Baby Chef

Il primo magazine PER GIOVANI CUOCHI!

Creatività e gusto
per i tuoi piatti salati

Ricette passo passo
per bambini di tutte le età
Prepara con noi
la torta della festa
I saporiti pranzetti
di Filippo

Gioca e divertiti in cucina!

Anno I - n.1 -Bim. Sett/Ott 2012

Impasta e decora

1. La trasparente valigetta MiniChef contiene una formina in silicone platinico a forma di animaletto, 8 formine tagliabiscotti, un mattarellino in legno, una spatolina in silicone, uno stampo per crostatina in acciaio con rivestimento antiaderente, una tovaglietta per non sporcare quando cucini (Guardini, a partire da euro 14,90).

2. Puro cotone per il cappello da chef lavabile in lavatrice (Sophie Allport Limited, euro 13).

3. Per una fresca merenda puoi usare lo stampo Ghiaccioli della Linea Pratika, per realizzare calippi nei tuoi gusti preferiti (Silikomart, euro 11,89).

4. Perfetto per appiattire e rendere uniforme la pasta della pizza come la pasta di zucchero: un'idea per un cuoco sopraffino (Mollie & Fred, euro 9).

5. Un allegro set per una perfetta pasticcera composto da un guanto per non bruciarti e da una teglia per preparare fino a 6 muffin. Si chiama Principessa (WMF, euro 19,95).

6. Puoi tagliare la pizza ma anche la pasta di zucchero... ecco la rotellina in melamina e acciaio inox (Brandani, euro 5).

Evviva il rame!

Il rame è un materiale usato da sempre per preparare sani piatti da gustare, assicura che gli alimenti vengano cotti in modo uniforme (cioè uguale in tutti i suoi punti) e anche più velocemente rispetto ad altri materiali, come l'alluminio e l'acciaio. E poi le padelle coi manici, le casseruole, i tegami sono anche belli da vedere! (Tanucci, prezzo su richiesta).