Panier de fermentation de pâte à pain en Silicone pliable, panier de Banneton Brotform, panier de Fermentation au levain, bol

Nous sommes ravis de vous présenter notre dernière innovation : le panier à pain en silicone. Ce produit de pointe allie sécurité et fiabilité, garantissant des résultats de levée de pâte optimaux. Ce qui nous distingue, c'est notre engagement envers la personnalisation. Nous comprenons que les besoins de chaque boulanger sont uniques, c'est pourquoi nous proposons des services ODM (Original Design Manufacturing) et OEM (Original Equipment Manufacturing). Cela signifie que vous pouvez adapter la conception, la taille et les caractéristiques de notre panier à pain en silicone pour parfaitement aligné avec votre vision.

Si vous souhaitez faire passer vos efforts en pâtisserie au niveau supérieur, nous vous invitons à nous contacter. Collaborez avec notre équipe d'experts pour développer un produit qui non seulement répond à vos exigences, mais qui résonne également avec votre marché local. Don "Ne manquez pas cette opportunité de révolutionner votre processus de cuisson et de capter l'attention de votre public. Contactez-nous dès aujourd'hui pour explorer les possibilités illimitées que notre panier à pain en silicone a à offrir.

Principales caractéristiques du panier de fermentation du pain en silicone Banneton Brotform Basket

Les paniers à pain en silicone, également connus sous le nom de bannetons ou brotforms, sont des alternatives modernes aux paniers traditionnels en rotin ou en canne utilisés pour faire lever la pâte à pain. Ils offrent plusieurs fonctionnalités qui peuvent être avantageuses pour les boulangers. Voici quelques-unes des principales caractéristiques des paniers à pain en silicone :

1. Surface antiadhésive :

Les paniers en silicone ont une surface antiadhésive, ce qui signifie que la pâte risque moins de coller aux parois du panier pendant le processus de levée. Cela peut faciliter le retrait de la pâte au moment de la cuisson.

2. Nettoyage facile :

Le silicone est facile à nettoyer et ne nécessite pas d'entretien important. Contrairement aux paniers traditionnels, vous n'avez pas à vous soucier d'enlever la farine ou les résidus de pâte des crevasses.

3. Flexibilité :

Le silicone est flexible et peut être facilement plié, ce qui peut aider à démouler la pâte en douceur après la levée. Ceci est particulièrement avantageux lorsqu’il s’agit de pâtes délicates ou collantes.

4. Durabilité :

Les paniers en silicone de bonne qualité sont durables et peuvent résister à une utilisation répétée sans être endommagés ou déformés. Ils sont moins sujets à la casse que les paniers en canne traditionnels.

5. Résistance à la température :

Le silicone est résistant à la chaleur, ces paniers peuvent donc être utilisés à la fois pour la levée et la cuisson. Vous pouvez les placer directement au four pour cuire le pain sans craindre que le panier ne fonde ou ne s'abîme.

6. Variété de formes et de tailles :

Les paniers de fermentation en silicone sont disponibles en différentes formes et tailles, vous permettant de créer différentes formes et tailles de pain. Cette polyvalence peut améliorer l’attrait visuel de votre pain.

7. Aucun assaisonnement requis :

Les paniers de canne traditionnels nécessitent souvent un assaisonnement avec de la farine pour éviter de coller. Les paniers en silicone éliminent le besoin de cette étape, ce qui rend le processus plus pratique.

8. Hygiène :

Le silicone est facile à désinfecter et n'absorbe pas l'humidité, ce qui peut être important pour maintenir une bonne hygiène pendant le processus de fermentation.

9. Pas d’éclats :

Les paniers de canne traditionnels peuvent parfois développer des éclats ou des aspérités qui peuvent potentiellement endommager votre pâte ou vos mains. Les paniers en silicone éliminent ce problème.

10. Stockage :

Les paniers en silicone sont flexibles et pliables, ce qui les rend faciles à ranger lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Ils prennent moins de place par rapport aux paniers en canne rigide.

11. Textures :

Les paniers à pain en silicone conservent la texture des paniers à pain traditionnels en raison de leur attrait esthétique et de la texture unique qu'ils confèrent à la croûte du pain.

Photos de panier à pain en Silicone de forme ovale, panier à brotform Banneton, panier de Fermentation au levain

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.

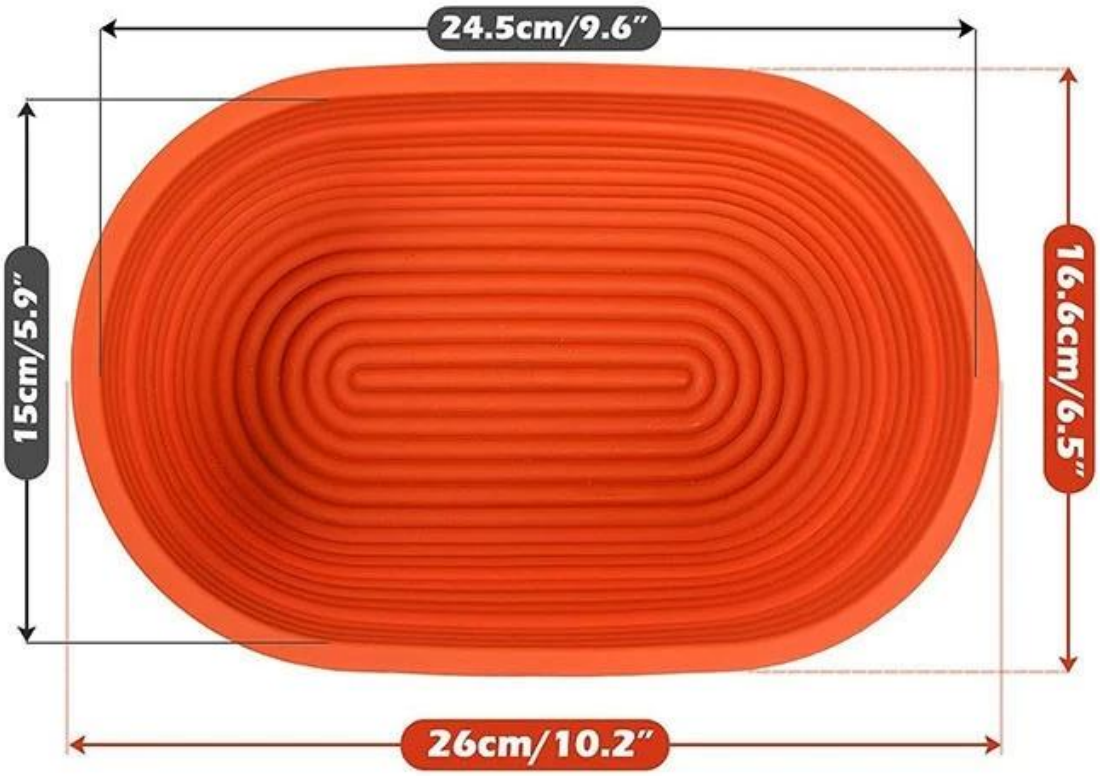
3. Take out the fermented dough.

4. Bake the dough and enjoy it.

ODM&OEM Service

ODM&OEM service

Custom shape, size, color, packing and accessories etc



Grosses soldes [corbeille à pain ronde en silicone]() Panier de fermentation au levain Banneton Brotform Basket