



Coin cuisine  
par **Olivia Delaunay**

**La bonne mesure**

Pourquoi ne pas afficher de la couleur sur un verre gradué si utile en cuisine ? C'est quand même plus sympa pour pâtisser !  
**Pichet mesureur à anse (1 l) sans anse (0,5 l), 20 € et 15 €, Pebbly.**



**Multi-usages**

Ultrarésistante aux chocs thermiques (max 220 °C) et facile à nettoyer, cette plaque de cuisson permet de cuire cookies, tarte fine, pizza...

**Plaque de cuisson multi-usages Bake & Enjoy (32 x 26 cm), 16,30 €, Pyrex.**



# Et si on pâtissait ?

Des ustensiles pratiques, des nouveautés pour tout décorer...  
Notre sélection va vous faciliter l'art de pâtisser !

**Tout est dans le décor !**

Il suffit de déposer cette sublime fleur azyme en version XXL sur votre gâteau, pour le transformer en création divine ! **Fleur azyme XXL (rose ou blanche), Ø 10 cm, 5,98 €, Scrapcooking.**



**Spécial tatin**

Ce moule à tarte Tatin est en acier inoxydable à revêtement antiadhésif. Compatible tous feux + induction. **Moule à Tarte Tatin, Ø 24 cm, 36 €, Beka.**

**Déco**

De jolis motifs art déco, pour mettre en scène vos sablés et autres biscuits individuels. **Tampon à biscuits art déco 6 décors Delicia, chez Mathon, 14,99 €.**



**Facile de pâtisser !**

Cette feuille de pâtisserie permet d'étaler la pâte, guidée par les diamètres ou les bords gradués. On peut rouler la pâte dedans et la placer au réfrigérateur, ou la mettre au four directement, puisqu'elle supporte de -40 °C à +220 °C. Sans BPA, elle est antiglisse et lavable au lave-vaisselle. **Feuille de pâtisserie format (40 x 30 cm) et grande feuille (40 x 60 cm), 18 € et 25 €, Mastrad.**



### Rechargeable

Il est inutile de chercher les nouvelles piles pour pouvoir continuer à préparer votre recette, cette balance se recharge via un port USB ! **Balance de cuisine rechargeable, Smart USB, 30 €, Terraillon.**



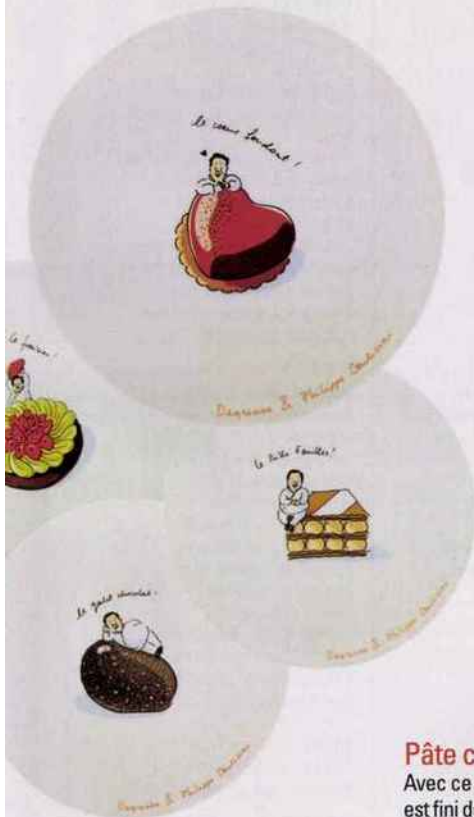
### Moitié-moitié ?

Avec ces demi-moules à tarte antiadhérents, lisses ou cannelés, on peut pâtisser avec fantaisie... Pourquoi ne pas proposer en même temps 2 garnitures ? Ou alors, n'utiliser qu'une demi-pâte à tarte et conserver la seconde pour plus tard ? **Les moules demi-tarte Ø 28 cm, 14 € (bords lisses), 12 € (bords cannelés), Gobel.**



### Tendance

Le lama, on en voit partout... il arrive même sur nos pâtisseries sous forme de décorations, aux arômes naturels et sans colorants artificiels ! Trop craquant ! **Lama, 2,65 €, Vahiné.**



### Côté dégustation

Une ligne de porcelaine épurée, généreuse et gourmande imaginée entre la Maison Degrenne et le chef pâtissier Philippe Conticini. À découvrir, des illustrations de pâtisseries françaises espiègles et ludiques, au centre de chaque assiette. **Coffret de 6 assiettes à dessert, 66 €, Degrenne & Philippe Conticini.**

### Et pour servir

Affichez gourmandises et bonne humeur avec ce serveur en mélaminé coloré. **Dotty présentoir à gâteaux 3 étages, (Ø 15 x 21 x 27 cm), 30 €, Zak! designs.**



### Pâte croustillante

Avec ce moule multiperforé, c'en est fini des pâtes à tarte molles et légèrement détremées, pour peu qu'elles soient aux fruits juteux ! Une cuisson efficace pour un résultat savoureux et croustillant. **Crusty Bake (23 cm), 11 €, Master Class.**



Adresses p. 96