

Flexible Backformen Elastomoule

Die sensationellen weichen Backformen aus einem neuartigen Silikonschaum. Für köstlichere und schönere Backresultate.

Flexible Backformen **Elastomoule** - Eine spektakuläre Erfindung von **deBuyer** revolutioniert die Welt der Backformen!

(ab Katalogseite 79)

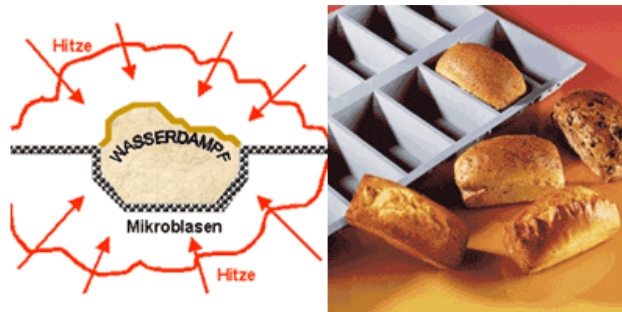
Die **Elastomoule** Backform ist die **einzige Backform aus Silikonschaum**. Eine patentierte, lebensmittelsichere Antihaft-Backform in Profi-Qualität (für intensiven, professionellen Gebrauch entwickelt). **Elastomoule** Backformen eignen sich für den Garungsprozess im Ofen und zum Einfrieren. Ideal für süße oder salzige Feinkost, Konditoreiprodukte, Zuckerbäckerprodukte, Bäckereiprodukte.

Schonend backen mit flexiblen Backformen

Flexible Backformen aus Silikon werden immer beliebter, da sie in der Handhabung unproblematisch und leicht zu reinigen sind. Weniger bekannt ist die Tatsache, dass das Backen mit diesen Formen auch einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit leisten kann.

Im Gegensatz zu Backformen aus Metall (mit und ohne Beschichtungen) ist in Silikonbackformen praktisch **kein Fettzusatz** notwendig: Das Gebäck lässt sich auch ohne das ansonsten übliche Ausbuttern der Formen immer leicht herauslösen. Infolge der idealen Materialeigenschaften kann Silikon bei üblichen Backtemperaturen nicht überhitzen. Dadurch brennt nichts an. Zudem lassen sich die Backformen aus Silikon mit wenig Aufwand hygienisch reinigen (sogar im Geschirrspüler). Bei richtiger Anwendung kann man beim Backen mit Silikonformen bis zu **20% der Rohstoffe einsparen**, da der Teig in ihnen besser aufgeht.

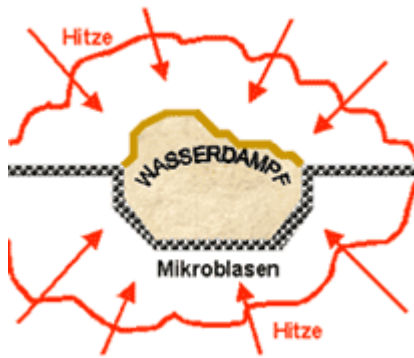
Alle diese Vorteile ermöglichen ein gesundes, kalorienarmes und schadstoffreies Backen. Auch wenn flexible Backformen inzwischen in unzähligen Formen angeboten werden, sollten Sie trotzdem auf die Qualität achten. Billigprodukte können unerwünschte Weichmacher, Geruchs- oder Farbstoffe enthalten, die der Gesundheit nicht zuträglich sind.



RAFFELBERG

Gutes für die Küche

DAS BESONDERE AN ELASTOMOULE



Elastomoule wird aus Silikonschaum hergestellt. Dieser Silikonschaum besteht aus Mikroblasen. Die in den Mikroblasen enthaltene Luft absorbiert sofort die Wärme des Ofens und überträgt sie an die zu backenden Produkte. Diese Wärme umhüllt das Backgut und verhindert so die Verdunstung der darin enthaltenen Feuchtigkeit. Ab 145°C beginnen nun die Zutaten des Backgutes (Mehl, Zucker etc) zu karamellisieren - das Produkt wird geschmackvoller und rundum schön goldbraun. Das Innere des Backgutes erreicht eine Höchsttemperatur von 100°C, wodurch es besser bekömmlich wird. Die im Produkt verbleibende Feuchtigkeit bewirkt, dass das Backgut deutlich besser aufgeht, luftig und locker, aber nicht zu trocken wird. Da das Backgut stärker als in anderen Backformen quillt (**ca. 20 % weniger Teig erforderlich**), reduziert sich auch die Gesamtbackzeit bis zu 20%! Elastomoule Formen sind mit einer Lebensdauer von ca. 2500 Anwendungen äußerst wirtschaftlich.

DIE VORTEILE

Das patentierte, neuartige Material weist gegenüber herkömmlichen Silikon- und anderen Backformen nachfolgende Vorteile auf:

- sowohl oben als auch unten **perfekt goldbraunes Gebäck**;
- das Gebäck ist **außen schön knusprig und innen weich und saftig**;
- das Gebäck ist **bedeutend geschmackvoller**;
- das Gebäck bekommt durch die gut ausgearbeiteten Kanten der Backform ein **schöneres Aussehen**.

Die neue Generation

Diese neue Generation von nicht haftenden weichen Backformen weist zudem folgende Eigenschaften auf:

Raffelberg-Handelsagentur Agence Commercial CDH
Postfach 130205, D-53061 Bonn

Telefon +49-228-92 68 92 18, Telefax +49-228-92 68 92 17, e-mail info@raffelberg.com
www.raffelberg.com

RAFFELBERG

Gutes für die Küche

- **Ofen- und Gefrierschrankfest** (-70 bis + 300°C : für heiße, kalte, gefrorene, süße, gesalzene Spezialitäten)
- **Benutzerfreundlich**: Problemloses Herausnehmen des Backgutes dank der weichen Form
- **Nicht haftend**: Kein Ausbuttern / Einfetten notwendig
- **Pflegeleicht**: Reinigung mit Seifenwasser oder im Geschirrspüler
- **Rohstoffersparnis bis zu 20%** (durch das bessere Aufgehen des Teiges)
- **Energieersparnis bis zu 20%** (kürzere Backzeit)

Der Unterschied zu „einfachen“ Silikonformen

In reinen Silikonformen wird die optimale Backtemperatur nicht erreicht. Das Produkt schwitzt, die Poren schließen sich nicht. Die noch vorhandene Feuchtigkeit wird abgegeben (Wasser verdunstet bei über 100°C) und die für die Karamellisierung der Säfte notwendige Temperatur von 145°C wird nie erreicht.

ELASTOMOULE ist ein patentiertes Qualitätsprodukt von **deBuyer**. ELASTOMOULE ist für die professionelle Anwendung entwickelt, eignet sich aber auch bestens für den ambitionierten Hobbykoch!



Raffelberg-Handelsagentur Agence Commercial CDH

Postfach 130205, D-53061 Bonn

Telefon +49-228-92 68 92 18, Telefax +49-228-92 68 92 17, e-mail info@raffelberg.com

www.raffelberg.com