

MF01941 - Noyaux de cuisson céramique boîte 500g



Fiche technique

Description

- Cuisson uniforme des fonds de tarte
- Absorbent l'humidité lors de la cuisson à blanc

Les noyaux de cuisson sont de petites billes en céramique que l'on utilise pour cuire à blanc les fonds de tarte.

Ces noyaux de cuisson sont en céramique et absorbent l'humidité.

Après avoir étalé et foncé votre fond de tarte, placez une feuille de cuisson et les noyaux en céramique au-dessus.

La pâte ne se déforme pas et vous obtiendrez une pâte lisse à cuisson parfaite.

Vous pouvez ensuite garnir de crème pâtissière, de ganache, de fruits...

Livrés dans une boîte en plastique.

Caractéristiques techniques