

Thermomètre de confiserie Gourmet



Réalisez des desserts dignes des plus grand pâtissiers !



Thermomètre de confiserie Gourmet

17.90 €

Description

Grâce à ce thermomètre confiseur, vous réussirez à coup sûr vos sirops, fondants, caramels, confitures, etc.

Voici un [ustensile de cuisine](#) innovant peu encombrant, très utile et d'une grande précision.

Lorsque vous préparez de la confiserie, il suffit de clipser le thermomètre de confiserie sur le récipient au moyen de poignée de fixation en silicone. De même, aucun risque de vous brûler avec le grip en silicone pour faciliter la préhension ! La longue tige (14 cm) du thermomètre de confiserie Gourmet Salter le rend très facile à

utiliser et vous permet une cuisson optimale de vos recettes sucrées. Voici nos conseils de température :

- » Caramel dur : 132°C - 143°C
- » Caramel mou : 118°C - 120°C
- » Fondant : 112°C - 116°C
- » Confiture : 96°C - 104°C
- » Sirop : 110°C - 112°C

Vous allez réussir en un tour de mains de délicieuses recettes gourmandes !

A offrir sans hésiter à toutes les personnes qui aiment cuisiner ! Et pourquoi pas en complément du [thermomètre numérique à viande Gourmet Salter](#) ? Voilà un joli [coffret cadeau](#) de thermomètres de cuisson !

Caractéristiques

- » Capacité de mesure : max 205°C - min 35°C
- » Tige de 140 mm
- » Couleur : orange et inox
- » Garantie 2 ans