





PÂTISSERIES, HEALTHY FOOD & CAKE DESIGN

Une pâtisserie gourmande,
dédiée à la créations de recettes
exclusivement sucrées mais saines

  Suivez-nous sur Instagram & Facebook

BON & SAIN

C'est au cœur du village de Coligny que se niche la pâtisserie Bake My Day. Un lieu contemporain, pensé comme un écrin, qui propose des délices gourmands à emporter, à commander ou à se faire livrer.

Tous les jours sont fabriqués une multitude de cookies, cupcakes, energetic balls ainsi que des cakes, des barres de céréales et autres douceurs. Les pâtisseries sont 100% homemade et se déclinent dans une multitude de saveurs, qui changent selon les inspirations et saisons. Bake my Day propose également des glaces bio ainsi que des jus et des boissons chaudes et froides. Toutes les créations sont réalisées à partir d'ingrédients et de produits de qualité, principalement de provenance locale et labellisés bios. Les partisans de l'alimentation sans lactose, sans gluten et sans sucre transformé y trouveront leur bonheur !



BON & BEAU

Afin de compléter son offre dans l'art de la pâtisserie, Bake My Day propose également un laboratoire de Cake Design. Des gâteaux modelés, sculptés et décorés comme des œuvres d'art, qui misent sur le wow effect, sans aucune concession sur le goût ! Des créations d'exception, exclusivement sur commande, réalisées sur mesure au gré des envies et des inspirations de chaque client.



18, route de la Capite - 1223 Coligny
+41 (0)79 927 82 81 - info@bake-my-day.ch
www.bake-my-day.ch

Ouvert : Mardi à vendredi de 9:30 à 17h30
Samedi de 9:30 à 12:30

PANCAKES SANS GLUTEN

INGREDIENTS :

3/4 tasse de farine de riz
1/4 tasse de féculé de tapioca
1/4 tasse de féculé de patate
1 c. à soupe de levure
1 c. à soupe de sucre non raffiné
1 œuf
1 tasse de babeurre ou si vous
voulez sans lactose, remplacez-le
par du yaourt de soja nature

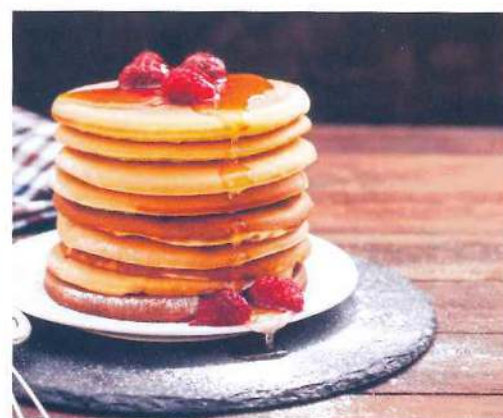
PREPARATION :

Dans un petit bol, fouettez l'œuf,
puis ajoutez le babeurre ou le
yaourt de soja.

Ajoutez le reste des ingrédients.
Laissez reposer la préparation une
heure au frigo.

Faites chauffer une poêle avec du
beurre ou pour rester sans lactose
utilisez du ghee*.

Faites cuire vos pancakes.



*Ghee (beurre clarifié)

Le ghee est une alternative très
digeste au beurre, huiles et graisses.
Il est idéal pour cuire, rôtir, pour
préparer des gâteaux, étuver, rôtir
des épices et affiner les plats.