

cuisineactuelle.fr

Avril 2018

Cuisine Actuelle

Hors-Série

115 recettes craquantes

On soigne le décor avec nos idées bluffantes

Ca nous tente

- ♦ Tartelettes filo
- ♦ Cake à la courge
- ♦ Tarte kefta-tomates
- ♦ Cake à la semoule

Un cahier pratique
L'achat en vrac, vraiment économique ? Quel moule choisir...

Tarte soleil au pesto de radis

Faciles et inventifs

Tartes & cakes

Pie, spirales, étoiles, tourtes, crumb cakes, couronnes...

TOKYO
Découvrir la vraie cuisine japonaise

PMN
M 03077 - ISSN L: 3.06 € - 50

Pâte à modeler

Pour créer des décors époustouffants, cette pâte à sucre bleue, rose ou blanche fera sensation. Il suffit de dérouler la pâte sur le gâteau et de laisser aller son imagination pour réaliser des décorations personnalisées.

Pâte à sucre étalée, Scrapcooking, 6,95 € le rouleau de 36 cm, magasins Cultura, Du Bruit dans la Cuisine, Truffaut et sur le site de la marque.

BIEN

ScrapCooking®

ROULEAU
pâte à sucre

PRÊT À L'EMPLOI !

Ø 36 cm

ADRESSES EN FIN DE N°



Effet dentelle

Avec ce grand découpoir, perforez un disque de pâte de mini motifs et réalisez une superbe tourte. Idéal sur une tarte aux fruits rouges. On peut aussi l'utiliser comme pochoir avec du sucre glace sur les tartes lisses comme la tarte au citron.

Plaque découpoir haut de tarte, Ø 30 cm 12,50 €, Scrapcooking.

Une plaque relettes bien

C'est pour qui la grosse part ?