



Fouetter, pétrir...
par *Lucie Boireau et Olivia Delaunay*



Pour bien pâtisser Équipez-vous !

Moule, robot, fouet, cul-de-poule... quelques basiques
qui vont vous faciliter la pâtisserie !

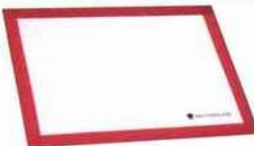


Pratique

Facile à utiliser et réutilisable à volonté, cette chaîne de cuisson permet de cuire à blanc des fonds de tartes.
Chaîne de cuisson en silicone, 10 €, Mastrad.

Économique

Remplacez le papier sulfurisé par ce tapis de cuisson antiadhésif lavable et réutilisable. Il permet une cuisson homogène de vos plus belles pâtisseries.
Tapis de cuisson en silicone Master Class, 16 € (40 x 30 cm), Kitchenkraft.



2-en-1

Pour récupérer le chocolat restant sur les parois d'un cul-de-poule, ou pour étaler une crème uniformément sur un gâteau, cette corne en silicone accomplit sa mission avec brio !
Corne de pâtissier, 7,50 €, Lékü.



Temps de repos

La grille à pâtisserie est très pratique pour laisser refroidir les gâteaux ou biscuits, à condition de ne pas les dévorer avant !
Volette à gâteau araignée ronde, 9,99 € (Ø 32 cm), Mathon.

Avec style

En hêtre et métal doré, ce fouet peut aussi bien battre des œufs que servir de déco en cuisine.

Fouet de cuisine, 6,99 €, Maisons du Monde.

Simplicité

Retour à l'authenticité avec ce rouleau à pâtisserie doté de deux poignées pour plus de confort lors du pâtissage.

Rouleau à pâtisserie, 3,99 €, Ikea.



LES BASIQUES « QUASI » INDISPENSABLES !



Pâtisser facile

Le revêtement de ce moule à manqué anti-adhésif assure un démoulage parfait et un nettoyage facile.

Moule à manqué « Tous toqués de crêpes », 6,99 € (Ø 26 cm), Tefal.



Cake en or

Quoi de meilleur qu'un délicieux cake fait maison pour partager un moment de gourmandise en famille ? Dans sa jolie robe dorée, ce moule donne du cachet à la cuisine.

Moule à cake coloris or, 25,95 € (30 cm), Kaiser.



Innovant

Quiches, tartes et tourtes obtiendront une cuisson idéale grâce à ce moule à tarte perforé, pour un croustillant inégalé.

Moule à tarte Crusty Bake Master Class, 21 € (Ø 30 cm), Kitchen Craft.



Poétique

Ce gant de cuisine imprimé de fleurs permet le retrait des gâteaux du four sans risquer de se brûler.

Gant de cuisine Jolie menthe pâle, 14 €, Greengate.



Pinceau durable

Ce pinceau de cuisine en forme de poisson se distingue des autres par son embout en silicone qui se détache et passe au lave-vaisselle.

Pinceau de cuisine Finn, 17,75 €, pa-design.com.

Cuisine en rose

Avec son bol intégré de 1,5 l, cette balance électronique va devenir votre meilleure alliée en cuisine. Simple d'utilisation, elle dispose également de la fonction « tare » pour remettre le poids à zéro entre chaque ingrédient et elle convertit les liquides.

Balance Macaron fraise + bol, 30 €, Terrailon.



Préparation bien conservée

Muni d'une base antidérapante, ce bol ne risque pas de s'enfuir pendant les montages de chantilly. Son couvercle pratique permet de conserver vos préparations à même le bol.

Bol Inox et silicone, 30 € (Ø 22 cm), Mastrad.



Et que ça sauce !

La cuillère en bois change de style et donne un peu de gaieté en cuisine avec son manche coloré rouge.

Cuillère de cuisine en bambou, 5,50 € (30 cm), Pebbly.



MACHINE À TOUT FAIRE

Le robot pâtissier est un compagnon culinaire hors pair !

Aussi beau que pro

Robot pâtissier artisan 4,8 l, coloris graine de lin, 749 €, Kitchenaid.



Performant et polyvalent
Robot multifonction Prospero+, 329 €, Kenwood.

Adresses page 98