

BAIN-MARIE

CUISSON AU BAIN-MARIE



La cuisson au bain-marie est la technique consistant à cuire un plat (généralement une sauce) en le plaçant dans une casserole d'eau portée à ébullition.

Pour cuire au bain-marie :

Prendre une grande casserole et la remplir d'eau. Porter l'eau à ébullition. Poser la casserole contenant la préparation dans le bain-marie et cuire.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr