

BANNETON DE FERMETACION DE RATAN CON CORONA 28 CM



Banetón de fermentación de ratán con corona. Estas canastillas imprimen su forma a los pastones y decoran la corteza. Es recomendable usar el baneton de ratan cuando hacemos masas con poca hidratación. Antes de poner la masa, espolvorea el baneton con harina. El ratán es un material natural, por lo que no se debe limpiar con agua o bayetas. Utiliza un cepillo después de cada uso para mantenerlo en perfectas condiciones. Puedes usar una funda de lino si quieres fermentar masas con una hidratación alta. Este Baneton es redondo y tiene en medio una corona para hacer panes cn forma de rosca el diámetro total son 28 cm y la altura 8 cm. Este tipo de bannetones permite hacer panes tipo savorin.

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:24,81 €

Precio con descuento12,39 €

PVP Final:14,99 €

PVP sin IVA:22,20 €

2,60 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Banetón de fermentación de ratán con corona.

BANNETON: BANNETON DE FERMETACION DE RATAN CON CORONA 28 CM

Perfecto para fermentar **panes tipo savarin** o las famosas **coronas bordelesas**.

Estas canastillas imprimen su forma a los pastones y decoran la corteza. Es recomendable usar el baneton de ratan cuando hacemos masas con poca hidratación.

MODO DE USO:

Antes de poner la masa, espolvorea el baneton con harina.

Si la masa tiene una hidratación muy alta, puedes cubrir el banneton con una paño de lino para así evitar que la masa se quede entre el ratán.

El ratán es un material natural, por lo que no se debe limpiar con agua o bayetas. Utiliza un cepillo después de cada uso para mantenerlo en perfectas condiciones.

Este Baneton es redondo y tiene en medio una corona para hacer panes cn forma de rosca el diámetro total son 28 cm y la altura 8 cm. Este tipo de bannetones permite hacer panes tipo savarin o fermentar coronas bordelesas.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.