


Fixe chantilly : pour une chantilly irratable !

Roucaou83

 Fixe chantilly : pour une chantilly irratable !



Parce que le pot de crème pour la chantilly n'est jamais à la même température que mes fouets, que mon bol.. quand j'en ai besoin.. "fixe chantilly" est mon allié de la pâtisserie minute !
Il se compose d'un stabilisant et d'un émulsifiant pour fixer la chantilly.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr