

SILICONES

and more

Het gebruik van een cakemal van Siliconen Culinair®

Beschrijving

Een cakemal, gemaakt van Siliconen Culinair, is ideaal voor het bakken van een cake in vrijwel elke gewenste vorm. Door de siliconen in te vetten, voordat het beslag erin gaat, komt de cake eenvoudig uit de mal en blijft er geen rest achter. Na gebruik kan de vorm eenvoudig met een sopje worden afgenomen of in de vaatwasser worden geplaatst.

Eigenschappen

- Kan met boter worden ingevet
- Vaatwasser bestendig
- Eenvoudig ontmallen
- Vrijwel elke vorm is mogelijk

Technische gegevens

- Temperatuur bestendigheid -40°C tot +280°C
- Opslag Donkere ruimte, kamer temperatuur
- Shore/ Stijfheid 22 Shore A (gemiddeld hard)

Voor eerste gebruik

Plaats de mal voor eerste gebruik +/- 1 uur in een oven op 100°C (ook wel post-curen genoemd). Reinig de mal met een sopje of vaatwasser.

Het gebruik van de mal

1. Plaats de mal op een stabiele ondergrond, neem hiervoor bijvoorbeeld een bakplaat, rooster of ovenschaal. Zorg dat de eventuele naden van de mal, na het plaatsen, mooi op elkaar aansluiten.
2. Plaats de mal nu voor 10-15 minuten in een oven op 80°C .
3. Neem de mal uit de oven en vul hem met de juiste hoeveelheid cakebeslag. Let op: de mal is nu redelijk warm!
4. Plaats het geheel direct terug in de oven maar deze keer op de afbaktemperatuur (160-180°C).
5. Doordat de siliconen deels isolerend werken dient u er rekening mee te houden dat de baktijden zullen verschillen t.o.v. de aangegeven baktijden op het pak.
6. In het geval van grote/massieve mallen kan het verstandig zijn de mal met aluminiumfolie af te dekken alvorens deze in de oven te plaatsen om aanbranden, aan de bovenkant, tegen te gaan.



Fig. 1 : Een Cakemal gemaakt van Siliconen Culinair ingekleurd met Blauwe kleurstof.