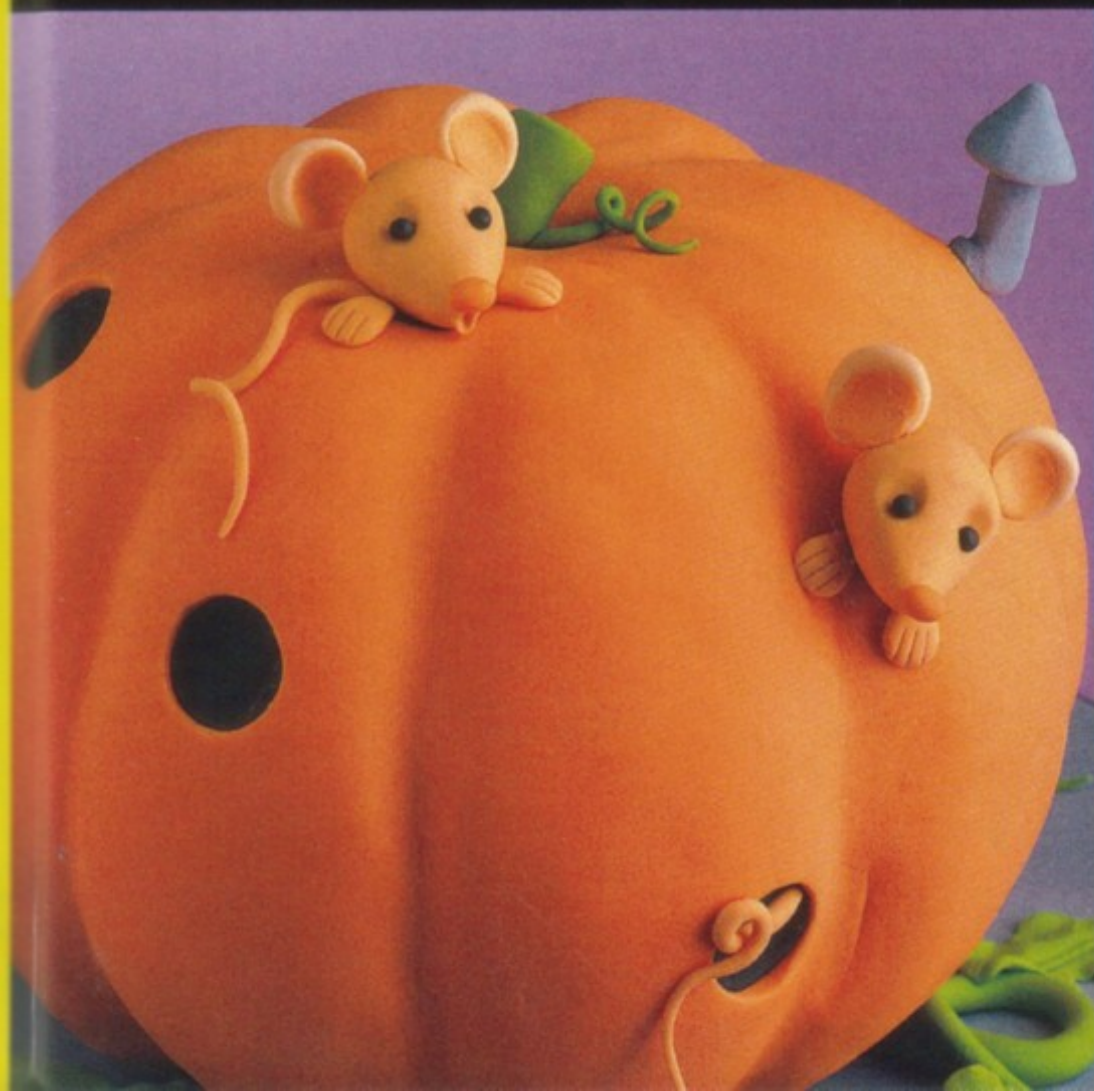




# 30 GATEAUX RIGOLOS

• MARABOUT CÔTÉ CUISINE •



# Introduction



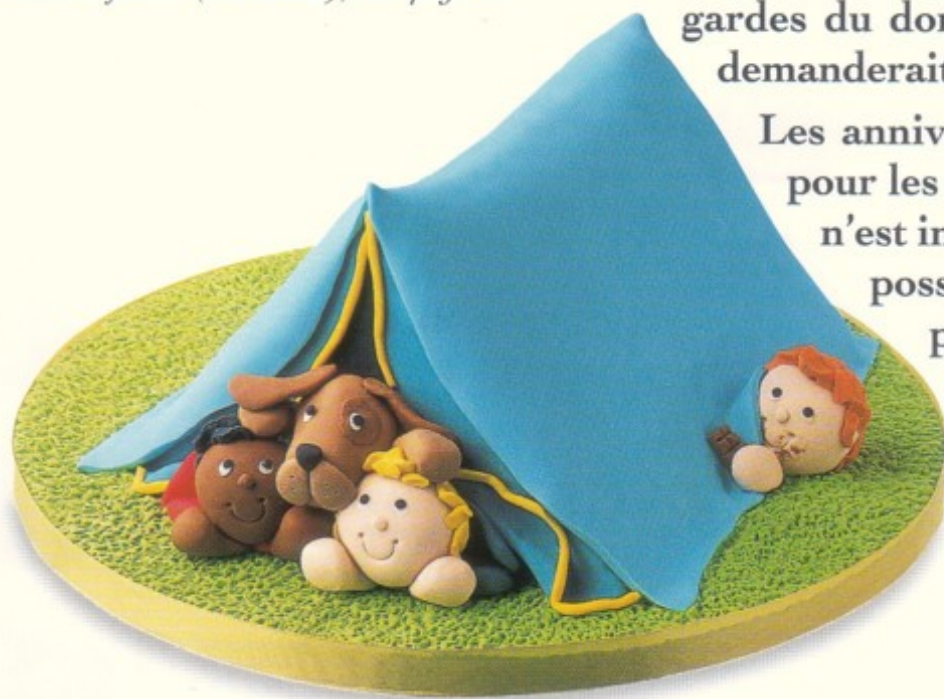
*Les petits garçons apprécieront «Les gardes du donjon» (ci-dessus), voir page 54. Quant aux filles, elles auront un petit penchant pour «Le landau de bébé» (ci-dessus à droite), voir page 52.*

*Tous les enfants aiment passer la nuit «Sous la tente» dans le jardin (ci-dessous), voir page 42.*

Chaque enfant a ses goûts, certains adorent les dinosaures et les dragons tandis que d'autres ne se sépareront jamais de leur ours en peluche. Même les plus petits ont leurs préférences : bateaux, voitures ou tracteurs. Ayant moi-même trois enfants et étant issue d'une famille comptant d'innombrables bambins, je sais ce qui les fait fondre.



Ce livre est un recueil de gâteaux très faciles à faire et qui ne demandent que très peu de matériel. Nombre d'entre eux, tels que «Le petit bateau» et «Le poussin du jour», ont été imaginés pour plaire aux plus petits qui apprécient les formes simples. Certains sont plutôt destinés à des enfants plus âgés ou même à des adolescents. Le gâteau «Sous la tente» me rappelle l'époque où mon fils aîné adorait passer la nuit dans le jardin, ne serait-ce que pour avoir une bonne excuse pour dévaliser le garde-manger. Quand mon plus jeune fils a vu le gâteau «Les gardes du donjon» terminé, j'ai tout de suite su qu'il me le demanderait pour son anniversaire !



Les anniversaires revêtent une importance considérable pour les enfants et il me semble dès lors qu'aucun effort n'est inutile pour rendre ce jour aussi exceptionnel que possible. Un des moments que je préfère, lorsque je prépare un gâteau, est sans doute celui où l'enfant, émerveillé et ravi, découvre la composition originale spécialement imaginée pour lui. Chaque minute consacrée à sa préparation est alors largement récompensée.

# Matériel

Les gâteaux présentés dans ce livre nécessitent un minimum de matériel. Il est indispensable de disposer d'un **grand rouleau à pâtisserie** et d'un **couteau tranchant**.

De même, il est recommandé d'avoir une saupoudreuse remplie de sucre glace ainsi que des **cure-dents**, extrêmement pratiques pour dessiner de

petits détails et pour appliquer un colorant alimentaire à une pâte à sucre. Veillez également à avoir à portée de main un **fin pinceau**, un **ébauchoir** ou une **spatule** et un **petit rouleau à pâtisserie**.

Pour travailler, un plan de travail lisse et lavable est idéal à moins que vous ne préfériez vous procurer une surfa-

ce antiadhésive : il en existe de différentes tailles.

Certains autres ustensiles que j'ai utilisés pour réaliser les gâteaux de ce livre sont décrits ci-dessous. Vous les trouverez tous dans des magasins spécialisés dans la décoration de gâteaux et ils seront bien utiles dans votre cuisine.

## LISSOIR



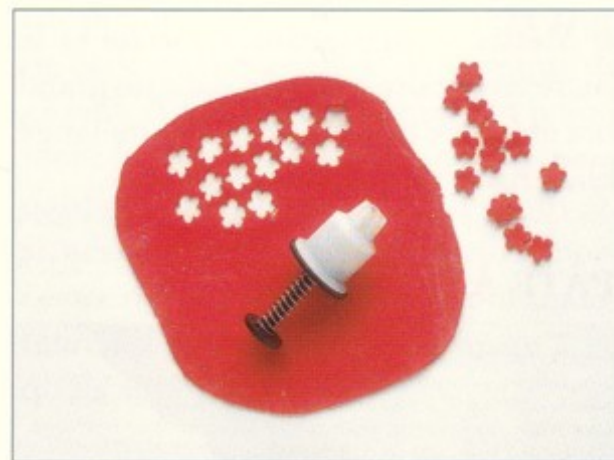
Utilisé pour lisser la surface de la pâte à sucre. Il en existe différents types mais le plus pratique est celui qui possède une poignée. Lissez la pâte à sucre en effectuant des mouvements circulaires afin de faire disparaître les bosses et d'égaliser une surface irrégulière.

## PINCES À DÉCORER



Les pinces à décorer permettent de donner une texture et de former un dessin dans la pâte à sucre. La pâte à sucre est pincée entre les deux extrémités de l'ustensile. Pincez la pâte horizontalement de sorte que les dents crantées creusent des lignes verticales. Entraînez-vous d'abord sur un morceau de pâte à sucre dont vous n'aurez pas besoin.

## EMPORTE-PIÈCE



Un emporte-pièce en forme de fleur vous permettra de découper des fleurs rapidement. Étendez la pâte à sucre en une couche mince en veillant à ce qu'elle ne colle pas au plan de travail. Enfoncez l'emporte-pièce dans la pâte à sucre et relevez-le. Passez votre doigt autour du bord de l'ustensile afin de retirer le surplus et d'obtenir une forme impeccable.

# Recettes de base

## GÉNOISE

Le secret pour réussir une décoration est d'utiliser comme base un gâteau ferme, moelleux, pouvant être découpé et modelé sans s'émietter. La génoise constitue un bon choix et différents arômes permettent de varier les plaisirs. Pour le préparer, suivez les instructions ci-après. Les ingrédients et le matériel nécessaires sont détaillés en pages 10 et 11.

- Préchauffer le four à 160° C (n° 3), beurrer le moule.
- Tamiser la farine fermentante et la farine normale dans un bol.
- Mettre la margarine ramollie et le sucre en poudre extra-fin dans un grand bol et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne onctueux.

● Ajouter les œufs un à un au mélange avec une cuillerée de farine en travaillant bien la pâte entre chaque œuf. Aromatiser selon votre goût (voir encadré).

● Incorporer le reste de la farine au mélange à l'aide d'une cuillère.

● Verser le mélange dans le moule et enfoncer le dos de la cuillère au sommet du mélange.

● Mettre la préparation au four à mi-hauteur jusqu'à ce qu'une aiguille enfoncée au centre du gâteau en ressorte sèche (voir pages 10-11 pour les temps de cuisson).

● Laisser refroidir pendant 5 minutes, démouler le gâteau et le poser sur une grille afin de le laisser refroidir complètement. Lorsqu'il est froid, le conserver dans un récipient hermétique.

### Arômes pour la génoise

- Vanille : Ajouter 1 cuillère à café d'essence/d'extrait de vanille pour 6 œufs.
- Citron : Ajouter les zestes et/ou le jus d'un citron pour 6 œufs.
- Chocolat : Ajouter 2-3 cuillères à soupe de poudre de cacao non sucrée, mélangées à une cuillère à soupe de lait pour 6 œufs.
- Amande : Ajouter 1 cuillère à café d'essence/d'extrait d'amande et 2-3 cuillères à soupe d'amandes pilées pour 6 œufs.

## PÂTE À SUCRE



Confectionnez votre pâte à sucre en suivant la recette ci-contre. Elle doit être facile à lisser et conserve sa forme lorsqu'elle sèche. Vous trou-

vez le glucose liquide nécessaire à sa confection chez votre boulanger-pâtissier.

Pour 625 g :

- 1 blanc d'œuf
- 2 cuil. à soupe de glucose liquide
- 625 g de sucre glace
- un petit peu de graisse végétale ou de matière grasse si nécessaire

● Mettre le blanc d'œuf et le glucose liquide dans un bol en utilisant une cuillère chauffée pour le glucose liquide.

● Tamiser le sucre glace dans le bol petit à petit, en mélangeant jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

● Mettre le mélange sur un plan de travail recouvert de sucre glace et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, lisse et malléable. Si la pâte est un petit peu sèche et craquelée, incorporer un petit peu de graisse végétale et pétrir à nouveau.

● Mettre la préparation immédiatement dans un sac en polyéthylène ou emballer dans une double couche de film autocollant ou plastique et conserver dans un récipient hermétique.

## CRÈME AU BEURRE



La crème au beurre, délicieuse entre les différentes couches d'un gâteau, permet également, si on en étend une fine couche uniforme sur tout le gâteau, de remplir les petits trous et d'obtenir une surface lisse sur laquelle appliquer la pâte à sucre. La crème au beurre peut également être aromatisée.

Pour environ 500 g :

- 125 g de beurre ou de margarine ramollie

- 1 cuillère à soupe de lait

- 375 g de sucre glace tamisé

● Mettre le beurre ou la margarine ramollie dans un bol mélangeur.

● Ajouter le lait et/ou l'arôme choisi.

● Tamiser le sucre glace dans le bol par petites quantités en travaillant bien la crème après chaque ajout jusqu'à ce que tout le sucre glace soit incorporé et que la crème au beurre devienne légère et crémeuse.

● Conserver la crème au beurre dans un récipient hermétique jusqu'à utilisation.

## GLAÇAGE ROYAL



Le glaçage royal constitue une bonne colle et il peut également être utilisé pour enrober le gâteau, voir «L'araignée reine du 100 m» en page 17. Pour préparer votre glaçage royal, suivez la recette ci-dessous. Vous pourrez lui donner la couleur de votre choix grâce aux colorants alimentaires.

Pour environ 280 g :

- 1 blanc d'œuf

- 250-280 g de sucre glace tamisé

● Mettre le blanc d'œuf dans un bol. Incorporer le sucre glace par petites quantités jusqu'à ce que le glaçage devienne ferme et brillant et que de petites pointes se forment lorsqu'on sort la cuillère.

● Couvrir le bol avec un linge humide pendant quelques minutes avant d'utiliser le glaçage.

## COLLE ALIMENTAIRE

Une colle alimentaire est nécessaire afin d'assembler les différents morceaux de pâte à sucre. Le blanc d'œuf constitue une bonne colle alimentaire, tout comme le glaçage royal (voir ci-contre).

Une colle composée de gomme arabique est souvent utilisée également, vous en trouverez dans les magasins spécialisés dans la décoration de gâteaux. Mélangez 1 cuillère à café de poudre de gomme arabique avec quelques gouttes d'eau afin d'obtenir une pâte épaisse. Conservez-la dans un récipient hermétique au réfrigérateur.

Afin d'assembler les morceaux de pâte à sucre, humectez légèrement la pâte avec la colle alimentaire à l'aide d'un fin pinceau. Si vous appliquez trop de colle, le morceau de pâte risque de glisser. Appuyez doucement et maintenez le morceau de pâte en place pendant quelques instants. Vous pouvez, si nécessaire, utiliser de petits morceaux d'éponge en mousse pour maintenir les morceaux collés jusqu'à ce qu'ils soient secs.

### Conservation du gâteau décoré

Conserver le gâteau dans une boîte en carton dans une pièce chaude et sèche. Ne JAMAIS le conserver au réfrigérateur, l'air y est humide et le gâteau s'abîmerait. Le gâteau doit être décoré au plus tard une semaine après avoir été préparé.

# Techniques

## RECOUVRIR UNE PLANCHE À PÂTISSERIE



### Avec de la pâte à sucre

Etendez la pâte à sucre, soulevez-la et recouvrez la planche à pâtisserie qui servira de support. Utilisez un lisseur afin d'obtenir une surface parfaite. Si la pâte à sucre ne colle pas à la planche



à pâtisserie, soulevez les bords de la pâte et humidifiez ceux-ci à l'aide d'un pinceau humide. Avec un couteau tranchant, coupez les bords qui dépassent, du haut vers le bas. Vous pouvez également retirer la pâte à sucre là où



le gâteau sera déposé. En effet, celui-ci est humide et la pâte à sucre qui se trouve en dessous a tendance à devenir légèrement collante. Il est recommandé de laisser sécher les planches recouvertes au moins 12 heures.

