

Moules chocolats

① Moule polypropylène = plastique souple



> Pour 3 à 4 utilisations maximum

Le + :

Peut être tapissé de beurre de cacao pour imprimer les chocolats



② Moule silicone



> Appuyez délicatement pour démouler les chocolats.

Le + :

Facile à utiliser par les petits et grands !



③ Moule polycarbonate



> Retournez le moule et tapotez-le légèrement sur le plan de travail pour démouler les chocolats.

Le + :

Produit de pro !
Chocolats brillants, même sans tempérage !

