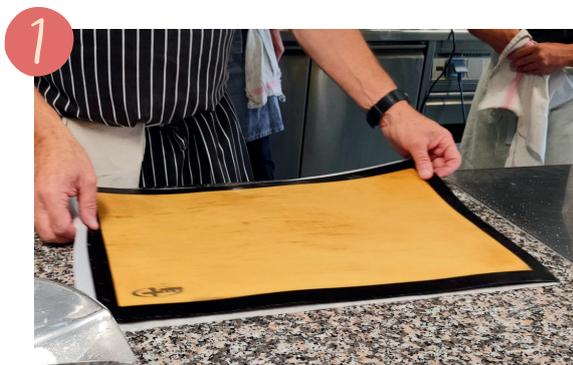


DÉCOLLER UN BISCUIT DE LA TOILE ANTIADHÉSIVE

MATÉRIEL

- Éminceur
- Feuille de papier cuisson
- Grille à pâtisserie
- Règle
- Spatule inox



1 Cuire la feuille de biscuit et la laisser refroidir sur une grille. Retourner le biscuit sur une feuille de cuisson préalablement **saupoudrée** de sucre semoule (pour absorber la condensation éventuelle et éviter que le papier ne colle).



2 Retirer délicatement la feuille de cuisson antiadhésive en commençant dans un angle. Tirer la feuille en diagonale en poussant le biscuit délicatement vers le bas.



3 Au milieu de la feuille, renouveler l'opération, mais dans un angle opposé.



4 Le biscuit est proprement démoulé et peut désormais servir de base (plaque, roulé, détaillé à l'emporte-pièce, etc.).

