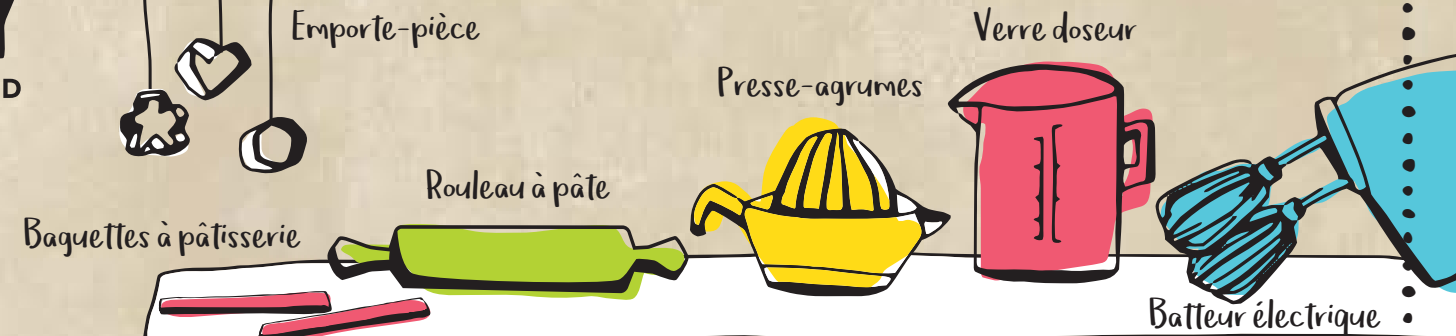


# Les ustensiles de cuisine

Pétrir, décorer, goûter: quand on fait de la pâtisserie, on peut faire beaucoup de choses avec ses mains. Mais avec quelques ustensiles, c'est encore mieux! Et c'est toujours pratique d'avoir un équipement de base sous la main pour manipuler les ingrédients.