### Avec du papier

Placez la planche (côté supérieur vers le bas) sur le verso du papier. Découpez la forme de celle-ci en laissant au moins 2,5 cm pour pouvoir replier le papier sur l'envers. Humidifiez le bord de la planche à pâtisserie à l'aide d'un bâton de colle non-toxique, ensuite repliez les bords du papier sur l'envers et pliez ou coupez la partie superflue. Afin que le gâteau n'entre pas en contact avec le papier, découpez un morceau de papier sulfurisé qui sera placé en dessous du gâteau.



## SCULPTER LE GÂTEAU



Si le gâteau doit être sculpté, conservez-le dans un récipient hermétique pendant au moins 6 heures une fois refroidi afin que la texture se stabilise. Utilisez un couteau tranchant à dents de scie pour sculpter les formes et ne coupez que de petites quantités à la fois. Cependant, en cas d'erreur et si vous avez coupé un trop gros morceau du gâteau, ne vous inquiétez pas, il pourra être facilement recollé avec un petit peu de crème au beurre.

## GARNIR LA PLANCHE À PÂTISSERIE

Ajoutez la petite touche finale en collant un ruban sur le bord de votre planche à pâtisserie, à l'aide d'un bâton de colle non-toxique. Si votre planche à pâtisserie est recouverte de pâte à sucre, le ruban devra être un petit peu plus large.

## COLORER LA PÂTE À SUCRE



Ajoutez de petites quantités de colorant alimentaire à la pâte à sucre à l'aide d'un cure-dent. Travaillez la pâte à sucre et ajoutez du colorant afin d'obtenir la teinte désirée. Portez des gants en plastique car le colorant alimentaire risque de laisser des taches sur vos mains. Vous pourrez également trouver des paquets de pâte à sucre déjà colorée dans des magasins spécialisés dans la décoration.



## UTILISATION DE LA PÂTE À SUCRE

Travaillez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne chaude et souple avant de l'étendre. Étendez-la sur un plan de travail recouvert d'une fine couche de sucre glace et déplacez-la après chaque passage du rouleau à pâtisserie. Procédez de la sorte jusqu'à obtention d'une pâte de 3-4 mm d'épaisseur, sauf indication contraire.

Afin de soulever un morceau de pâte à sucre abaissé, déposez le grand rouleau à pâtisserie au centre et repliez la pâte par-dessus. Soulevez doucement, positionnez et déposez ensuite la pâte à sucre au bon endroit. Utilisez un couteau tranchant et bien aiguisé pour couper la pâte à sucre. Afin d'obtenir une découpe bien nette, coupez proprement du haut vers le bas. Essayez la lame afin de retirer le surplus, sinon une couche de pâte à sucre va se former et la découpe sera irrégulière.

Lorsque la pâte à sucre est sèche, polissez la surface avec vos mains afin de retirer le surplus de sucre glace et de lui donner un aspect brillant.

# Quantités pour les génoises

Gâteau	Page	Moule	Œufs	Farine fermentante	Farine normale	Beurre / margarine	Sucre en poudre extra-fin	Temps de cuisson
Le ver de bibliothèque	50	Carré de 18 cm	3	190 g	95 g	190 g	190 g	50 min
Les fous du foot	34	Rond de 20 cm	4	250 g	125 g	250 g	250 g	50 min
Le puits aux serpents	65	En couronne de 25 cm	4	250 g	125 g	250 g	250 g	50 min
Le tracteur	15	Carré de 18 cm	4	250 g	125 g	250 g	250 g	1 h
Le petit train bleu	48							
Un amour de coccinelle	82	Bol de 2 l	4	250 g	125 g	250 g	250 g	1 h 30
Le gâteau-fleur	61	20 cm en forme de fleur	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h 15
La tour hantée	84	Carré de 20 cm	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h
La boîte à bijoux	80							
Sous la tente	42							
La station-service	22							
Les mini-monstres	66	Carré de 25 cm	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h
La maison de Hänsel et Gretel	59							
La maison des petits cochons	45							
Le grand prix de Formule 1	62	+ 12 mini-roulés à la confiture						
Les gardes du donjon	54							
Le cake géant	78	A brioche de 22 x 9,5 cm	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h 30
Les joyaux de la couronne	64	Rond de 20 cm	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h
Le petit tambour	72	Diviser le mélange en 2 parties égales et le verser dans 2 moules ronds de 15 cm	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h
Le chaton espiègle	18	Diviser le mélange en 2 parties égales et le verser dans 2 bols d'un litre	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h 15
Le soleil farceur	71							
Drôle de dragon	20							
Le clown	40	Bol de 3 l pouvant aller au four	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h 30
Mars attaque !	74	Bol de 2 l pouvant aller au four	5	315 g	155 g	315 g	315 g	1 h 45
L'araignée reine du 100 m	17							
Le landau de bébé	52							
Il était une bergère...	30							
Le dinosaure fou	38							

Gâteau	Page	Moule	Œufs	Farine fermentante	Farine normale	Beurre / margarine	Sucre en poudre extra-fin	Temps de cuisson
La grenouille rigolote Les dauphins malins Le poussin du jour	12 29 86	Bol de 2 l et bol de 0,5 l pouvant aller au four (remplir le petit bol à moitié et verser ensuite le reste du mélange dans le grand bol)	6	375 g	185 g	375 g	375 g	1 h 30 - 1 h
L'arche de Noé	27	Carré de 20 cm et un plat ovale de 1,5 l (verser 1/4 du mélange dans le moule carré et le reste dans le plat ovale)	6	375 g	185 g	375 g	375 g	45 min
Le drapeau des pirates La ruche bourdonnante	47 36	Rond de 15 cm et un de 20 cm (verser 1/3 du mélange dans le petit moule et le reste dans le grand moule)	6	375 g	185 g	375 g	375 g	50 min - 1 h
Le petit bateau	56	Un bol de 2 l pouvant aller au four	6	375 g	185 g	375 g	375 g	2 h
Drôle de citrouille	32	Diviser le mélange en deux parties égales et le verser dans 2 bols de 2 l pouvant aller au four	7	440 g	220 g	440 g	440 g	1 h 15
Le tipi	24	Diviser le mélange en 2 parties et le verser dans 2 moules ronds de 18 cm et de 10 cm	7	440 g	220 g	440 g	440 g	1 h pour chaque gâteau
Le chien et son os	76	1 roulé à la confiture et 4 petits gâteaux						PAS DE CUISSON
Le château de la Belle au bois dormant	69	3 roulés à la confiture et 5 mini-roulés à la confiture						PAS DE CUISSON



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 l) et un autre plus petit (moule de 0,5 l)
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm
- Du sucre glace
- 1,9 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, noir et jaune)
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- De la poudre vert foncé comestible

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un pinceau moyen



Façonnez la tête de la grenouille avec des morceaux de pâte à sucre verte.



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser les yeux, les bras et les jambes.

# La grenouille rigolote

● Colorer 375 g de pâte à sucre en vert olive avec un colorant alimentaire vert et un peu de noir. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace, étendre la pâte à sucre au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher. Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Retourner les deux gâteaux. Couper les côtés du petit gâteau afin de créer un creux pour le cou. Couper une tranche du grand gâteau et tartiner avec de la crème au beurre. Souder les deux gâteaux et recouvrir la surface de crème au beurre.

● Colorer 1,5 kg de pâte à sucre en vert. Avec 45 g, façonner la tête (voir photo ci-dessous). Enfoncer le doigt afin de marquer les orbites des yeux. Étendre au rouleau 1 kg de pâte à sucre verte et recouvrir le gâteau en lissant la pâte à sucre sur la tête et le corps de la grenouille. Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie. Utiliser un lisseur afin de bien lisser toute la surface. Utiliser le couteau pour dessiner la bouche, et marquer les commissures des lèvres et les narines avec l'extrémité du pinceau.

● Former une petite boule avec 7 g de pâte à sucre verte et la couper en deux pour faire les paupières. Colorer 7 g de pâte à sucre en jaune et un petit peu en noir. Faire deux très petites boules jaunes et les aplatir pour l'éclat des yeux. Avec le reste de la pâte jaune, former une boule et la couper en deux pour les yeux. Faire une boule avec la pâte à sucre noire et l'aplatir pour faire les pupilles. Assembler les différentes pièces dans les orbites et utiliser de la colle alimentaire pour les maintenir en place.

● Pour réaliser les bras et les mains de la grenouille, diviser en deux un morceau de 155 g de pâte à sucre verte et façonner deux boudins épais. Arrondir ensuite les extrémités. Aplatir légèrement l'une des extrémités arrondies de chaque boudin et faire une incision au centre à l'aide d'un couteau tranchant. Inciser à nouveau de chaque côté de l'incision centrale et lisser la pâte à sucre afin de l'arrondir. Insérer l'extrémité du pinceau dans chaque incision afin de séparer les doigts.

● Diviser 220 g de pâte à sucre verte en deux boudins épais afin de réaliser les jambes. Veiller à ce que la partie centrale des boudins soit légèrement plus épaisse que les extrémités. Les plier en deux et les coller à l'aide de colle alimentaire. Les coller ensuite sur le gâteau. Avec le restant de pâte à sucre verte, façonner deux pieds en suivant la même méthode que pour les mains. Laisser sécher le gâteau et saupoudrer ensuite la poudre vert foncé sur le dos de la grenouille afin d'obtenir de petits cercles.



# Le tracteur

● Colorer 560 g de pâte à sucre en jaune pâle. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 440 g de pâte au rouleau à pâtisserie et recouvrir la planche à pâtisserie. Appuyer l'arête d'une règle sur la surface afin de laisser des marques et de donner l'apparence de la paille, couper ensuite l'excédent le long des bords.

● Ecoûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en deux parties égales et les placer l'une au-dessus de l'autre. Couper la partie supérieure en deux et en retirer la moitié. Tailler en oblique à l'arrière du morceau posé sur la base. Couper l'autre morceau du gâteau de sorte qu'il ait une forme rectangulaire, il sera utilisé pour réaliser la remorque. Tailler en oblique la base du tracteur.

● Souder les couches du gâteau avec de la crème au beurre et recouvrir ensuite la surface de chaque gâteau d'une fine couche de crème au beurre. Placer le tracteur sur la planche à pâtisserie. Colorer 250 g de pâte à sucre en noir. L'étendre en une couche mince et couper une bandelette noire de 2,5 cm de large pour entourer la base du tracteur. Rouler soigneusement la bandelette, placer une extrémité à la base du tracteur et faire le tour de celle-ci. Joindre les deux extrémités et les lisser.

● Colorer 500 g de pâte à sucre en bleu. En étendre 345 g et recouvrir le tracteur. Lisser afin de bien sculpter la forme et couper l'excédent de sorte que la bande noire reste visible. Étendre le reste de la pâte à sucre bleue et couper les morceaux nécessaires pour recouvrir les côtés de la remorque. Placer celle-ci sur la planche à pâtisserie. Étendre le reste de la pâte à sucre jaune et cou-

## Ingrédients

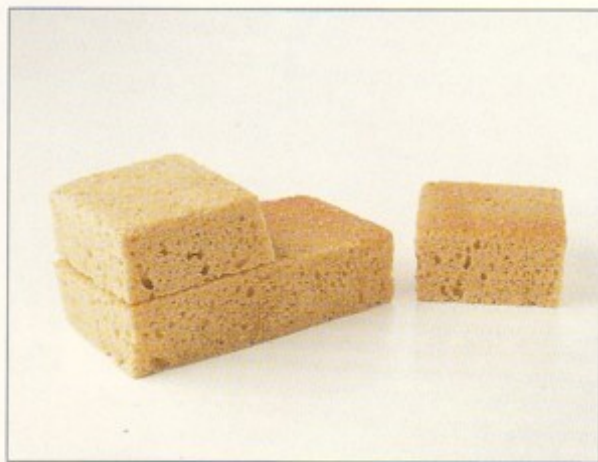
- Un gâteau carré de 18 cm de côté
- Une planche à pâtisserie rectangulaire de 30 x 20 cm
- 1,75 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (jaune, noir, bleu, couleur chair et rouge)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Une règle
- Un cure-dent
- Des emporte-pièce ronds de 2,5 cm et 3 cm de diamètre

## Astuce

*Au lieu de remplir la remorque du tracteur avec de la paille en pâte à sucre jaune, pourquoi ne pas empiler des petits bonbons au chocolat ou de petites barres de chocolat pour imiter des rondins de bois ?*



*Coupez la moitié supérieure du gâteau pour réaliser la remorque.*



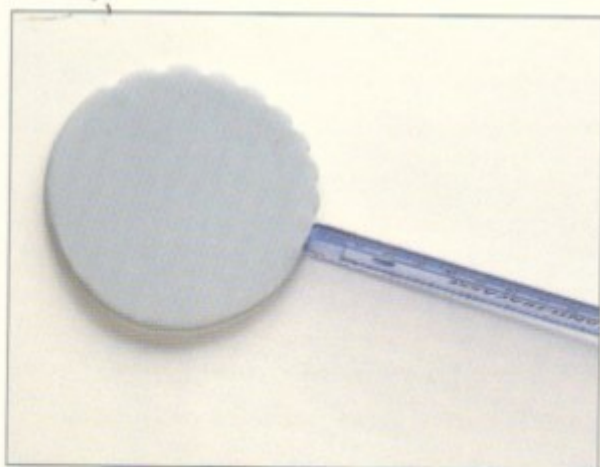
*Déroulez la bandelette noire autour de la base.*



*Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour créer le fermier.*



*Coupez des morceaux de pâte à sucre bleue afin de recouvrir chaque côté.*



*Crantez les grandes roues avec l'arête d'une règle.*

per un morceau de la taille de la remorque. Faire des marques avec une règle pour donner l'apparence de la paille, étirer les bords et placer sur la remorque.

- Pour confectionner le fermier, commencer par colorer 315 g de pâte à sucre en gris et 60 g en couleur chair. Pour le corps, façonner un morceau assez gros en forme de goutte avec de la pâte à sucre grise et le coller sur le tracteur avec de la colle alimentaire. Diviser en deux un morceau de 30 g et façonner deux petits boudins pour les bras. Plier les deux bras au milieu en pinçant au niveau des coudes, les coller ensuite sur le corps du fermier. Avec 45 g de pâte à sucre de couleur chair, former une boule pour la tête et utiliser le reste pour façonner deux petites mains rondes, un nez ovale et deux oreilles ovales. Appuyer au milieu des oreilles pour les aplatir et ensuite les coller. Avec 7 g de pâte à sucre grise, façonner deux petits morceaux en forme de goutte pour la moustache et d'autres petits morceaux pour les cheveux. Coller ceux-ci sur la tête.

- Avec 7 g de pâte à sucre noire, faire un boudin pour façonner le volant. Avec le reste de la pâte noire, former deux yeux minuscules et un cercle de 5 cm de diamètre pour le bord du chapeau. Façonner ensuite une boule et la pincer pour réaliser le dessus du chapeau, faire un creux au sommet à l'aide d'un cure-dent. Utiliser les chutes de pâte à sucre bleue pour réaliser une bandelette pour orner le chapeau.

- Colorer le reste de la pâte à sucre en rouge. Prendre 22 g, faire un boudin et le coller autour de la base du corps du fermier pour créer le fauteuil du tracteur. Avec 7 g, former un boudin pour la cheminée, couper les deux extrémités de sorte qu'elle soit bien plane et laisser reposer pendant 10 minutes avant de la coller. Pour réaliser les grandes roues du tracteur, utiliser 125 g de pâte à sucre grise et faire deux boules. Aplatir chaque boule et marquer de petits crans à l'aide d'une règle. Utiliser les emporte-pièce circulaires pour marquer le centre des roues. Laisser reposer pendant 10 minutes.

- Utiliser une partie de la pâte à sucre grise restante pour confectionner les petites roues du tracteur et les quatre roues de la remorque. Appuyer au milieu de chaque roue pour faire un petit creux. Confectionner les grilles. Étendre les chutes de pâte à sucre grise en une couche mince et couper les morceaux nécessaires. Marquer les lignes des grilles à l'aide d'une règle. Avec le reste de pâte à sucre rouge, façonner de petites boules plates pour le centre des roues et pour le sommet de la cheminée.



# L'araignée reine du 100 m

● Colorer 500 g de pâte à sucre en vert et 75 g en jaune. Etendre la pâte à sucre verte, en recouvrir la planche à pâtisserie et couper l'excédent le long du bord. Etendre la pâte à sucre jaune en une couche mince et couper deux bandelettes. Coller les bandelettes sur la planche à pâtisserie avec de la colle alimentaire et laisser ensuite sécher. Ecroûter le gâteau en conservant le sommet arrondi à l'endroit où le gâteau a levé.

● Retourner le gâteau et recouvrir la surface d'une couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer 315 g de pâte à sucre en noir, étendre la pâte et en recouvrir complètement le gâteau. Bien lisser la forme et replier l'excédent en dessous. Marquer le sourire de l'araignée à l'aide d'un lacet de réglisse.

● Colorer le glaçage royal en noir. L'étaler sur la surface du gâteau par petites quantités et lui donner un aspect grenu en tapotant avec le côté plat d'un couteau. Etaler un petit peu plus de glaçage royal au sommet du gâteau afin d'obtenir des pointes surélevées.

● Plier les lacets de réglisse et les enfoncer dans le gâteau pour créer les pattes de l'araignée. Ajouter un petit peu de glaçage royal autour des pattes afin de les maintenir en place. Façonner de petits morceaux de pâte à sucre

ovales pour les chaussures de sport et coller l'extrémité des lacets de réglisse dans les chaussures avec de la colle alimentaire. Aplatir deux grands morceaux ovales de pâte à sucre blanche pour les yeux. Façonner deux cercles plats pour les pupilles avec les chutes de pâte à sucre noire.

