



La roulette découpe pâte

mamanmym





Très facile d'utilisation. Les lames se déplacent facilement jusqu'aux emplacements prévus. Trois de chaque côté, ce qui permet de d'avoir jusqu'à 5 tailles de découpe. Toutes les lames se rangent sur le manche pour ne pas les perdre au fond du tiroir. Il y a trois jeux de lames différentes : lisses, vagues et pointillés. Tout passe au lave vaisselle, j'ai quand même éviter de mettre les petits bouchons qui ferment la barre des roulettes. Si quelque chose doit casser dans le temps, je pense que c'est cette partie, du coup mieux vaut prévenir que guérir ... Les lames sont bien stables et la découpe de la pâte est un jeu d'enfant. D'ailleurs, c'est pour les enfants que j'ai fait les spécus !

Je vais devoir refaire la recette car j'ai fait une erreur de lecture de la recette. Du coup, ils n'avaient pas ce bon goût de caramel en plus des épices car j'ai omis de saupoudrer les biscuits de sucre avant la cuisson. Pauvres enfants, ils vont devoir se sacrifier pour manger la deuxième fournée ...

Cette roulette serait également idéale pour découper des belles pâtes (raviolis, raviolas ou cannellonis).

A trouver au rayon pâtisserie de votre magasin Zodio.

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