

Moules à pâtisserie en silicone

On trouve aujourd'hui dans le commerce de **grands** moules à kouglof, à gâteau ou à cake, en silicone. Ces moules connaissent un vif succès car ils facilitent énormément le démoulage. **Mais contrairement au métal, le silicone est assez mauvais conducteur de chaleur. Autrement dit, le temps de cuisson, surtout pour les grands moules, est nettement plus long.** Toutes nos recettes ont été testées, et le sont encore, dans des moules en métal bons conducteurs de chaleur. Les temps de cuisson sont donc donnés à titre indicatif. Si vous utilisez des moules en silicone, faites impérativement un test de cuisson avec une aiguille à tricoter. Et notez bien le résultat obtenu pour une utilisation ultérieure. Le test de cuisson est de toute façon toujours recommandé car selon le moule et le four, le temps de cuisson peut s'écarter du temps indiqué, même pour les moules classiques en métal. Nous déconseillons en outre l'utilisation de moules en silicone dans un combiné à vapeur car le résultat n'est pas satisfaisant.