

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



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 à pain en silicone, bol de fermentation de la pâte, panier Banneton Brotform, panier de fermentation du levain

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 ronde, bol de fermentation de pâte, panier à brotform Banneton, panier de Fermentation au levain





Dishwasher



Easy to clean



Silicone



Freezer



Oven

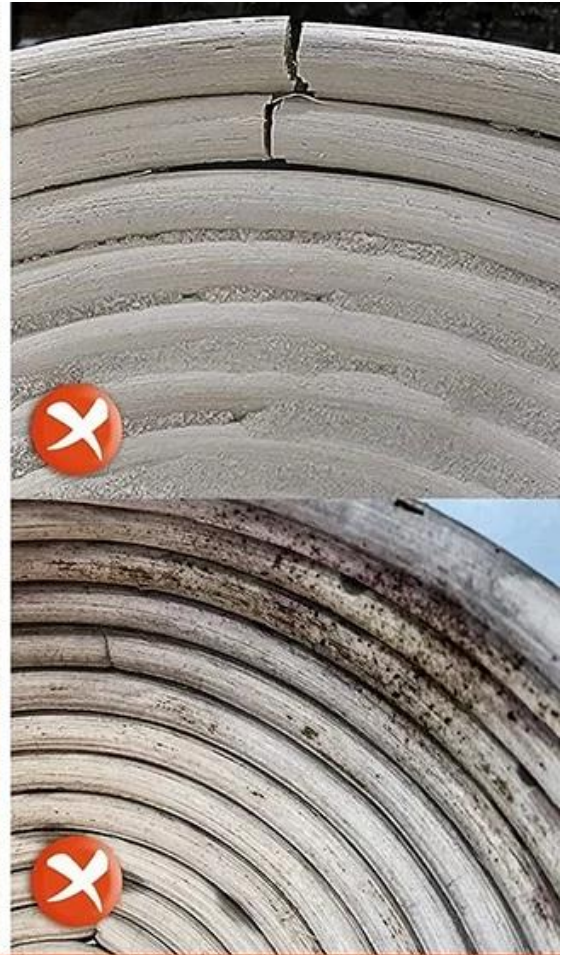


Temperature



Collapsible





Silicone Material

Durable

Not mold easily

Easy to clean and dishwasher safe



1. Sprinkle flour on the proofing basket



2. Place the dough in the basket



3. Take out the fermented dough



4. Bake the dough and enjoy it

ODM&OEM



Custom shape

Custom size

Custom color

Custom packing

Custom accessories



VERSATILE PURPOSE



PARTY

KITCHEN

CAMPING

Silicone Material Food Grade



We've chose high quality silicone food-safe for the sourdough bread basket so that you won't have to worry about degrading over time like wicker. We've used only premium quality materials throughout this bread rising basket that should last long service life.



Non-stick, reusable and keep your health.



With the collapsible feature, take it anywhere just you like.



Not break, safer to use, do not worry about sharp edges or broken pieces.



The best alternative to baking traditional bread, getting a consistent rise with crispy crust without needing a liner



Multiple functions, can also be used a serving tray for bread, fruit, snacks etc.



Relatively soft and flexible, and will not dent or rust, saving sapce for storage and transportation



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

