercle a mousse inox ø 6
0300001839	Cercle a mousse inox ø 5
0300001806	Cercle a mousse inox ø8x4.5cm
0300001891	Cercle a mousse inox ø6x4
0300001915	Cercle a mousse inox ø12x4
0300001916	Cercle a mousse inox ø16x4
0300001926	Cercle a mousse inox ø5x4cm
0300001927	Cercle a mousse inox ø5x4
0300001928	Cercle a mousse inox ø7x4
0300001929	Cercle a mousse inox ø10x4

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques