



J'ai testé pour vous moule silicone motif mer/océan Wilton



Cakedesignbykelly



Wilton est une des marque de référence en cake design pour pas dire la marque de référence aux Etats-Unis, je trouve qu'ils font de super produits et je suis fan de leurs moules en silicone pour pâte à sucre ou gumpaste, ils en font de toutes sortes!!! Aujourd'hui j'ai testé pour vous le moule sur le thème de la mer et l'océan, avec lequel on peut faire plein de choses (coquillages, imitation de vagues, corail etc) Voici mon auto en images

1°) Très simple d'utilisation je vous conseil avant de mettre votre pâte à sucre de saupoudrer avec un peu de sucre glace pour pas que la pâte à sucre reste accroché dans le moule ensuite faire une petite boule de pâte à sucre.



2°) avec un petit rouleau en silicone applatissez votre pâte à sucre sur le motif choisit. Puis le retirer délicatement.



3°) Ensuite j'utilise l'outil scalpel pour faire les contours et avoir une forme parfaite, ensuite j'attends qu'elle sèche un peu puis je la colle pour décorer mon gâteau.



Les + produits



Très pratique on peu faire toutes sortes de formes facilement ça habille vite fait bien fait un gâteau lorsque l'on maîtrise pas le modelage

Les - produits



Il faut souvent repasser avec un scalpel pour bien dessiner la forme car c'est difficile de le démouler parfaitement d'un coup d'un seul, mais c'est quand même faisable, en passant une spatule coudé sous la pâte à sucre avant de démouler

31-07-2016

PRIX 13€90

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