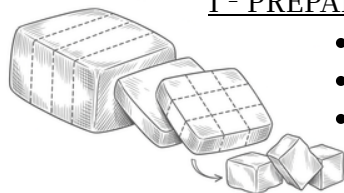

Moules à BEURRE

MADLEN STUDIO

L'Art du beurre à la bretonne

❀ Guide d'Utilisation de Votre Moule à Beurre ❀

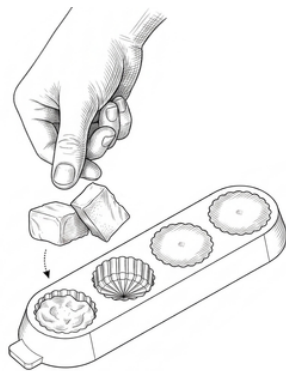
1 - PRÉPARATION DU BEURRE POMMADE



- Sortir le beurre du réfrigérateur.
- Détailler le beurre en cube de 2cm.
- Laisser le beurre ramolir à température ambiante ~25min.

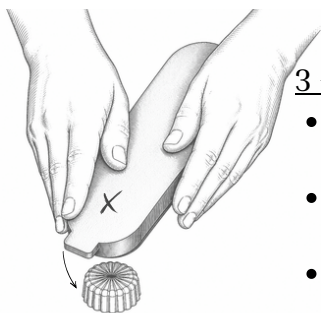
2 - MOULAGE DU BEURRE

- Appliquer une fine couche de beurre dans tous les reliefs. Puis compléter les empreintes avec les cubes de beurre en faisant pression avec le pouce. Lisser la surface avec une spatule après remplissage.



3 - PRISE AU FROID ET DÉMOULAGE

- Placer le moule ~90min au réfrigérateur (+4°C) ou ~30min au congélateur (-18°C).
- Démouler en faisant pression sur le dessous du moule.
- Nettoyer le moule après chaque utilisation.



MADLEN
— Studio —