

Moule «Fée au fournil»: 1 pour 3

Ce tout nouveau moule développé en interne par Betty Bossi permet de faire varier en un clin d'œil la forme de trois gâteaux. Minitourte, cake ou cœur: le moule «Fée au fournil» est une vraie bonne idée pour partager des instants de gourmandise.

Désormais, un seul moule suffit pour présenter son gâteau préféré en trois formes différentes, selon l'occasion ou les envies du moment. Et c'est aussi facile que vite fait, grâce au nouveau moule «Fée au fournil».

Cake, cœur ou minitourte – 3 gâteaux pour un seul moule



Donner au moule «Fée au fournil» la forme souhaitée, le déposer sur le tapis en silicone, remplir de pâte et faire cuire selon la recette de Betty Bossi. Et le parfum d'une minitourte, d'un cake ou d'un cœur embaume déjà la maison.

Pour toutes les recettes Betty Bossi

Le moule «Fée au fournil» en acier inoxydable possède d'excellentes propriétés de cuisson. Il est conçu pour toutes les recettes de gâteaux de Betty Bossi. Y compris les classiques! D'ailleurs, les pros de la pâtisserie ont réuni dans un recueil 16 des gâteaux Betty Bossi préférés. De quoi s'en inspirer pour de nouvelles formes.

3 en 1 – transformation rapide et positionnement automatiquement correct sur le tapis en silicone grâce au modèle:

			
Cœurs – messages d'amour.	Cakes – les incontournables.	Minitourtes – gourmandises en petit format.	Recueil de recettes

Le moule «Fée au fournil» avec tapis en silicone et recueil de recettes coûte CHF 32.90 (pour les abonnés CHF 27.90). En vente sur www.bettybossi.ch

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

Pour de plus amples informations: Ruth Bannwart, Betty Bossi SA, communication/PR, tél. 044 209 19 73
Courriel: ruth.bannwart@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch