



Le cœur du gâteau

Pour que ce soit aussi bon que beau



“Le layer cake, c’est plus que
des étages — c’est une
expérience, une émotion, une
histoire gourmande à
construire bouchée après
bouchée.”

Sommaire

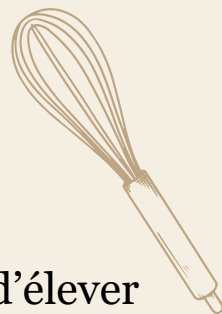
Les crèmes essentielles

Chantilly mascarpone.....	p 4-7
Ganache montée double chocolat.....	p 8
Ganache montée chocolat blanc.....	p 9
—→ Préparation commune.....	p 10-11
Crème diplomate à la vanille.....	p 12-14

Les garnitures et inserts gourmands

Les curds, c'est quoi ?.....	p 15-16
Curd citron.....	p 17-18
Curd passion.....	p 19-20
Curd mangue.....	p 21-22
Curd fruits rouges.....	p 23-24
Praliné feuilletine croustillant.....	p 25-26

Associer les saveurs.....	p 27-30
---------------------------	---------



Si tu lis ces lignes, c'est sûrement que tu as envie d'élever
tes gâteaux à un autre niveau...
Et tu sais quoi ? Ça commence par ce qu'on met à
l'intérieur.

Cet eBook, c'est ton guide pour les crèmes et inserts : des
recettes simples, fiables et tellement gourmandes que tu
vas vouloir tout tester, tout de suite.

J'y ai rassemblé mes bases préférées — celles que j'utilise
au quotidien pour garnir mes layer cakes, bento cakes ou
number cakes.

Des crèmes légères ou intenses, des curds fruités, des
garnitures onctueuses...
en clair, de quoi sublimer tes créations et régaler tout le
monde.

Que tu sois là pour apprendre, te perfectionner ou juste
te faire plaisir, tu trouveras ici tout ce qu'il te faut pour
créer des associations qui claquent.

Amuse-toi, fais-toi confiance, et surtout... régale-toi.



— Soutess

Chantilly mascarpone

La chantilly mascarpone est une crème fouettée ferme et onctueuse, idéale pour le montage des layer cakes.

Grâce au mascarpone, elle tient mieux que la chantilly classique, tout en gardant une texture légère et fondante.

INGRÉDIENTS :

- 500g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 10cl de crème liquide (30% de matière grasse)

10cl : texture plus ferme, idéale avec des fruits ou en cas de chaleur.

20cl : texture plus onctueuse et aérée.
À privilégier pour des gâteaux pas trop hauts, ou pour une version avec pâte à tartiner.



ASSOCIATION

En version nature, elle apporte douceur et équilibre

Pour des saveurs plus marquées, découvrez les variations à la page suivante

CONSERVATION



À utiliser immédiatement pour une texture optimale



Ne se congèle pas.

Préparation

① Détendre le mascarpone

- Dans un bol de robot bien froid, détends légèrement le mascarpone à petite vitesse pendant quelques secondes.

② Incorporer la crème et les autres ingrédients

- Ajoute ensuite le reste des ingrédients, puis fouette à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.

③ Monter la chantilly

- Lorsque la texture devient lisse et commence à s'épaissir, passe à vitesse maximale pendant 10 à 20 secondes pour obtenir une crème ferme, lisse et aérienne.

⚠ Attention : pas plus longtemps !

Si tu fouettes trop, la crème peut trancher et devenir granuleuse.

(Si ça arrive, pas de panique : ajoute 1 à 2 cuillères à soupe de crème liquide froide et fouette doucement pour la récupérer.)



Place ton bol de robot et ton fouet 30 minutes au frigo ou 10 minutes au congélateur avant de fouetter.
Crème froide = chantilly qui monte plus vite et plus ferme !

Varier ta chantilly mascarpone

La chantilly mascarpone est une base neutre, douce et polyvalente.

Voici quelques idées simples pour l'adapter à tes envies et à ton gâteau.

Tu peux y ajouter **2-3 gouttes** d'arôme comme :



Arôme pistache

Accompagné de pâte de pistache pour intensifier le goût.

Extrait de café

Parfait pour créer une chantilly façon tiramisu



Extrait de vanille

Classique mais incontournable

Pour encore plus de gourmandise, tu peux ajouter **1 à 2 cuillères à soupe** de pâtes à tartiner, ou encore de curd.

