

La pâtisserie

POUR LES PETITS CHEFS & LES GRANDS
GOURMANDS



Tous les mois, nous te
proposons une recette de
goûter et des activités DIY à
faire en famille ou entre amis !



Mai2022

SOMMAIRE

RECETTE

01

Palmier

IDÉE D'ACTIVITÉ

02

Savon maison

LE KIT DU MOIS

03

Napolitain



RECETTE

01

Palmier

01

Palmier



 25-30 MIN

 6 PERS

INGRÉDIENTS



25G BEURRE FONDU



1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ



40G SUCRE + 20G SUCRE



1 PÂTE FEUILLETÉE

USTENSILES



1 FOUET



1 LOUCHE



1 ASSIETTE



PAPIER SULFURISÉ



1 SALADIER



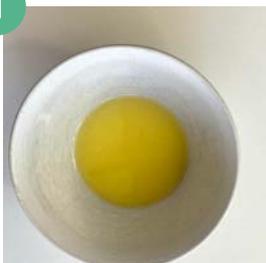
1 COUTEAU



Recette - 1/3



1



FAIS FONDRE
LE BEURRE

2



ÉTALE LA PÂTE
AU ROULEAU

3



BADIGEONNE LA PÂTE DE
BEURRE TIÈDE

4



SAUPOUDRE AVEC LE SUCRE
(40G) ET LE SUCRE VANILLÉ

5



PLIE D'UN CÔTÉ
VERS LE MILLIEU

6



PUIS DE L'AUTRE

Recette - 2/3



1



REPLIE LE CÔTÉ GAUCHE

2



REPLIE LE CÔTÉ DROIT

3



METS TA PÂTE AU FRIGO 30
MIN POUR QU'ELLE DURCISSE

4



DÉCOUPE EN PETITES
TRANCHES

5



VERSE LES 20G DE SUCRE DANS UNE
ASSIETTE PUIS RECOUVRE LES
TRANCHES DE PALMIER

6



METS DU PAPIER SULFURISÉ SUR LA
PLAQUE DE CUISSON ET ENFOURNE
15-20 MIN À 180°

Recette - 3/3



1



LAISSE REFROIDIR

2



DRESSE-LES DANS UNE
ASSIETTE



BONNE DÉGUSTATION 😊

Scanne ou clique



PARTAGE AVEC NOUS UNE
PHOTO DE TES PALMIERS :)



ACTIVITÉ

02

*Savon
maison*

02

Savon maison



1H



7 ANS +

MATÉRIELS



MELT AND POUR



HUILE VÉGÉTALE & ESSENTIELLES



MOULE SILICONE



PAPIER KRAFT



FLOCON D'AVOINE



CISEAUX

1



2



3



UNE ACTIVITÉ PROPOSÉE PAR SHAKEMYBLOG



CLIQUE SUR LA PHOTO POUR AVOIR TOUTES
LES ÉTAPES DÉTAILLÉES DE L'ACTIVITÉ 😊



LE KIT DU MOIS

03

Le Napolitain

Le Napolitain



30 MIN



15 MIN



15 MIN



6 PERS



*Le top 3 de vos photos
de ce mois-ci*



SOPHIE ET SA FILLE JULIA



AMÉLIE ET MAXIME



THIERRY ET SES ENFANTS

Je commande

★
★
★

Suivez-nos aventures!



Cake Master



cakemaster_fr

