

Guide Pratique : Choisir et Entretenir son Moule à Pain de Mie

Critères de choix pour un moule idéal

- **Matériau** : Privilégiez l'acier aluminisé pour une excellente conductivité thermique et une cuisson uniforme.
- **Revêtement** : Choisissez un modèle antiadhésif de qualité alimentaire pour un démoulage sans effort.
- **Couvercle** : Indispensable pour obtenir la forme rectangulaire parfaite et une mie dense et régulière.
- **Dimensions** : Vérifiez la capacité en fonction de vos recettes habituelles (format standard 20-30 cm).
- **Épaisseur** : Un métal épais évite les déformations à haute température et assure une meilleure durabilité.

Le culottage : étape essentielle pour les moules en acier bleu

- **Nettoyage initial** : Retirez la couche de protection d'usine avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- **Séchage** : Essuyez soigneusement le moule pour éviter toute trace d'humidité.
- **Huilage** : Appliquez une fine couche d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin) à l'aide d'un papier absorbant.
- **Cuisson à vide** : Placez le moule au four à 200°C pendant 30 à 45 minutes pour polymériser l'huile.
- **Répétition** : Renouvelez l'opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que le moule prenne une teinte brune/noire.

Conseils d'entretien et nettoyage

- **Lavage à la main** : Évitez impérativement le lave-vaisselle qui détériore le revêtement et favorise la rouille.
- **Douceur** : Utilisez une éponge non abrasive pour ne pas rayer la surface.
- **Séchage immédiat** : Essuyez le moule avec un chiffon propre et placez-le quelques minutes dans le four encore chaud pour éliminer toute humidité résiduelle.
- **Stockage** : Rangez le moule dans un endroit sec, idéalement à l'abri de l'humidité ambiante.
- **Entretien régulier** : Si le moule accroche, refaites un léger culottage après un nettoyage approfondi.