



Shopping
par **Olivia Delaunay**



Tranches de cakes

Un ensemble joyeux de 2 plats rectangulaires, qui pourront accueillir gaiement cakes salés ou sucrés. **Plats en porcelaine (23 x 12,5 cm), Sema Design, 19,95 € (les 2).**



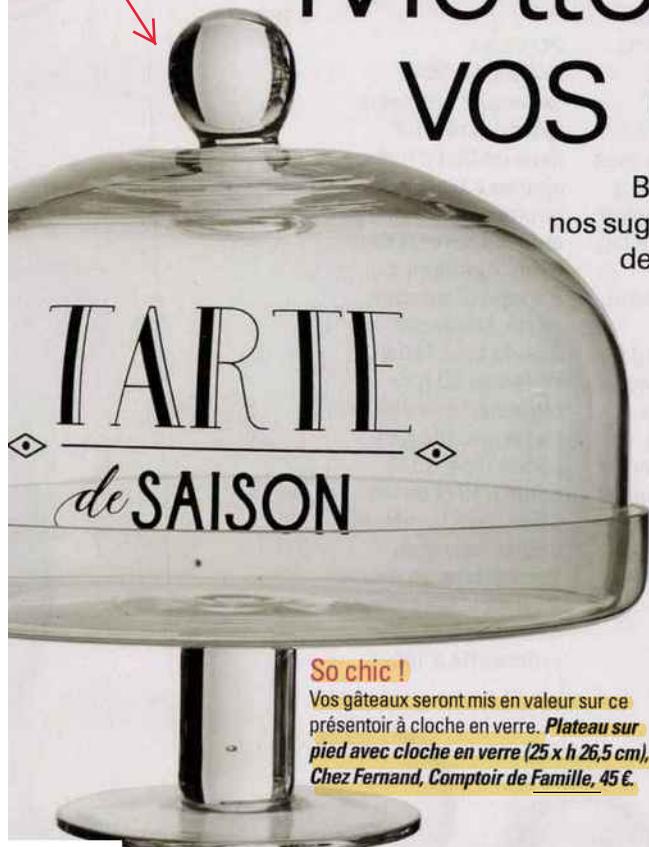
Combo tarte parfait

Cuire une tarte salée ou sucrée dans ce cercle perforé est la garantie que la pâte soit joliment dorée et bien croustillante. **Cercle à tarte perforé (24 cm), Mathon, 9,99 €.** Rien de mieux que de cuire la pâte à blanc, surtout si on doit la garnir d'ingrédients humides, fruits, légumes... avec ces billes en céramique, la pâte ne lèvera pas dans le four et cuira de façon homogène. **Billes en céramique (600 g), Mathon, 12,99 €.**

Pâtisser & présenter

Mettez en valeur vos œuvres !

Bientôt l'heure de démarrer les festivités, nos suggestions vont vous aider à cuisiner et à mettre de la gaieté sur votre table ou votre buffet !



So chic !

Vos gâteaux seront mis en valeur sur ce présentoir à cloche en verre. **Plateau sur pied avec cloche en verre (25 x h 26,5 cm), Chez Fernand, Comptoir de Famille, 45 €.**

Ambiance exotique

On entend déjà le chant des oiseaux en regardant cette nappe, il ne manque que quelques invités et de bons cakes à partager pour en profiter.

Nappe en coton blanc imprimé feuillage (150 x 250 cm), Maisons du Monde, 49,99 €.





Le goût du bonheur

Avec de si charmantes assiettes en verre à message, il n'est pas envisageable de faire la tête en mangeant une part de tarte !
Lot de 4 assiettes Les Rimes Du Bonheur, Fragonard Parfumeur, 28 €.



Inratable !

Même les recettes les plus délicates seront réussies et surtout pas abîmées au démoulage grâce à la charnière amovible de ce moule, dont le fond est plus large avec des rebords pour empêcher le débordement.
Moule à cake à charnière (30 x 11 cm), Delibake, Tefal, 14,99 €.



Sous cloche !

Il n'est pas question que ma tarte soit attaquée par des mouches et autres insectes ! À l'abri sous cette cloche, il sera facile de l'en protéger en attendant de servir mes invités !
Cloche alimentaire pliable (30 cm), KitchenCraft, 5 €.

Ça en jette !

Un duo sympa formé par une pelle à tarte et un présentoir en mélamine, qui mettra en avant vos belles réalisations.
Présentoir à gâteau + pelle à tarte et à gâteau, Scrapcooking, 11,97 €.



Vite à table !

Une fois que la tarte est posée sur son joli plat de service, on se dépêche de la découper et de s'en régaler !
Modulo, assiette de présentation ronde (31,5 cm), Ocre de Provence, Degrenne, 25 €.



Tout est mini...

Parfaits pour un apéro, les mini-tartes et les mini-cakes raviront les gourmets et gourmands.

Moule pour 12 mini-tartines ou cakes avec fond amovible (36 x 27 cm) MasterClass, 32 €. Moule peu profond (tartelletes), 12 compartiments, antiadhésif (32 x 24 cm), MasterClass, 12 €.

Tutti colori

Sympa, les serviettes en papier multicolore qui égayeront la moindre nappe ou assiette blanche.

Serviettes cocktail en papier imprimé multicolore (x 20), Vitamine, Maisons du Monde, 1,99 €.



Fashion cake

Très tendance, ce plat aux formes arrondies avec ses motifs fleuris bohème chic supportera avec gourmandise un joli cake bien garni.
Plat de service ovale en céramique, 33 x 17 cm, Maxwell & Williams, 22 €.