



USTENSILE

La balance

une alliée de poids !



Une cuillère à soupe de sucre ici, deux pincées de sel par là : cela va un temps mais en pâtisserie, la réussite est réellement affaire de précision. Quel sera donc le modèle qui fera pencher la balance en sa faveur ? Tour d'horizon...

Textes : Aude Hily

**La balance mécanique****Les +**

Une valeur sûre ! Simple et robuste, elle a une durée de vie quasi illimitée et sera toujours opérationnelle. On l'apprécie aussi pour son autonomie (pas besoin de piles) et son look souvent vintage. Pour les pâtisseries occasionnels, elle suffit amplement. Son prix joue également en sa faveur : entre 10 et 30 euros pour un milieu de gamme.

Les -

Elle ne peut pas mesurer précisément de petites quantités. Généralement, il faut s'attendre à 15 grammes de marge d'erreur environ. Ce type de balance est également plus encombrant. Disposez-vous d'assez d'espace sur votre plan de travail ou dans vos placards ?

La balance électronique**Les +**

Ultra-précise et dotée d'un écran LCD, elle est parfaite pour les pâtisseries qui souhaitent peser d'infimes doses d'ingrédients. Elle est esthétique, souvent très mince et légère, permettant un rangement aisé. Selon les modèles, elle peut même s'accrocher au mur ou disposer d'un plateau rétractable. Elle offre également de nombreuses options intéressantes, à envisager le cas échéant (voir plus loin).

Les -

Elle a les défauts de ses qualités ! Elle nécessite une alimentation électrique et peut aussi tomber en panne sans prévenir. Son coût grimpe jusqu'à 50 euros dans certains cas. Parfois très petite (14 cm x 18 cm), il faut veiller à ne pas utiliser un récipient qui masquerait l'écran d'affichage !

La balance connectée**Les +**

La version la plus high tech de la balance électronique ! Elle se connecte à votre smartphone ou votre tablette via une application qui permet, pour certains modèles, d'obtenir la composition nutritionnelle des produits pesés. Les personnes qui veillent à leur apport en calories, par exemple, y trouveront avantage. D'autres marques proposent aussi un accès direct à des recettes ainsi qu'à des vidéos pas-à-pas, pour un coaching 2.0 à domicile !

Les -

Le côté un peu gadget de l'appareil, sans compter les risques de bug au cours de la préparation. Il faut également compter entre 40 et 100 euros pour ce type d'appareil.

Les autres paramètres à étudier

- **La gamme de pesage :** quel est le poids minimal et/ou maximal que votre balance doit pouvoir supporter ? Sachez que les plus perfectionnées démarrent à 1 gramme et grimpent jusqu'à 5 ou 10 kilos. Tout dépend si vous cuisinez des quantités importantes régulièrement.
- **Le matériau :** l'inox et le verre sont plus résistants et faciles à nettoyer que le plastique, par exemple.
- **La stabilité :** si celle-ci est compromise, la pesée aussi ! Prenez-y donc garde et optez pour des pieds antidérapants si possible.

Certains dosages ne sont pas à prendre à la légère !

**Balances électroniques, quelques options**

- ✓ La déduction systématique de la tare du récipient, très pratique !
- ✓ La conversion des unités de mesure (équivalences gramme/centilitre/onc...).
- ✓ Possibilité d'arrêt automatique.
- ✓ Un indicateur de batterie faible, ou encore de surcharge.
- ✓ Une minuterie et/ou un thermomètre intégré.
- ✓ Le type de récipient inclus : plateau ou bol, ainsi que leur contenance.

Shopping

Balance de cuisine électronique
Etekcity, 16,99 €



Balance de cuisine mécanique
Terraillon, 19,89 €



Balance de cuisine Cooking Connect
Tefal, 61,59 €