

Communiqué de presse | Octobre 2011

«Shake & Bake» – la révolution pâtissière

Une nouveauté mondiale de Betty Bossi en matière de pâtisserie

Ne remuez plus, secouez! C'est aussi simple que rapide. La révolution consiste à mélanger la pâte dans le même moule qui sert ensuite à la faire cuire: on remplit, on secoue, on enfourne, terminé. Du jamais vu!

Inventé par Betty Bossi, le «Shake & Bake» est composé de deux éléments – une rosette et un moule classique – en fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif, dotée d'excellentes propriétés de cuisson. Inutile de graisser, on verse les ingrédients directement dans l'un des deux récipients. Ensuite, on met l'autre en place et ferme en tournant.

Secouer 10 secondes seulement et la pâte est prête

Les moules fonctionnent maintenant comme un mixeur. Secouer 10 secondes suffit pour bien mélanger tous les ingrédients.

Dévisser le «Shake & Bake» et enfourner dans le moule à rosette ou le moule classique. Une fois cuit, le gâteau se démoule facilement, sans coller. Bref, le «Shake & Bake» de Betty Bossi permet de confectionner sans effort le plus rapide des gâteaux.

La garantie de réussite avec le «Shake & Bake» est fournie par le recueil de recettes offert en cadeau. Il contient de savoureuses idées de pâtisseries sucrées ou salées, spécialement adaptées à ce moule génial. Et on gagne encore plus de temps avec les mélanges gourmands «Gâteau au chocolat» et «Gâteau aux fruits rouges» créés par Betty Bossi.

Le «Shake & Bake» coûte CHF 32.90, recueil de recettes compris (valeur CHF 6.-). Prix des mélanges gourmands en duo: CHF 15.90 (Gâteau au chocolat) et CHF 14.90 (Gâteau aux fruits rouges). Disponible sur www.bettybossi.ch



«Shake & Bake» de Betty Bossi: gâteaux rapides dans un seul moule.

Dimensions: ø 20 cm (poignées comprises), hauteur (2 éléments empilés) 11 cm, Contenance 9 dl.



Verser les ingrédients = fonction cul-de-poule



Mélanger la pâte = fonction mixeur



Cuire dans le même récipient = fonction moule



Terminé – démoulage impeccable !

Communiqué de presse et photos (300 dpi) à télécharger sur www.medias.bettybossi.ch

Pour plus amples informations: Danja Spring, Betty Bossi SA, communication/RP, tél. 044 209 18 35, Courriel: danja.spring@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch