

SHOPPING



Pâtisser

Moules spécialisés, accessoires malins et robots pour cuisiner comme un chef.

1 Ludique Petit batteur à piles pour mélanger toutes les préparations et battre les blancs en neige,

2 Réservoir Remplissez-le de chocolat chaud, jaune d'œuf... et badigeonnez vos gâteaux. Pinceau-poire en silicone, 30 ml,

3 Inusable Avec ses lames en Inox, cette râpe n'a pas besoin d'affûtage et ses deux tailles de zesteur permettent d'obtenir un zeste plus ou moins fin, 21 cm,

4 Compact Doté d'un bol de 4 l, ce robot pétrit jusqu'à 2 kg de pâte. Couteau Inox, double fouet, trois disques pour trancher et râper, puissance 1200 W,

5 Ingénieux Rouleau gradué qui abaisse la pâte à l'épaisseur souhaitée, 42 cm,

sur le gâteau, voilez de sucre glace, retirez-le pour un joli décor, 15 x 6 cm,

7 Spécialiste Robot avec kit pâtisserie en acier, 400 W, bol 4 l en Inox,

8 Renversant Ce double doseur mesure petites et grandes quantités, 10,50 €. Le Torchon à Carreaux. **9 Double jeu** Balance avec bol en Inox de 2,5 l, portée de 5 kg,

■ Voir carnet d'adresses en fin de numéro