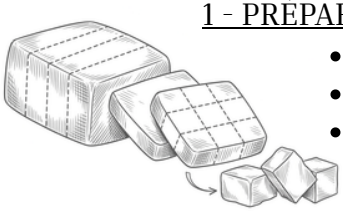
Guide d'Utilisation de Votre Moule à Beurre

1 - PRÉPARATION DU BEURRE POMMADE



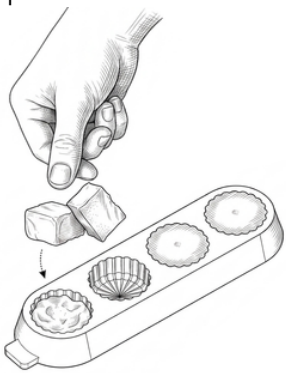
- Sortir le beurre du réfrigérateur.
- Détailler le beurre en cube de 2cm.
- Laisser le beurre ramolir à température ambiante ~25min.

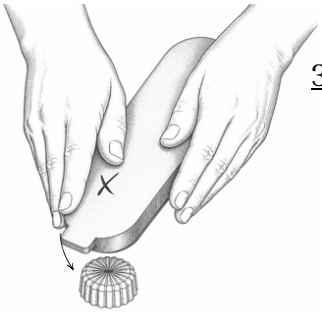
2 - MOULAGE DU BEURRE

Le moulage traditionnel se fait à la main :

- Appliquer une fine couche de beurre dans tous les reliefs, puis compléter les empreintes avec les cubes de beurre. Lisser la surface avec une spatule.

Astuce : refroidir le moule quelques minutes au congélateur avant d'appliquer le beurre dedans.





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