Les curds apportent à ta chantilly une saveur fruitée intense, parfaite pour des gâteaux frais, estivaux ou acidulés.

N'hésite pas à goûter et ajuster, c'est la clé en cake design.

Pâte de pistache



Curd citron



Pâte à tartiner noisette



Curd mangue



Pâte de spéculoos



Curd fraise



Ganache montée double chocolat

La ganache montée double chocolat, c'est l'alliance du chocolat noir et du chocolat au lait pour une crème riche, profonde et parfaitement équilibrée.

Onctueuse, ferme et fondante, elle apporte une gourmandise intense et une structure idéale au montage des layer cakes.

Son goût rond et chocolaté met en valeur les textures moelleuses du biscuit, tout en apportant une tenue parfaite entre les étages.

INGRÉDIENTS :

- 70g de chocolat noir
- 170g de chocolat au lait
- 12,5cl de crème liquide chaude (30% de matière grasse)
- 25cl de crème liquide froide (30% de matière grasse)
- 250g de mascarpone



ASSOCIATION

S'accorde parfaitement avec :
Praliné & insert croustillant feuilletine
Vanille & noisette
Banane ou fruits secs torréfiés

CONSERVATION

 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique



Ne se congèle pas.

Ganache montée chocolat blanc

La ganache montée chocolat blanc est douce et soyeuse. Légère en bouche et subtilement sucrée, elle accompagne à merveille les layer cakes fruités et les inserts acidulés comme le citron, la passion ou la framboise.

Sa texture lisse et fondante apporte de la fraîcheur et une sensation nuageuse entre chaque couche de gâteau.

INGRÉDIENTS :

- 300g de chocolat blanc
- 15cl de crème liquide chaude (30% de matière grasse)
- 25cl de crème liquide froide (30% de matière grasse)
- 250g de mascarpone



ASSOCIATION

S'accorde parfaitement avec :
Fruits rouges
Fruits exotiques
Vanille & coco

CONSERVATION

 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique

 Ne se congèle pas.

Préparation

① Faire fondre le chocolat

- Fais fondre le chocolat au bain-marie, ou au micro-ondes, par tranches de 30 secondes, en mélangeant bien entre chaque pour éviter que le chocolat ne brûle.

② Réaliser l'émulsion

- Verse la quantité de crème chaude (préalablement chauffée à la casserole) en 3 fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien à chaque ajout pour obtenir une ganache lisse et brillante.
- Une fois la ganache homogène, passe un coup de mixeur plongeant pour éliminer les grumeaux et lisser parfaitement la texture.

③ Ajouter la crème froide

- Ajoute ensuite la quantité de crème froide, mélange bien.
- Filme au contact et place au frais pendant au moins 6 heures ou toute une nuit.

④ Monter la ganache avec le mascarpone

- Le lendemain, ajoute le mascarpone bien froid à la ganache reposée.

→ Le mascarpone apporte de la tenue, une texture plus stable et facilite le pochage.

- Commence à fouetter à basse vitesse pour incorporer délicatement le mascarpone et éviter la formation de grumeaux.
- Puis augmente progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une ganache montée ferme, aérienne et onctueuse.

⚠ Attention à ne pas trop fouetter pour éviter qu'elle ne tranche.



Astuce pour la ganache chocolat blanc

Pour une ganache chocolat blanc encore plus parfumée, fends une gousse de vanille en deux dans la longueur et fais-la infuser dans la crème liquide chaude avant de la verser sur le chocolat.

Crème diplomate

La crème diplomate est une crème pâtissière enrichie de chantilly.

Parfumée à la vanille, elle est douce, légère et onctueuse, et s'associe parfaitement aux fruits.

INGRÉDIENTS :

- 450 ml de lait
- 2 gousses de vanille (ou extrait de vanille)
- 4 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre roux
- 45 g de maïzena
- 8 g de gélatine (en feuille)
- 40 g de beurre
- 40 cl de crème liquide entière (30% de matière grasse)



ASSOCIATION

S'accorde parfaitement avec des fruits.

Fraise
Framboise
Pomme
Poire

CONSERVATION



Jusqu'à 48h dans une boîte hermétique



Ne se congèle pas.

Préparation

Crème pâtissière

① Infuser la vanille

- Fends les gousses de vanille en deux dans la longueur, gratte les graines et mets le tout (gousses + graines) dans une casserole avec le lait.
- Fais chauffer à feu moyen jusqu'à frémissement (ne pas faire bouillir trop fort).

② Réhydrater la gélatine

- Plonge les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 5 à 10 minutes pour les ramollir.

③ Préparer l'appareil œufs/sucre/maïzena

- Dans un grand bol, fouette énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoute ensuite la maïzena et fouette à nouveau pour bien incorporer.

④ Cuire la crème pâtissière

- Une fois le lait chaud, retire les gousses, puis verse le lait chaud sur le mélange œufs/sucre/maïzena, tout en fouettant.
- Remets le tout dans la casserole à feu moyen.
- Mélange sans t'arrêter au fouet jusqu'à épaississement (texture crème pâtissière bien lisse).
- Dès que c'est épaissi, retire du feu.

⑥ Refroidir la crème

- Verse la crème dans un plat large ou un bol, lisse bien la surface à la spatule, puis filme au contact (le film doit toucher directement la crème pour éviter qu'une croûte se forme).
- Laisse reposer minimum 4h au frais, idéalement toute une nuit.

Chantilly

Le lendemain :

- Place ton bol de robot et ton fouet 30 minutes au frigo.
- Verse les 40 cl de crème liquide entière bien froide dans le bol.
- Commence à vitesse lente, puis augmente progressivement.
- Quand des traces de fouet apparaissent, passe à vitesse max jusqu'à obtenir une crème ferme, onctueuse et mousseuse, sans la surbattre.

Assemblage :

- Sors la crème pâtissière du frigo et fouette-la un peu pour l'assouplir.
- Ajoute une grosse cuillère de chantilly dans la crème pâtissière, fouette pour la détendre.
- Incorpore ensuite le reste de la chantilly en 2 ou 3 fois, en mélangeant délicatement à la maryse pour ne pas la casser.
- Fais des gestes doux, en allant chercher le fond du bol et en remontant la masse.

Les curds, c'est quoi ?

Des crèmes fruitées, acidulées et fondantes, parfaites pour ajouter du peps à un layer cake.

Elles offrent un beau contraste de textures et de saveurs vives face à la douceur d'une crème mascarpone ou d'une ganache.

Comment les intégrer dans un layer cake ?

- En spirale entre les couches, à pocher sur chaque étage avant d'ajouter la couche supérieure.
→ Cela donne de jolies tranches marbrées et un goût fruité bien réparti.
- En insert au centre du gâteau, pour un effet "gâteau surprise" à la découpe.
→ En insérant un disque de curd congelé au dessus de chaque couche de crème.

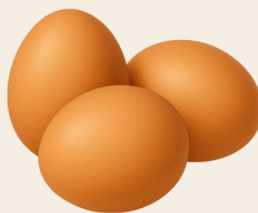


Toujours travailler sur curd bien froid pour éviter que la crème fonde ou glisse

Il existe plusieurs façons de réaliser un curd, et chaque méthode apporte une texture et une intensité différentes.

Version aux oeufs

Texture riche, brillante et acidulée.
Idéal pour les fruits acides.



Version fruit beurre + lait

Texture veloutée, douce et fondante,
effet pâtisserie moderne.
Parfait pour les fruits exotiques.

Version 100% fruit

Texture légère, fraîche et très fruitée.
Ici, la maïzena est le seul liant : pas d'œufs,
pas de lait, pas de beurre — goût fruit au
maximum.



Dans cet eBook, je t'ai mis mes versions préférées, celles que j'utilise au quotidien pour mes layer cakes.
Elles sont gourmandes, stables, faciles à pocher et parfaitement équilibrées.

Curd citron

Acidulé, vif et lumineux

Parfait pour apporter du peps et du contraste dans un layer cake.

INGRÉDIENTS :

- 100 ml de jus de citron (2 à 3 citrons selon leur taille)
- Le zeste d'un citron (bio de préférence)
- 100 g de sucre (roux de préférence)
- 3 œufs
- 20 g de maïzena



ASSOCIATION

Framboise & fraise
Chantilly mascarpone vanille
Ganache montée chocolat blanc

CONSERVATION

 3 à 4 jours dans une boîte hermétique

 Jusqu'à 3 mois dans une boîte hermétique
Décongélation au frais, puis fouetter avant usage.

