

FICHE TECHNIQUE MOULES DECOSIL

FICHE TECHNIQUE

Février 2015



Moule « ESCARPIN AVEC CLOUS » réf. n° 7110



Moule « SAC A MAIN AVEC CLOUS » réf. n° 7112

DESCRIPTION

Les moules decosil® sont fabriqués avec des élastomères de silicone qui durcissent par une réaction de polyaddition. Les moules decosil® sont adaptés au contact d'aliments aqueux, gras, oléagineux et acides, en pleine conformité avec les normes communautaires en vigueur.

Tous les moules decosil® peuvent être utilisés avec : du chocolat, du sucre Isomalt, de la pâte à sucre (Fondante), de la guimauve, du massepain, de la crème glacée, de la mousse, de la bavaroise, de la pâte d'amandes, du pastillage, des dragées, de la glace, de la réglisse, de la nougatine, du caramel, de la gelée, de la pâte salée à base de viande, du poisson, du fromage et des légumes.

AVANTAGES

Les moules decosil® sont très souples, résistants, lavables (aussi dans le lave-vaisselle avec du savon neutre), anti-adhérents, totalement non-toxiques, inodores et ne modifient en aucune manière les propriétés organoleptiques de l'aliment.

DOMAINES D'APPLICATION

Les moules decosil® sont conçus pour être utilisés dans la fabrication avec la technique de coulée sur : chocolat, bonbon, pâtisserie, dragée et des produits en sucre et Isomalt coulés. Vous pouvez également utiliser les moules par la technique de pressage avec de la pâte à sucre, pâte d'amande, crème glacée, glaces à l'eau, du chocolat plastique, de la pâte de chocolat, de la pâte salée, de la viande, des légumes et du fromage.

Les tests de migration effectués sur un échantillon selon les règles en vigueur, par un institut indépendant et certifié, indiquent que :

1. IL N'Y A PAS DE RESTRICTIONS SUR L'UTILISATION DES MOULES decosil® AU CONTACT AVEC LES ALIMENTS :
 - CONTACT RÉPÉTÉ JUSQU'À 100°C PENDANT 1 HEURE AVEC LES ALIMENTS AQUEUX ET ACIDES, ET JUSQU'À 40°C PENDANT 2 HEURES AVEC LES ALIMENTS OLÉAGINEUX ET GRAISSES AVEC UN FACTEUR DE RÉDUCTION X/2 (decosil® NOIR) ;
 - CONTACT RÉPÉTÉ JUSQU'À 100°C PENDANT 1 HEURE AVEC LES ALIMENTS AQUEUX ET ACIDES, ET JUSQU'À 40°C PENDANT 2 HEURES AVEC LES ALIMENTS OLÉAGINEUX ET GRAISSES AVEC UN FACTEUR DE RÉDUCTION X/3 (decosil® TRANSPARENT).
2. IL N'EST DONC PAS RECOMMANDÉ D'UTILISER LES MOULES DANS LE FOUR ;
3. IL EST TOUTEFOIS POSSIBLE DE LES METTRE EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS CHAUDS OU FONDUS, COMME LE SUCRE COULE ET DE LES UTILISER DANS LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LA CONGÉLATION RAPIDE.

UTILISATION

Les moules decosil® sont prêts à l'emploi, cependant il faut effectuer un pré-lavage à la main avec un savon doux et de l'eau ou dans le lave-vaisselle avec un détergent, pour enlever la couche de talc protecteur présent sur les moules achetés. Après utilisation, les moules decosil® doivent être nettoyés et stockés dans leur emballage d'origine (sac ou boîte).

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DES MOULES EN SILICONE ALIMENTAIRE

Les conseils du Maître Stefano Laghi

TRAVAILLER AVEC L'ISOMALT

- Dans une casserole, chauffez l'Isomalt sur la cuisinière ou utilisez une carafe en verre Pyrex® au micro-onde;
- Assurez-vous d'atteindre la température optimale de 180°C, retirez la casserole du feu ou la carafe du micro-onde et laissez reposer quelque minute;
- Pendant ce temps, préparez les moules decosil® qui devront être parfaitement fermés avec les élastiques et/ou les plaques en plastique fournies avec le moule;
- Si vous voulez opacifier l'Isomalt, ajoutez quelque goutte de colorant blanc;
- Versez dans les moules l'Isomalt. Le contact avec le silicone, va produire une série de très petites bulles qui peuvent être éliminées plus tard;
- Une fois l'objet du moule démoulé, vous pouvez lever les bulles avec le passage léger d'une flamme.

TRAVAILLER AVEC DU SUCRE FONDU

Pour le sucre coulé, les mêmes règles s'appliquent pour l'Isomalt avec la recette suivante:

Ingrédients:

- Sucre 1000g;
- Sirop de glucose 400g;
- Eau 300g.

Cuisson à 160°C

Procédure: Mélangez les ingrédients et les cuire rapidement dans une casserole.

TRAVAILLER AVEC DU CHOCOLAT

Les moules decosil® peuvent être utilisés avec du chocolat coloré contenant divers pourcentage de cacao, mais il faut absolument le pré-cristalliser (le faire fondre).

Plage de températures du chocolat

- chocolat noir 31°C
- chocolat au lait 29°C
- chocolat blanc et colorés 28°C

Procédure: Après la pré-cristallisation du chocolat (la fonte du chocolat), exécutez la coulée dans le moule decosil® et le ranger dans le réfrigérateur à +5°C jusqu'à la solidification complète.

Dans le cas d'une production intensive et continue avec le même moule, il est nécessaire de le réfrigérer dans une cellule de refroidissement rapide à -18°C, pour éviter l'accumulation de chaleur excessive, qui ne permet pas la bonne cristallisation du chocolat et qui provoque des défauts dans l'objet final.

TRAVAILLER AVEC LES PATES OU PATE D'AMANDE

Les moules decosil® peuvent également être utilisés pour produire des sujets avec de la pâte à sucre, de la pâte d'amande et d'autres masses à modeler.

Procédure:

- saupoudrez d'amidon de maïs, de fécule ou de sucre, afin de glacer le moule avant utilisation;
- remplissez le moule en pressant la pâte à la main ou avec un rouleau à pâtisserie;
- démoulez l'objet.

Des conseils et des vidéos de démonstrations sont visibles sur leur site Internet : www.decosil.fr

AVIS AUX UTILISATEURS

Ce document contient des informations données de bonne foi et fondées sur l'état actuel de nos connaissances. Elles sont indicatives et, par conséquent, n'impliquent aucun engagement de notre part, notamment en cas de violation des droits d'un tiers en raison de l'utilisation de nos produits. Ces informations ne doivent pas être considérées comme des remplacements des indispensables tests préliminaires pour s'assurer de l'adéquation du produit par rapport à toute utilisation prévue. L'utilisateur doit également s'assurer de respecter la législation locale et obtenir les approbations et les autorisations qui pourraient être requises.