



Moule à kouglouf «Sapin»

Matériau: fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif

Couleur: gris

Thermorésistance: 240°C

Dimensions (ØxH): 24,8 cm x 11 cm

Avant la première utilisation:

- Retirer l'emballage.
- Nettoyer le moule à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation:

- Moule à kouglouf «Sapin»: bien graisser à l'aide d'un pinceau, fariner et mettre env. 5 min au frais.
- Remplir de pâte.
- Idéal pour toutes les recettes de gâteaux Betty Bossi. La simple quantité de pâte donne un kouglouf avec sapins en relief. La double quantité de pâte donne un kouglouf avec bord et sapins en relief (pour ceci, remplir le moule jusqu'à 1 cm au-dessous du bord, s'il reste de la pâte, la cuire dans un plus petit moule séparé).
- Faire cuire le kouglouf comme indiqué dans la recette. Pour la double quantité de pâte, le temps de cuisson peut se prolonger (tester avec une aiguille à tricoter).
- Après cuisson, poser sur une grille et laisser tiédir dans le moule.
- Démouler délicatement en retournant et laisser refroidir complètement le kouglouf.

Nettoyage:

- Lave-vaisselle interdit.
- Nettoyage à la main: à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- N'utiliser ni produit abrasif, ni détergent puissant, ni laine d'acier qui abîmeraient le revêtement antiadhésif.