



J'ai testé pour vous le moule Girotondo spiral Silikomart...



Hier, mon fils a eu UN AN !!!! Youhouuuuuuuu !

J'ai donc voulu faire son gâteau d'anniversaire pour immortaliser cette première bougie.

J'ai alors demandé quelques conseils à [Dorian PELISSIER](#), Chocolatier et Meilleur Apprenti de France Chocolatier, qui anime également des ateliers quand Geoffroy n'est pas là, car la pâtisserie et moi...ça fait 2 😊

J'ai testé la recette qu'il y avait à l'intérieur de la boîte de ce fameux moule Girotondo, nouveauté reçue très récemment dans le rayon pâtisserie.



Et là, j'ai été de suite conquise ! Le Moule en silicone Girotondo permet de préparer de magnifiques gâteaux ou pâtisseries qui auront une forme originale grâce à la spirale du moule ! Le moule est équipé d'une bordure intérieure qui donne une légère forme arrondie à la base de nos préparations.

Le plus, c'est qu'il est hyper résistant aux températures allant de -60°C à $+230^{\circ}\text{C}$!





Et voilà le rendu de mon gâteau d'anniversaire !
Bon, il n'est pas parfait, mais il a le mérite d'être fait maison, et surtout avec Amour <3
Pour la décoration, je l'ai bombé avec du spray nacré argent (existe en plusieurs coloris) et ajouté dans la spirale des petits chocolats colorés.
Bien évidemment, que serait un gâteau sans bougie ? Voilà un petit chiffre 1 rouge au sommet !



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