

1. la mesure précise est la prémisse de produire avec succès des pâtisseries occidentales. Il n'est pas seulement lié au goût, mais concerne également la réussite ou l'échec. Peut se produire un résultat totalement différent, en changeant légèrement les matériaux dans les formulations.
2. une petite cuillère de mesure est une aide parfaite de nos utilisateurs.