

Matériels pour utilisation par des élèves dans les laboratoires de pâtisserie.

Descriptif produits	Caractéristiques	Quantité
Plaque de micro dômes	35 par plaque Ø26 - h14 mm - 5 ml	6
Plaque de micro savarins	35 par plaque Ø26 - h12 mm - 5 ml	3
Plaque de micro truffes	35 par plaque Ø22 - h20 mm - 5 ml	5
Plaque de cake	42 par plaque 60x40x30 - 74 ml	3
Plaque de florentin	70 par plaque Ø45 - h4 mm - 6 ml	3
Plaque de mini canelé	60 par plaque Ø35 - h37,5 mm - 28 ml	3
Plaque de canelé	40 par plaque Ø55 - h50 mm - 74 ml	3
Plaque de micro rectangles	56 par plaque 26x16 - h11 mm - 5 ml	3
Plaque de micro ronds bombés	35 par plaque Ø26 - h13 mm - 5 ml	3
Plaque de coeurs bombés	35 par plaque 26x25 - h13 mm - 5 ml	3
Plaque de carrés bombés	35 par plaque 23x23 - h13 mm - 5 ml	3
Plaque de quenelles	12 par plaque 63x29 - h28 mm - 24 ml	8
Plaque de mini savarins carrés	77 par plaque 38x38 - h13,5 mm - 14 ml	3
Plaque de mini cubes	54 par plaque 30x30 - h30 mm - 25 ml	3
Plaque de mini madeleines	30 par plaque 40x30x11	3
Plaque d'ovales	63 par plaque 51x31 - h20 mm - 20 ml	3
Plaque de pomponnettes	96 par plaque 26x25 - h13 mm - 5 ml	3
Plaque de demi sphères	96 par plaque Ø35 - h17,5 mm - 11 ml	3
Toile de cuisson anti-adhérente MF	58x38 cm	20
Toile de cuisson aérée	59,5x39,5 cm	15
Mini mixeur	Caractéristiques pour un usage en laboratoire de pâtisserie au plus près de: 12L capacité max. 180 Watts puissance 9500 Tr/mn Le prestataire précisera: - dimensions en cm (HxIxP) - matières de la structure et du pied - le poids - accessoires fournis	5
Bassine plastique dur	Ø17,5 cm - h7,5 cm - 1 litre	60
Mini entonnoir à piston inox (avec support)	Ø15 cm- h18,5 cm - 0,8 litre	5
Dévidoir inox pour film étirable	Pour film 45cm	4
Plaque de ronds bombés stone	8 par plaque Ø65 - h30mm - 85 ml	14
Plaque de truffes	15 par plaque Ø42 - h36mm - 40 ml	10
Plaque de truffes	8 par plaque Ø62 - h52 mm - 117 ml	14
Crépière "tefal"	Ø28 cm	24
Lot de 3 passoires	Ø15/ Ø20/ Ø26 cm	5