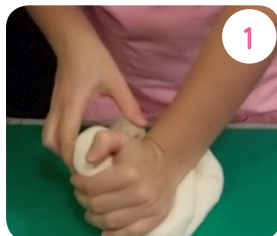


POUR RECOUVRIR UN GÂTEAU DE PÂTE À SUCRE

Il vous faut :

- ✓ Une planche de travail lisse
- ✓ Du sucre glace
- ✓ Un rouleau à pâtisserie
- ✓ Un lisseur à pâte à sucre
- ✓ Une roulette de découpe
- ✓ Pâte à sucre (Voir verso)
- ✓ Une bonne dose d'enthousiasme !



Pétrissez



Saupoudrez de sucre glace



Étalez au rouleau



Recouvrez le gâteau



Lissez



Coupez les excès

QUELLE QUANTITÉ POUR QUEL GÂTEAU ?

Diamètre (Gâteaux ronds*)	Hauteur	Quantité de pâte à sucre	Parts Buffet
15 cm	7,5	500 gr	10 - 12
20 cm	7,5	1 kg	18 - 22
25 cm	7,5	1,5 kg	28 - 32
30 cm	7,5	2 kg	48 - 54

* Pour des gâteaux carrés, prévoir 20% de pâte à sucre en plus.

Retrouvez toutes nos vidéos sur notre chaîne YouTube
www.youtube.com/user/TheCakeShopFrance
www.thecakeshop.fr

Retrouvez nos produits, nos ateliers, nos conseils sur www.thecakeshop.fr



Suivez nous !

