ALEP-FRANCE

RACLETTE RÉGLABLE ET UNIQUE

Découvrez nos raclettes pour des créations culinaires parfaitement équilibrées.

Nos raclettes sont conçues pour vous offrir une épaisseur uniforme dans la réalisation de biscuits et de plaques en chocolat.

Que vous optiez pour notre raclette réglable, vous permettant un contrôle de l'épaisseur, ou notre raclette unique, simple et efficace, vous êtes assurés d'obtenir des résultats d'une épaisseur parfaite à chaque utilisation.

Ajoutez une touche de qualité artisanale à vos préparations sucrées avec nos raclettes, les outils indispensables des passionnés de pâtisserie.

Plongez dans cette aventure pâtissière et découvrez les possibilités infinies offertes par nos raclettes.

Recevez les quantités à l'achat de nos raclettes !

DESCRIPTION

Raclette réglable :

Optimisez votre production avec notre raclette réglable.
Fabriquée et assemblée en France avec un souci du détail, cette raclette est un outil incontournable pour obtenir une épaisseur uniforme dans la réalisation de biscuits et de plaques en chocolat.
Son mécanisme de réglage précis vous offre un contrôle complet sur l'épaisseur désirée, permettant une précision optimale dans vos créations.
Parfait pour les pâtissiers exigeants, notre raclette réglable est conçue pour offrir des résultats fiables et constants, vous permettant ainsi de produire des délices pâtissiers de qualité supérieure.

Raclette unique :

Découvrez les raclettes uniques, un outil professionnel conçu pour vous aider à obtenir une épaisseur uniforme dans la préparation de biscuits et de plaques en chocolat.
Cette raclette offre une simplicité d'utilisation et une efficacité remarquable.
Sa conception intelligente vous permet de lisser la pâte ou le chocolat avec facilité, vous garantissant ainsi des résultats cohérents à chaque utilisation.
Idéale pour les pâtissiers en quête de précision, notre raclette unique est le compagnon parfait pour réaliser des créations sucrées impeccables et professionnelles.