Préparation

① Zester et presser les citrons

- Prélève les zestes d'un ou deux citrons à l'aide d'une râpe.
- Prépare 100 ml de jus de citron fraîchement pressé.

② Mélanger les ingrédients

Dans une casserole à feu doux, fouette ensemble :

- le jus de citron,
- les zestes,
- le sucre,
- les œufs.

Mélange sans arrêt au fouet pour éviter que les œufs ne cuisent trop vite.

③ Ajouter la maïzena

- Ajoute la maïzena et continue de fouetter énergiquement.
- Monte à feu moyen tout en fouettant sans interruption.
- Dès que la crème est épaissie, retire-la du feu immédiatement pour éviter qu'elle ne brûle ou coagule.

④ Repos et lissage

- Verse dans un récipient (de préférence en verre), filme au contact.
- Laisse refroidir minimum 2h au réfrigérateur.
- Retravaille à la maryse avant de pocher dans ton layer cake.

Curd passion

Intense, floral et exotique
Une touche tropicale puissante et raffinée.

INGRÉDIENTS :

- 1 fruit de la passion (pour les graines)
- 400 ml de jus de fruit de la passion
- 40 g de maïzena
- 40 g de beurre
- 80 ml de lait
- 40 à 60 g de sucre (ajuster selon l'acidité du jus)



ASSOCIATION

Coco
Vanille
Mangue
Ganache montée chocolat blanc

CONSERVATION



3 à 4 jours dans une boîte hermétique



Jusqu'à 3 mois dans une boîte hermétique
Décongélation au frais, puis fouetter avant usage.

Préparation

① Mélanger la maïzena

- Dans un petit bol, fouette le lait froid avec la maïzena jusqu'à obtenir un mélange homogène. Réserve.

② Chauffer le jus de passion

- Dans une casserole, verse le jus de passion avec la pulpe du fruit de la passion (graines).
- Fais chauffer à feu moyen.

③ Ajouter le sucre

- Dès la première ébullition, ajoute le sucre.
- Remue bien pour dissoudre.

④ Épaissir le curé

- Verse le mélange lait + maïzena dans la casserole.
- Fouette sans t'arrêter jusqu'à épaississement (texture crème pâtissière).

⑤ Finition au beurre

- Dès que la crème est épaissie, retire du feu et ajoute le beurre en morceaux en mélangeant jusqu'à ce qu'il fonde complètement.

⑥ Repos & lissage

- Verse dans un récipient (de préférence en verre), filme au contact.
- Laisse refroidir minimum 2h au réfrigérateur.
- Retravaille à la maryse avant de pocher dans ton layer cake

Curd mangue

Doux, rond et velouté

Idéal pour une gourmandise fruitée subtile et ensoleillée.

INGRÉDIENTS :

- 450 g de mangue en morceaux (bien mûre ou surgelée)
- 2 c.à.s de sucre (ajuster selon la douceur de la mangue)
- 2 c.à.s de maïzena
- 2 c.à.s de jus de citron



ASSOCIATION

Coco
Vanille
Fruits de la passion
Ganache montée chocolat blanc

CONSERVATION



3 à 4 jours dans une boîte hermétique



Jusqu'à 3 mois dans une boîte hermétique
Décongélation au frais, puis fouetter avant usage.

Préparation

① Mixer la mangue

- Mixe les morceaux de mangue jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Verse directement dans une casserole.

② Préparer l'épaississant

- Dans un petit bol, mélange la maïzena avec le jus de citron jusqu'à obtention d'une pâte lisse, sans grumeaux.

③ Cuire le curd

- Ajoute ce mélange à ta purée de mangue.
- Fais chauffer à feu moyen-doux en fouettant sans t'arrêter.
- Le curd va épaissir progressivement et devenir crémeux.

④ Repos & lissage

- Verse le curd dans un récipient (idéalement en verre), puis filme au contact.
- Laisse reposer au moins 2h au réfrigérateur.
- Avant de l'utiliser, retravaille-le à la maryse pour obtenir une texture souple et bien lisse.

Curd fruits rouges

Fruité et délicatement acidulé

Une note élégante, douce et naturellement colorée.

