

Christophe
ZUNIC
Maître Artisan Boulanger
- REIMS -

«2 B 1»
Un concept pratique et ludique

**CHRISTOPHE
ZUNIC**



**MATTHIAS
DE LABRETOIGNE**



ETAPE 1 - PRESSEZ LA POCHE

PRESSER ET ROULER
DU HAUT VERS LE BAS



EAU + PRÉPARATION DE PÂTE À CHOUX

ETAPE 2 - MALAXEZ LES DEUX INGRÉDIENTS

.....

- **MÉLANGER SANS SE SALIR LES MAINS**
- **PEUT ÊTRE MIS AU MICRO-ONDES
QUELQUES DIZAINES DE SECONDES**



ETAPE 3 - OUVREZ ET SERVEZ VOUS

.....



**CUISSON DES CHOUX :
ENVIRON 14 MINUTES À 190°C**

ETAPE 4 - DÉGUSTEZ, C'EST MOI QUI L'AI FAIT !

.....



SANS SALIR MA CUISINE !

RECETTES POSSIBLES :

.....

- PÂTE À CRÊPES
- MACARONS
- FINANCIERS
- CRÈME PÂTISSIÈRE
- TUILES AUX AMANDES
- PÂTES À CHOUX
- CAKES



**PRÉPARATION DE VOTRE CHOIX AVEC
DIFFÉRENTS INGRÉDIENT ALIMENTAIRE**

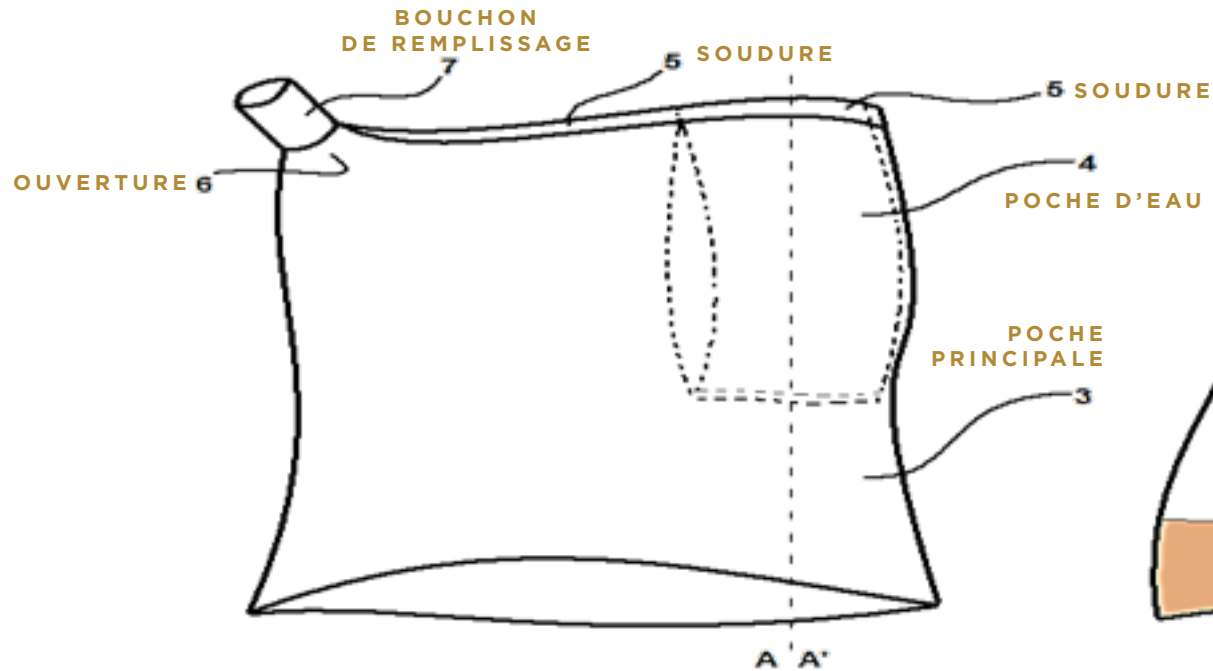


Fig. 1

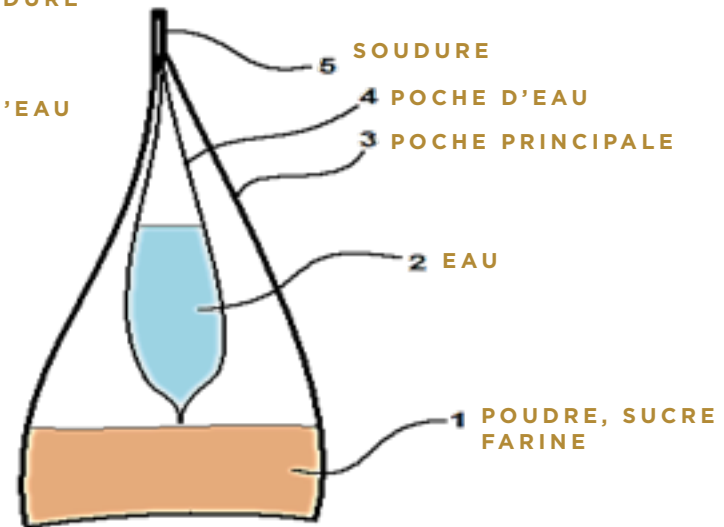


Fig. 2

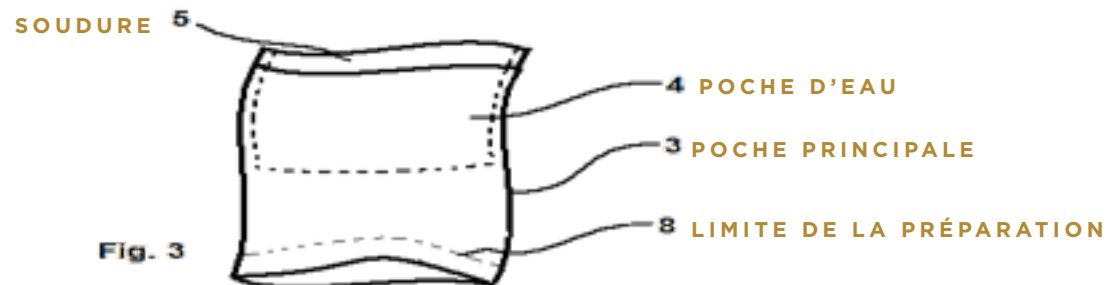


Fig. 3

**LES POCHE D'EAU ET DE
POUDRE PEUVENT ÊTRE
INVERSÉES SUIVANT LES
RECETTES**

N° DE BREVET : 08-51 462 DU 6 MARS 2008