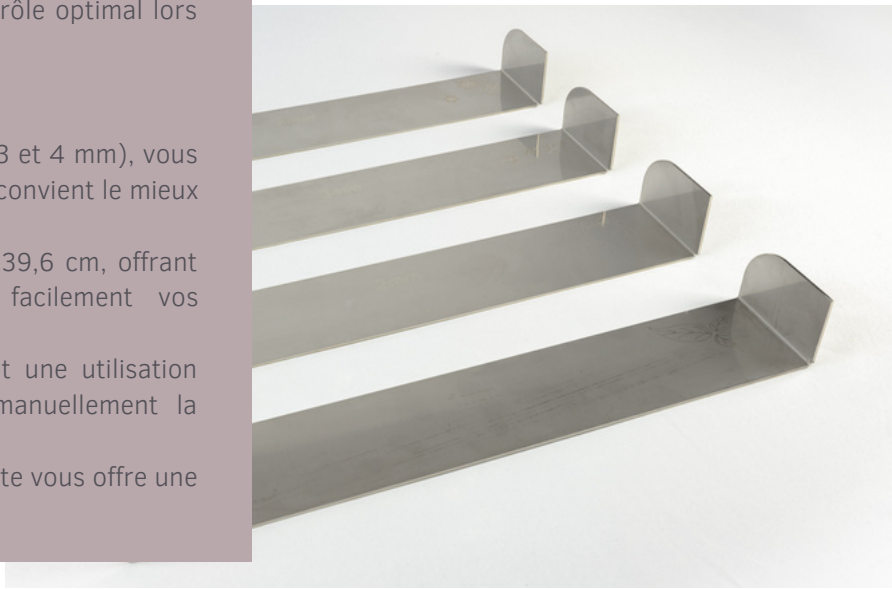
CARACTÉRISTIQUES

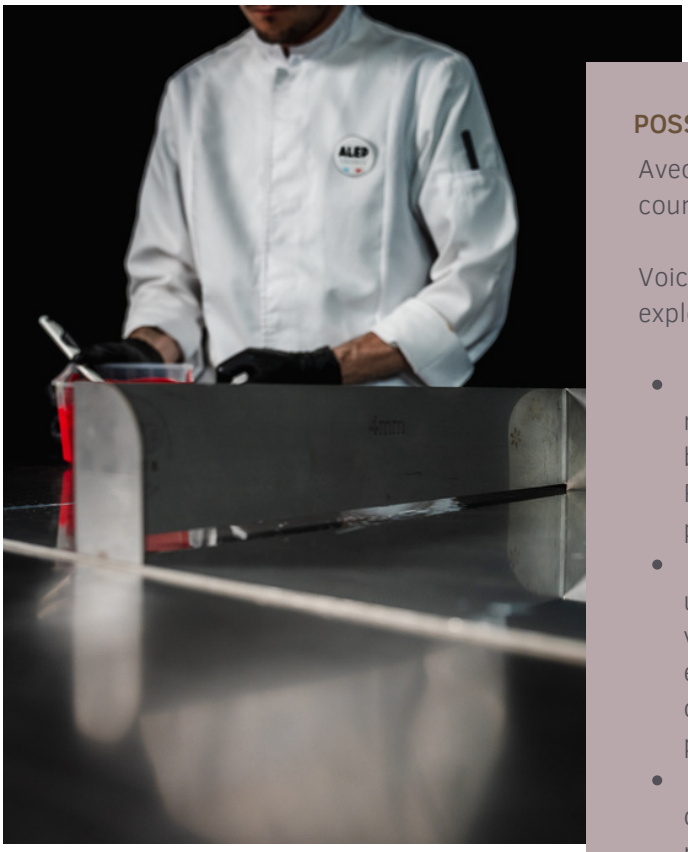
Raclette réglable :

Disponible en deux longueurs d'utilisation, 50 cm et 70 cm, cette raclette vous offre une flexibilité adaptée à vos besoins.
Avec une hauteur d'utilisation allant jusqu'à 2 cm, vous pouvez obtenir des résultats constants à chaque utilisation.
Le réglage en hauteur est facile grâce à nos 4 écrous papillons, qui vous permettent d'ajuster la hauteur de la raclette selon vos préférences.
De plus, un cinquième écrou papillon permet un déplacement horizontal en toute simplicité, assurant une manipulation pratique et précise.
La prise en main de 11,2 cm, offre un contrôle optimal lors de l'utilisation de la raclette.

Raclette unique :

Disponible en 4 hauteurs préétablies (1, 2, 3 et 4 mm), vous avez la possibilité de choisir l'épaisseur qui convient le mieux à vos créations pâtissières.
La raclette a une longueur d'utilisation de 39,6 cm, offrant une surface suffisante pour travailler facilement vos préparations.
Sa hauteur fixe de 1 mm à 4 mm permet une utilisation simple et efficace sans avoir à régler manuellement la hauteur.
Avec une prise en main de 7 cm, cette raclette vous offre une manipulation confortable et précise.





