

2€  
2,70

# Maxi

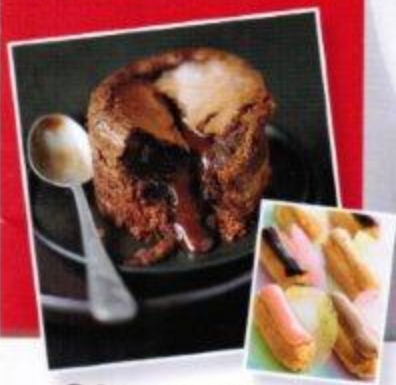
Hors-série cuisine



**TOP CHEF** EXCLUSIF!

4 candidats dévoilent  
leur meilleure recette

+ Nos astuces  
et nos conseils  
pour tout réussir



Gâteaux, tartes,  
éclairs, cupcakes,  
macarons, choux,  
babas...



**115** recettes  
faciles et  
gourmandes

Spécial  
Pâtisseries

## Shopping anniversaire



**Guirlande** Avec cette jolie banderole, vous allez donner une allure de fête à n'importe quelle pièce !  
**Banderole, Pretty farandole Djeco, Oxybul, 6,90 €** ([www.eveilletjeux.com](http://www.eveilletjeux.com)).

**Gâteau d'anniversaire**  
Ces stickers comestibles se déposent sur le gâteau, pour les grandes occasions !  
**Stickers comestibles, ScrapCooking, 3,65 €** ([www.scrapcooking.fr](http://www.scrapcooking.fr)).



**Personnalisable** Surprenez vos invités en personnalisant vos M&M's. En quelques clics, choisissez le message ou la photo qui apparaîtra sur chaque bonbon. N'hésitez pas à les présenter dans des petits sachets, que vos convives pourront emporter.  
**My M&M's, à partir de 2,49 €** ([www.mymms.fr](http://www.mymms.fr)).



**Sirop tout rose**  
Surprenez vos enfants avec ce sirop au goût de chewing-gum ! Vous pouvez même en ajouter quelques gouttes à vos recettes de desserts (muffins, meringues, charlottes...).  
**Sirop à idées, bubble gum, Moulin de Valdonne, 1,99 €** ([en.GIMS](http://en.GIMS)).



**À table** Donnez une ambiance festive à votre intérieur, avec cette nappe aux couleurs pop ! En plus, elle est imperméable, donc très facile à nettoyer !  
**Nappe plastifiée à grands ronds, Bequet, 27,90 €** ([www.bequet.fr](http://www.bequet.fr)).

# C'est la fête.

Découvrez une sélection d'objets pour un anniversaire vraiment top chouette !



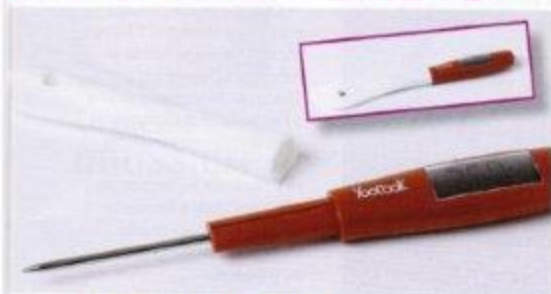
### Barbassiette !

Les Barbapapas, personnages de dessin animé, célèbres depuis plus de 33 ans, s'invitent à votre table... pour le plus grand bonheur de vos chérubins !  
**Assiette Barbapapa, Petit jour, Ambiance & Styles, 5,75 €** ([www.ambianceetstyles.com](http://www.ambianceetstyles.com)).

### Et si on jouait ?

La pinata est un jeu d'origine mexicaine. Remplissez la structure de friandises et de petits jouets. Les enfants s'amuseront à les faire tomber, soit en tapant dessus avec un bâton, soit en tirant les ficelles !  
**Pinata des tout-petits, Oxybul, 20 €** ([www.eveilletjeux.com](http://www.eveilletjeux.com)).

# atériel



## La bonne température

Le thermomètre de cuisson, même si on ne l'utilise pas tous les jours, est presque indispensable pour réussir les caramels, confitures ou encore de la meringue italienne. Il est également très utile pour la confection de foie gras. **Spatule thermomètre 2 en 1, Yoocook, 19,90 €.** *Ambiance & Styles.*



## Les moules

• L'idéal est d'avoir deux moules à tarte : un à fond amovible pour les jolies tartes délicates (**moule en tôle antiadhérente Gobel, Culinarion, 22 €**) et un second, fixe, pour éviter aux garnitures liquides de s'échapper dans le four.

• Un moule à cake rectangulaire et un moule à manqué.

• Certaines pâtisseries, comme le cheesecake, seraient impossibles à démouler sans le moule à charnière amovible.

**Moule à manqué avec fond amovible, Le Creuset, 24,90 €** ([www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)).

## La volette

Elle est très importante pour permettre aux pâtisseries tout juste sorties du four de refroidir parfaitement.

**Volette à pâtisserie, MY Basic Diam, Culinarion, 12,90 €** ([www.culinarion.com](http://www.culinarion.com)).



## Pas de grumeaux

Pour des textures aériennes et parfaites (génoise, macarons), le tamis à farine est vraiment nécessaire.

**Tamis à farine en métal, My Basics, Ambiance & Styles, 8,90 €.**



## Le bon poids

La balance électronique précise à 1 g. Elle mesure les liquides (au ml d'eau ou de lait), est équipée d'une fonction tare (qui permet de ne pas prendre en compte des masses comme les contenants), bref, sans elle, il est difficile de bien pâtisser !  
**Balance Tools, Aubecq, Culinarion, 26 €.**



## Rond ou carré ?

Les cercles à pâtisserie ne sont plus des gadgets, dès lors que l'on veut présenter joliment, découper des formes...  
**Equinox, 2,55 €.**



## Tout garnir et décorer

Un large choix de douilles en acier inoxydable permet de tout réaliser, choux, éclairs, jusqu'aux décorations, et même de dessiner sur les pâtisseries.

**Boîte de 26 douilles, Scrapcooking, Ambiance & Styles, 31,95 €.**



## La feuille

Pour étaler, mesurer, découper les pâtes à tarte et enfourner directement toute pâtisserie qui ne nécessite pas de moule (biscuits, tartes fines).  
**Feuille à pâtisserie, Mastrad, 22 €** ([www.mastrad.fr](http://www.mastrad.fr)).

