



Une irrésistible envie de sucré ?

Jean Dubost®

Le Microcake® pour réaliser ultra rapidement des desserts gourmands et faciles

Le premier moule pour cuire les desserts au micro-ondes en 2 minutes chrono

Le Microcake® révolutionne la cuisson des desserts de manière simple en un temps record ! Réaliser des desserts-minute grâce à un ustensile unique, pratique et ludique. Il ne nécessite que quelques ingrédients, chocolat, farine, fruits,.. et hop au micro-ondes. Laissez libre cours à la créativité, la gourmandise et créer une infinité de recettes !



Astuces recettes

PÂTE À TARTINER MAISON

Disposer dans le Microcake® :
1 grosse cuillère à soupe de lait concentré, 30g de beurre, 6 carrés de chocolat noir dessert, refermer le Microcake® et cuire 45 sec à 900W. A la sortie du four, selon votre goût, ajouter 1 à 2 cuillère(s) à café de poudre de noisettes, remuer pour homogénéiser la préparation.

TARTE TATIN MINUTE

Eplucher et couper en petits dés une demie-pomme, les disposer dans le Microcake®, ajouter 1 cuillère à café de caramel liquide, émietter des biscuits type spéculoos et ajouter 1/2 cuillère à café de caramel. Visser le couvercle du Microcake®, cuire 1 minute à 700W. Renverser et déguster avec une boule de glace.

CRUMBLE FIGUES MIEL

Couper 2 figues fraîches en petits quartiers dans votre Microcake®, ajouter une cuillère à soupe de miel. Refermer le Microcake® et enfourner 35 secondes à 900W. A la sortie du four, émietter un sablé breton sur votre préparation et régalez-vous !

D'autres recettes disponibles sur www.jeandubost.com

Disponible en 6 coloris
En résine de polypropylène - elastomère

Prix de vente public
4,90 €



CONTACT PRESSE

Agence CommuniClaire : Claire de La Villemarqué - Maëlle Rivière Vidal
Tél : 01 40 74 03 06 - maelle@communiciaire.net - www.communiciaire.net

contact lecteurs www.jeandubost.com