

UTILE È DILETTEVOLE NONNA PAPERÀ 2.0



ALL'OPERA!

VI SONO PIACIUTE LE RICETTE DELLE CROSTATE? NON VI RESTA CHE "ARMARVI" DEGLI STRUMENTI PIÙ ADATTI E METTERVI ALL'OPERA...

di EMANUELA BIANCONI

1. Divertente e spiritosa, l'alzata per crostate e torte di **Zak!Designs** (linea Sweety) è in melamina colorata. Prezzo: 31,70 euro.
2. Nel nuovo colore blu fiamma, lo stampo per crostata di **Emile Henry** è in ceramica High Resistance, ideale per le cotture in forno e per essere servita direttamente in tavola. Prezzo: 30,50 euro.
3. Una volta pronta, la crostata va portata in tavola e tagliata in porzioni. **Taglia&Servi** di **Maiuguali**, in acciaio e materiale plastico, è un taglia torta regolabile. Prezzo: 6 euro.
4. Perfetta per creme e meringhe, la spatola di **Mauviel 1830** è in silicone con manico in legno. Prezzo: 20,60 euro.
5. Il minimatterello di **Decol** (linea pasticceria vintage) è in legno con manici colorati. Prezzo: 6,90 euro.
6. Per spolverizzare le crostate di zucchero a velo o cacao, ecco il minisetaccio di **Ipac**. Prezzo: 5,59 euro.
7. Lo stampo quadrato di **Tescoma**, con rivestimento antiaderente, è dotato del pratico fondo removibile. Prezzo: 15,90 euro.
8. In acciaio Hi-Top, lo stampo per crostata foodies di **Guardini** ha rivestimento antiaderente interno e un'originale grafica esterna. Prezzo: 10,70 euro.
9. La tortiera di **Wald** fa parte della linea Forno, una collezione di terrine e tortiere realizzate in Kergres. Prezzo: 29,85 euro.
10. La rotella tagliapasta di **Bialetti** (linea Dolce Chef) è indicata per realizzare le classiche striscioline di guarnizione. Prezzo: 3,90 euro.
11. Per decorare con un tocco di originalità le vostre crostate, ecco gli stencil di **Guardini**. Prezzo: 6,50 euro (per il set da quattro).
12. Lo stampo per crostata di **Moneta** (linea Dolceramica), grazie al rivestimento interno in Ceramica_01, garantisce risultati impeccabili. Prezzo: dal rivenditore.

© Le Jacquard Français