Les astuces

TAPIS RELIEF ET ENTREMETS

Les Tapis Relief et les Flexipan® Entremets, sont parfaitement adaptés pour réaliser facilement et rapidement vos entremets en cadre.

ÉTAPE 1

1. Réaliser au préalable les différentes couches qui vont composer votre entremets.
2. Avec le Flexipan® Entremets, vous pouvez couler aisément des crèmes brûlées, des inserts gélifiés ou encore des ganaches. Ainsi, le produit ne déborde pas et le transport est facilité.
3. Pour la réalisation de vos biscuits, même principe, grâce aux bords, vous pouvez lisser votre préparation et obtenir des couches régulières.
4. La préparation se démoule facilement grâce à l'anti-adhérence du Flexipan® Entremets.

ÉTAPE 2

1. Incruster le Tapis Relief avec une pâte à cigarette colorée ou avec la préparation.
2. Passer quelques minutes au congélateur.
3. Disposer votre cadre (réf. CA 1010) dans le Tapis Relief.
4. Verser une partie de votre préparation puis disposer les couches préalablement moulées dans le Flexipan® Entremets.

ANNEAUX

Avec les plaques et moules Flexipan® Anneaux, jouez la carte de la créativité. En utilisant 1, 2 ou 3 Anneaux, vous composez des tartes ou des entremets originaux :

- en décoration d'entremets, positionnez les Anneaux à l'intérieur ou à l'extérieur de celui-ci.
- pour le montage de vos tartes, sur une base de sablé breton par exemple, positionnez les Anneaux moulés avec la préparation de votre choix (crème d'amande, sablé, riz au lait, nougat glacé...).

CUILLÈRES SILFORM®

ASTUCE RECETTE

DES CUILLÈRES CUITES SUR L'ENVERS À GARNIR TRÈS FACILEMENT !

1. Réalisez une pâte sablée sucrée ou salée selon la recette que vous souhaitez obtenir!
2. Détaillez votre morceau de pâte sablée à l'emporte-pièce.
3. Déposez la pâte sur l'envers de l'empreinte Silform® sans la foncer.
4. Faites-cuire au four pendant 15 minutes environ à 170 - 180°C. Avec la chaleur, la pâte épousera parfaitement l'empreinte Silform®.

ASTUCE PRODUIT

DEUX DÉCOUPOIRS POUR UNE EMPREINTE !

Le découpoir Exoglass® Cuillère réf. MA 150214 a été développé pour vous permettre de détailler votre pâte à la taille idéale du Silform® Cuillère réf. SF 1127.
Le découpoir Inox réf. DEC 1127 vous permettra de réaliser des tartelettes un peu plus grandes sur l'envers de l'empreinte.
NB: Le procédé est valable pour l'ensemble de la gamme Silform®.

CÔNES

ASTUCE PRODUIT

Pour dresser vos petits gâteaux, placez la plaque Cônes réf. FP 1094 sur l'Insert cônes réf. FP 1103. Ainsi vous aurez une meilleure stabilité.
L'Insert cônes sert également à réaliser les inserts des préparations moulées dans la référence réf. FP 1094.

SILFORM® TRAVÉES

ASTUCE RECETTE

DES TARTES EN BANDES FACILEMENT ET RAPIDEMENT !

1. Déposer une bande de 720 g de sablé breton dans le Silform® Travées.

2. Composez votre tarte comme vous le souhaitez. Vous pouvez, par exemple, garnir le sablé breton avec des abricots et des bâtonnets d'amande ou avec des fruits rouges et des morceaux de pommes, le tout agrémenté d'un crumble.

3. Autre possibilité, réaliser une tarte aux fruits secs (pistaches, amandes et noix). Ainsi vous obtenez des bandes de tartes régulières. La « tarte au kilomètre » peut être ensuite détaillée en portions.