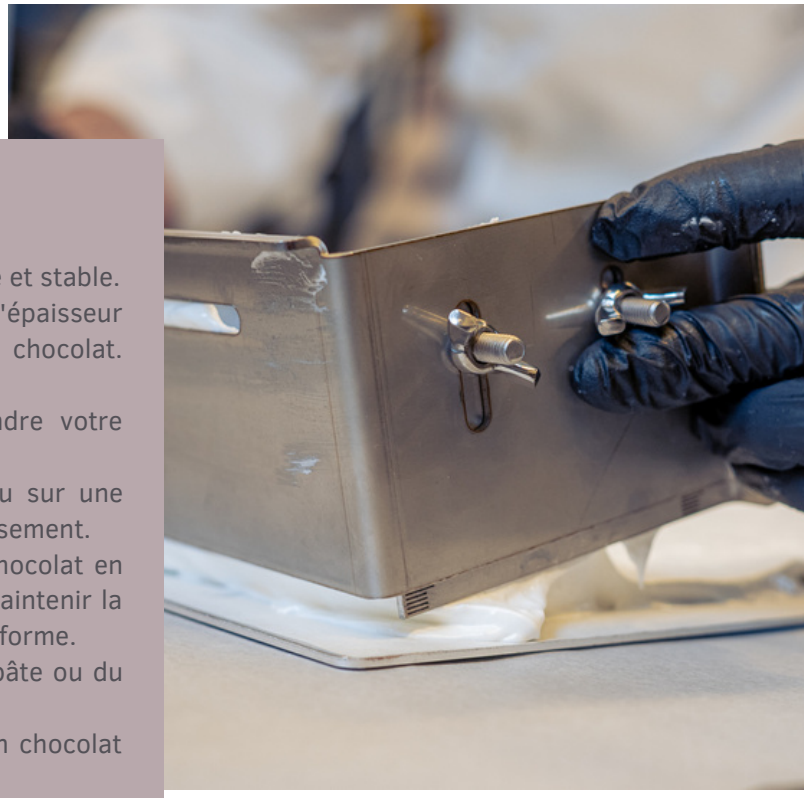
POSSIBILITÉS

Avec notre gamme de raclette, vous pouvez donner libre cours à votre créativité.

Voici quelques-unes des possibilités que vous pouvez explorer :

- Biscuits de différentes épaisseurs : Grâce à la raclette réglable, vous pouvez ajuster la hauteur pour obtenir des biscuits d'une épaisseur précise selon vos préférences. Réalisez des biscuits fins et croustillants ou des biscuits plus épais et moelleux.
- Plaques en chocolat parfaitement équilibrées : Que vous utilisiez la raclette réglable ou la raclette à hauteur fixe, vous pouvez créer des plaques en chocolat avec une épaisseur uniforme. Du chocolat fondant et lisse à utiliser comme base de gâteaux ou à déguster seul, les possibilités de créations chocolatées sont infinies.
- Créations personnalisées : Les raclettes vous permettent de laisser libre cours à votre imagination. Vous pouvez réaliser des motifs et des textures uniques en utilisant différentes épaisseurs et en jouant avec la manipulation de la raclette. Transformez vos biscuits et plaques en véritables œuvres d'art pâtissier.
- Régularité constante : Grâce à la précision des raclettes uniques, vous pouvez obtenir une régularité constante dans toutes vos réalisations. Que vous prépariez une série de biscuits pour un événement spécial ou que vous produisiez des plaques en chocolat pour votre boutique, nos raclettes vous garantissent des résultats réguliers à chaque utilisation.

Les possibilités sont vastes avec nos raclettes, offrant aux pâtissiers amateurs et professionnels la liberté de créer des pâtisseries. Laissez libre cours à votre imagination et explorez les nombreuses façons de sublimer vos créations pâtissières avec ces outils de qualité.



UTILISATION

Raclette réglable :

1. Placer la raclette réglable sur une surface plane et stable.
2. Régler la hauteur de la raclette en fonction de l'épaisseur souhaitée pour vos biscuits ou vos plaques en chocolat. Pour cela, utiliser le mécanisme de réglage fourni.
3. Préparer votre pâte à biscuit ou faites fondre votre chocolat.
4. Verser la pâte à biscuit ou le chocolat fondu sur une plaque avec un support de cuisson ou de refroidissement.
5. Passer la raclette réglable sur la pâte ou le chocolat en exerçant une légère pression. Assurez-vous de maintenir la raclette bien à plat pour obtenir une épaisseur uniforme.
6. Répéter les étapes 4 et 5 pour le reste de la pâte ou du chocolat.
7. Cuiser vos biscuits ou réserver vos plaques en chocolat selon les indications de votre recette.

Raclette unique :

1. Placer la raclette à hauteur fixe sur une surface plane et stable.
2. Préparer votre pâte à biscuit ou faites fondre votre chocolat selon votre recette.
3. Verser la pâte à biscuit ou le chocolat fondu sur une plaque avec un support de cuisson ou de refroidissement.
4. Passer la raclette unique sur la pâte ou le chocolat en exerçant une légère pression. Assurez-vous de maintenir la raclette bien à plat pour obtenir une épaisseur uniforme.
5. Répéter les étapes 3 et 4 pour le reste de la pâte ou du chocolat.
6. Cuiser vos biscuits ou réserver vos plaques en chocolat selon les indications de votre recette.