

J'ai testé pour vous ... « Mon entonnoir doseur »



Cypou



Pour mes premiers pas dans le monde du chocolat, j'ai décidé de m'équiper et surtout de trouver du matériel qui me facilitera le travail.

Celui-ci est très simple d'utilisation et très complet. Il se compose d'un entonnoir gradué, d'un socle, de trois réducteurs, d'une poignée avec gâchette à débit réglable, d'une spatule et d'un livre d'explication.

Le diamètre de sortie permet de pouvoir l'utiliser dans différentes recettes (préparation de pâtes à gâteau, chocolat...). Un simple pression suffit pour que la préparation coule et se ferme très bien lorsqu'on relâche la gâchette.

Vous pouvez l'utiliser que vous soyez un expert ou, tout comme moi, un simple débutant mais aussi lors d'atelier pâtisserie ou chocolaterie avec des enfants.

Pour le nettoyage, il est entièrement démontable et passe au lave-vaisselle.



Les + produits



- très léger
- peut-être utilisé par les grands comme les petits
- entièrement démontable pour le nettoyage

Les - produits



- prix un peu élevé, s'il n'est pas souvent utilisé

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