

J'ai testé pour vous le moule GIROTONDO de Silikomart (2ème round !!!!)



## Toc Toc Toque



Un 2ème test qui vient compléter le 1er (cf article publié précédemment où j'ai réalisé un cake marocain soit une préparation cuite)

En fouillant un peu sur le net, je suis tombée sur la merveilleuse recette de Christophe Felder : le YELLOW !

il s'agit d'un entremet composé :

- d'un biscuit madeleine parfumé à l'huile d'olive
- d'un insert aux fraises et à la rose
- d'une mousse légère au citron
- Le tout recouvert d'un glaçage à base de chocolat blanc.

La recette est ici : <http://www.cestmafournee.com/2016/03/le-yellow-de-christophe-felder.html>

J'ai doublé toutes les quantités pour mon moule Girotondo :

- parfait pour le gâteau et l'insert (réalisés dans des cercles à pâtisserie de 18cm de diamètre)
- un peu élevées pour la mousse citron et le glaçage mais mieux vaut prévoir de la marge, et ça fait un dessert supplémentaire à déguster 😊

Le montage se fait à l'envers : remplir le moule avec de la mousse citron (de préférence avec une poche à douille afin d'éviter les bulles d'air), ajouter l'insert fraise, puis le biscuit, le tout +/- recouvert de mousse citron afin de bien lier le tout.

Réserver ensuite au congélateur toute une nuit.

Le démoulage s'est fait à merveille, et en restaurant parfaitement les empreintes du moule Girotondo !!



Après glaçage, la spirale du moule n'était malheureusement plus très apparente! j'ai essayé de la redessiner autant que possible avec un doigt humide et y ai inséré qq copeaux de chocolat blanc.

Peut-être ai-je été trop généreuse en glaçage ou ne l'ai je pas suffisamment déplacé sur le moule, ce qui expliquerait pourquoi la spirale ait été complètement remplie par ce dernier!

Mais l'idéal, je pense, pour ce type de moule, est de pulvériser du colorant alimentaire en spray.

(je vais donc être obligée de prévoir un 3ème round 😊)

quoi qu'il en soit, le rendu reste au top quelque soit la préparation utilisée !!!!!



### Les + produits



un démoulage au top (Idéal pour des entremets avec passage au congélateur)  
un esthétique du tonnerre

### Les - produits



Préférer les préparations type entremets ou desserts glacés, ainsi qu'une finition à base de colorant alimentaire en spray.

05-08-2017

PRIX 19€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)