Epices



Emporte-pièce

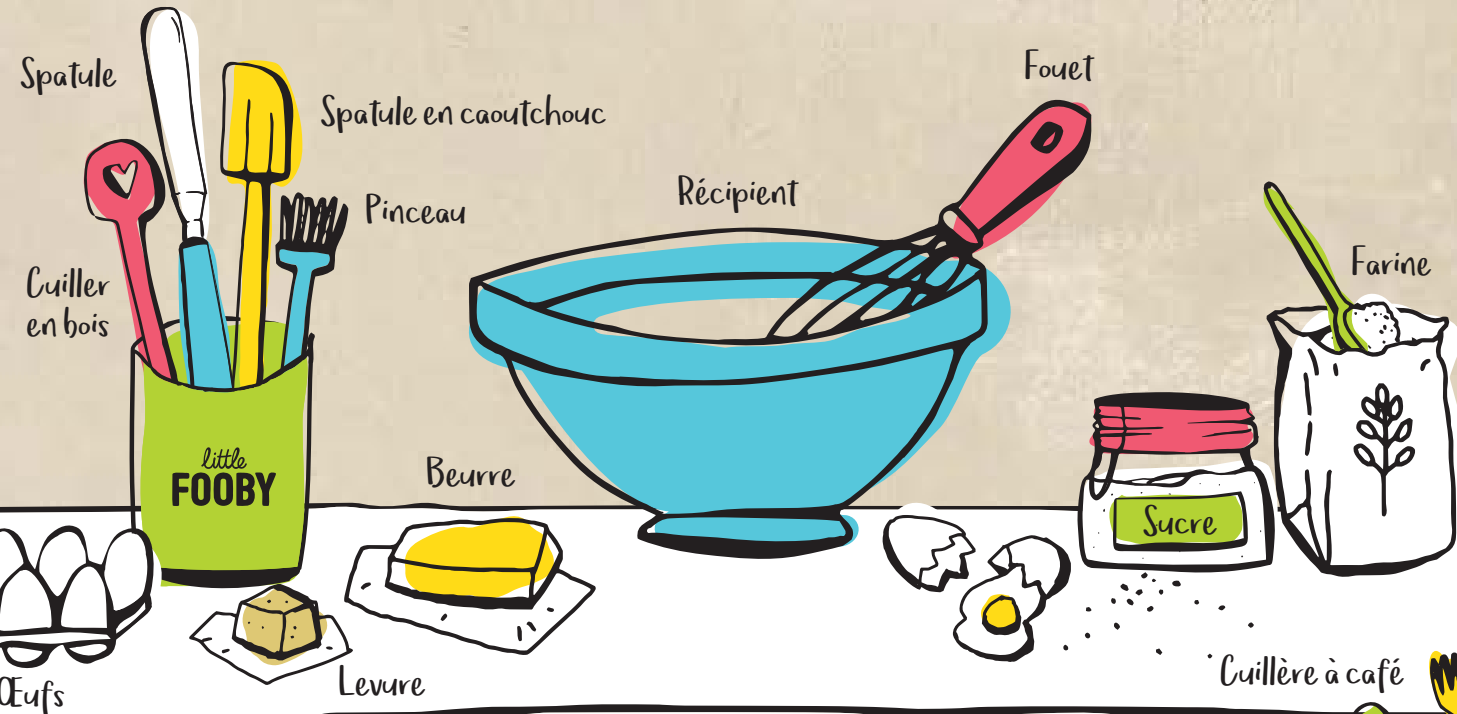
Verre doseur

Presse-agrumes

Rouleau à pâte

Baquettes à pâtisserie

Batteur électrique



Spatule

Spatule en caoutchouc

Fouet

Récipient

Pinceau

Farine

Cuiller en bois

Beurre

Sucre

Cuillère à café

Couteau

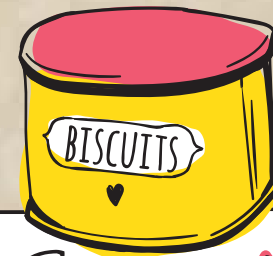
Œufs

Levure

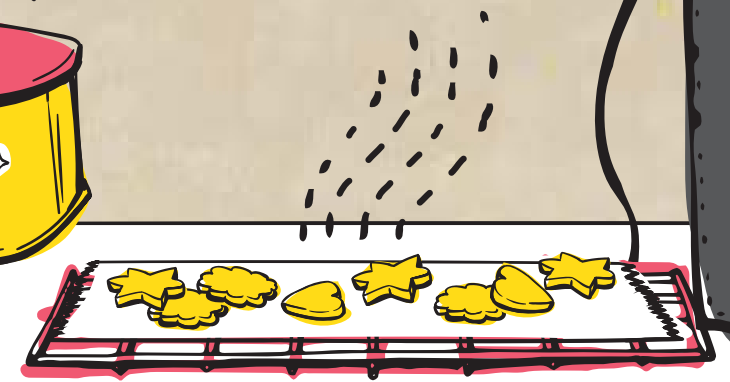


Minuteur

Boîte à biscuits



Poche à douille



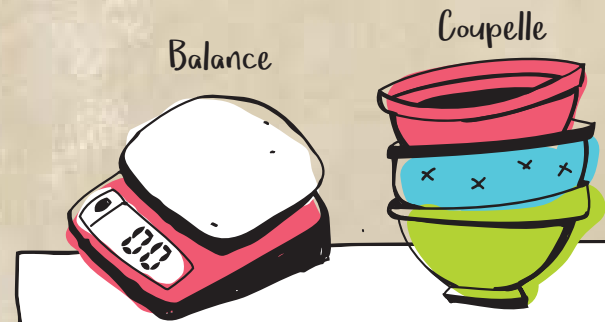