Colorer le reste de pâte à sucre en rouge et en bleu. Etendre et couper de petites bandelettes pour les chaussures.

Les coller avec de la colle alimentaire.

## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres)
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm
- 1 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, jaune, noir, bleu et rouge)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- 185 g de crème au beurre
- 140 g de glaçage royal
- Des lacets de réglisse

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant



Donnez un aspect grenu au glaçage royal à l'aide d'un couteau



## Ingrédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (moule d'un litre)
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 1,75 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu, rose et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 280 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un petit emporte-pièce rond



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser le chaton.



Collez des brins de laine sur le gâteau avec de la colle alimentaire.

# Le chaton espiègle

● Colorer 315 g de pâte à sucre en bleu. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie. Afin de donner l'apparence d'un tissu, faire des marques en appuyant sur la surface de la planche avec le rouleau à pâtisserie. Couper ensuite l'excédent de pâte à sucre le long du bord et laisser sécher.

● Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Souder les deux gâteaux avec de la crème au beurre et recouvrir ensuite toute la surface d'une fine couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer 1,25 kg de pâte à sucre en rose pâle. En étendre 500 g et recouvrir complètement le gâteau. Ne vous inquiétez pas si l'enrobage est irrégulier, il sera recouvert par la suite.

● Pour confectionner les brins de laine, faire de longs et fins boudins de pâte à sucre et les coller sur le gâteau avec de la colle alimentaire. Coller six ou sept brins en partant de la base du gâteau, en passant par le sommet et en terminant à la base de l'autre côté. Recouvrir les deux côtés restants avec des brins posés en diagonale. Il reste un petit triangle non garni à la base, le recouvrir avec des brins verticaux. Façonner quelques brins supplémentaires et les coller selon votre envie sur le gâteau.

● Colorer 155 g de pâte à sucre en noir. Avec 60 g, façonner un morceau en forme de goutte pour le corps du chaton. Avec 45 g, faire une forme ovale pour la tête. Façonner un boudin épais avec 30 g et le couper en quatre pour les pattes. Utiliser le reste de pâte à sucre noire pour réaliser deux petites oreilles triangulaires, deux minuscules boules pour les pupilles et une petite queue pointue. Découper deux petits triangles de pâte à sucre rose pour l'intérieur des oreilles, façonner également une boule aplatie pour le collier et un nez ovale.

● Utiliser un petit peu de pâte à sucre blanche et façonner une boule pour le museau. L'aplatir et la coller sur la tête ovale. Dessiner une ligne sur le museau avec un couteau ainsi qu'un sourire à l'aide de l'emporte-pièce circulaire. Juste au-dessus du museau, coller deux petites boules de pâte à sucre blanche aplaties sur lesquelles sont collées deux boules aplaties bleues légèrement plus petites. Placer ensuite les pupilles déjà façonnées. Coller le nez du chaton.

● Placer le chaton au sommet du gâteau. Faire de petites boules de pâte à sucre blanche pour les pattes et les coller avec de la colle alimentaire. Pour terminer, façonner un dernier brin de laine avec ce qui reste de pâte à sucre rose, le placer autour du chaton et le laisser retomber sur la planche à pâtisserie.

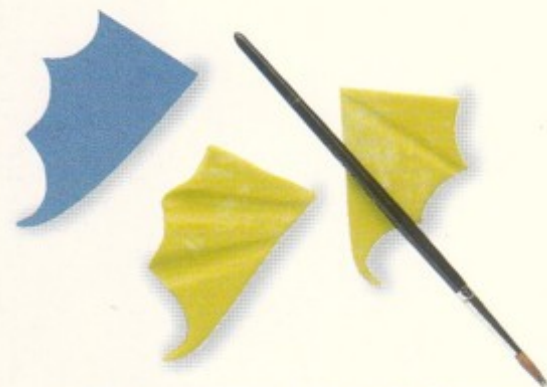


## Ingrédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (moule d'un litre)
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires en pâte (mauve, vert, jaune et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 280 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Une cheville en plastique non toxique
- Un fin pinceau



Sculptez des lignes sur les ailes du dragon à l'aide d'un pinceau.



Utilisez de la pâte à sucre pour confectionner le cou et la queue.

# Drôle de dragon

● Colorer 315 g de pâte à sucre en mauve. Etendre au rouleau à pâtisserie, recouvrir la planche à pâtisserie et couper l'excédent le long du bord. Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Souder les gâteaux avec de la crème au beurre et en recouvrir ensuite toute la surface du gâteau.

● Colorer 1,6 kg de pâte à sucre en vert. Avec 75 g, façonner une queue en pointe. Faire une boule avec 45 g et l'utiliser pour le cou. Etendre 1 kg de pâte à sucre verte et recouvrir complètement le gâteau et la queue, lisser afin de bien sculpter la forme. Couper les plis et lisser les jointures.

● Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie et lisser la surface à l'aide d'un lisseur. Afin de maintenir la tête, enfoncez une cheville dans le cou et laissez dépasser de 5 cm. Faire une boule avec 280 g de pâte à sucre verte pour la tête, pincer ensuite le sommet afin de la rétrécir et de l'allonger. Enfoncez la tête sur la cheville et la fixer en ajoutant un petit peu de colle alimentaire à la base.

● Fendre une large bouche et abaisser légèrement la lèvre inférieure. Enfoncez l'extrémité du fin pinceau afin de marquer les commissures des lèvres et les narines. Utiliser 7 g de pâte à sucre verte et façonner deux oreilles pointues, les coller. Faire deux petites boules blanches pour les yeux, ensuite colorer un tout petit peu de pâte à sucre en noir pour les pupilles.

● Colorer le reste de la pâte à sucre en jaune. Etendre la pâte et découper la pièce pour le ventre. La coller et sculpter les lignes avec le côté non-tranchant du couteau. Diviser en deux 75 g de pâte à sucre verte. Façonner deux morceaux en forme de goutte pour les pieds et inciser afin de séparer les orteils. Pour les bras, diviser en deux 75 g de pâte à sucre verte. Faire un boudin avec une extrémité ronde et inciser pour séparer les doigts. Lisser afin de faire disparaître les plis. Coller le premier bras et procéder de la même manière pour le second.

● Utiliser 7 g de pâte à sucre verte et façonner un triangle pour la pointe de la queue. Etendre le reste de la pâte à sucre verte et découper deux ailes. Avec le manche du pinceau, sculpter des lignes sur les ailes. Les coller ensuite avec de la colle alimentaire. Pour terminer, utiliser les chutes de pâte à sucre mauve pour façonner de petites boules aplaties. Les coller sur le dos du dragon.

## Ingrédients

- Un gâteau carré de 20 cm de côté
- Une planche à pâtisserie carrée de 30 cm de côté
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir, rouge, vert, bleu, jaune et crème)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 410 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un emporte-pièce miniature



Façonnez vos voitures dans une boule de pâte à sucre.



Fixez une bande de pâte à sucre rouge autour du gâteau.

# La station-service

- Colorer 750 g de pâte à sucre en gris, en utilisant un peu de colorant alimentaire noir. En étendre 440 g et recouvrir la planche à pâtisserie. Couper l'excédent le long des bords et laisser sécher. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en deux et poser les deux morceaux l'un sur l'autre. Tailler une des extrémités afin de l'arrondir et souder les deux couches avec de la crème au beurre. Recouvrir toute la surface du gâteau de crème au beurre.
- Étendre 75 g de pâte à sucre blanche et couper un morceau dont les dimensions correspondent à celles de l'extrémité carrée du gâteau. La poser. Étendre 375 g de pâte à sucre blanche et couper un rectangle qui servira à recouvrir les autres côtés du gâteau. Enrouler le rectangle, le positionner contre le gâteau et le dérouler autour de celui-ci.
- Étendre 200 g de pâte à sucre grise. Déposer soigneusement le côté supérieur du gâteau sur la pâte et découper la forme de celui-ci, retourner ensuite le gâteau et le placer sur la planche. Colorer 280 g de pâte à sucre en rouge. En étendre 100 g et couper une bande pour faire le tour du gâteau. Coller la bande au sommet du gâteau avec de la colle alimentaire.
- Étendre le reste de pâte à sucre grise et couper deux bandelettes pour les rampes d'accès, les fixer au sommet et à la base avec de la colle alimentaire. Pour réaliser les pompes à essence, faire un boudin avec 75 g de pâte à sucre blanche et l'aplatir, couper ensuite en deux. Colorer 60 g de pâte à sucre en noir. Confectionner les tuyaux de la pompe avec du rouge et du noir.
- Colorer 15 g de pâte à sucre d'un ton crème, 30 g en jaune et 200 g en bleu. Pour créer les personnages, façonner une boule de pâte, l'aplatir un peu et couper ensuite la partie inférieure pour faire le corps. Faire des boules de pâte à sucre de couleur crème pour les têtes et dessiner un sourire en enfonçant un côté de l'emporte-pièce circulaire. Façonner des petites boules pour les nez et les yeux et les coller. Pour les casquettes, modeler des petits cercles plats et pincer un côté pour faire la visière. Pour les marques au sol, utiliser des petits morceaux de pâte à sucre noire, blanche et jaune.
- Colorer le reste de pâte à sucre en vert. Pour réaliser les voitures et le camion, faire une boule de pâte à sucre et appuyer doucement sur le sommet afin de l'aplatir légèrement. Enfoncer le plat d'un couteau dans la pâte à sucre pour sculpter le pare-brise avant, appuyer ensuite afin d'aplatir le capot. Procéder de la même manière pour l'arrière de la voiture. Couper les côtés des voitures afin qu'ils soient bien droits. Pour le camion, procéder de la même manière mais laisser l'arrière intact. Façonner des pneus avec de la pâte à sucre noire, faire un creux au centre avec le doigt.



## Ingrédients

- Un gâteau rond de 20 cm, un autre de 18 cm et un troisième de 10 cm, voir page 11
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 1,35 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, noir, jaune, rouge, bleu, crème et brun)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 440 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Un bâton de chocolat

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Des emporte-pièce carrés de 4 cm, 2,5 cm et 1 cm de côté
- Un emporte-pièce miniature rond
- Un cure-dent



Découpez des formes décoratives à l'aide des emporte-pièce carrés.



Empilez les gâteaux et soudez-les avec de la crème au beurre.

# Le tipi

● Colorer 315 g de pâte à sucre en vert. Etendre au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, couper l'excédent le long du bord et laisser sécher. Utiliser les chutes et façonner deux cactus, laisser sécher. Ecoûter les trois gâteaux et aplanir la partie supérieure. Empiler les gâteaux du plus grand au plus petit. Tailler de haut en bas afin d'obtenir les côtés obliques du tipi. Souder les gâteaux avec de la crème au beurre et en recouvrir toute la surface afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 30 g de pâte à sucre en noir. Réserver un tout petit peu pour les yeux du petit garçon, étendre le reste et recouvrir l'avant du gâteau à l'endroit de l'ouverture. Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie. Colorer 875 g de pâte à sucre en jaune. Recouvrir le sommet du gâteau avec un petit morceau. Etendre le reste au rouleau à pâtisserie et couper un rectangle de 50 x 22 cm. L'enrouler soigneusement, positionner un côté à l'avant du gâteau, sur la bande noire, et dérouler autour du gâteau en veillant à ce que le sommet reste bien collé au gâteau. Couper l'excédent de sorte que ce côté soit parallèle au côté opposé. Réaliser une ouverture au centre au niveau des raccords. Pincer le sommet du tipi pour créer un rebord.

● Colorer 45 g de pâte à sucre en rouge et 22 g en bleu. Etendre la pâte rouge au rouleau à pâtisserie en une couche mince et, à l'aide des emporte-pièce, découper des carrés, puis ôter le centre. Couper les carrés en deux afin d'obtenir des morceaux en forme de V et coller ceux-ci autour du tipi pour former un zigzag. Etendre la pâte à sucre bleue en une couche mince et découper des petits carrés, les placer le long du zigzag. Dessiner des petites lignes à l'aide d'un couteau. Coller les cactus avec de la colle alimentaire. Casser le bâton de chocolat en trois et enfoncer les morceaux au sommet du tipi.

● Colorer 35 g de pâte à sucre en un ton crème et 7 g en brun. Pour confec-tionner le garçon, façonner deux morceaux en forme de goutte pour les mains, un nez ovale et deux oreilles (appuyer au centre pour les creuser), former ensuite une tête ovale avec le reste de pâte. Fixer le nez. Dessiner la bouche à l'ai-de de l'emporte-pièce circulaire. Fixer la tête avec de la colle alimentaire.

● Etendre les chutes de pâte bleue en une couche mince et couper une bande pour le bandeau, le fixer autour de la tête. Avec les chutes, façonner trois mor-ceaux en forme de goutte pour les plumes et les aplatir. A l'aide d'un couteau, dessiner une ligne au centre de chaque plume ainsi que de petites lignes de chaque côté. Fixer les deux yeux ovales. Pour les cheveux, coller des morceaux de pâte à sucre brune de différentes tailles sur la tête du petit garçon.





# L'arche de Noé

● **Ecroûter** les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau carré en quatre carrés égaux et les empiler. Veiller à ce qu'ils soient bien alignés et couper des deux côtés afin de créer un toit en pente. Ne couper que les deux couches supérieures. Souder les quatre couches avec de la crème au beurre. Couper le gâteau ovale en deux tranches et les souder avec de la crème au beurre. Recouvrir ensuite les deux gâteaux de crème au beurre.

● **Colorer** 280 g de pâte à sucre en noir. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 220 g de pâte noire et y déposer la partie supérieure du gâteau ovale. Découper la forme du gâteau. Reprendre ensuite le gâteau et le placer au centre de la planche à pâtisserie.

● **Colorer** 875 g de pâte à sucre en brun. Étendre au rouleau à pâtisserie et découper des bandes d'environ 2 cm de large. Couper ces bandes en bandelettes de différentes longueurs et à l'aide d'un couteau donner l'apparence du bois à la surface de celles-ci. Recouvrir le gâteau inférieur avec ces bandelettes en commençant par le bas. Faire des petits trous aux extrémités de chaque planche à l'aide d'un cure-dent. Procéder de la même manière pour recouvrir la cabine à l'exception du toit. Découper quatre fines bandelettes et les fixer verticalement de chaque côté de l'arche avec de la colle alimentaire.

● **Découper** un trou de chaque côté de la cabine et ôter la pâte à sucre. Étendre un petit peu de pâte à sucre noire en une couche mince et découper deux cercles pour combler ces trous. Former un fin boudin de pâte à sucre noire et faire une boucle pour la poignée de la porte.



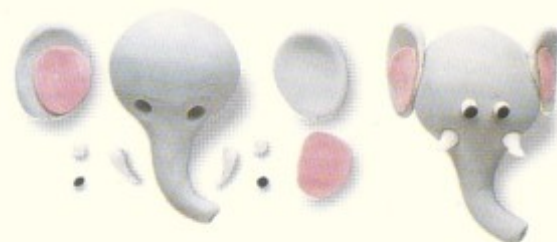
Empilez les morceaux de gâteau coupés pour former l'arche.



Recouvrez les côtés avec des bandelettes de pâte à sucre brune.



Façonnez la tête de la girafe avec de la pâte à sucre jaune.



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser la tête et les oreilles de l'éléphant.

## Ingrédients

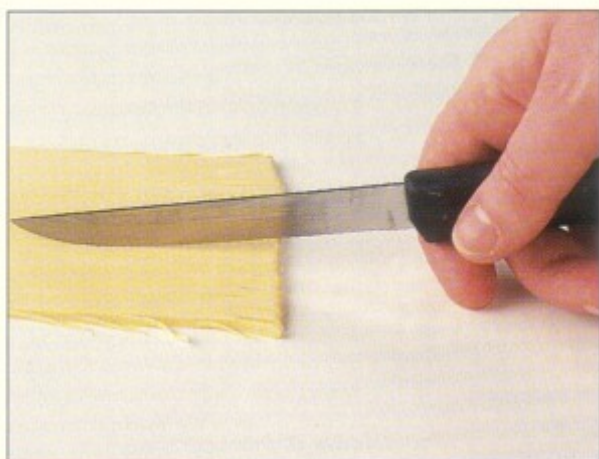
- Un gâteau ovale (moule de 1/5 litre) et un gâteau carré de 20 cm de côté, voir page 11
- Une planche à pâtisserie carrée de 20 cm de côté
- 440 g de crème au beurre
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir, brun, jaune, bleu, rose et brun doré)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un couteau tranchant
- Un grand rouleau à pâtisserie
- Des cure-dents
- Un fin pinceau
- Un petit emporte-pièce rond
- Des petits morceaux d'éponge en mousse

## Astuce

*Au lieu de colorer la pâte à sucre en brun, pourquoi ne pas utiliser de la pâte à sucre au chocolat ? Un délice.*



*Donnez l'apparence de la paille à l'aide d'un couteau tranchant.*



*Décorez le gâteau avec différents animaux. N'oubliez pas qu'ils doivent tous aller par paires.*

- Colorer 155 g de pâte à sucre en jaune pâle. Pour faire le toit, étendre 125 g de pâte jaune et découper deux morceaux pour recouvrir les deux côtés du toit. Aplatir ces deux morceaux sur le plan de travail, donner l'apparence de la paille à l'aide d'un couteau tranchant en veillant à ne pas enfoncer la lame trop profondément. Couper de haut en bas afin d'étirer et d'effiloche le bord inférieur, placer ensuite les morceaux de pâte au sommet du gâteau.

