

L'USAGE DES RÂPES EN PÂTISSERIE ?

MODE D'EMPLOI AVEC L'ELITE... UNE 5 EN 1 !

Microplane, la marque de râpes au tranchant légendaire, réinvente un « best-seller » de la cuisine : la râpe multi-faces. L'Elite des râpes « made in USA » bénéficie de la technologie par photochimie, utilisée originellement par la marque pour obtenir des lames en acier inoxydable, affûtées comme des rasoirs. Sa râpe multi-faces Elite offre aux passionnés de cuisine un modèle astucieux et avantageux qui, dans un design traditionnel à 4 faces maximum, propose en réalité 5 lames différentes : lame fine, gros grains, ultra-gros grains, double-tranchant, coupe large. Ces lames découpent avec précision et sans effort les ingrédients, sans les abîmer, ni les déchiqueter. Cette râpe 5 en 1, véritable ustensile gain de place, est tout à la fois esthétique, ergonomique, stable et confortable. Elle sera une alliée fiable et indispensable dans toutes les préparations culinaires, salées comme sucrées. Sur les 4 côtés de son élégante forme pyramidale, la râpe multi-faces Elite présente donc 5 lames pour des usages et des résultats bien spécifiques. À l'approche des fêtes de fin d'année, comment utiliser ces différentes lames pour confectionner desserts, gâteaux et biscuits de Noël ?

Sur l'une des faces principales, la lame ultra-gros grains, avec sa large surface, permettra de râper de nombreux fruits et légumes à chairs fermes tels que pommes, carottes ou patates douces, pour des gâteaux sucrés/salés exotiques et épicés. Sur le grand côté opposé, la lame fine et la lame gros grains se partage la surface pour moitié ; la première sera parfaite pour râper de vaporeux zestes d'agrumes, du gingembre, de la muscade ou cannelle pour réaliser les célèbres gâteaux aux épices de Noël alsaciens Bredele ; la

seconde servira à râper plus grossièrement chocolat, noix de coco, gingembre, pommes, poires et fruits à coque telles les amandes, noix, noix de pécan, et même du beurre froid pour rendre vos pâtes à gâteaux plus moelleuses et aérées. Sur l'une des faces latérales, plus étroite, une lame à double-tranchant, permettant de râper dans les deux sens, réalisera de fins copeaux de chocolat et noix de coco pour décorer les gâteaux ou saupoudrer sur des glaces et boissons lactées, tandis que sur le petit côté opposé, la lame coupe large produira quant à elle de larges copeaux ou de fines tranches comme avec une mandoline pour décorer les tartes, gâteaux et cakes de fruits, chocolat ou noix de coco.

Dotée d'une large poignée ergonomique pour une agréable prise en main et d'une base antidérapante pour une parfaite stabilité, la râpe Elite multi-faces permet aussi de récupérer et mesurer les ingrédients râpés grâce à une tirette amovible et deux petites fenêtres graduées de 600 ml. Un atout important en pâtisserie qui nécessite une grande précision. La râpe multi-faces Elite se rince très facilement à l'eau claire, mais peut passer au lave-vaisselle. Elle se range en toute sécurité grâce à son couvercle-protecteur pyramidale ergonomique.

Prix de la râpe multi-faces
Elite : 49,95 €



Tout a commencé en 1994, il y a 25 ans, dans un atelier de menuiserie. Frustrée par le résultat obtenu par sa râpe, une ménagère fouille l'atelier de menuiserie de son époux. Un robot de la marque Microplane® surprend la ménagère. Les zestes d'orange qui en tombaient étaient légers et vaporeux comme des flocons de neige tombant du ciel. Les râpes culinaires Microplane® étaient nées.

Les râpes haut de gamme de l'entreprise américaine sont appréciées des connaisseurs du monde entier pour leur tranchant incomparable. En tant que pionnier dans l'utilisation de la photochimie pour la fabrication de ses lames, Microplane a révolutionné l'univers des râpes et continue encore aujourd'hui à progresser dans cette voie, car les lames « made in USA » de tous ses nouveaux ustensiles de cuisine restent toujours extrêmement affûtées.

LIEN VISUELS :

<https://bit.ly/319i8No>

Infos lecteurs : +49 (0) 40 89 71 28 60

www.microplaneintl.com/fr