



**BOUTIQUE
PETIT**

GUIDE D'UTILISATION

**FABRICANT DE MOULES À PÂTISSERIE
ET MOULES SUR MESURE DEPUIS 1973**


MADE IN FRANCE

A LIRE AVANT UTILISATION

Vous venez de recevoir des moules fabriqués par la société PETIT en Savoie. Afin de les utiliser correctement, il est recommandé de prendre connaissance des informations et consignes ci-dessous, qui concernent spécifiquement les moules produits par PETIT.

LEXIQUE

1 La couleur bleu azuré

La matière et la couleur des moules permettent de conserver une transparence, pour évaluer et mieux gérer l'épaisseur des différentes couches, et les manques de garnissage éventuellement. La matière bleue renforce par ailleurs la sécurité des procédés de fabrication des aliments tout en répondant aux exigences de la réglementation internationale pour les pièces en contact avec les aliments. Les plastiques bleus sont aujourd'hui largement utilisés dans l'industrie alimentaire grâce à leur visibilité et leur identification rapide sur les lignes de production (il n'existe pas d'aliment bleu), dans le cas où des corps étrangers tomberaient dans une denrée alimentaire.

2 La "jupe" : quel intérêt ?

La jupe présente sur les moules à bûche ou les cadres, outre le fait qu'elle assure la stabilité et une bonne tenue de la forme du moule lors de son remplissage, permet, une fois le produit surgelé, d'y verser de l'eau tiède permettant un démoulage rapide et net.

3 La dépouille

Certains moules (à bûche, cadres) présentent une "dépouille" : leur forme est légèrement évasée de bas en haut, pour qu'une fois renversé, le gâteau se démoule parfaitement et glisse naturellement sur les parois. Cela permet un démoulage parfait et net.

4 Les oreilles

Tous nos moules entremets sont pourvus d'oreille avec une prédécoupe. Ces moules ayant une dépouille très faible pour vous permettre de proposer un entremet parfaitement droit, leur démoulage est moins aisé ; les oreilles sont présentes pour vous permettre de déchirer le moule. Seuls nos moules à entremet, à bords droits, sont facilement déchirables.

5 Les godrons (formes en relief côté extérieur des moules)

Présents sur les moules avec jupes (moules à bûches et cadres notamment), ils servent à améliorer la résistance mécanique du moule, et leur confèrent une meilleure stabilité.

6 Les feuilles structure

Elles sont adaptées aux formes des moules cadres : placées en fond de moule, elles apportent du relief à la pâtisserie. Les feuilles structure peuvent aussi être découpées à la forme souhaitée pour s'adapter dans un entremet rond, en fond d'un moule bûche ou autre.

7 Les moules en plastique PETIT sont thermoformés

Le thermoformage est la technique industrielle qui consiste à prendre une feuille de plastique pour lui donner une certaine forme grâce à une empreinte, en la chauffant à la température désirée. En refroidissant, elle durcit en conservant la forme du moule souhaité. L'avantage des moules thermoformés est qu'ils présentent une bonne rigidité lors du remplissage, mais également une certaine souplesse pour un démoulage net et précis. Les emballages thermoformés peuvent être créés à partir de matériaux recyclés et sont également recyclables.



FAQ

Pourquoi les moules sont-ils emballés dans une housse bleue ?

Contrairement au carton dans lequel voyagent les moules, la housse est un contenant apte au contact alimentaire. Les moules sont fabriqués en usine selon les directives et précautions requises pour assurer la sécurité alimentaire. Afin de garantir cette sécurité, ils sont, dès leur sortie de la chaîne de production, emballés dans ces housses de protection.

Ces housses sont en PEHD (Polyéthylène Haute Densité) et donc 100% recyclable via les filières de tri adaptées.

Doit-on laver les moules avant la première utilisation ?

Les moules sont fabriqués conformément aux règles d'hygiène alimentaire en vigueur, aussi il n'est pas nécessaire de laver les moules avant leur première utilisation.

Peut-on réutiliser les moules ?

Les moules plastiques Petit sont des moules prêts à l'emploi, à usage unique et donc jetables après utilisation.

Toutefois, il est possible de réutiliser certains modèles après un lavage, un séchage et un stockage précautionneux.

Attention :

- . PETIT ne peut être tenu pour responsable en cas de problème suite à la réutilisation de ses moules.
- . Les moules ne peuvent pas être lavés à la machine.
- . Les moules à entremets, avec oreilles déchirables, ne peuvent pas être réutilisés

Comment doivent être stockés les moules ?

Les moules doivent impérativement être stockés à température ambiante, dans un lieu protégé de la chaleur, de l'humidité et du rayonnement direct du soleil, et dans un lieu éloigné de matériaux inflammables.

Quelles sont les températures d'utilisation des moules ?

- -10° à +80° pour les moules en PVC (tous les moules à entremets ronds)
- -30° à +60° pour les moules en APET (tous les autres moules)

Veillez à respecter ces consignes lors de vos réalisations, entreposages et démoulages de pâtisserie, afin de ne pas altérer la résistance mécanique et la qualité de vos moules.

Y-a-t-il des astuces à connaître pour effectuer un démoulage parfait ?

Les moules munis de jupes, une fois garnis et surgelés, sont conçus pour recevoir de l'eau tiède dans la partie inférieure : elle permet de démouler plus rapidement le gâteau, en conservant sa forme intacte. Les moules sans jupe sont conçus avec une dépouille : leurs bords ne sont pas tout à fait droits, mais légèrement inclinés afin de faciliter la glisse du gâteau lors du démoulage.

Que faire des moules après utilisation ?

Les moules doivent être jetés dans les poubelles de recyclage (poubelles jaunes en usage domestique). Ainsi ils intègrent la filière de recyclage des matières plastiques, qui s'inscrit dans les processus d'économie circulaire.

Ils sont en effet récupérés par des filières adaptées, qui peuvent les broyer pour qu'elles soient réutilisées par les filières d'extrusion plastique.

CONTACTS

PASSER COMMANDE



RDV sur
www.boutique-petit.fr

Ou par téléphone au
04.79.36.60.01



Accéder au site web

CONSEILS & CRÉATIONS SUR-MESURE



Décrivez votre besoin via notre formulaire :
www.boutique-petit.fr/contact

Ou contactez le :
04.79.36.60.01

SUIVRE NOS ACTUS OU ÉCHANGER



@petitthermoformage



NOUS ÉCRIRE



Boutique Petit
38 rue du Maillet
73360 Les Echelles