

Mode d'emploi

Billes pour la cuisson à blanc

Matière: céramique non glacée

Couleur: blanc

Thermorésistance: 280° C

Poids: 700 g, quantité suffisante pour une plaque de Ø 28 cm



N° d'article

24949

Utilisation:

- Pour la cuisson à blanc de pâtes à gâteau, pâte brisée ou feuilletée.
- Avant la première utilisation: placer les billes dans leur sachet et les rincer ainsi sous l'eau courante, laisser sécher.
- Piquer à la fourchette la pâte étalée, la couvrir de papier cuisson et verser des billes jusqu'à la recouvrir entièrement. Faire cuire selon les indications de la recette. Après la cuisson, retirer les billes et le papier cuisson. Laisser refroidir le fond de pâte et le garnir à son goût.

Nettoyage:

- Les billes ne passent pas au lave-vaisselle.
- Les rincer dans leur sachet sous l'eau courante.

▪ Trucs & Astuces

Lorsque de petits moules sont utilisés, se servir de caissettes de cuisson en papier pour séparer la pâte et les billes.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24949_f11_140602