Comme un petit air de Printemps







Chic, c'est le printemps!





Petites charlottes

12 formes

Contenance: 6 cl / Profondeur: 3,5 cm Diamètre : 6 cm réf. FP 2079

56€...



Petites demi-sphères

12 formes

Contenance: 5 cl / Profondeur: 3 cm Diamètre : 5,8 cm réf. FP 7896

56€...

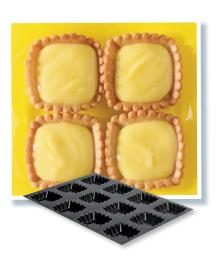


Papillon

12 formes

Contenance: 6 cl / Profondeur: 2 cm Longueur : 7 cm / Largeur : 6 cm réf. FP 2175

56€...



Tartelettes carrées cannelées

12 formes

Contenance: 7,5 cl / Profondeur: 2,6 cm Longueur: 8,5 cm / Largeur: 8,5 cm réf. FP 2171

56€00



ses aliments 5 fois plus longtemps?

Avec Be Save, rien de plus simple!

Envie d'une démonstration ?





Fleurs de printemps

12 formes

Contenance: 8 cl / Profondeur: 2 cm Diamètre : 7,8 cm **réf. FP 2055**

56€...



Fleur

Contenance: 190 cl / Profondeur: 5 cm Diamètre : 26 cm réf. FM 426 36€...

économisez 17€



1 moule 12 Fleurs de **printemps** (Réf. FP 2055)



1 louche **plastique** (Réf. MA 650152)



au lieu de 87€

réf. OFR 2055





Offre tartelettes

L'outil de fonçage offert! économisez 14€20





Offres chevalets

économisez 9€90

Votre chevalet offert!

Offres disponibles uniquement en Atelier Culinaire et jusqu'au 28 février 2017



1 Moule à Cake





1 chevalet «Les Cakes de Stéphane Glacier»

Des recettes réalisables dans les empreintes Mini-cakes, 4 Quarts ou encore dans le moule Cake et développées par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

Réf. VR 10865



1 ciseaux à fines herbes



1 moule

48 Petits Fours (Réf. FP 2416)









1 chevalet «Petits fours... Grands effets»



au lieu de 88€40 réf. OFR 2416





MOULE 12 FLEURS DE PRINTEMPS RÉF. FP 2055

Réhydratez la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide.

Mélangez le fromage de chèvre avec la faisselle égouttée.

Ajoutez le poivre, la ciboulette ciselée et la pâte d'ail.

Faites chauffer 30 g de crème fraîche et faites-y dissoudre la gélatine.

Incorporez dans le mélange au fromage.

Montez la crème liquide en crème montée puis incorporez-la dans la préparation.

Placez votre moule sur la plaque perforée puis répartissez la préparation dans les empreintes.

Lissez et saupoudrez de noix finement concassées.

Placez au congélateur 2 heures.

Démoulez et réservez au frais 2 heures au réfrigérateur avant de déguster.

Décorez avec des tomates, des noix de pécan et de la ciboulette.



Nouveau numéro!







Elle permet de découper vos fruits et vos légumes facilement et en toute sécurité. Sa structure en acier inoxydable la rend solide et durable.

Son rangement est optimisé grâce à sa poignée repliable.

Vous apprécierez sa conception entièrement sécurisée par ses lames intégrées et pivotantes, par ses pieds antidérapants et également son protège doigts et guide de coupes.

Une qualité de découpe professionnelle!

3 types de coupe

- Coupe julienne et frites
- Coupe en tranches gaufrées
- Coupe en tranches lisses

4 épaisseurs de coupe pré-réglées (1 mm, 3,5mm, 5,5 mm et 7,5mm)

Nettoyage au lave-vaisselle possible.

réf. MA 55

99€90



Saint Patrick

MOULE FLEUR RÉF. FM 426

Préchauffez votre four à 170°C (th. 5-6) et placez votre moule Fleur sur une plaque perforée.

Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Mélangez au fouet la crème fraîche et le thé Matcha.

Battez au fouet les œufs, le jaune d'œuf, le sel et le sucre et mélangez les deux appareils.

Ajoutez le beurre fondu puis la farine mélangé à la levure chimique.

Prélevez les zestes et le jus du citron vert et ajoutez-les avec les graines de pavot.

Posez le moule sur une plaque perforée et faites cuire 40 minutes à 170°C (th. 5-6).

Etalez la pâte à sucre et découpez-la en 4 coeurs à la dimension du moule.

Laissez le gâteau refroidir puis décorez avec la pâte à sucre.



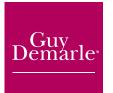
Retrouvez cette recette sur le Club club.guydemarle.com



- > 20 g de thé Matcha
- > 2 œufs
- > 1 iaune d'œuf
- > 140 g de sucre
- > 150 g de farine

- > 120 g de pâte à sucre vert feuille





Appeplez vite le 03 20 99 67 67 pour la France, le **078/153 004** pour la Belgique, ou rendez-vous sur **quydemarle.com**

N'hésitez nas à en narler à votre Conseiller :
