



maimedk



Bientôt l'anniversaire de mon fils ... avec ses copains. Et comme tous les ans je n'échappe à "maman, cette fois-ci tu me fais un gâteau..." un gâteau ballon de foot!!

bon ... direction mon Zôdio préféré pour trouver le moule, la pâte à sucre et les bons conseils des filles!!... parce que mine de rien la pâtisserie et moi, on est pas les meilleures alliées.

Me voilà donc en possession de ce moule en silicone, demi ballon de foot et de la pâte à sucre à dérouler pour plus de simplicité.

je prépare un gâteau au chocolat basique, assez aéré pour huit personnes. Cette portion remplit bien le moule à la cuisson et donne un beau ballon. J'ai fait cuire le gâteau pendant un petit moment à une température moyenne, il a bien eu le temps de lever. Le moule est facile à manipuler, sorti du four j'ai attendu que le gâteau tranquillement que le gâteau refroidisse.

Démoulage parfait et facile. Le gâteau n'a pas collé et les marques du ballon sont bien visibles.

Avec un peu de patience, j'ai "enroulé" ce gâteau avec la pâte à sucre blanche et je l'ai lissé. Les marquages étaient visibles et j'ai donc découpé la pâte à sucre pour la poser facilement aux bons endroits.

Résultat: un petit garçon aux anges, et des copains épatés qui se sont régalés.

A vous de tester, ce n'est pas si compliqué .

Les + produits



démoulage facile et les marques du ballon sont bien faites
moule stable pour la cuisson

Les - produits



aucun

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