Grille



Passoire



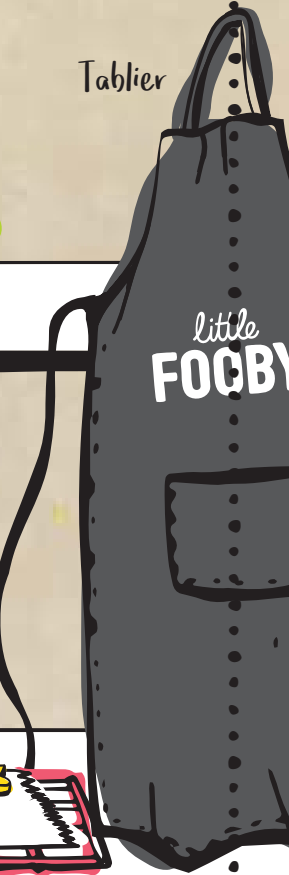
Râpe à citron



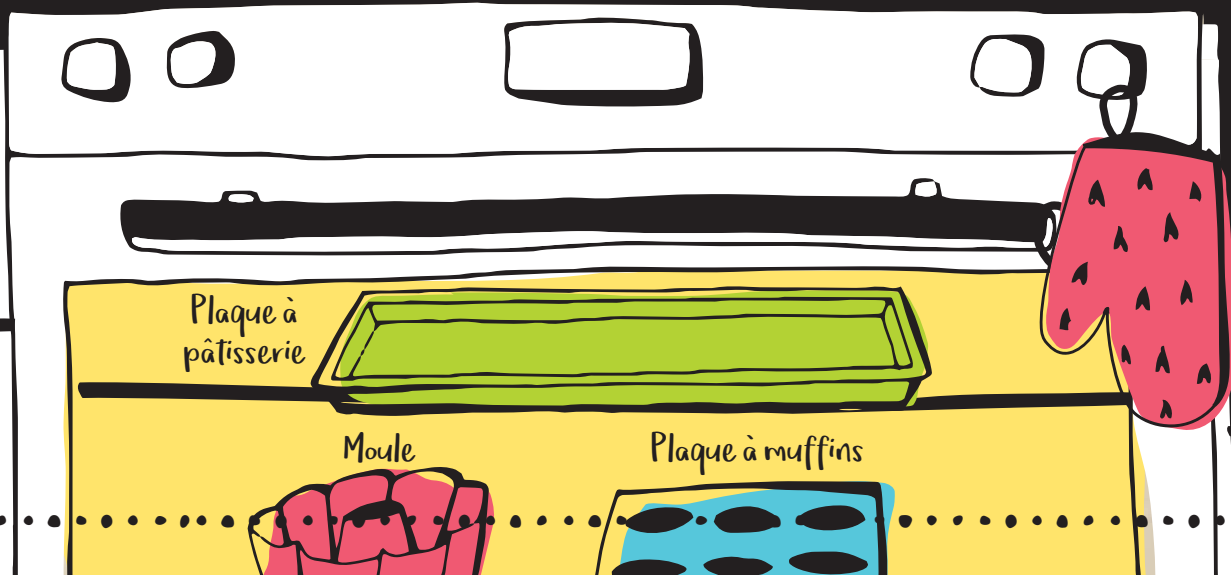
Balance

Coupelle

Tablier



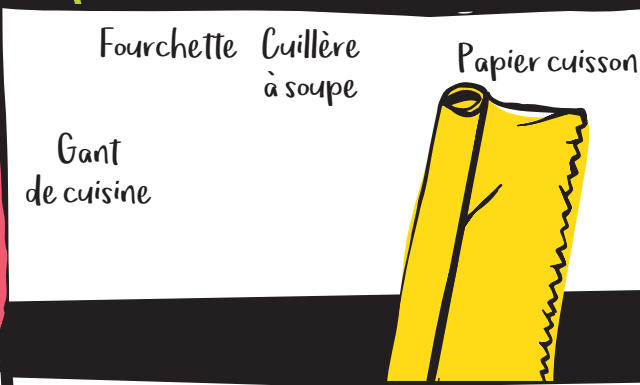
little  
**FOOBY**



Plaque à pâtisserie

Moule

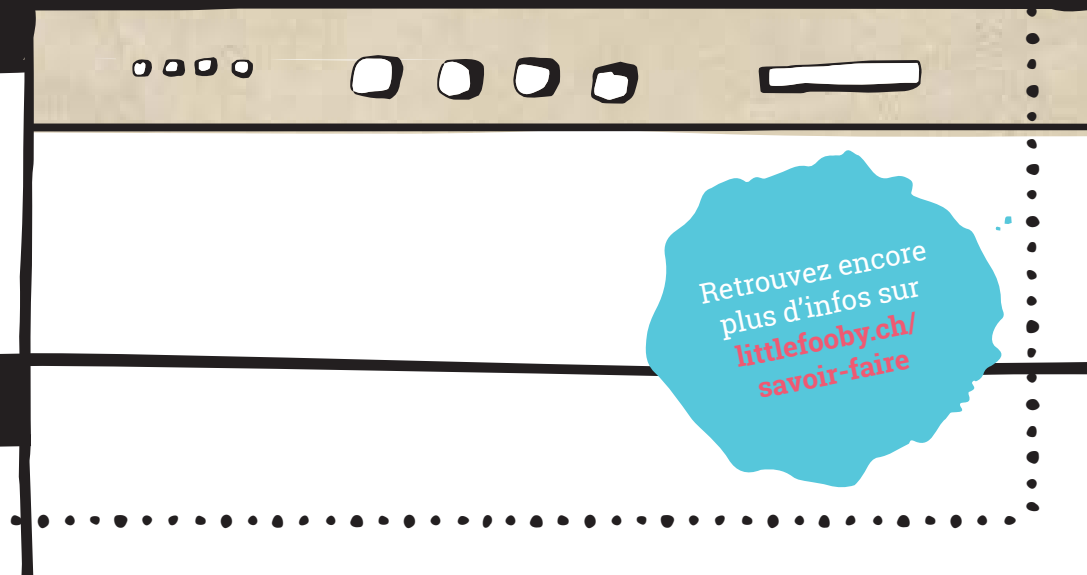
Plaque à muffins



Gant de cuisine

Fourchette à soupe

Papier cuisson



Retrouvez encore plus d'infos sur [littlefooby.ch/savoir-faire](http://littlefooby.ch/savoir-faire)