

Cpllapsible Silicone Pão Cesta de prova de massa Banneton Brotform Cesta de fermentação de massa fermentada Tigela

Temos o prazer de apresentar nossa mais recente inovação: a cesta de silicone para prova de pão. Este produto de última geração combina segurança e confiabilidade, garantindo ótimos resultados de fermentação de massa de pão. O que nos diferencia é o nosso compromisso com a personalização. Entendemos que as necessidades de cada padeiro são únicas, e é por isso que oferecemos serviços ODM (fabricação de design original) e OEM (fabricação de equipamento original). Isso significa que você pode personalizar o design, o tamanho e os recursos de nossa cesta de prova de pão de silicone para alinhar-se perfeitamente com sua visão.

Se você deseja levar seus esforços de panificação para o próximo nível, convidamos você a entrar em contato conosco. Colabore com nossa equipe de especialistas para desenvolver um produto que não apenas atenda às suas necessidades, mas também ressoe em seu mercado local. "não perca esta oportunidade de revolucionar seu processo de cozimento e capturar a atenção do seu público. Contate-nos hoje para explorar as possibilidades ilimitadas que nossa cesta de silicone para prova de pão tem a oferecer.

Silicone Bread Proofing Basket



Principais características da Cesta de fermentação de pão de silicone Banneton Brotform Cesta de fermentação de massa fermentada

Os cestos de silicone para impermeabilização de pão, também conhecidos como bannetons ou brotforms, são alternativas modernas aos tradicionais cestos de vime ou cana usados para fermentar massa de pão. Eles oferecem vários recursos que podem ser vantajosos para os padeiros. Aqui estão algumas das principais características das cestas de silicone para prova de pão:

1. Superfície antiaderente:

Os cestos de silicone têm uma superfície antiaderente, o que significa que é menos provável que a massa grude nas laterais do cesto durante o processo de fermentação. Isso pode facilitar a remoção da massa na hora de assar.

2. Limpeza fácil:

O silicone é fácil de limpar e não requer muita manutenção. Ao contrário dos cestos tradicionais, você não precisa se preocupar em remover farinha ou resíduos de massa das fendas.

3. Flexibilidade:

O silicone é flexível e pode ser facilmente dobrado, o que pode ajudar a liberar a massa suavemente após a fermentação. Isto é especialmente benéfico quando se trata de massa delicada ou pegajosa.

4. Durabilidade:

Cestos de silicone de boa qualidade são duráveis e podem suportar o uso repetido sem serem danificados ou deformados. Eles são menos propensos a quebrar em comparação com os cestos de cana tradicionais.

5. Resistência à temperatura:

O silicone é resistente ao calor, então essas cestas podem ser usadas tanto para levedar quanto para assar. Você pode colocá-los diretamente no forno para assar o pão sem se preocupar com o derretimento ou dano do cesto.

6. Variedade de formas e tamanhos:

Os cestos à prova de silicone estão disponíveis em vários formatos e tamanhos, permitindo criar diferentes formatos e tamanhos de pães. Essa versatilidade pode melhorar o apelo visual do seu pão.

7. Não é necessário tempero:

Os cestos de cana tradicionais muitas vezes requerem tempero com farinha para evitar que grudem. Os cestos de silicone eliminam a necessidade desta etapa, tornando o processo mais prático.

8. Higiene:

O silicone é fácil de higienizar e não absorve umidade, o que pode ser importante para manter a higiene adequada durante o processo de prova.

9. Sem farpas:

Às vezes, os cestos de cana tradicionais podem desenvolver lascas ou pontos ásperos que podem danificar a massa ou as mãos. As cestas de silicone eliminam essa preocupação.

10. Armazenamento:

As cestas de silicone são flexíveis e dobráveis, facilitando o armazenamento quando não estiverem em uso. Ocupam menos espaço em comparação com cestos rígidos de cana.

11. Textura:

Os cestos de silicone para impermeabilização de pão mantêm a textura dos cestos tradicionais para

impermeabilização de cana pelo seu apelo estético e pela textura única que conferem à crosta do pão.

**Fotos de Cesta de Prova de Pão de Silicone em Forma Oval Banneton Brotform
Cesta de Fermentação de Massa Sourdough**









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



Venda imperdível [cesta redonda de silicone para prova de pão](#) Cesta de fermentação de massa fermentada Banneton Brotform Basket