INGRÉDIENTS :

- 450 g de fruits rouges (fraises, framboises ou mélange)
- 45 g de sucre (ajuster selon l'acidité des fruits)
- 1 c.à.s de maïzena
- 3 c.à.s d'eau
- 1 c.à.s de jus de citron



ASSOCIATION

Vanille
Pistache
Ganache montée chocolat blanc

CONSERVATION



3 à 4 jours dans une boîte hermétique



Jusqu'à 3 mois dans une boîte hermétique
Décongélation au frais, puis fouetter avant usage.

Préparation

① Chauffer les fruits

- Place les fruits rouges dans une casserole.
- Ajoute le sucre et le jus de citron.
- Fais chauffer à feu doux en remuant, jusqu'à ce que les fruits ramollissent et commencent à rendre leur jus.

② Préparer le liant

- Dans un petit bol, mélange la maïzena avec l'eau jusqu'à obtenir un mélange fluide et homogène.

③ Épaissir le curd

- Verse le mélange maïzena/eau dans la casserole.
 - Mélange continuellement à feu doux à moyen.
 - La préparation va épaissir et devenir crémeuse.
- La texture doit ressembler à une compotée épaisse.

④ Mixer & tamiser

- Hors du feu, mixe pour obtenir un mélange lisse.
- Passe au tamis pour retirer les graines (surtout si framboises) pour une texture parfaite.

⑤ Repos et lissage

- Verse le curd dans un récipient (idéalement en verre), puis filme au contact.
- Laisse reposer au moins 2h au réfrigérateur.
- Avant de l'utiliser, retravaille-le à la maryse pour obtenir une texture souple et bien lisse.

Praliné feuilletine croustillant

Croquant, fondant, irrésistible : ce croustillant feuilletine apporte une couche croustillante qui transforme un layer cake.

Ultra simple à réaliser, mais tellement puissant qu'il peut, à lui seul, faire passer ton gâteau au niveau supérieur.

INGRÉDIENTS :

- 20 crêpes dentelles
- 150 g de chocolat praliné (type Pralinoise, rayon tablettes de chocolat)

Option chef : ajouter 1 càs de praliné pur pour une saveur plus intense.



ASSOCIATION

Vanille
Noisette
Ganache montée double chocolat

CONSERVATION

24h à température ambiante
Éviter le frigo / congélateur

Se conserve bien dans le gâteau une fois monté.

Préparation

① Préparer les crêpes dentelles

- Écraser grossièrement les crêpes dentelles dans un bol.

Ne pas réduire en poudre — on veut garder du croustillant.

② Faire fondre la pralinoise

- Faire fondre la pralinoise au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en mélangeant entre chaque.

Attention : ne pas surchauffer pour éviter de brûler le chocolat.

③ Mélanger

- Verser la pralinoise fondue sur les crêpes dentelles.
- Mélanger délicatement à la maryse pour bien enrober.

④ Utilisation

- Utiliser immédiatement pour étaler une fine couche sur la génoise avant ou après la crème (selon ta technique de montage).



Utiliser le jour même pour garantir le croustillant.

Si tu ne l'utilises pas tout de suite :

→ Couvrir et laisser à température ambiante

✗ Ne pas mettre au frigo : cela figerait le chocolat.

Associer les saveurs

Les layer cakes offrent une infinité d'associations possibles... mais certains mariages sont tout simplement irrésistibles.

Textures, contrastes, fraîcheur, gourmandise : l'équilibre est subtil, et lorsqu'il est maîtrisé, chaque bouchée devient une expérience.

Voici mes combinaisons préférées — testées, approuvées, et pensées pour sublimer tes biscuits, crèmes et curds.

Elles reposent sur des valeurs sûres : des alliances simples mais intelligentes, qui fonctionnent à tous les coups, tout en restant modulables selon tes envies.

Ces combinaisons sont des fondations : maîtrise-les d'abord, puis amuse-toi à explorer, ajuster, et créer les associations qui te ressemblent.

Ajoute une touche twistée, joue avec les textures, ose le contraste — c'est ainsi que naissent les signatures pâtisseries.

Crème diplomate :

S'accorde parfaitement avec :

- Fraises ou framboises fraîches
- Pommes ou poires caramélisées



Génoise conseillée : vanille

Astuce chef : Cette association se suffit à elle-même — pas besoin d'artifice. La douceur de la crème et la fraîcheur des fruits font tout le travail.

