

# Instructions pour Cuisson des Moules Mad Dadder™

Veillez utiliser les informations ci-dessous comme informations générales sur la cuisson avec les moules de Mad Dadder™ :

- 6'' Rond ou Carré, Faire cuire à 325 degrés. Utiliser un 1 à 2 clous pour fleur #907 ou 913. Placer les clous avec les têtes reposant sur le mélange à gâteau et le pic pointant vers le fond du moule, dans la partie la plus profonde du moule. Ils serviront de conducteur de chaleur. Enlever les clous après cuisson.
- 8 " Rond ou Carré, Faire cuire à 325 degrés. Utiliser 2 clous pour fleur #907 ou 913). Placer les clous avec les têtes reposant sur le mélange à gâteau et les pics pointant vers le fond du moule, dans la partie la plus profonde du moule. Ils serviront de conducteur de chaleur. Enlever les clous après cuisson.
- 10 " Rond ou Carré, Faire cuire à 300 degrés. Utiliser 2 a 3 clous pour fleur #907 ou 913. Placer les clous avec les têtes reposant sur le mélange à gâteau et les pics pointant vers le fond du moule, dans la partie la plus profonde du moule. Ils serviront de conducteur de chaleur. Enlever les clous après cuisson.
- 12 " Rond ou Carré, Faire cuire à 300 degrés. Utiliser 3 à 4 clous pour fleur #907 ou 913, ou bien un Heating-Core. Placer les clous avec les têtes reposant sur le mélange et les pics pointant vers le fond du moule dans la partie la plus profonde du moule et/ou remplir de mélange le heating-core préalablement graissé et placez-le dans la partie la plus profonde du moule. Enlever les clous après cuisson et/ou le heating-core, retirer le gâteau à l'intérieur du heating-core pour refermer le trou dans le gâteau.
- 14 " Rond ou Carré, Faire cuire à 285 - 300 degrés. Utiliser 3 a 4 clous pour fleur (907-913), ou bien un Heating-Core, Placer les clous têtes reposant sur le mélange et pics pointant vers le fond du moule et/ou remplir de mélange le heating core préalablement graisser. Enlever les clous après cuisson et/ou le heating-core, retirer le gâteau à l'intérieur du heating-core pour refermer le trou dans le gâteau.
- Nous ne précisons pas de temps de cuisson, trop de facteurs peuvent influencer : type de fourneau, recettes etc. Par contre un moyenne de 10 a 20 minutes de temps de cuisson supplémentaire sont requises, comparativement aux moules standards. Veuillez vérifier régulièrement le centre pour une cuisson adéquate du gâteau et noter pour de futures utilisations.
- Pour des étages supplémentaires, vous pouvez cuire des gâteaux ronds ou carrés de même dimension dans des moules standard et les ajouter en dessous de votre gâteau

**Mad Dadder.**

