

Gérald Lejeune présente le robot pâtissier Ankarsrum et la chambre de pousse

Samedi 3 et dimanche 4 septembre, Gérald Lejeune, sera présent à Maison & Objet, sur le stand Wismer pour présenter le robot pâtissier multifonctions Ankarsrum et la chambre de pousse Brod & Taylor.

Nous serions heureux de vous accueillir à cette occasion.

Gérald Lejeune réalisera ses nouvelles recettes de 10h00 à 17h00

Stand WISMER

Hall 6, stand A108 - B107

Samedi 3 et dimanche 4 septembre

Les recettes de Gérald Lejeune :

- ◇ La Tarte au citron meringuée
- ◇ Le Baba au rhum
- ◇ Le Cake salé



Gérald utilise au quotidien le robot Ankarsrum dans son laboratoire, il nous montrera ses techniques pour réaliser sa pâtisserie et toutes ses textures : pâte sablée, crémeux au citron, meringue italienne, chantilly, préparation moelleuse et aérée, etc.

Le robot Ankarsrum est parfait pour toutes ces réalisations. Sa grande

capacité permet de pétrir jusqu'à 5 kilos de pâte finie, son système de rotation unique (la cuve tourne) et le design des accessoires permettent de réaliser tout à la maison comme un chef.

Le secret de Gérald réside également dans la gestion de son temps : il utilise pour cela la Chambre de

pousse pliable Brod & Taylor qui se positionne à la température idéale pour le contrôle de la levée des préparations et offre des résultats rapides et d'une qualité exceptionnelle.



A très vite sur le stand Wismer en compagnie de Gérald Lejeune.

Bien à vous

Milène

06 46 73 67 90