




J'ai testé pour vous kit layer cake Wilton



Cakedesignbykelly

 J'ai testé pour vous kit layer cake Wilton

Ce kit est composé de 5 moules de 15cm de diamètre chacun et d'une notice explicative avec plusieurs idées de recettes.

Ici j'ai testé ce kit en faisant un layer cake en dégradé de rose.

J'ai d'abord fait ma recette de génoise de base. Une fois ma pâte réalisée, je l'ai coloré légèrement puis j'ai mis ma pâte colorée dans le 1er moule puis j'ai recoloré ma pâte un peu plus en répétant l'opération précédente et ainsi de suite pour les 5 moules



Ensuite j'ai enfourné le tout pendant 15mn à 170°C.



A la sortie du four j'ai laissé les génoise refroidir pendant que je préparais ma crème mascarpone pour les fourrer.



Et pour finir j'ai superposé chaque génoise en mettant entre chacune une couche de crème et j'ai recouvert le tout avec une ganache chocolat blanc fruits rouges.



Les + produits



Moule antiadhésif
idéal pour réaliser de parfait layers cakes
ayant tous la même taille

Les - produits



moules un peu petit à mon goût les
même en 20cm de diamètre seraient
parfaits.

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