

LES AGENTS DE DEMOULAGE

Définition

Les agents de graissage et de démoulage sont utilisés en boulangerie ou en pâtisserie pour faciliter le démoulage des produits cuits en moule ou sur plaque de cuisson. Ils se présentent sous forme de bombe (vaporisation) ou de liquide huileux à appliquer au pinceau ou au pistolet sur le moule ou la plaque de cuisson. Ils sont composés de cires et d'huiles végétales, et peuvent contenir des additifs (émulsifiants, antioxydants) et des arômes.

Les agents de démoulage permettent de faciliter le démoulage des produits, de ne pas endommager l'aspect des produits, de ne pas encrasser les moules, d'améliorer la productivité et la qualité des produits (pas de carbonisation).

Les produits de graissage sont caractérisés par l'indice de peroxyde, le point de fumée et la viscosité.

Réglementation

Dans le cas d'une présentation en bombe, le gaz utilisé doit être conforme à la réglementation. Sont aujourd'hui autorisés le butane, l'iso-butane et le propane ainsi que le tétrafluoroéthane.

Par ailleurs les agents de démoulage présentés sous forme d'aérosols doivent aussi répondre aux exigences de l'arrêté français du 18 août 1987.

Précaution d'emploi

Le butane, l'iso-butane et le propane sont des gaz très inflammables. Il est interdit de les vaporiser vers une source de chaleur.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[AXIANE MEUNERIE](#)

[COMPLET](#)

[CONDIFA S.A.S](#)

[CSM France](#)

[GB PLANGE](#)

[LOUIS FRANCOIS](#)

[PATISFRANCE PURATOS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)