Cesta plegable de silicona para prueba de masa de pan, cesta Banneton Brotform, cesta de fermentación de masa madre, cuenco

Nos complace presentar nuestra última innovación: la canasta de silicona para fermentación de pan. Este producto de vanguardia combina seguridad y confiabilidad, garantizando resultados óptimos de fermentación de la masa de pan. Lo que nos diferencia es nuestro compromiso con la personalización. Entendemos que las necesidades de cada panadero son únicas, por eso ofrecemos servicios ODM (fabricación de diseño original) y OEM (fabricación de equipos originales). Esto significa que puede adaptar el diseño, el tamaño y las características de nuestra cesta de silicona para fermentación de pan a sus necesidades. alinearse perfectamente con su visión.

Si está buscando llevar sus esfuerzos de panadería al siguiente nivel, lo invitamos a ponerse en contacto con nosotros. Colabore con nuestro equipo de expertos para desarrollar un producto que no solo cumpla con sus requisitos sino que también resuene en su mercado local. No pierda esta oportunidad de revolucionar su proceso de horneado y captar la atención de su audiencia. Contáctenos hoy para explorar las posibilidades ilimitadas que nuestra canasta de silicona para fermentación de pan tiene para ofrecer.

Características principales de la cesta de silicona para fermentación de pan, cesta Banneton Brotform, cesta de fermentación de masa madre

Las cestas de silicona para fermentar pan, también conocidas como bannetons o brotforms, son alternativas modernas a las tradicionales cestas de mimbre o caña que se utilizan para fermentar la masa de pan. Ofrecen varias características que pueden resultar ventajosas para los panaderos. Estas son algunas de las características principales de las cestas de silicona para fermentación de pan:

1. Superficie antiadherente:

Las cestas de silicona tienen una superficie antiadherente, lo que significa que es menos probable que la masa se pegue a los lados de la cesta durante el proceso de fermentación. Esto puede hacer que sea más fácil retirar la masa cuando llegue el momento de hornear.

2. Fácil limpieza:

La silicona es fácil de limpiar y no requiere un mantenimiento extenso. A diferencia de las cestas tradicionales, no necesita preocuparse por eliminar los residuos de harina o masa de las grietas.

3. Flexibilidad:

La silicona es flexible y se puede doblar fácilmente, lo que puede ayudar a soltar la masa suavemente después de la fermentación. Esto es especialmente beneficioso cuando se trata de masas delicadas o pegajosas.

4. Durabilidad:

Las cestas de silicona de buena calidad son duraderas y pueden soportar un uso repetido sin dañarse ni deformarse. Son menos propensos a romperse en comparación con las cestas de caña tradicionales.

5. Resistencia a la temperatura:

La silicona es resistente al calor, por lo que estas cestas se pueden utilizar tanto para fermentar como para hornear. Puedes colocarlos directamente en el horno para hornear el pan sin preocuparte de que la canasta se derrita o se dañe.

6. Variedad de formas y tamaños:

Las cestas de silicona para fermentación están disponibles en varias formas y tamaños, lo que le permite crear diferentes formas y tamaños de pan. Esta versatilidad puede mejorar el atractivo visual de su pan.

7. No se requiere condimento:

Las cestas de caña tradicionales a menudo requieren condimentarse con harina para evitar que se peguen. Las cestas de silicona eliminan la necesidad de este paso, lo que hace que el proceso sea más conveniente.

8. Higiene:

La silicona es fácil de desinfectar y no absorbe la humedad, lo que puede ser importante para mantener una higiene adecuada durante el proceso de prueba.

9. Sin astillas:

Las cestas de caña tradicionales a veces pueden desarrollar astillas o puntos ásperos que potencialmente pueden dañar la masa o las manos. Las cestas de silicona eliminan esta preocupación.

10. Almacenamiento:

Las cestas de silicona son flexibles y plegables, lo que las hace fáciles de almacenar cuando no están en uso. Ocupan menos espacio en comparación con las cestas de caña rígidas.

11. Textura:

Las cestas de silicona para fermentación de pan conservan la textura de las tradicionales cestas de fermentación de caña por su atractivo estético y la textura única que imparten a la corteza del pan.

Imágenes de la cesta de silicona para fermentación de pan, cesta Banneton Brotform, cesta de fermentación de masa madre

Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe

Dishwasher safe
Easy to clean

1. Knead the dough.

2. Sprinkle basket with flour, put the finished dough in it.

3. Take out the fermented dough.

4. Bake the dough and enjoy it.

Gran venta [Cesta redonda de silicona para fermentación de pan.](#) Cesta de fermentación de masa madre Banneton Brotform