



J'ai testé pour vous la Glycérine alimentaire de Patisdecor



Sandrine zodio cuisine



Noël dernier, nous avons tenté d'utiliser la pâte à sucre doré de Patisdecor et là le drame : elle est très dure et se travaille très mal. Alors dès que nous avons reçu la glycérine alimentaire dans les nouveautés automne hiver, ça a fait tilt!

En effet, la glycérine alimentaire permet d'assouplir les pâtes à sucre récalcitrantes (ou laissées au fond du tiroir 😊). Et comme une image vaut mille mots, la suite en images :





Les + produits



facile à utiliser (dosage : 1% de la masse de pâte à sucre, par exemple 200 g de pâte à sucre = 2 g de glycérine)

je valide!

Les - produits



attention la glycérine tâche... snif jolie petite robe...

Il faut quand même un peu d'huile de coude pour mélanger la glycérine à la pâte à sucre.

07-07-2015

PRIX 2€90

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