



J'ai testé pour vous la pâte à sucre PatisDecor



AnnSoCuisine



Pour l'anniversaire de ma fille, je voulais réaliser un gâteau tour de Raiponce. N'ayant pas le temps et surtout pas la patience de faire moi même la pâte à sucre j'ai pris la décision de passer chez Zôdio et de tester celle qu'ils vendent, en plus il y a un large choix de couleurs c'est plus simple plutôt que de la faire maison et de devoir tout colorer à chaque fois.

J'ai aussi profité des accessoires achetés l'année dernière, le papillon, les petites fleurs... un jeu d'enfant avec cette pâte à sucre super malléable un peu comme de la pâte à modeler (d'ailleurs la puce à jouer avec pendant que je décorais son gâteau).

Petite liste d'avantages et d'inconvénients de ce produit, sachant que ces inconvénients ne sont plus d'actualités après entraînement !

Les + produits



- Facilité pour étaler, malléable
- Beaucoup de choix de couleurs
- Goût vanille ou chamallow à la pâte à sucre

Les - produits



- Il faut s'entraîner un peu avant pour manier la pâte à sucre
- Penser à mettre quelque chose entre le gâteau et la pâte à sucre pour qu'elle ne bouge pas

09-12-2014

PAIX 3€90

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