



J'ai testé pour vous la pâte aromatique de chez Trésor de chefs



philippe.coco@zodio.fr



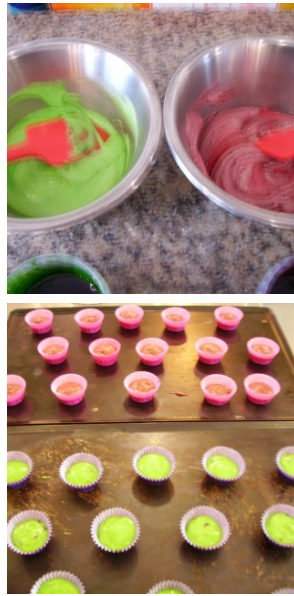
J'ai teste pour vous la pâte aromatique de chez Trésor de chefs

J'ai réalisé une pâte à gâteau avec 5 œufs, 250 g de sucre, 250 g de farine, 10 g de levure chimique, 120 g de beurre. J'ai divisé la pâte en trois et j'ai incorporé 50 g de pâte aromatique à la banane, à la menthe et aux framboises. Le tout dans des petites caissettes à cupcakes à 180°C pendant 10 petites minutes. Et la ! Le résultat est génial les pâtes aromatiques tiennent très bien à la cuisson. Les gâteaux sont tout simplement délicieux. En moins de 10 minutes avec une seule pâte à gâteau, vous pouvez réaliser plusieurs sortes de cupcakes ou muffins pour un anniversaire ou pour toutes autres occasions.

Cette pâte aromatique peut être intégrée dans des crèmes j'ai fait différents essais, très bluffant.

Philippe chef atelier cuisine Angers.





Les + produits



Très pratique.
simple.
efficace.

Les - produits



Vouloir en r'archer très vite pour en
refaire!

24-09-2015

PRIX 10€90

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