

Les tapis Silikomart

Tapis en silicone perforé :

- Utilisé pour choux, éclairs, cookies, pains, tresses, tartes, biscuits.
- Micro-perforé avec texture en fibre de verre, garantissant une cuisson uniforme.
- Il est antiadhésif et laisse un joli profil quadrillé sur les pâtisseries.
- Supporte les températures allant de -60° et jusqu'à + 230°.
- Passe au lave-vaisselle.
- Existe aussi avec des patrons dessinés, ce qui facilite le pochage des éclairs, choux, biscuits...



Tapis en silicone :

- Aussi appelé « Silpat ».
- Utilisé pour génoises, macarons, caramel à sec.
- Remplace un papier cuisson.
- Grâce à son noyau en fibre de verre il diffuse uniformément la chaleur.
- Il est antiadhésif.
- Supporte les températures allant de -60° et jusqu'à + 230°.
- Passe au lave-vaisselle.

