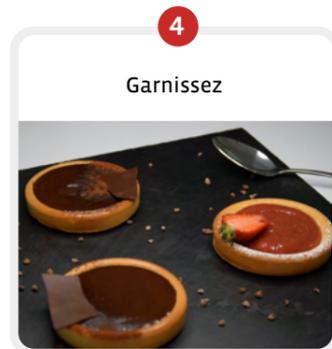
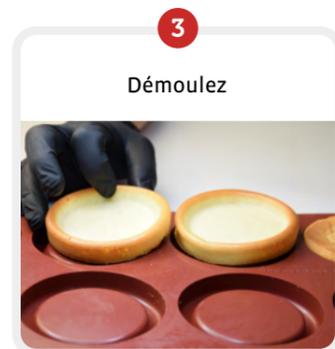
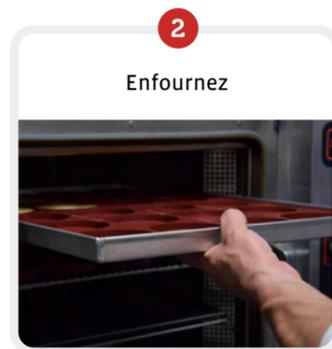


Idée d'application 3 : Le gâteau de voyage



GAMME EASY TARTE

UN CONCEPT RÉVOLUTIONNAIRE !



ACHETER EN LIGNE



TOUTES NOS RECETTES
EASY TARTE



VISUALISER LA VIDÉO
TUTO



LÉO BARDY,
Chef consultant pâtissier et chocolatier

Le gros avantage, c'est le gain de temps, car les moules Easy Tarte évitent le fonçage de la pâte. Je les recommande à tous ceux qui souhaitent augmenter leur productivité.



ZI Bois de Plante - 8 bis rue Amelia Earhart - 37700 La Ville-aux-Dames - France

Tel: +33 (0) 2 47 67 90 32 Mail: info@mae-innovation.com

www.mae-innovation.com



Notre gamme de **moules en silicone Silmaé Easy Tarte** est une véritable révolution dans le domaine de l'alimentaire. Il s'agit d'un concept innovant développé par **Frédéric Bourse, chef pâtissier Consultant et Formateur à l'international.**

Les moules Easy Tarte vous permettent de réaliser vos recettes salées et sucrées **sans fonçage de la pâte**. La forme du moule a été spécialement conçue pour **accueillir des pâtes et appareils pochables**. Un gain de temps considérable pour réaliser vos **tartes, quiches, gâteaux de voyage... au rendu très moelleux !**



Frédéric Bourse
Chef pâtissier, Consultant et formateur

UNE GAMME DÉCLINÉE EN 6 FORMATS



Référence : 013690
Plaques : 400x600mm -
400x300mm - 200x300mm



Référence : 013683
Plaques : 400x600mm -
400x300mm - 200x300mm



Référence : 013732
Plaques : 400x600mm -
400x300mm - 200x300mm



Référence : 013731
Plaques : 400x600mm -
400x300mm



Référence : 013714
Format : Ø200x25mm - 463mL



Référence : 013712
Format : Ø160x25mm - 308mL

LES AVANTAGES DES MOULES SILMAÉ EASY TARTE

- Un temps de préparation record
- Un rendu moelleux
- Démoulage et nettoyage faciles
- Économique : 1 moule = multiples applications possibles
- Pour les artisans et les industriels de l'alimentaire
- Conçu pour une utilisation alimentaire intensive

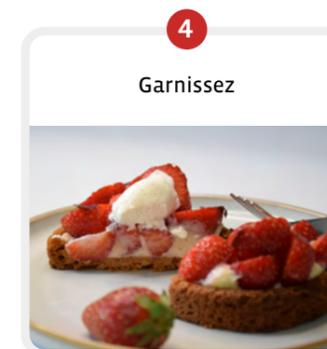
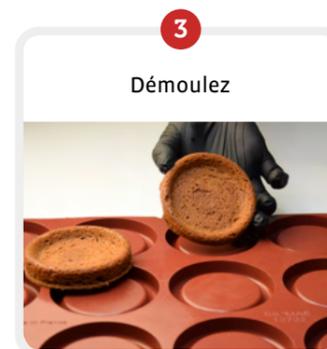
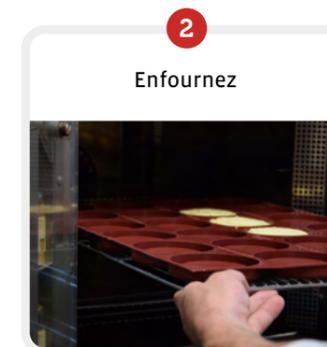


IDÉES D'APPLICATIONS & GUIDE D'UTILISATION

Chaque moule Easy Tarte vous permet de multiples applications, aussi bien artisanales qu'industrielles.

3 exemples d'application en images avec le moule Easy tarte rond 013732

Idée d'application 1 : La tarte aux fraises moelleuse



Idée d'application 2 : Le décor

Le diamètre de ce décor est de Ø72 mm. Il est particulièrement compatible avec les moules "Cylindre" ref. 012498 ou "Muffin" ref. 002743

