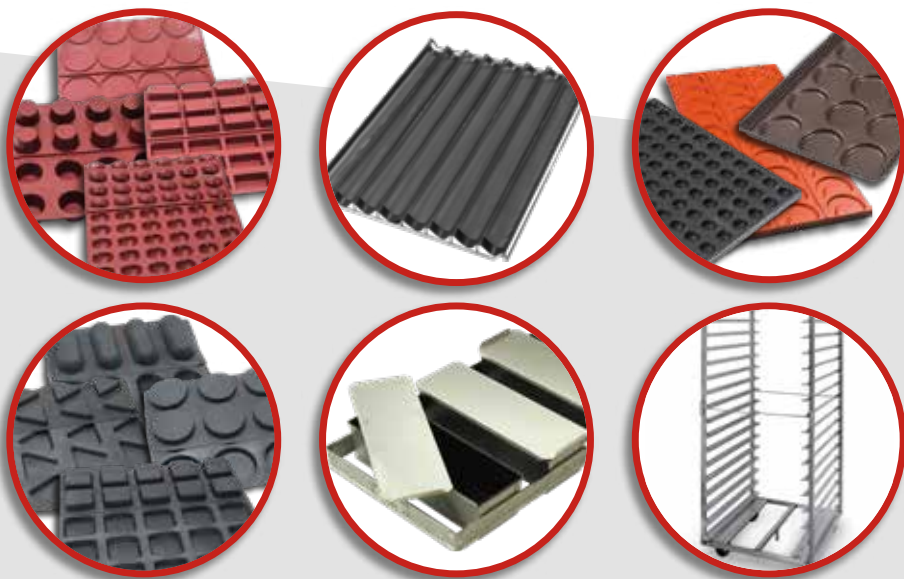


Maé

Fabricant
de Matériel
de Boulangerie et
Supports de cuisson

Maé c'est aussi des Moules silicone, des Filets à pain, des Chariots, des Grilles, des Plaques pâtissières, des Moules en métal, un spécialiste du revêtement anti-adhérent.



www.mae-innovation.com
info@mae-innovation.com

ZI de Conneuil - 20, avenue Léonard de Vinci
37270 Montlouis-sur-Loire - France
Tél: +33 (0)2 47 67 90 32 - Fax: +33 (0)2 47 67 90 31

Breveté

Sil'Tip

Tapis marqueur



Guide de l'utilisateur

Fabriqué en France

Maé

Bravo, vous voilà équipé de vos Sil'Tip !
Votre pain porte maintenant votre propre identification,
en relief et **PERMANENTE**. Une réelle différence !

Plusieurs utilisations du Sil'Tip sont possibles
(sur le pâton, sous le pâton, comme un pochoir pour tamisage classique...)

Gilles Sicart, Expert Boulanger et Directeur de l'Institut Technique
des Métiers du Pain, préconise les 2 utilisations ci-dessous.



Faites de votre pain votre meilleur messenger !

Méthode 1. **SOUS** le pâton

Méthode 2. **SUR** le pâton

1

Prendre un banneton (ou une couche) et fariner à l'aide d'un tamis



2

Déposer soigneusement le Sil'Tip à l'envers au fond du banneton (ou sur la couche)



3

Déposer votre pâton (côté face lisse) sur le Sil'Tip (tourne à clair)



4

Après fermentation, retourner le banneton ou le pâton



5

Décoller délicatement le Sil'Tip avant cuisson (1)



6

Scarifier le pâton afin d'éviter un déchirement et enfourner



1

Prendre un pâton de 800g et l'aplatir au diamètre de 20 cm



2

Déposer le Sil'Tip



3

Fariner à l'aide d'un tamis (2)



4

Scarification et mise en fermentation



5

Après 1h30 : décoller le Sil'Tip



6

Rendu avant enfournement



(1) Si de la farine tombe sur le pâton, supprimer l'excédent à l'aide d'une balayette afin que l'empreinte ressorte bien.
(2) Farines, graines de pavot ou de sésame... Laissez libre cours à votre imagination !



Visualiser la vidéo : <http://bit.ly/2BMpx6y>