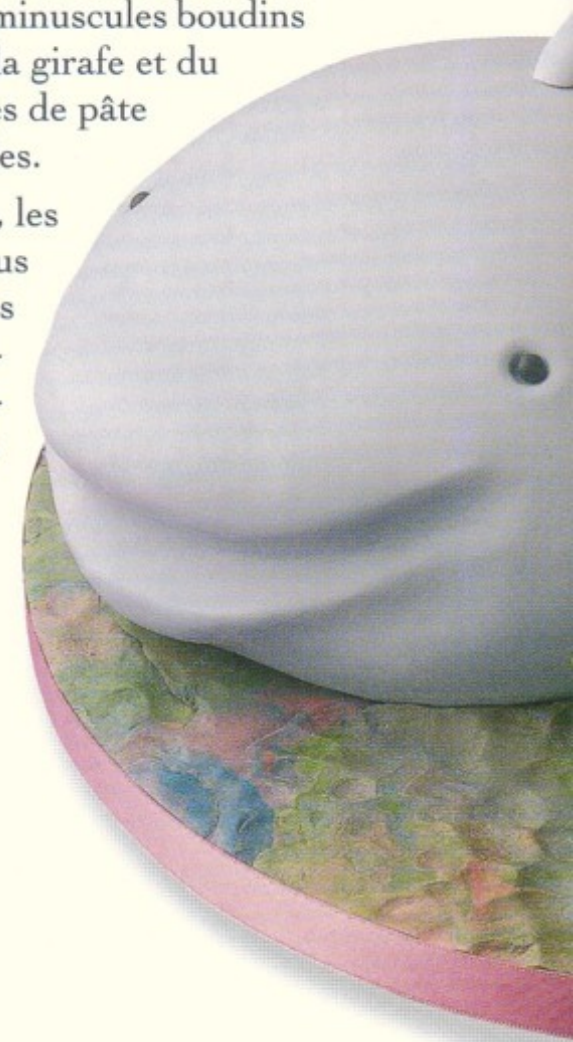
- Colorer 185 g de pâte à sucre en bleu. Étendre la pâte bleue et la poser en appuyant sur la planche à pâtisserie autour de l'arche. Créer une surface irrégulière ayant l'apparence de l'eau, avec les doigts. Couper l'excédent le long du bord de la planche à pâtisserie.

- Pour confectionner les animaux, commencer par colorer 170 g de pâte à sucre en jaune, 125 g en gris, 30 g en rose, 15 g en brun clair et 15 g en brun doré. Utiliser ces morceaux de pâte à sucre colorée ainsi que ce qui reste de pâte à sucre jaune pâle, noire et blanche.

- Les têtes des animaux sont formées d'une boule de pâte à sucre colorée. Pour les longs museaux, pincer un côté de la boule et façonner la pâte pour arrondir l'extrémité. Pour créer une girafe, pincer également le dessous de la boule pour le cou. Pour l'éléphant, façonner la pâte à sucre afin d'obtenir une longue trompe et effiler l'extrémité.

- Dessiner les narines avec l'extrémité d'un pinceau ou avec un cure-dent. Dessiner les sourires en enfonçant un côté de l'emporte-pièce circulaire. Les rayures du zèbre et du tigre sont créées avec de minuscules boudins irréguliers de pâte noire aplatis. Les taches de la girafe et du serpent sont réalisées avec de minuscules boules de pâte à sucre de différentes tailles et également aplatis.

- Lorsque tous les animaux sont confectionnés, les placer sur l'arche par paires. Découper deux trous au sommet du toit pour pouvoir déposer les têtes des girafes et fixer celles-ci avec de la colle alimentaire. Vous pouvez utiliser de petits morceaux d'éponge en mousse afin de soutenir les différents morceaux pendant qu'ils sèchent.



# Les dauphins malins

● Diviser 500 g de pâte à sucre en quatre parties et les colorer en mauve, vert foncé, bleu foncé et rose. Réserver 15 g de pâte vert foncé et travailler le reste des pâtes colorées afin d'obtenir une pâte marbrée. L'étendre et recouvrir la planche. Appuyer sur la surface avec les doigts pour donner l'apparence de l'eau. Couper l'excédent le long du bord et laisser sécher.

● Ecroûter les deux gâteaux de manière à ce que le sommet reste arrondi. Recouvrir les gâteaux de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer le reste de pâte à sucre en gris avec un petit peu de colorant alimentaire noir et un petit peu de mauve.

● Prendre 155 g de pâte à sucre grise, façonner un morceau en forme de goutte et le placer à la base du grand gâteau pour former le rembourrage de la queue. Avec 60 g de pâte, former deux petits boudins aux extrémités coniques et les coller de l'autre côté du gâteau pour modeler le visage du dauphin. Étendre le reste de pâte à sucre au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, bien lisser la forme et couper l'excédent de pâte à sucre le long des bords.

● Creuser un sourire avec le doigt et placer ensuite le dauphin sur la planche à pâtisserie. Enfoncer doucement l'extrémité de l'ébauchoir dans la pâte à sucre pour creuser les orbites des yeux. Procéder de la même manière pour recouvrir l'autre gâteau en utilisant 75 g de pâte à sucre pour la queue et 30 g pour le visage.

● Modeler les nageoires avec le reste de la pâte à sucre grise et les fixer à l'aide de colle alimentaire. Récupérer les chutes de pâte à sucre et en colorer un tout petit peu en noir pour former quatre petits yeux. Pour les algues, façonner plusieurs boudins de différentes tailles avec de la pâte à sucre vert foncé, les pincer ensuite tout le long afin de laisser des marques. Laisser reposer un petit peu avant de les fixer autour des dauphins avec de la colle alimentaire.

## Ingédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (moule de 2 litres et moule de 0,5 litre), voir page 11
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm de diamètre
- 1,75 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (mauve, vert foncé, bleu foncé, rose et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un ébauchoir



Utilisez de la pâte à sucre grise pour modeler les formes.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm de diamètre
- 345 g de crème au beurre
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (jaune, vert, bleu, crème et rose)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 60 g de glaçage royal
- Un stylo à colorant alimentaire noir

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre
- Un cure-dent
- Une poche à douille



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser la bergère.

# Il était une bergère...

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en deux tranches et les souder ensuite avec de la crème au beurre. Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie et le recouvrir de crème au beurre. Colorer 1 kg de pâte à sucre en vert-jaune avec le colorant alimentaire vert et une petite touche de colorant jaune. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et recouvrir le gâteau et la planche. Sculpter la forme et couper l'excédent le long du bord. Bien lisser la surface à l'aide d'un lisseur.

● Pour confectionner les arbustes, commencer par colorer 410 g de pâte à sucre en vert. Étendre la pâte en une couche épaisse et découper deux arbustes de chaque sorte. Lisser les bords des arbustes afin de les arrondir, les placer ensuite autour de la base du gâteau et les fixer avec un petit peu de glaçage royal.

● Colorer 30 g de pâte à sucre en bleu, 7 g en un ton crème et 7 g en jaune. Façonner la robe et les chaussures de la bergère comme indiqué sur la photo. Avec de la pâte de couleur crème, modeler deux jambes plus fines au niveau des chevilles. Les fixer avec du glaçage royal. Former deux petites boules de pâte à sucre blanche pour les chaussettes. Fixer ensuite les chaussures. Étendre un morceau de pâte blanche et découper le tablier. Faire rouler un cure-dent sur la surface afin de l'amincir et de le froisser, le coller ensuite sur la robe. Façonner deux boules blanches pour les manches, appuyer fermement pour les coller sur la robe, utiliser du glaçage royal pour les fixer. Façonner un cercle plat et découper une forme en V pour le col.

● Former une boule de pâte à sucre de couleur crème pour la tête de la bergère, dessiner la bouche avec un cure-dent. Former un petit nez et deux bras et arrondir les extrémités pour les mains. Étendre la pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et découper un cercle ; le couper ensuite en deux. Coller un demi-cercle sur la tête pour l'avant du chapeau, le lever légèrement à l'avant. Façonner ensuite une boule aplatie avec le reste de pâte jaune et la coller à l'arrière de la tête. Pour confectionner le bâton de la bergère, former un long et fin boudin de pâte à sucre blanche et le plier.

● Colorer 30 g de pâte à sucre en rose pâle et 7 g en rose foncé. Pour réaliser les moutons, diviser la pâte à sucre rose pâle en cinq morceaux. Avec chaque morceau, façonner une tête ovale et deux oreilles en forme de goutte. Faire un creux à la base de chaque tête à l'aide d'un cure-dent. Former cinq nez avec de la pâte rose foncé. Remplir la poche à douille de glaçage royal et percer un petit trou à l'extrémité. Placer les moutons autour des arbustes et imiter la laine en faisant des boucles de glaçage royal. Lorsque le gâteau est sec, dessiner soigneusement des petits points noirs pour les yeux.



## Ingrédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 11
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (mauve, orange, noir, brun doré et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 345 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un petit emporte-pièce rond



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour la tête, la queue et les pattes.



Creusez huit sillons sur les côtés du gâteau.

# Drôle de citrouille

● Colorer 375 g de pâte à sucre en mauve. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher. Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Superposer les gâteaux de manière à ce qu'ils forment une boule.

● Tailler la citrouille, en creusant huit lignes de 2 cm de profondeur de haut en bas de façon à obtenir huit sections. Creuser les lignes pour obtenir huit sillons séparés par un espace égal autour du gâteau. Souder les gâteaux avec de la crème au beurre, puis enduire la surface d'une fine couche de crème au beurre.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en orange, puis l'étendre au rouleau à pâtisserie et en recouvrir le gâteau, en lissant autour de la forme et à l'intérieur des creux. Etirer les plis autour de la base et replier la pâte à sucre sous le gâteau ou couper les plis et lisser les raccords pour qu'ils disparaissent.

● Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie, puis utiliser le lisseur pour égaliser la surface. Découper des petits cercles pour les fenêtres et enlever la pâte à sucre à cet endroit. Colorer 15 g de pâte à sucre en noir, l'étendre au rouleau en une couche mince et découper des cercles pour remplir les ouvertures.

● Colorer 45 g de pâte à sucre en brun doré pour faire les souris. Prendre 15 g et modeler une tête en forme de goutte en retroussant légèrement le bout pour le museau. Creuser les orbites avec les doigts, puis coller la souris sur une fenêtre avec de la colle alimentaire, en appuyant quelques instants jusqu'à ce qu'elle tienne solidement. Modeler une autre tête de souris et dessiner une bouche ouverte à l'aide d'un couteau.

● Façonner des oreilles en forme de goutte aplatie avec de la pâte brune. Pétrir ensemble les pâtes orange et brun doré, modeler des formes en goutte pour remplir le centre de chaque oreille et faire des petits nez de forme ovale. Faire les yeux noirs en forme de petites boules et les coller. Avec de la pâte brune, faire des pattes en forme de goutte d'eau, aplatir légèrement les formes, puis faire trois petites entailles dans l'extrémité arrondie. Faire de fins boudins en pointe pour les queues.

● Colorer le reste de pâte à sucre en vert. Former des boudins terminés en pointe pour les pédoncules ainsi qu'un pédoncule plus épais qui sera disposé au sommet de la citrouille; les coller. Faire des feuilles aplaties et enfoncer les doigts pour marquer les bords de la feuille. Modeler un petit boudin en pâte à sucre mauve pour la base de la cheminée et un cône pour le sommet, insérer le tout dans un trou sur le côté de l'abri en forme de citrouille.



## Ingrédients

- Un gâteau rond de 20 cm de diamètre
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm
- 410 g de crème au beurre
- 1,125 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, rouge, crème, noir et brun)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- Des ballons de football en chocolat

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un petit emporte-pièce rond
- Un cure-dent à pointe plate
- Un filet argenté
- Du ruban adhésif



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser le joueur de football.



Lissez la surface du gâteau avec le lisseur.

# Les fous du foot

● Ecroûter le gâteau et en aplanir la partie supérieure. Le couper en deux et étaler de la crème au beurre entre les deux moitiés, puis enduire la surface du gâteau de crème au beurre. Racler la crème au beurre à la jointure afin de former un petit creux. Ceci empêchera la formation d'une bosse remplie de crème au beurre excédentaire au moment où le gâteau sera recouvert de pâte à sucre. Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en vert. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre verte au rouleau et recouvrir complètement la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord avec un couteau. Lisser la surface du gâteau avec un lisseur.

● Se baser sur la photographie ci-dessous et faire le short du joueur de football avec 22 g de pâte à sucre blanche. Colorer 45 g de pâte à sucre en rouge. Avec 35 g de pâte rouge, faire le tee-shirt en aplanissant tous les plis. Creuser légèrement la base du tee-shirt et le coller au-dessus du short. Modeler un cercle aplati avec de la pâte à sucre blanche et découper un V pour faire un col. Façonner le badge avec de la pâte à sucre blanche en découpant la partie supérieure avec un petit emporte-pièce rond. Former deux chaussettes blanches et trancher proprement l'extrémité de chacune. Il est possible de modifier les tons de la tenue du joueur pour qu'il porte les couleurs de votre équipe préférée.

● Colorer 30 g de pâte à sucre en un ton crème et l'utiliser pour faire la tête, le nez, les oreilles et les genoux du joueur, ainsi que deux boudins pour les bras. Appuyer sur le haut des bras pour obtenir une extrémité arrondie pour les mains, puis aplatir légèrement chaque main. Creuser les oreilles avec le bout des doigts. Dessiner le sourire en appuyant un côté du petit emporte-pièce rond et creuser les fossettes avec la pointe d'un cure-dent.

● Faire la partie supérieure des chaussettes avec de la pâte rouge et les lisérés des manches avec de la pâte blanche. Modeler deux formes ovales pour les yeux. Colorer 7 g de pâte à sucre en noir. Faire les pupilles, puis façonner deux chaussures de forme ovale. Colorer une petite quantité de pâte à sucre en brun, puis découper de petites bandelettes pour les cheveux. Utiliser le côté du cure-dent pour dessiner la raie.

● Disposer le filet argenté sur un côté du gâteau. Couper en laissant un rebord de 2,5 cm. Fixer ce rebord sous la planche à pâtisserie à l'aide du ruban adhésif. Ajouter les ballons de football en chocolat et en placer un dans les mains du joueur.



## Ingrédients

- Un gâteau rond de 20 cm et un autre de 15 cm de diamètre, voir page 11
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 1,35 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires en pâte (vert, jaune et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 440 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un petit emporte-pièce rond
- Un petit emporte-pièce en forme de pétale de rose
- Un grand emporte-pièce en forme de marguerite



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser les abeilles.



Soudez les gâteaux avec de la crème au beurre.

# La ruche bourdonnante

● Colorer 315 kg de pâte à sucre en vert. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre verte au rouleau et recouvrir complètement la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord et laisser sécher. Ecroûter les gâteaux et aplanir leur partie supérieure.

● Couper une couche dans le plus grand gâteau, puis rogner les deux parties pour arrondir les bords en faisant en sorte qu'une des deux couches soit plus petite que l'autre. Couper et rogner le plus petit gâteau en procédant de la même manière, puis superposer et souder toutes les couches avec de la crème au beurre, en commençant par la plus grande et en terminant par la plus petite, pour obtenir la forme de la ruche. Découper un morceau de gâteau à la base pour la porte. Étaler une couche de crème au beurre sur la surface de tous les gâteaux afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en jaune. Prendre 30 g de pâte jaune pour renforcer le sommet du gâteau afin qu'il ait une forme de dôme. Étendre 875 g de pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, lisser la forme, étirer les plis et lisser du haut vers le bas. Couper l'excédent autour de la base et placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie.

● Réserver une petite quantité de pâte à sucre jaune pour remplir le centre des fleurs, puis façonner le reste de pâte jaune en formes ovales pour faire les abeilles. Coller les abeilles sur la ruche avec de la colle alimentaire. Dessiner des petits sourires en appuyant un côté du petit emporte-pièce rond.

● Colorer en noir une partie des chutes de pâte à sucre jaune. Étendre la pâte noire au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper un morceau pour la porte, puis découper des bandes noires pour les rayures des abeilles. Faire de petits yeux noirs, puis coller le tout avec de la colle alimentaire.

● Étendre un morceau de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des pétales pour les ailes des abeilles avec le petit emporte-pièce en forme de pétale de rose. Coller deux ailes sur chaque abeille, en plaçant celles-ci juste derrière la première rayure noire.

● Découper cinq marguerites avec le grand emporte-pièce en forme de marguerite et enfoncer le centre de chacune. Coller les marguerites sur la planche à pâtisserie, autour de la base de la ruche, puis coller une petite boule aplatie de pâte à sucre jaune au centre de chaque marguerite.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm de diamètre
- 1,4 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (jaune, bleu et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 345 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir
- Une cheville en plastique non toxique



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser la tête du dinosaure.



Enfoncez la cheville qui soutient le cou dans le gâteau.

# Le dinosaure fou

● Colorer 375 g de pâte à sucre en jaune. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre jaune au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie. Couper l'excédent le long du bord et laisser sécher. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure, puis retourner le gâteau. Couper le gâteau en deux et souder les deux parties avec de la crème au beurre. Étendre une couche de crème au beurre à la surface du gâteau afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en bleu. Étendre 750 g de pâte à sucre bleue au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau. Étirer les plis et lisser la pâte à sucre du haut vers le bas tout autour du gâteau. Couper l'excédent de pâte à sucre autour de la base et placer le gâteau sur la planche à pâtisserie. Égaliser la surface du gâteau avec un lissoir afin d'aplanir toutes les bosses.