Ganache montée double chocolat

S'accorde parfaitement avec :

- Praliné feuilletine croustillant
- Fruits secs torréfiés
- Copeaux de chocolats

Génoise conseillée : chocolat



Astuce chef : Étale une fine couche de croustillant sous ta ganache entre chaque étage pour un contraste fondant-croustillant irrésistible.

Ganache montée chocolat blanc :

S'accorde parfaitement avec :

- Curd fruits rouge ou exotiques
- Fruits frais

Génoise conseillée : vanille

Astuce chef : Poche le curd en spirale sur la crème pour une jolie coupe marbrée et un parfait équilibre sucre-acidité.



Combos star

Rubis pistache :

Raffiné, fruité, couture.

L'alliance pistache croquante et framboise acidulée.

Génoise vanille

Crème mascarpone pistache

Curd framboise

Éclats pistache



Café suprême

Sobre, élégant, parfum de café subtil.

Pour les amoureux du café doux et chic.

Génoise vanille imbibée café léger

Crème mascarpone café

Grains de café en chocolat



Crème mascarpone

S'accorde parfaitement avec :

- Pâte à tartiner (noisette, spéculoos...)
- Biscuit assorti (spéculoos, noisette, Kinder Bueno...)
- Curd (citron, fruits rouges, passion...)
- Fruits frais selon le parfum choisi

Génoise conseillée : chocolat ou vanille

Astuce chef : Une fois ta crème parfumée, pense en superpositions :

→ Version pâte à tartiner

Ajoute une fine spirale de pâte pure sur ta couche de crème, puis le biscuit assorti (speculoos écrasé, morceaux de Kinder Bueno...).

Et si tu choisis une pâte crunchy : c'est le petit hack simple qui change un gâteau entier.

→ Version curd + fraîcheur

Ajoute une spirale de curd pur par-dessus ta crème parfumée, puis quelques fruits frais pour l'acidité, le jus et le contraste.

→ Plus tu joues avec les contrastes crémeux / pur / croquant / fruit, plus ton layer cake prend de la dimension.

À savoir

Toutes les recettes de cet eBook sont prévues pour un layer cake standard de 6 parts, soit un moule d'environ 15 cm de diamètre.

Si tu veux un format plus grand ou plus petit, adapte simplement les quantités proportionnellement selon ton besoin.

Les textures ont été pensées pour un rendu ni trop sucré, ni trop lourd, avec un vrai équilibre entre douceur et intensité. Si tu modifies un ingrédient (type de chocolat, fruit ou pâte à tartiner), ajuste légèrement le sucre ou la matière grasse pour garder la même harmonie.

Pour des crèmes stables et bien aérées, respecte les temps de repos et les températures.
C'est souvent le détail qui fait toute la différence !

Tu connais maintenant toutes les bases...
Il ne te reste plus qu'à te lancer, créer, goûter et recommencer ✨

Merci !

Quand j'ai commencé la pâtisserie, j'aurais rêvé d'avoir un
guide simple, clair,
et surtout, bienveillant.

C'est exactement ce que j'ai voulu créer ici.

Cet eBook, je l'ai pensé comme un carnet de confiance :
des recettes simples, mais précises, que j'utilise vraiment
tous les jours.

J'espère qu'il t'aidera à kiffer la pâtisserie sans prise de tête

—

et à dire “ok, là j'ai géré !” à chaque bouchée.

Continue à t'amuser, à tester, à oser.

Parce qu'en vrai, la pâtisserie, c'est juste du partage, un peu
de patience et beaucoup d'amour 🍰

Merci d'avoir pris le temps de me lire, d'apprendre, et
surtout de créer à ton tour. 💙

— Soutess

Rejoins moi sur les réseaux

Cet eBook t'a plu ? Alors viens me retrouver là où la magie continue ! ✨

Je partage encore plus de recettes, d'astuces et de vidéos autour de la pâtisserie — toujours avec humour, amour et beaucoup de gourmandise !

Rejoins-moi pour continuer à apprendre, créer et kiffer ensemble !



@soutess_sweetys

Tague-moi si tu refais une recette, j'adore voir vos créations !

Et si tu veux me soutenir, n'hésite pas à partager cet eBook autour de toi 💖

— Soutess