

BakingPlus – pour un résultat encore plus croustillant

Informations complémentaires:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Zurich, le 26 mars 2016

Qu'y a-t-il de plus délicieux qu'un pain frais tout juste sorti du four? Toutefois, il faut souvent bien plus d'un essai avant d'obtenir une croûte dorée à souhait et une mie aussi aérée que moelleuse. Avec le nouveau four Electrolux doté de la fonction BakingPlus, pain croustillant et pâtisseries savoureuses sont désormais à portée de main.

Rien n'est plus tentant qu'une bonne odeur de pâtisserie qui se répand dans toute la maison. Le goût et la consistance du pain frais sont aussi des expériences incomparables. Le four Electrolux doté de la fonction BakingPlus est le gage d'un pain cuit à la perfection, qui n'a rien à envier à celui du boulanger. Cette fonction assure un taux d'humidité approprié pour un résultat de cuisson optimal. Car chaque pâtisserie nécessite un climat spécifique pour déployer pleinement ses saveurs et atteindre la consistance voulue.

Un climat parfait pour un résultat de cuisson optimal

Pour réussir ses gâteaux, son pain ou ses préparations à base de pâte levée, il faut pouvoir compter sur des conditions de cuisson idéales. Dans le cas du pain par exemple, la fonction BakingPlus d'Electrolux génère l'humidité nécessaire au cours des 10 à 15 premières minutes du processus de cuisson. Elle assure la présence d'une couche d'amidon humide en surface qui permet d'obtenir une croûte lisse, dorée et croustillante. Une fois l'évaporation terminée, de l'air chaud assure une coloration uniforme et la formation d'une croûte dorée et croustillante. Dans un four traditionnel, l'eau s'évapore trop rapidement de la surface de cuisson, ce qui assèche prématurément la croûte, nuit à l'élasticité et empêche la pâte de lever.

Pour les gâteaux également, l'apport d'humidité dans l'espace de cuisson favorise un résultat aéré et moelleux. Par ailleurs, l'humidité garantit un climat idéal pour faire lever la pâte. Avec la fonction BakingPlus d'Electrolux, il est désormais possible de surmonter toutes les étapes délicates. Il suffit de placer la pâte dans un bol approprié et de mettre le tout au four à basse température pendant environ 30 minutes après avoir activé la fonction BakingPlus. Une solution qui permet non seulement de gagner du temps mais aussi de ménager ses nerfs.

Madeleine Ruckstuhl
Responsable des Relations Publiques
Tél. 044 405 82 06, fax 044 405 82 55
E-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux est un leader mondial de la fabrication d'appareils électroménagers et d'appareils destinés à une utilisation professionnelle. Ses produits sont élaborés sur la base d'une parfaite connaissance des consommateurs. Nous proposons des solutions innovantes, bien conçues, durables et mises au point en étroite collaboration avec des utilisateurs professionnels. Le portefeuille comprend des réfrigérateurs, fours, cuisinières, plans de cuisson, lave-vaisselle, lave-linge, aspirateurs, climatiseurs et autres articles de petit électroménager. Sous des marques célèbres comme Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire et Electrolux Grand Cuisine, le groupe vend plus de 60 millions de produits dans plus de 150 marchés chaque année. En 2015, avec un effectif de 58 000 collaborateurs, Electrolux a réalisé 13,2 milliards d'euros de ventes. Des informations complémentaires sont à votre disposition sur www.electroluxgroup.com.