● Former un boudin bleu avec 90 g de pâte pour faire le cou du dinosaure et insérer la cheville en plastique au centre. Pincer autour de la partie supérieure du cou pour allonger et rétrécir le boudin, puis façonner la base du cou de manière à ce qu'elle soit posée obliquement sur le dos et qu'elle puisse tenir confortablement sur le corps en forme de demi-sphère du dinosaure.

● Prendre 60 g de pâte à sucre bleue et façonner une boule pour la tête du dinosaure, puis étirer la partie avant pour modeler un museau arrondi. Marquer le sommet de la tête en enfonçant le côté d'un pinceau au centre de la tête pour la creuser, puis lisser autour des yeux avec les doigts. Dessiner un large sourire avec un couteau, puis introduire le bout du pinceau à chaque coin du sourire pour creuser les fossettes et dans la partie supérieure du museau pour marquer les narines.

● Enfoncer précautionneusement la cheville et le cou dans le corps en forme de demi-sphère, les fixer avec de la colle alimentaire, puis placer la tête en appuyant légèrement. Colorer une petite quantité de pâte à sucre en noir pour les pupilles et faire les yeux avec de la pâte à sucre blanche. Avec les chutes de pâte à sucre jaune, modeler plusieurs boules aplaties de différentes dimensions pour décorer le dos du dinosaure.

● Diviser en deux parties le reste de pâte à sucre bleue. Avec une moitié, faire un boudin dont une extrémité est terminée en pointe et le coller contre l'arrière du dinosaure pour faire la queue. Diviser le second morceau de pâte à sucre bleue en quatre et modeler les pieds en forme de goutte, puis dessiner les orteils du dinosaure en appuyant avec le côté d'un pinceau.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 3 litres), voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm de diamètre
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (jaune, crème, noir, orange, rouge, bleu et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 220 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser le chapeau du clown.



Faites les cheveux du clown avec des bandelettes de pâte à sucre.

# Le clown

● Colorer 470 g de pâte à sucre en jaune. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre toute la pâte à sucre jaune au rouleau et en recouvrir la planche à pâtisserie, couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher la planche à pâtisserie enrobée.

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure avec un couteau tranchant. Étendre une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer 470 g de pâte à sucre en un ton crème. Étendre la pâte à sucre couleur crème au rouleau à pâtisserie et recouvrir le gâteau, en coupant précautionneusement l'excédent autour de la base. Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie.

● Étendre 45 g de pâte à sucre au rouleau à pâtisserie en une couche mince. Découper les yeux et la bouche dans ce morceau de pâte abaissé. Coller les yeux et la bouche avec de la colle alimentaire puis, avec les doigts, lisser jusqu'à obtention d'un sillon de la largeur de la bouche et appuyer sur chaque coin pour dessiner un sourire. Colorer 7 g de pâte à sucre en noir. Étendre la pâte au rouleau en une couche mince et découper quatre bandelettes qui seront placées sur les yeux. Coller les bandelettes.

● Pour faire les cheveux du clown, commencer par colorer 440 g de pâte à sucre en orange. Étendre cette pâte au rouleau à pâtisserie en une couche épaisse et découper des bandelettes d'approximativement 5 à 7 cm de longueur. Coller ces bandelettes autour du visage du clown, en commençant par les côtés et en remontant vers le sommet de la tête. Colorer 140 g de pâte à sucre en rouge. Faire le nez du clown en façonnant une boule avec 45 g de pâte à sucre rouge et la coller sur le visage.

● Colorer 250 g de pâte à sucre en bleu. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et découper le bord du chapeau. Avec 75 g de pâte à sucre bleue, former une boule qui représentera la partie supérieure du chapeau. Étendre de la pâte à sucre rouge au rouleau à pâtisserie et découper une fine bandelette pour faire le liseré du chapeau; aplatir une petite boule rouge pour constituer le centre de la fleur. Modeler des petits morceaux en forme de goutte d'eau avec les chutes jaunes, puis les aplatir pour obtenir les pétales. Assembler la tête du clown en utilisant de la colle alimentaire.

● Étendre le reste de pâte à sucre bleue au rouleau à pâtisserie et découper le col. Fixer le col et faire onduler les bords. Colorer le dernier morceau de pâte à sucre en vert. Former des balles à jongler avec les derniers morceaux de pâte à sucre verte, rouge et bleue et les coller sur la planche à pâtisserie, en les plaçant autour du visage du clown.



## Ingrédients

- Un gâteau carré de 20 cm de côté
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm
- 410 g de crème au beurre
- 1,35 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir, bleu, bleu marine, jaune, crème, brun et orange)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Une fourchette
- Un petit emporte-pièce rond
- Un cure-dent



Accolez les morceaux de gâteau découpés dans la partie supérieure.



Enduisez de crème au beurre et collez les extrémités de la tente.

# Sous la tente

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en deux et superposer les deux parties. Découper un morceau triangulaire de chaque côté, en coupant en biseau jusqu'à la base de la première couche. Disposer ces morceaux de chaque côté du gâteau afin de former les parois inclinées de la tente. Rogner la longueur du sommet de manière à créer une légère dénivellation. Souder avec de la crème au beurre, puis en étendre sur la surface du gâteau. Colorer 90 g de pâte à sucre en noir, l'étendre en une couche mince et découper des morceaux pour recouvrir les deux ouvertures de la tente.

● Colorer 90 g de pâte à sucre en bleu foncé. Étendre cette pâte et découper quatre morceaux triangulaires pour faire la toile intérieure de la tente, coller les triangles. Colorer 20 g de pâte à sucre en jaune et former un long boudin pour décorer le bord de la toile intérieure. Colorer 625 g de pâte à sucre en bleu. Pour faire la toile extérieure de la tente, étendre la pâte bleue et découper un morceau légèrement plus large que le gâteau. Former une boule avec les chutes et la placer sur le côté du gâteau de manière à soulever la toile pour que le garçon puisse passer la tête. Soulever la pâte à sucre et recouvrir le gâteau.

● Colorer 280 g de pâte à sucre en vert. L'étendre, la placer sur la planche à pâtisserie et enfoncer les dents de la fourchette pour donner l'apparence de l'herbe. Colorer deux morceaux de pâte à sucre de 20 g en bleu marine et en rouge. Pour faire le bout des sacs de couchage, modeler deux morceaux de chaque couleur et les superposer. Lisser la partie avant pour dégager un espace pour les têtes.

● Colorer 75 g de pâte à sucre en un ton crème, 45 g en brun, 60 g en brun clair et 7 g en orange. Pour le garçon aux cheveux blonds, façonner une boule avec 30 g de pâte couleur crème. Dessiner un sourire avec l'emporte-pièce rond et creuser les fossettes avec un cure-dent. Modeler un nez et des mains de couleur crème, des yeux blancs et des pupilles noires. Façonner des morceaux aplatis en pâte à sucre jaune pour les cheveux et les disposer sur la tête, en les pinçant à l'avant. Réaliser les autres garçons en procédant de la même manière.

● Faire le chien avec la pâte à sucre brun clair. Modeler deux boudins ronds pour les pattes et en coller un sur la tête de chaque garçon. Façonner la tête du chien en la pinçant au centre. Modeler de petites gouttes aplaties pour le museau et faire des petits trous avec le bout d'un cure-dent. Aplatir des formes en goutte pour les oreilles ainsi qu'un petit morceau de pâte brun foncé pour la tache qui entoure l'œil. Façonner un nez triangulaire en pâte noire. Faire les yeux comme expliqué précédemment. Pour la tablette de chocolat, découper des petits carrés de pâte brun clair et creuser les lignes avec un couteau. Placer des petits morceaux de pâte brun clair autour de la bouche du garçon.





# La maison des petits cochons

● **Ecrouter le gâteau et aplanir la partie supérieure.** Couper le gâteau en quatre carrés égaux. Rogner chaque côté des deux couches supérieures du gâteau pour façonner un toit incliné. Souder toutes les couches du gâteau avec de la crème au beurre, puis étaler une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● **Colorer 875 g de pâte à sucre en brun.** Etendre la pâte au rouleau à pâtisserie et placer un côté du gâteau sur la pâte, puis découper autour de la forme. Soulever doucement puis, à l'aide d'un couteau, tracer dans la pâte à sucre brune toutes les lignes qui donnent l'aspect des planches en bois. Recouvrir l'autre côté ainsi que les parties avant et arrière du gâteau de la même façon et coller les raccords à l'aide de colle alimentaire.

● **Marquer les extrémités des planches en dessinant des dentelures à l'aide d'un couteau.** Ensuite, découper une petite porte dans la partie avant ainsi qu'une ouverture sur le côté de la maison. Enlever la pâte à sucre de ces trous.

● **Colorer 375 g de pâte à sucre en jaune.** Etendre la pâte au rouleau à pâtisserie et découper un rectangle pour recouvrir le toit. Pour lui donner l'apparence de la paille, pratiquer des incisions en poussant le couteau vers le bas afin d'étirer et de froisser le bord, le soulever doucement et le placer sur le gâteau. Dessiner encore des lignes sur le toit, puis découper une petite ouverture à l'avant de celui-ci et enlever la pâte à sucre.

● **Colorer 30 g de pâte à sucre en noir.** Etendre au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des morceaux de pâte à sucre noire pour remplir les ouvertures sur la façade, le côté et le toit du gâteau. Avec l'excédent de pâte

## Ingrédients

- Un gâteau carré de 25 cm de côté
- Une planche à pâtisserie carrée de 20 cm de côté
- 500 g de crème au beurre
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (brun, noir, jaune, rose et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- 1 à 2 cuillères à café de gelée pour la décoration

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un emporte-pièce rond de 2,5 cm de diamètre
- Un cure-dent
- Une râpe fine
- Un grand emporte-pièce en forme de fleur



*Soudez les couches du gâteau avec de la crème au beurre.*



*A l'aide d'un couteau, donnez une apparence de planches en bois.*



*Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser la tête, les oreilles et le groin du cochon.*

## Astuce

*Plutôt que de colorer la pâte à sucre en brun, vous pourriez utiliser de la pâte à sucre au chocolat qui ferait une délicieuse variante.*



*Modelez un toit en paille dans la pâte à sucre jaune.*



*Râpez de la pâte à sucre verte pour obtenir les brins d'herbe.*

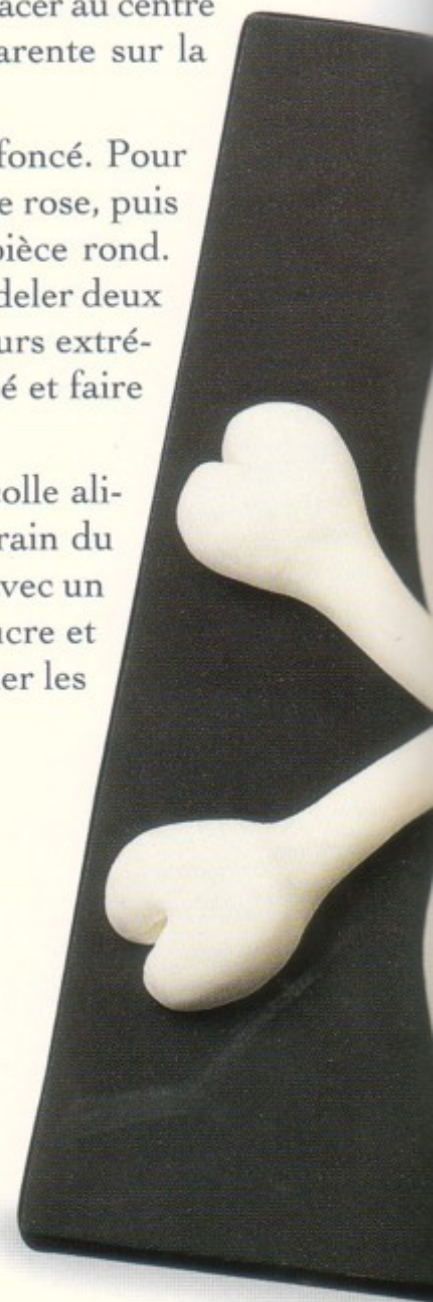
à sucre brune, façonner une bande et recouvrir la planche à pâtisserie autour du gâteau. Appuyer pour donner l'apparence d'une surface irrégulière et couper l'excédent le long du bord.

● Colorer 15 g de pâte à sucre en vert. Faire les brins d'herbe en frottant ce morceau de pâte à sucre verte sur une râpe fine. Saupoudrer les minuscules brins d'herbe ainsi obtenus en petits tas sur la planche à pâtisserie et autour de la maison des petits cochons. Utiliser de la colle alimentaire pour bien fixer les tas mis en place.

● Étendre les chutes de pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et découper de fines bandes qui, répandues sur la planche à pâtisserie, représenteront de la paille. Pour faire les fleurs, étendre de la pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et découper toutes les fleurs avec l'emporte-pièce en forme de fleur (voir page 5). Façonner des petites boules jaunes pour les placer au centre des fleurs. Étendre une petite quantité de gelée transparente sur la planche à pâtisserie pour donner l'apparence de la boue.

● Colorer 125 g de pâte à sucre en rose et 15 g en rose foncé. Pour faire la tête du cochon, façonner une boule de pâte à sucre rose, puis sculpter un sourire en appuyant un côté de l'emporte-pièce rond. Dessiner les deux yeux avec la pointe d'un cure-dent. Modeler deux oreilles triangulaires en pâte à sucre rose et retrousser leurs extrémités. Façonner un groin ovale en pâte à sucre rose foncé et faire deux trous à l'aide d'un cure-dent.

● Faire des cochons de différentes tailles et, avec de la colle alimentaire, les coller autour de la maison. Pour l'arrière-train du cochon, dessiner une ligne sur une boule de pâte à sucre avec un couteau. Ensuite, façonner un mince boudin de pâte à sucre et l'enrouler pour faire une queue en tire-bouchon et modeler les deux petits pieds. Le coller devant la porte de la maison.



# Le drapeau des pirates

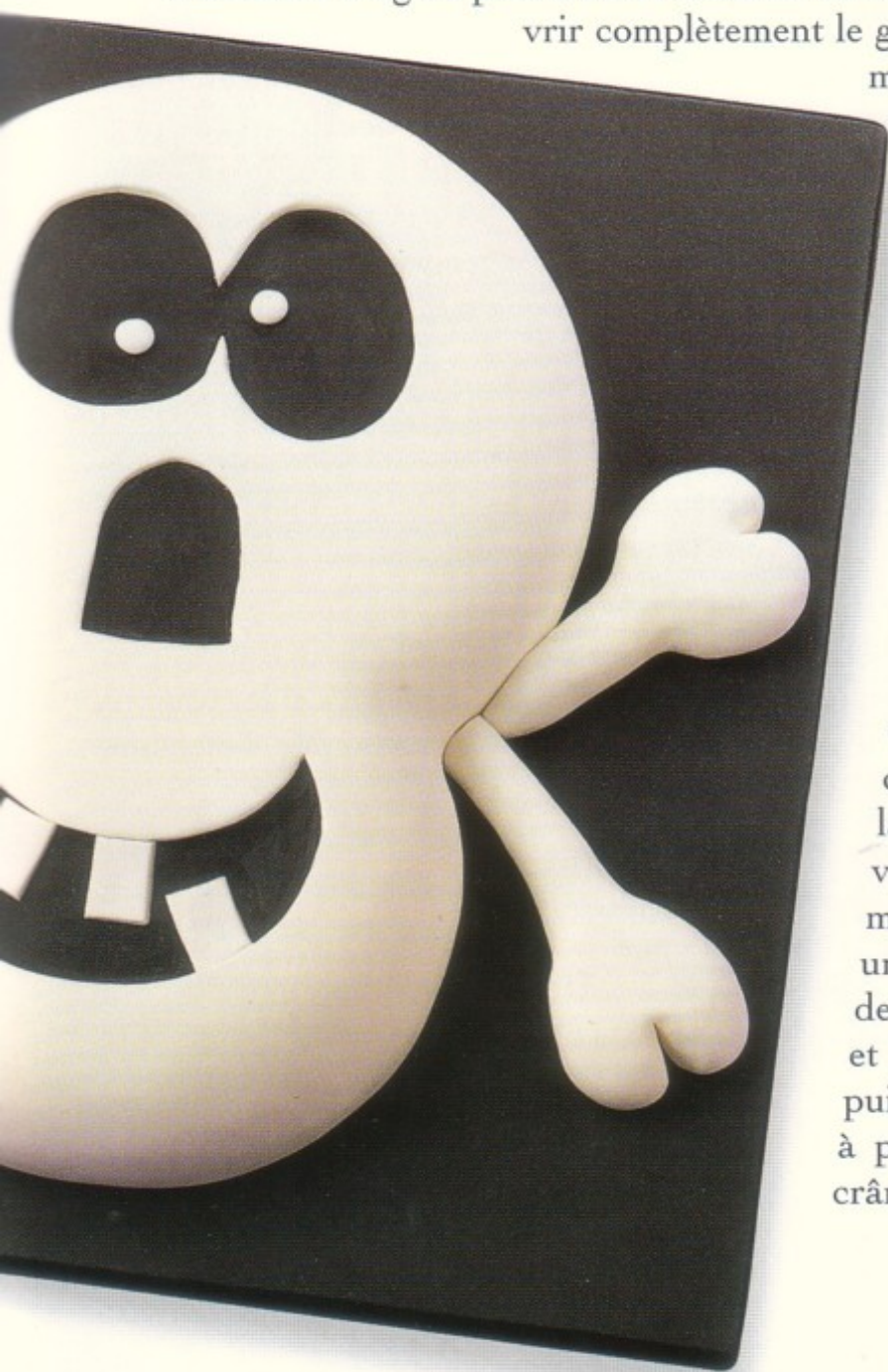
● Colorer 625 g de pâte à sucre en noir. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 500 g de pâte à sucre noire au rouleau à pâtisserie et recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher la planche enrobée.

● Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Découper un morceau de 2,5 cm de chaque gâteau, puis retailer le bord supérieur des deux gâteaux pour les arrondir. Recouvrir les gâteaux de crème au beurre, puis les placer sur la planche à pâtisserie en appuyant les deux bords coupés l'un contre l'autre.

● Étendre 1 kg de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, découper soigneusement les bords. Découper les

yeux, le nez et la bouche à la surface du gâteau. Étendre la pâte à sucre noire au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des formes pour remplir les espaces. Façonner deux petites boules en pâte à sucre blanche pour les yeux, puis étendre de la pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et découper les dents.

● Pour faire les os, former quatre épais boudins avec de la pâte à sucre blanche, en veillant à ce que leurs extrémités soient arrondies. Faire une petite incision au milieu de chaque extrémité arrondie et lisser pour aplanir les plis, puis placer les os sur la planche à pâtisserie sur les côtés du crâne.



## Ingrédients

- Un gâteau rond de 20 cm et un autre de 15 cm de diamètre, voir page 11
- Une planche à pâtisserie carrée de 35 cm de côté
- 2 kg de pâte à sucre
- Du colorant alimentaire noir
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant



Utilisez de la pâte à sucre noire pour remplir les yeux, le nez et la bouche.

## Ingrédients

- Un gâteau carré de 18 cm de côté
- Une planche à pâtisserie hexagonale de 30 cm de côté
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (rose, bleu et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- 440 g de crème au beurre
- Des lacets de réglisse
- Des rouleaux à la réglisse
- Un assortiment de bonbons à la réglisse

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant



Coupez le gâteau en cinq morceaux pour former le train.



Placez les rouleaux à la réglisse sur les côtés.

# Le petit train bleu

● Colorer 500 g de pâte à sucre en rose. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 500 g de pâte à sucre rose au rouleau à pâtisserie et en recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher la planche à pâtisserie enrobée.

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure à l'aide d'un couteau tranchant. Couper une bande de 8 cm d'épaisseur le long d'un des côtés du gâteau. Couper cette tranche en deux morceaux, l'un de 7 cm de long et l'autre de 10 cm de long. Placer le plus grand morceau verticalement à l'extrémité du plus petit morceau pour former la locomotive. Donner un effet de courbe à la partie supérieure du plus grand morceau. Couper le gâteau restant en trois morceaux égaux pour faire les wagons.

● Souder les différents morceaux de la locomotive avec de la crème au beurre, puis enduire tous les gâteaux d'une couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer 875 g de pâte à sucre en bleu. Étendre 375 g de pâte à sucre bleue au rouleau à pâtisserie et en recouvrir complètement la locomotive, lisser afin de bien sculpter la forme et couper les excédents autour de la base. Utiliser la pâte à sucre bleue non utilisée et procéder de la même manière pour recouvrir les trois wagons.

● Colorer le reste de pâte à sucre en noir. L'étendre au rouleau à pâtisserie et découper un rectangle qui sera collé au sommet de la locomotive avec de la colle alimentaire. Étendre la pâte à sucre noire en une couche mince et découper quatre bandes pour les fenêtres, puis les coller; façonner ensuite deux boules aplaties pour les pupilles et les réserver.

● Couper trois lacets de réglisse pour relier les wagons et la locomotive et les réserver. Placer tous les rouleaux de réglisse contre la locomotive et les wagons et utiliser une petite quantité de pâte à sucre humectée avec de la colle alimentaire pour les fixer.

● Placer délicatement la locomotive et les voitures sur la planche à pâtisserie enrobée et les relier avec les lacets de réglisse déjà préparés. Décorer la locomotive avec les bonbons à la réglisse et empiler les bonbons sur chaque voiture en les collant avec de la colle alimentaire. Utiliser deux bonbons carrés à la réglisse pour former les yeux du train et y coller les deux pupilles en pâte à sucre noire déjà modelées.

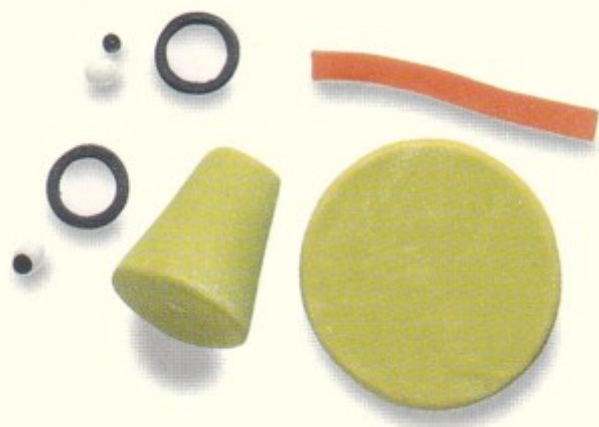


## Ingrédients

- Un gâteau carré de 18 cm de côté
- Une planche à pâtisserie carrée de 30 cm de côté
- 1,25 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, bleu, jaune, noir et orange)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Trois emporte-pièce ronds de 1 cm, 2 cm et 4 cm de diamètre
- Un morceau de spaghetti cru



Le chapeau et les lunettes du ver.



Dessinez les pages avec le dos du couteau.

# Le ver de bibliothèque

● Colorer 440 g de pâte à sucre en vert, puis l'étendre et recouvrir la planche à pâtisserie. La laisser sécher mais garder les chutes découpées le long du bord de la planche. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper une tranche de 2,5 cm le long d'un côté du gâteau pour obtenir un livre de forme rectangulaire. Couper le gâteau en deux et souder les deux couches avec de la crème au beurre, puis recouvrir le gâteau de crème au beurre.

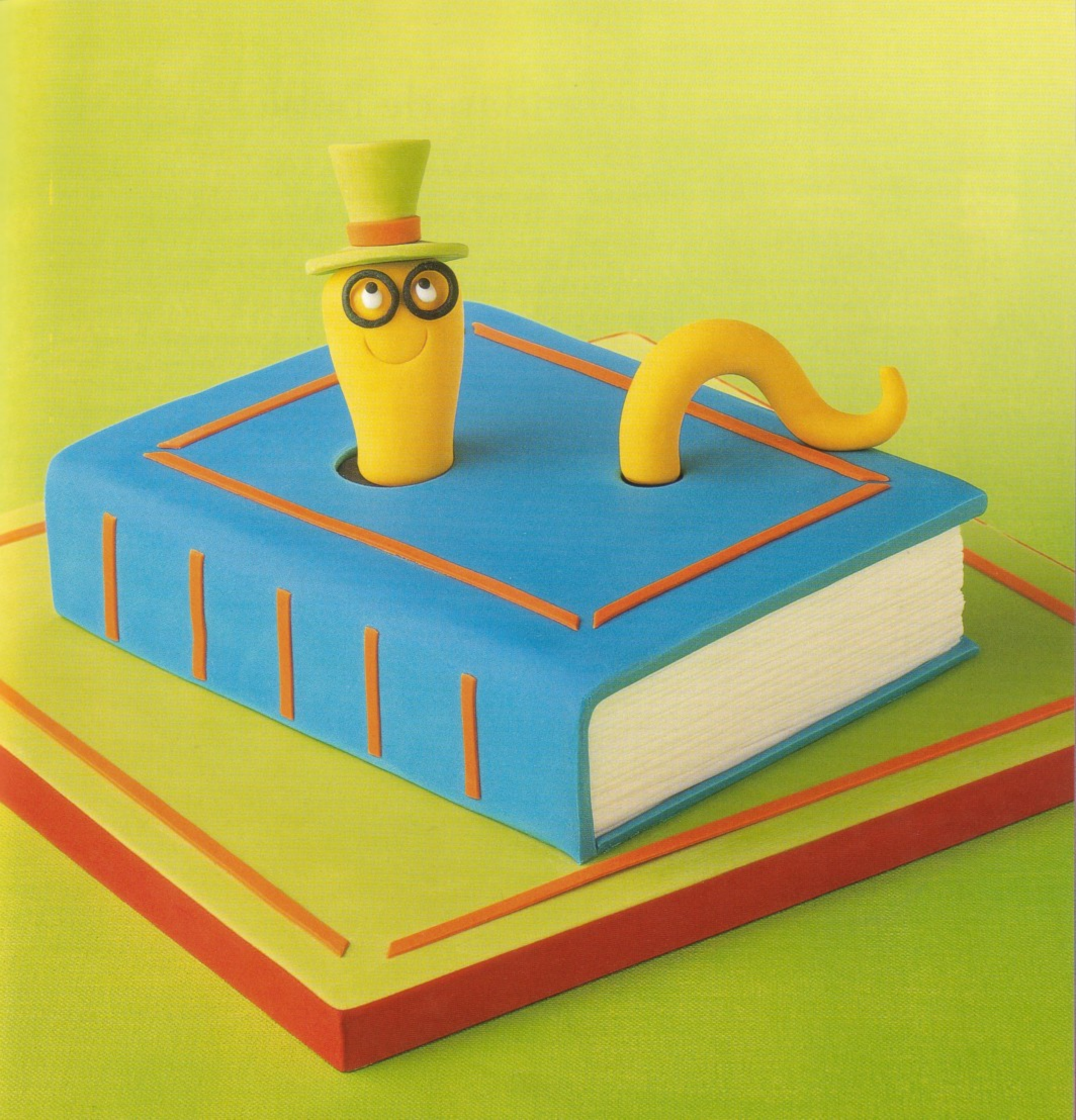
● Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie. Etendre 220 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et découper une bande qui recouvrira trois côtés du gâteau. Ne pas recouvrir le côté de la reliure. Dessiner les pages dans la pâte à sucre blanche avec le dos du couteau.

● Colorer 410 g de pâte à sucre en bleu, puis l'étendre au rouleau à pâtisserie et découper un morceau légèrement plus grand que la partie supérieure du gâteau et la reliure. La placer sur le gâteau et utiliser un lisseur pour obtenir une surface bien régulière. Prendre les chutes et découper une bande à placer autour de la base du gâteau, puis la coller avec de la colle alimentaire. Dans la partie supérieure, découper deux cercles dans la pâte à sucre. Colorer 7 g de pâte à sucre en noir, puis l'étendre au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des cercles pour remplir ces espaces.

● Colorer 75 g de pâte à sucre en jaune pour façonner le ver. Modeler 60 g en forme de goutte pour faire la tête du ver. Sculpter un sourire en appuyant un côté de l'emporte-pièce rond de 2 cm. Planter un morceau de spaghetti cru de 10 cm dans la grande ouverture pour servir de support à la tête. Humecter avec de la colle alimentaire, puis enfoncer la tête sur le spaghetti. Avec le reste de la pâte à sucre jaune, façonner un boudin, effiler une des extrémités et le coller de manière à ce qu'il semble sortir de la plus petite ouverture.

● Etendre les chutes de pâte à sucre verte au rouleau à pâtisserie. Avec un grand emporte-pièce, découper un cercle pour le bord du chapeau, puis le laisser reposer. Façonner la partie supérieure du chapeau. Réserver deux petites boules de pâte à sucre blanche pour les yeux, colorer la pâte à sucre restante en orange. L'étendre au rouleau à pâtisserie et découper une bande pour le chapeau.

● Modeler deux boules aplaties de pâte à sucre noire et découper le centre de chacune en utilisant le plus petit emporte-pièce rond. Laisser reposer pendant au moins dix minutes, puis coller les contours pour qu'ils forment les lunettes du ver. Former deux boules de pâte à sucre blanche pour les yeux et deux minuscules boules noires pour les pupilles. Etendre la pâte à sucre orange au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des bandes pour border le gâteau et la planche à pâtisserie.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 11
- Une planche à pâtisserie en forme de fleur de 25 cm de diamètre
- Des colorants alimentaires en pâte (mauve, rose, crème et jaune)
- 1,75 kg de pâte à sucre
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Un bâton de réglisse
- 4 rouleaux à la réglisse

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Des emporte-pièce ronds de 1,5 cm et 13 cm de diamètre
- Un cure-dent



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour créer le bébé.



Formez un rebord avec un boudin de pâte à sucre rose.

# Le landau de bébé

● Colorer 375 g de pâte à sucre en mauve. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 315 g de pâte au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie ronde, puis couper l'excédent le long du bord et laisser sécher. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper deux couches dans le gâteau et les ressouder avec de la crème au beurre.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en rose. En prendre 140 g, former un boudin et le placer autour de la partie supérieure pour créer un rebord. Retourner le gâteau. Étendre 750 g de pâte à sucre rose au rouleau à pâtisserie et en recouvrir complètement le gâteau, étirer les plis et lisser la pâte à sucre autour du gâteau. Retourner le gâteau, puis lisser la pâte à sucre à l'intérieur du rebord et couper l'excédent. Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie.

● Étendre 75 g de pâte à sucre blanche. Avec un grand emporte-pièce rond, découper un cercle pour recouvrir la partie supérieure du gâteau. Façonner un oreiller en utilisant 125 g de pâte à sucre blanche. Réserver une petite quantité de pâte à sucre rose pour le nez du petit ours puis, avec ce qui reste de pâte rose, former deux boudins, les effiler à chaque extrémité et les superposer pour qu'ils forment la capote du landau. Pour la poignée, plier le bâton de réglisse et l'enfoncer dans le landau. Coller les rouleaux à la réglisse.

● Colorer 90 g de pâte à sucre en un ton crème et 75 g en jaune pâle. Avec la pâte couleur crème, former la tête de la poupée et une petite boule pour le nez. Dessiner les traits du visage en enfonçant un côté du petit emporte-pièce. Creuser les fossettes de la poupée en enfonçant la pointe d'un cure-dent à chaque coin. Tracer les cils avec la pointe d'un couteau. Prendre un petit morceau de pâte à sucre jaune pâle, former un petit boudin fin en forme de goutte et l'enrouler pour faire des cheveux bouclés.

● Avec 22 g de pâte à sucre mauve, former une boule pour la tête du petit ours. Avec 7 g, modeler un museau ovale aplati, deux petits boudins pour les bras et deux boules pour les oreilles. Sculpter le museau et creuser le sourire et les fossettes avec un couteau. Enfoncer un cure-dent dans chaque oreille pour marquer les trous, puis les placer. Enfoncer la pointe du cure-dent pour dessiner les yeux. Modeler un nez rose et triangulaire.

● Étendre le reste de la pâte à sucre jaune pâle au rouleau à pâtisserie et découper un cercle avec le grand emporte-pièce rond. Appuyer pour obtenir une bordure festonnée, puis la plier et la disposer dans le landau. Étendre le reste de la pâte à sucre mauve en une couche mince et, avec l'emporte-pièce rond de 1,5 cm de diamètre, découper des cercles et les coller sur le landau.



## Ingrédients

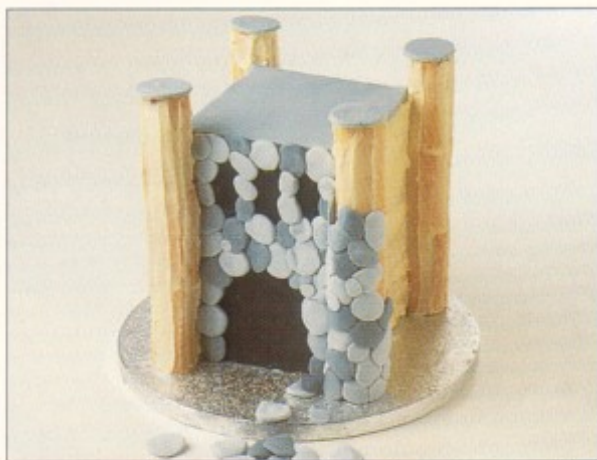
- Un gâteau carré de 25 cm de côté
- 12 mini-roulés à la confiture
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm
- 440 g de crème au beurre
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir, crème et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un petit rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un emporte-pièce rond de 3,5 cm
- Un petit emporte-pièce carré
- Un cure-dent



Soudez le gâteau et les roulés à la confiture avec de la crème au beurre.



Recouvrez le gâteau avec de petits morceaux de pâte à sucre aplatis.

# Les gardes du donjon

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en quatre carrés égaux et les souder avec de la crème au beurre pour former le château. Souder bout à bout trois mini-roulés à la confiture pour chaque tour d'angle, puis étaler une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau pour permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 125 g de pâte à sucre en noir. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 60 g de pâte au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper un panneau pour recouvrir la partie avant du gâteau. Colorer 250 g de pâte à sucre en gris pâle, 625 g en gris et 250 g en gris foncé en ajoutant une touche de colorant alimentaire noir. Étendre 155 g de pâte à sucre grise au rouleau à pâtisserie et découper un carré pour recouvrir la partie supérieure du gâteau, puis découper quatre cercles à l'aide de l'emporte-pièce et les placer au sommet de chaque tour. En utilisant les différents tons de gris, modeler des morceaux aplatis de pâte à sucre et les coller à la surface du gâteau, jusqu'à ce qu'il soit recouvert complètement, à l'exception des trois fenêtres et de la porte d'entrée sur la façade.

