

# Grand moule couronne



Produit emblématique pour compléter la gamme de congélateurs

Facile à utiliser : Les deux joints facilitent plus que jamais le retrait de votre création moulée !

Polyvalent : créez de magnifiques desserts, salades, mousses, glaces, riz et bien plus encore à base de gélatine !

Remplissez le centre avec un ingrédient qui complète les plats, comme de la crème fouettée pour une mousse ou des chips tortilla pour une salade à sept étages !

Facile à utiliser

Ce Moule Tupperware est livré avec des couvercles hermétiques, souples et décoratifs pour mouler des préparations liquides et les transporter sans risque de taches.

Notre Grand moule couronne est parfait pour réaliser des gâteaux uniques pour vos fêtes !

Une forme en dôme pour le moulage de préparations salées ou sucrées : rillettes, plats en gelée, préparations à base de viande, poisson ou légumes, présentations à base de riz, bavarois, entremets, sorbets, vacherins, nougats glacés...

Le moule couronne est idéal pour mouler des préparations froides, tièdes (max. 60 °C) ou glacées.

En plus des magnifiques desserts et salades à base de gélatine que vous créerez, ce moule à gelée polyvalent peut être utilisé pour façonner une variété de desserts comme le gâteau au fromage sans cuisson, la mousse ou la ganache au chocolat, la crème glacée, les croustillants aux céréales ou les aliments comme la viande froide, le riz et les plats de pâtes.

Les nervures ne donnent pas seulement à votre dessert moulé un beau design en forme de fleur, mais elles vous permettent aussi de portionner votre dessert de manière égale !

