

Moules à gâteau : tailles et équivalences

Chaque moule en **pouces** et en **centimètres**, la surface du fond, le volume à ras bord et la pâte qu'il prend.
On remplace sur la surface du fond, pas sur le volume.



Convertisseur gratuit, hors ligne

MOULES AMÉRICAINS

MOULE	POUCES	CENTIMÈTRES	SURFACE DU FOND	À RAS BORD	PÂTE (‰)
Rond 6 po	6 × 2	15 × 5	28 in² / 182 cm²	0,93 L / 3,9 cups	2,6 cups
Rond 8 po	8 × 2	20 × 5	50 in² / 314 cm²	1,65 L / 7 cups	4,7 cups
Rond 9 po	9 × 2	23 × 5	64 in² / 415 cm²	2,1 L / 8,8 cups	5,9 cups
Rond 10 po	10 × 2	25 × 5	79 in² / 507 cm²	2,6 L / 10,9 cups	7,3 cups
Carré 8 po	8 × 8 × 2	20 × 20 × 5	64 in² / 413 cm²	2,1 L / 8,9 cups	5,9 cups
Carré 9 po	9 × 9 × 2	23 × 23 × 5	81 in² / 523 cm²	2,65 L / 11,2 cups	7,5 cups
Rectangle 9 × 13	9 × 13 × 2	23 × 33 × 5	117 in² / 755 cm²	3,8 L / 16,2 cups	10,8 cups
Rectangle 11 × 7	11 × 7 × 2	28 × 18 × 5	77 in² / 497 cm²	2,5 L / 10,7 cups	7,1 cups
Moule à cake, petit	8½ × 4½ × 2½	21,5 × 11,5 × 6,5	38 in² / 247 cm²	1,6 L / 6,6 cups	4,4 cups
Moule à cake, standard	9 × 5 × 2½	23 × 13 × 6,5	45 in² / 290 cm²	1,85 L / 7,8 cups	5,2 cups
Charnière 9 po	9 × 2¾	23 × 7	64 in² / 415 cm²	2,9 L / 12,1 cups	8 cups
Moule à cheminée 10 po	10 × 4	25 × 10	71 in² / 460 cm²	4,7 L / 19,8 cups	13 cups
Bundt 10 po	10 × 3½	25 × 9	—	10–12 cups	6–8 cups
Tourtière 9 po	9 × 1½	23 × 4	64 in² / 415 cm²	1,6 L / 6,6 cups	4,4 cups
Plaque à muffins, 12	12 × (2¾ × 1⅝)	12 × (7 × 3,5)	—	1,2 L / 5 cups	4 cups
Quart de plaque	9 × 13 × 1	23 × 33 × 2,5	117 in² / 755 cm²	1,9 L / 8,1 cups	6 cups
Demi-plaque	13 × 18 × 1	33 × 46 × 2,5	234 in² / 1 510 cm²	3,8 L / 16,2 cups	12 cups

MOULES RONDS EUROPÉENS, 5 CM DE HAUT

MOULE	POUCES	SURFACE	À RAS BORD	ÉQUIVALENT US
18 cm	7,1 in	254 cm²	1,27 L / 5,4 cups	entre le rond de 6 et de 8 po
20 cm	7,9 in	314 cm²	1,57 L / 6,6 cups	rond de 8 po, exact
22 cm	8,7 in	380 cm²	1,9 L / 8 cups	rond de 9 po, 8 % plus petit
24 cm	9,4 in	452 cm²	2,26 L / 9,6 cups	rond de 9 po ou carré de 8 po, +10 %
26 cm	10,2 in	531 cm²	2,65 L / 11,2 cups	carré de 9 po, exact
28 cm	11 in	616 cm²	3,1 L / 13 cups	9 × 13, 18 % plus petit
30 cm	11,8 in	707 cm²	3,5 L / 14,9 cups	9 × 13, 6 % plus petit

Les échanges qui marchent tels quels

- Rond 9 po = carré 8 po, 64 po² chacun.
- Deux 9 × 13 = une demi-plaque, exactement.
- 20 cm = 8 po, 23 cm = 9 po, 26 cm = carré 9 po.
- Une recette de cake remplit un Bundt de 6 cups ; un Bundt de 10-12 cups en prend deux.
- Un rond de 9 po = 12 cupcakes, un 9 × 13 = 24.

Quand rien ne correspond

- Multiplie la recette par le rapport des surfaces du fond. Rond : 0,785 × diamètre².
- Même hauteur : même four, même temps à quelques minutes près.
- Moule plus profond : -15 °C et 20 à 30 % de temps en plus. Plus mince : même chaleur, contrôle aux deux tiers du temps.
- Remplir aux deux tiers. Un Bundt s'arrête 3 cm sous le bord.