

Paru dans

**PÂTISSERIE CUISINE ACTUELLE**

Tirage : nc

Printemps 2016

**L'atelier**



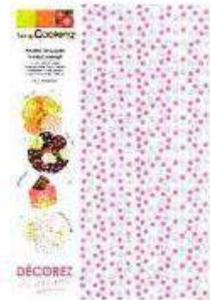
**Le plus croquant**

Cacahuètes et noix de pécan concassées apportent du croquant à toutes les recettes.  
• 1,35 € et 2,90 € le sachet, Brut de coques.



**Le plus pimpant**

Décors mimosas multicolores.  
• 3,99 € le flacon de 40 g, Scrapcooking.



**Le plus magique**

Papier transfert pour customiser gâteaux et biscuits. Nombreux décors.  
• 3,95 € les 2 feuilles, Scrapcooking.

**Le plus printanier**

Petites fleurs en pâte d'amande.  
• 1,75 € la boîte de 10, Hema.



**Le plus charmant**

Mini-figurines en azyme aux coloris pastel. Nombreuses thématiques.  
• 3,95 € le flacon, Cerf Deller.



# Pimpants

Pour donner un air de fête au plus simple des desserts, pensez perles, vermicelles ou dentelles...  
Et si vous succombiez à la pâte à sucre et aux multiples fantaisies qu'elle permet ?

Sabine Alaguillaume

**Le plus romantique**

Mini-roses en azyme. Idéales pour pièces montées.  
• 5,95 € les 8, Scrapcooking.



**Le plus malin**

Tube de colle alimentaire pour maintenir les petites pièces décoratives en place.  
• 3,95 €, Scrapcooking.

**Le plus fantaisie**

Perles de sucre, vermicelles, cristaux, billes... Tous les styles et couleurs disponibles.  
• A partir de 3,10 € le flacon, Eric Bur.



Paru dans

**PÂTISSERIE CUISINE ACTUELLE**

Tirage : nc

Printemps 2016



**Le plus pratique**

Pâte à sucre en rouleau, prête à dérouler et à appliquer sur le gâteau. Différents coloris. • 6,45 €. Cerf Delliier.

# décorés sucrés

**J**oyeux et colorés, les petits décors sucrés donnent du relief aux gâteaux et constituent la petite touche finale de la préparation. Et si les plus petits en raffolent, pas question d'en priver les parents ! De perles en vermicelles multicolores, le plaisir régressif met du baume au cœur. Certaines réalisations, très créatives, s'apparentent à de vraies œuvres d'art qu'on ose à peine découper. Mais le premier coup de couteau porté, les tranches s'envolent jusqu'à la dernière miette... La plupart des petites décorations se saupoudrent ou se déposent à la surface du gâteau pour reproduire une forme dessinée. La pâte à sucre, une fois étalée, vient se poser délicatement sur le gâteau qu'elle recouvre. Le résultat est spectaculaire et festif, mais promis, c'est à la portée de tous !



**Le plus coloré**

Disponible dans une large gamme de couleurs, bloc de pâte à sucre souple et élastique, facile à étaler. • 2,40 €, le paquet de 100 g, Scrapcooking.



**Le plus créatif**

Pâte d'amande à étaler, découper, sculpter pour imaginer des décors de gâteaux. Différents coloris. • 1,50 € le sachet de 150 g, Hema.



**Le plus organisé**

Boîtes distributrices de petits décors fantaisie. Rechargeables. • 6,90 €. Ambiance & Styles.