● Étendre la pâte à sucre grise restante au rouleau à pâtisserie et découper des bandes de 2,5 cm de largeur. Découper les tourelles en utilisant un petit emporte-pièce carré et les coller avec de la colle alimentaire. Étendre la pâte en une couche mince, découper des bandes pour la herse du château et enfoncer la pointe d'un cure-dent pour faire les trous. Aplatir légèrement de petites boules de pâte à sucre grise pour faire le contour de la porte.

● Diviser 7 g de pâte à sucre gris foncé en trois parties et modeler trois morceaux en forme de goutte pour les casques des gardes. Les coller sur chaque fenêtre, puis appuyer pour creuser le centre. Colorer une petite quantité de pâte à sucre en un ton crème et façonner trois têtes en forme de boule ainsi que trois nez et trois mains de forme ovale et les coller avec de la colle alimentaire. Dessiner les traits des visages avec un cure-dent. Modeler trois petites manches en pâte à sucre grise.

● Faire le canon avec 30 g de pâte à sucre noire en formant une boule, puis en la pinçant pour modeler le tube. Introduire un cure-dent dans l'extrémité et le faire tourner pour pratiquer une ouverture.

● Colorer le reste de pâte à sucre en vert. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et la placer sur la planche à pâtisserie en l'appuyant contre le gâteau et en la creusant avec le petit rouleau à pâtisserie pour créer une surface irrégulière. Avec les morceaux restants de pâte grise, modeler des rochers et les éparpiller sur la planche à pâtisserie.

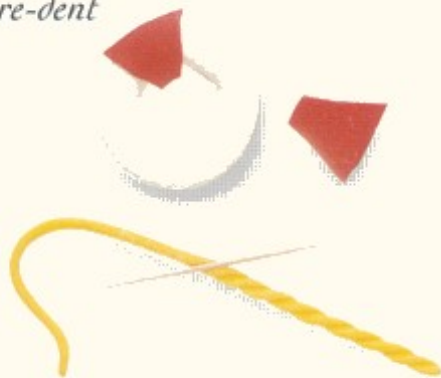


## Ingrédients

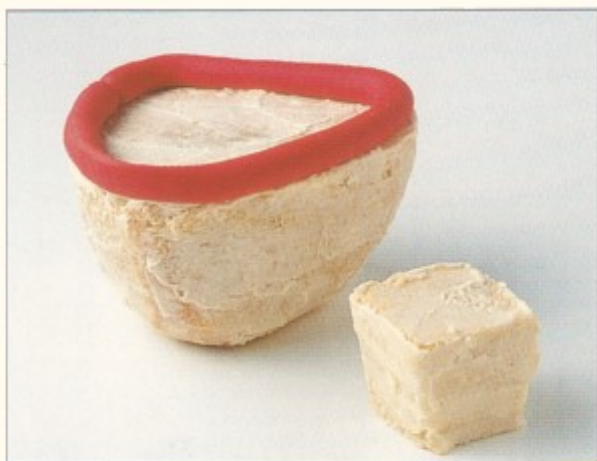
- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 11
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm
- 1,75 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu, rouge, jaune et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 345 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Des bols de petite et de moyenne tailles
- Un lissoir
- Des emporte-pièce ronds de petite et de moyenne tailles
- Un cure-dent



Créez les bouées et la corde en pâte à sucre.



Faites le bord avec un long boudin de pâte à sucre rouge.

# Le petit bateau

● Colorer 315 g de pâte à sucre en bleu. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie ronde, puis couper l'excédent le long du bord. Pour dessiner les ondulations, appuyer fermement à plusieurs reprises le bord des deux bols sur l'enrobage en pâte à sucre.

● Ecoûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper une tranche d'1 cm d'épaisseur sur le dessus du gâteau. La couper en carrés et empiler ceux-ci pour former la cabine. Tailler de sorte que la base soit plus étroite, puis souder avec de la crème au beurre. Enduire la surface de crème au beurre.

● Retourner le gâteau. Couper un morceau à l'une des extrémités pour former l'arrière du bateau. Ensuite, couper des morceaux de chaque côté pour façonner les côtés du bateau de sorte qu'il présente une pointe à l'avant. Retourner le gâteau et le recouvrir de crème au beurre.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en rouge. Façonner un long boudin et le positionner autour de la partie supérieure du bateau afin de créer un rebord. Etaler 875 g de pâte à sucre rouge au rouleau à pâtisserie et recouvrir le gâteau en lissant autour de la forme. Lisser la pâte à sucre et couper les excédents. Placer le bateau sur la planche à pâtisserie et lisser.

● Colorer 155 g de pâte à sucre en jaune, puis l'étendre. Recouvrir séparément chaque côté de la cabine en plaçant le gâteau sur la pâte à sucre et en découpant autour, puis lisser les raccords. Découper un cercle de pâte à sucre pour chaque hublot. Colorer 7 g de pâte à sucre en noir, puis l'étendre au rouleau à pâtisserie en une couche mince, découper des cercles qui s'encastrent dans les espaces. Coller la cabine sur le bateau. Colorer 125 g de pâte à sucre en vert. En étendre 45 g au rouleau à pâtisserie et découper un carré pour le toit.

● Former deux boules avec le reste des pâtes à sucre verte et rouge. Les coller l'une sur l'autre et, à l'aide du lissoir, les travailler sur la surface de travail jusqu'à ce qu'elles aient la forme d'une goutte. Couper chaque extrémité pour obtenir un bord droit et coller la cheminée ainsi formée au sommet de la cabine.

● Étendre la pâte à sucre blanche et découper cinq cercles à l'aide d'un emporte-pièce de grande taille. Découper un plus petit cercle au centre. Les coller contre la paroi du bateau. Étendre la pâte à sucre rouge et découper deux triangles pour chaque bouée de sauvetage. Façonner des petits boudins de pâte à sucre jaune. Dessiner des marques avec un cure-dent à intervalles réguliers afin de donner l'apparence d'une corde. Couper en portions et les coller entre les bouées de sauvetage.





# La maison de Hänsel et Gretel

● Colorer 440 g de pâte à sucre en vert. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 315 g au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent de pâte à sucre le long du bord. Laisser sécher la planche à pâtisserie enrobée.

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en quatre carrés égaux. Superposer les carrés en veillant à ce qu'ils soient bien alignés. Couper un morceau de chaque côté des deux couches supérieures du gâteau pour obtenir un toit en pente.

● Souder toutes les couches du gâteau avec de la crème au beurre, puis recouvrir le gâteau de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en jaune pâle. Diviser 22 g en deux, former des boules et placer celles-ci à l'avant de la maison pour créer le rembourrage des joues. Étendre 170 g de pâte à sucre jaune pâle au rouleau à pâtisserie et découper deux morceaux afin de recouvrir les deux côtés de la maison. Les mettre en place en appuyant, puis égaliser à l'aide d'un lissoir.

● Étendre 220 g de pâte à sucre au rouleau à pâtisserie. Placer l'arrière du gâteau sur ce morceau de pâte à sucre et découper la forme de celui-ci. Répéter cette opération pour recouvrir la partie avant du gâteau. Positionner soigneusement

## Ingrédients

- Un gâteau carré de 25 cm de côté
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, jaune et rose)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 500 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Un assortiment de bonbons
- Des sucettes
- Des perles en sucre
- Des vermicelles en sucre

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir
- Un emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre



Taillez les couches supérieures du gâteau pour créer le toit.



Découpez le pourtour du gâteau avec un couteau.



Créez les yeux avec des bonbons et des morceaux de pâte à sucre.

## Astuce

Utilisez toutes les sortes de bonbons possibles pour décorer cette petite maison. Pour une occasion particulière, utilisez les bonbons préférés de votre enfant.



Collez les bonbons sur le toit avec de la colle alimentaire.



Saupoudrez les vermicelles sur les buissons verts soutenant les sucettes.

le gâteau décoré sur la planche à pâtisserie. Mettre de la colle alimentaire sur les raccords et les unir en les lissant. Travailler doucement avec les doigts pour dessiner le sourire.

- Etendre le reste de pâte à sucre jaune pâle au rouleau à pâtisserie et découper un morceau légèrement plus grand que les deux côtés du toit. Le placer sur la partie supérieure du gâteau. Humecter le toit avec de la colle alimentaire. Mettre les bonbons mous de plus petite taille sur le toit jusqu'à ce qu'ils le recouvrent totalement.

- Avec le reste de pâte à sucre verte, façonner des buissons autour de la maison, en les plantant là où seront placées les sucettes. Humecter les bâtons des sucettes et les insérer dans les buissons qui leur serviront de support. Pour les grandes sucettes, humecter une petite quantité de pâte à sucre avec de la colle alimentaire et l'utiliser pour coller plus solidement le haut de la sucette contre la maison.

- Disposer tous les bonbons restants sur la planche à pâtisserie en les empilant contre les murs de la maison. Humecter l'allée d'accès avec de la colle alimentaire, puis saupoudrer des perles de sucre qui adhéreront à la colle. Saupoudrer les vermicelles sur les buissons.

- Etendre 7 g de pâte à sucre blanche en une couche mince et découper un cercle. Le diviser en deux pour former les yeux. Découper des bandelettes pour les parties supérieure et inférieure dans les chutes de pâte jaune pâle. Les coller sur la maison et utiliser deux bonbons pour les pupilles et quelques vermicelles pour les cils.

- Colorer la pâte à sucre restante en rose. L'étendre au rouleau à pâtisserie en une fine couche et découper un rectangle pour la porte. A l'aide de l'emporte-pièce, faire une courbe dans la partie supérieure, puis la mettre en place à l'avant du gâteau. Utiliser les perles de sucre pour créer une minuscule poignée de porte.



# Le gâteau-fleur

● Recouvrir la planche à pâtisserie avec le papier, comme décrit à la page 8. Découper la forme du gâteau dans le papier sulfurisé en vous servant du moule. Celui-ci fait office de barrière entre le gâteau et la planche à pâtisserie recouverte de papier. Ecoûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Couper le gâteau en deux et souder les deux couches avec de la crème au beurre. Enrober tout le gâteau de crème au beurre. Étendre 750 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et en recouvrir le gâteau.

● Colorer 250 g de pâte à sucre en orange. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et découper 6 pétales à l'aide de l'emporte-pièce. Lisser les bords de chacun des pétales pour les arrondir, puis les coller sur le gâteau avec de la colle alimentaire. Découper un cercle au centre et enlever la pâte à sucre. Colorer les chutes blanches en jaune et découper une boule aplatie pour remplir le centre du gâteau.

● Découper les ailes du papillon dans un morceau de papier de riz. Avec le stylo à colorant alimentaire noir, dessiner un motif sur le côté lisse du papier de riz. Colorer le dessin avec les stylos à colorant alimentaire, puis laisser sécher.

● Colorer 7 g de chute de pâte en noir. Façonner un morceau en forme de longue goutte pour le corps du papillon, puis modeler une tête en forme de boule, deux pupilles et deux boules pour l'extrémité de chaque antenne. Enfoncer l'emporte-pièce miniature rond dans la tête pour dessiner un sourire. Avec un cure-dent, faire deux petits trous au sommet de la tête du papillon. Couper deux petits morceaux de lacet de réglisse et les insérer dans les trous en les maintenant avec de la colle alimentaire. Coller une boule au sommet de chaque antenne. Avec une petite quantité de pâte à sucre blanche, faire les yeux, puis coller les pupilles.

● Pour assembler le papillon, coller le corps et la tête sur le gâteau. Avec un couteau, pratiquer deux incisions de chaque côté du corps. Humecter avec de la colle alimentaire et encastrer les ailes en papier de riz. Découper des bandes de papier de riz pour les placer sur chaque courbe du gâteau. Colorer les bandes en différentes couleurs. Les humecter avec de la colle alimentaire et les coller autour du gâteau.

## Ingrédients

- Un gâteau en forme de fleur de 25 cm de diamètre, voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm de diamètre
- 410 g de crème au beurre
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 1 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (orange, jaune et noir)
- Une feuille de papier de riz
- Des stylos à colorant alimentaire noir, jaune, orange, rose, bleu et vert
- De la colle alimentaire
- Des petits morceaux de lacets de réglisse

## Matériel

- Une feuille de papier d'emballage orné de fleurs
- Un tube de colle non toxique
- Une feuille de papier sulfurisé
- Une paire de ciseaux
- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un emporte-pièce rond de 2,5 cm de diamètre et un autre miniature
- Un cure-dent
- Des petits morceaux d'éponge en mousse



Peignez les ailes du papillon avec des stylos à colorant alimentaire.

## Ingrédients

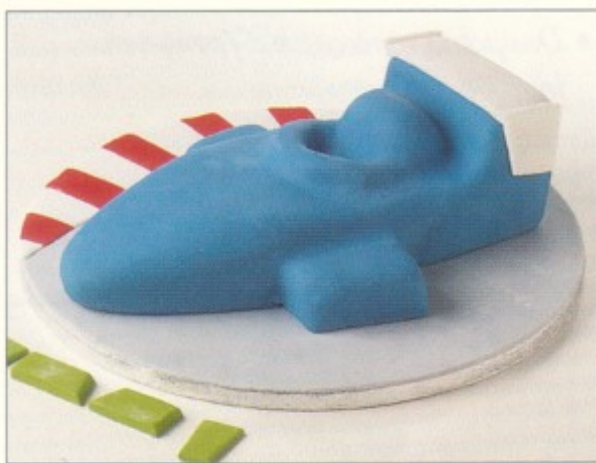
- Un gâteau carré de 25 cm de côté
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir, rouge, bleu et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- 375 g de crème au beurre

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Une paire de ciseaux
- Un emporte-pièce en forme de chiffre



Faites le siège du pilote avec des formes en pâte à sucre.



Découpez des formes en pâte à sucre verte pour la partie avant de la voiture.

# Le grand prix de Formule 1

● Colorer 410 g de pâte à sucre en gris en utilisant une touche de colorant alimentaire noir, puis colorer 75 g de pâte à sucre en rouge. Étendre la pâte grise au rouleau à pâtisserie et en recouvrir la planche à pâtisserie en laissant une zone découverte d'un côté. Couper de manière à ce que ce côté soit arrondi. Étendre les pâtes à sucre rouge et blanche au rouleau à pâtisserie et découper des bandes rouges et blanches puis, avec de la colle alimentaire, les coller sur la planche à pâtisserie. Laisser sécher.

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure de celui-ci. Couper le gâteau en deux. Une moitié constitue le corps principal du gâteau. Couper chaque côté à l'avant pour obtenir une pointe et tailler pour créer un plan incliné. Couper un morceau de 5 cm dans l'autre moitié et l'utiliser pour allonger le gâteau. Couper un autre morceau de 4 cm pour surélever l'arrière du gâteau. Dans le gâteau restant, couper deux morceaux pour les côtés de la voiture.

● Souder tous les morceaux du gâteau avec de la crème au beurre, puis étendre une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau. Colorer 875 g de pâte à sucre en bleu. Pour faire le siège du pilote, façonner une boule avec 30 g de pâte bleue et la placer juste devant la partie surélevée. Modeler un boudin avec 15 g de pâte bleue et le disposer en arc sur le sommet du gâteau.

● Étendre le reste de pâte bleue au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, en lissant autour de la forme et à l'intérieur des creux. Couper autour de la base en veillant à ne pas laisser de trace sur la planche à pâtisserie. Étendre 75 g de pâte à sucre blanche et couper un morceau pour la partie surélevée de l'arrière de la voiture, puis couper deux morceaux latéraux, les coller avec de la colle alimentaire.

● Colorer 75 g de pâte à sucre en vert. Couper des morceaux pour chaque côté à l'avant de la voiture, puis couper deux morceaux latéraux. Coller. Façonner une boule avec 45 g de pâte à sucre verte pour faire le casque du pilote et la coller sur la partie supérieure du gâteau.

● Pour les pneus, commencer par colorer 375 g de pâte en noir. Diviser 345 g de cette pâte à sucre noire en quatre morceaux de taille égale. Façonner un des morceaux en une boule, puis appuyer doucement dessus avec le lisseur pour l'aplanir. Modeler les trois autres en procédant de la même manière, puis les coller avec de la colle alimentaire. Étendre le reste de pâte à sucre en une couche mince et découper des morceaux pour décorer la voiture en utilisant un emporte-pièce en forme de chiffre, de l'âge de l'enfant que l'on fête. Découper une petite bande pour la visière du casque dans la pâte à sucre noire.



## Ingrédients

- Un gâteau rond de 20 cm de diamètre, voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 20 cm de diamètre
- 375 g de crème au beurre
- 1,25 kg de pâte à sucre
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- Un colorant alimentaire rouge
- 155 g de glaçage royal
- Des bonbons aromatisés aux fruits

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Du carton doré
- Une paire de ciseaux
- Une poche à douille

## Astuce

Si vous souhaitez ajouter un ruban autour du bord de la planche à pâtisserie, placez-le avant de décorer les côtés du gâteau.



Fixez les formes découpées dans le carton doré à l'aide de glaçage royal.

# Les bijoux de la couronne

● Ecroûter le gâteau en veillant à ce que la partie supérieure du gâteau soit ronde là où il a levé. Diviser le gâteau en deux morceaux, les souder avec de la crème au beurre, puis recouvrir le gâteau de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Étendre 500 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une couche mince et recouvrir complètement le gâteau, étirer les plis, lisser et couper l'excédent. Ne vous inquiétez pas si la surface est irrégulière, elle sera recouverte d'une décoration.

● Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie. Colorer 250 g de pâte à sucre en rouge. Étendre la pâte à sucre rouge au rouleau à pâtisserie en une couche mince, la placer sur le gâteau, en favorisant la formation de plis pour lui donner l'apparence du tissu.

● Découper les morceaux de la couronne (découper le double du nombre requis car les morceaux sont collés dos à dos afin d'éviter que la partie intérieure de la couronne ne soit blanche). Adosser les morceaux de la couronne en utilisant de petites quantités de glaçage royal, puis les coller autour du gâteau également avec du glaçage royal en appuyant quelques instants jusqu'à ce qu'ils tiennent solidement.

● Étendre le reste de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une bande et la coller autour de la base du gâteau avec du glaçage royal, pincer la surface pour lui donner l'apparence de la fourrure. Coller tous les bonbons autour de la pâte à sucre blanche avec du glaçage royal.



# Le puits aux serpents

● Ecroûter le gâteau avec un couteau tranchant et aplanir la partie supérieure. Retourner le gâteau et le placer au centre de la planche à pâtisserie. Recouvrir le gâteau de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

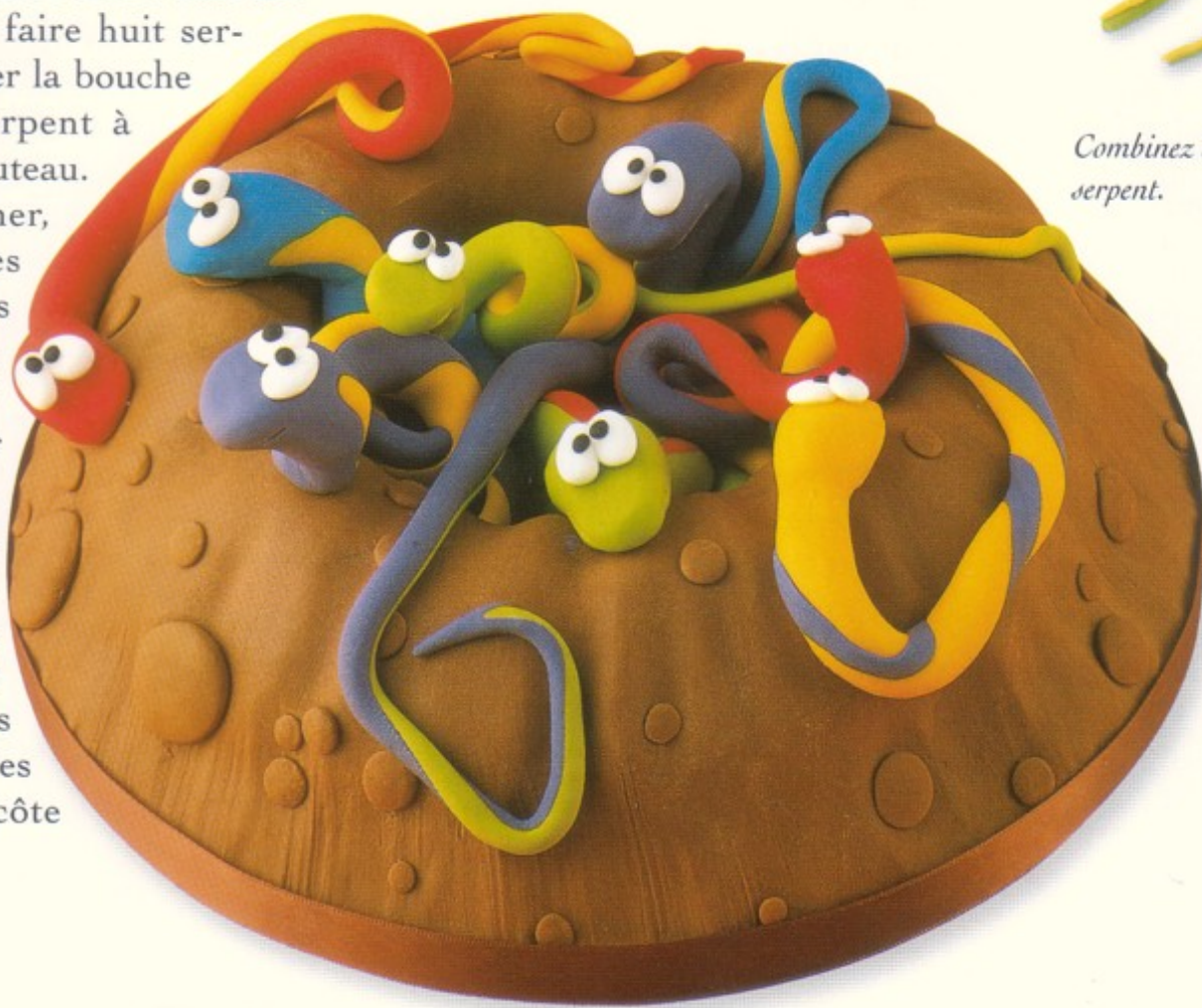
● Colorer 750 g de pâte à sucre en brun. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et en recouvrir complètement le gâteau, lisser autour de la forme et à l'intérieur de la couronne. Couper l'excédent de pâte à sucre le long du bord de la planche à pâtisserie. Enfoncer le bout des doigts tout autour du gâteau de façon à créer une surface irrégulière. Modeler des boules aplaties de différentes tailles avec les chutes de pâte à sucre brune et les coller au hasard sur le gâteau.

● Prendre cinq morceaux de pâte à sucre de 140 g et les colorer en rouge, jaune, vert, mauve et bleu. Pour faire un serpent, combiner un boudin de pâte à sucre colorée avec un fin boudin d'une autre couleur, effiler l'une des extrémités pour la queue et arrondir l'autre extrémité pour la tête. Maintenir la tête, faire onduler le corps du serpent et le coller avec de la colle alimentaire.

● Procéder de la même manière pour réaliser les autres serpents. Les quanti-

tés de pâte à sucre citées sont suffisantes pour faire huit serpents. Dessiner la bouche de chaque serpent à l'aide d'un couteau.

Pour terminer, modeler des formes ovales aplaties en pâte à sucre blanche pour les yeux. Colorer une petite quantité de pâte à sucre en noir et façonner les pupilles, puis les coller côte à côte sur les yeux.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de couronne de 23 cm de diamètre, voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm de diamètre
- 315 g de crème au beurre
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (brun, rouge, jaune, vert, mauve, bleu et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un couteau tranchant
- Un grand rouleau à pâtisserie



Combinez deux couleurs pour faire chaque serpent.

## Ingrédients

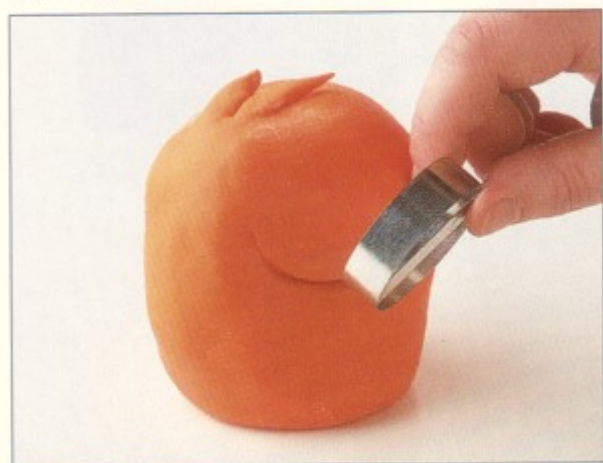
- Un gâteau carré de 25 cm de côté
- Une planche à pâtisserie ronde de 50 cm
- 2,25 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (mauve, rouge, jaune, orange, vert, bleu, violet et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 410 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un couteau tranchant
- Un grand rouleau à pâtisserie
- Une paire de ciseaux
- Un emporte-pièce rond de 4 cm
- Un cure-dent



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser les pieds et les mains de chaque monstre.



Dessinez un sourire avec l'emporte-pièce rond.

# Les mini-monstres

● Colorer 375 g de pâte à sucre en mauve. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre mauve au rouleau à pâtisserie et en recouvrir la planche à pâtisserie, puis laisser sécher.

● Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Découper le gâteau en petits carrés légèrement irréguliers en divisant le gâteau en trois bandes, puis en divisant chaque bande en quatre de manière à obtenir douze morceaux. Couper les coins pour arrondir chaque morceau, puis les enduire d'une couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Pour faire un mini-monstre, commencer par diviser 1,75 kg de pâte à sucre en six morceaux égaux. Colorer les six morceaux en rouge, jaune, orange, vert, bleu et violet. Étendre la pâte à sucre rouge au rouleau à pâtisserie et placer un morceau de gâteau sur celle-ci. Envelopper ensuite la pâte à sucre autour du morceau de gâteau, lisser complètement le raccord jusqu'à ce qu'il disparaisse.

● A l'aide de la paire de ciseaux, faire plusieurs entailles dans la pâte à sucre pour façonner des touffes de cheveux. Appuyer un côté de l'emporte-pièce rond pour dessiner un sourire, puis creuser les fossettes aux coins de la bouche de chaque mini-monstre avec un cure-dent.

● Recouvrir les autres morceaux de gâteau en procédant de la même manière. Faire un mini-monstre rouge supplémentaire, puis deux jaunes, deux oranges, deux verts, deux bleus et deux violets. Avec le reste de pâte à sucre blanche, façonner des formes ovales aplaties pour les yeux. Colorer 15 g de pâte en noir et former de minuscules pupilles en forme de boule. Coller les pupilles sur les yeux avec de la colle alimentaire.

● Pour faire les pieds et les mains, modeler des morceaux en forme de goutte et les aplatir légèrement. Pratiquer deux incisions dans l'extrémité la plus large et lisser pour aplanir les plis. Pour les pieds, pincer au centre pour creuser et aplatir sous les orteils. Pour les mains, pincer de façon à obtenir un poignet. Modeler un nez en forme de boule irrégulière. Fixer les yeux, les nez, les pieds et les mains avec de la colle alimentaire.

● Placer soigneusement chaque gâteau sur la planche à pâtisserie. Pour que chaque monstre puisse être enlevé aisément au moment de servir, ne pas utiliser de colle alimentaire lors de leur placement sur la planche à pâtisserie, à moins que le gâteau ne doive être déplacé. Ne pas oublier de garder un morceau pour le monstre héros de la fête !





# Le château de la Belle au bois dormant

● Colorer 315 g de pâte à sucre en jaune. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et en recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher la planche enrobée.

● Pour créer des mini-tours de différentes tailles, couper un tiers d'un mini-roulé à la confiture et le souder à l'extrémité d'un autre mini-roulé avec de la crème au beurre. Enduire tous les roulés à la confiture de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Étendre 470 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une couche mince. Pour recouvrir les grands roulés, ne pas lésiner sur la pâte à sucre car les gâteaux doivent être soutenus par une couche épaisse. Placer un grand roulé à la confiture sur le morceau de pâte à sucre abaissé au rouleau. Découper la bonne dimension en traçant une ligne droite dans la pâte à sucre de chaque côté du roulé à la confiture.

● Envelopper le gâteau roulé dans la pâte à sucre, en coupant l'excédent le long du raccord. Humecter le raccord avec de la colle alimentaire et le lisser de manière à ce qu'il disparaisse. Pour obtenir une surface totalement lisse, faire glisser un lisseur sur la surface. Procéder de la même manière pour recouvrir les autres grands roulés.

## Ingrédients

- 3 roulés à la confiture de 15 cm de long
- 5 mini-roulés à la confiture
- Une planche à pâtisserie en forme de fleur de 25 cm de diamètre
- 2 kg de pâte à sucre
- Un colorant alimentaire jaune
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- 100 g de glaçage royal
- Des mini-marshmallows
- Un assortiment de marshmallows de différentes formes
- Des perles de sucre argentées
- De la poudre rose comestible
- De la poudre scintillante comestible

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Une poche à douille
- Un lisseur (facultatif)
- Un pinceau moyen



Soudez les roulés à la confiture avec de la crème au beurre.



Enveloppez chaque grand roulé à la confiture dans une couche de pâte à sucre.



Placez un morceau de pâte à sucre au sommet de la tour.



*Fixez les marshmallows avec de la colle alimentaire.*



*Appliquez au pinceau de la poudre scintillante sur tout le gâteau.*

- Veiller à ce que les trois grands roulés à la confiture recouverts de pâte à sucre soient exactement de mêmes dimensions et au même niveau lorsqu'ils sont redressés. Mettre le glaçage royal dans la poche à douille et l'utiliser pour coller les trois grands roulés à la confiture sur la planche à pâtisserie. Étendre les chutes de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et découper des morceaux qui seront déposés au sommet des trois gâteaux. Placer les morceaux de pâte à sucre blanche sur la partie supérieure des gâteaux, puis couper le long du bord et lisser de sorte que les raccords disparaissent complètement.
- Enfoncer un couteau tranchant tout autour du bord supérieur de chaque tour pour le créneler. Coller des mini-marshmallows autour du bord supérieur des tours pour faire les tourelles.
- Recouvrir une extrémité de chaque mini-roulé à la confiture d'un morceau de pâte à sucre blanche, puis étendre le reste de pâte blanche au rouleau à pâtisserie et recouvrir les côtés des roulés à la confiture en suivant la même méthode que précédemment. Former des pyramides de mini-marshmallows pour faire les toits des petites tours, coller les marshmallows avec de la colle alimentaire.
- Empiler des guimauves et faire de petites tours qui siègeront au sommet des plus grandes tours et à la base du gâteau principal. Fixer toutes les tours sur la planche à pâtisserie avec du glaçage royal. Mettre les losanges réalisés avec un assortiment de guimauves autour des tours pour les décorer.
- Créer les ouvertures des fenêtres et les poignées de portes avec des perles argentées, en enfonçant doucement les perles dans la pâte à sucre et dans les morceaux de guimauve. Coller une perle au sommet de chaque toit, puis en parsemer quelques-unes sur la planche à pâtisserie. Lorsque le gâteau est sec, utiliser le pinceau pour étendre les poudres comestibles roses et scintillantes sur le gâteau.

# Le soleil farceur

● Colorer 500 g de pâte à sucre en bleu pâle. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre au rouleau à pâtisserie et recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Ecroûter les deux gâteaux et aplanir la partie supérieure. Souder les deux gâteaux pour former une boule, puis étendre de la crème au beurre sur toute la surface afin de permettre à la pâte à sucre de coller.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en jaune. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, lisser autour et au-dessous de la forme. Couper les plis excédentaires et lisser les raccords jusqu'à ce qu'ils disparaissent. Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie et lisser la surface à l'aide d'un lissoir.

● Pour dessiner un large sourire, appuyer doucement le bord du moule ayant servi à la cuisson du gâteau puis, avec les doigts, lisser chaque extrémité du sourire pour creuser les fossettes. Colorer 45 g de pâte à sucre en noir. Étendre la pâte noire au rouleau à pâtisserie et découper les lunettes de soleil. Coller les lunettes de soleil avec un petit peu de colle alimentaire.

● Pour le mouchoir qui fait office de chapeau, étendre 155 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper un rectangle de 12 x 8 cm. Placer le rectangle au sommet du soleil et plisser les côtés en les pinçant doucement. Faire des formes en gouttes recourbées pour les coins du mouchoir, puis former de petites boules pour chaque nœud. Pour faire les nuages, former des boules de pâte à sucre blanche de différentes tailles, cinq pour le nuage placé à l'avant et quatre pour celui à l'arrière, puis étendre le reste de la pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement les nuages, en lissant autour des contours.



## Ingrédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (moule d'1 litre), voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm de diamètre
- 2 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu, jaune et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 280 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir



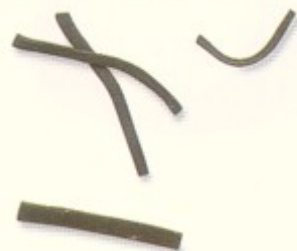
*Découpez les lunettes de soleil.*

## Ingédients

- 2 gâteaux ronds de 15 cm de diamètre
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu, noir, rouge et crème)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Des perles de sucre argentées

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Du fil à broder argenté
- Un cure-dent
- Un petit emporte-pièce rond
- 2 bâtons de sucette



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser le soldat.



Mettez le gâteau sur la pâte à sucre et découpez autour de celui-ci.

# Le petit tambour

● Colorer 315 g de pâte à sucre en bleu. Étendre la pâte au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, puis laisser sécher. Ecoûter les gâteaux et aplanir la partie supérieure. Souder les deux gâteaux avec de la crème au beurre, puis en recouvrir le gâteau.

● Étendre 600 g de pâte à sucre blanche et découper une bande pour envelopper le gâteau. Saupoudrer de sucre glace, puis enrouler doucement. Placer l'extrémité contre le bord du gâteau, puis dérouler autour du gâteau. Unir les deux bouts avec de la colle alimentaire, puis frotter doucement pour que le raccord disparaisse. Étendre 250 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie. Placer la partie supérieure du gâteau sur la pâte et découper la forme. Retourner le gâteau et le mettre sur la planche. Passer délicatement au lisseur.

● Colorer 250 g de pâte à sucre en noir. En étendre 100 g et découper une bande qui sera placée autour de la base du gâteau. Enrouler puis coller la bande autour du gâteau avec de la colle alimentaire. Faire une bande pour le bord supérieur en procédant de la même manière. Pour coller le fil argenté, humecter le côté de la bande noire dans lequel le fil sera introduit. Enfoncer le fil dans la pâte à sucre avec un cure-dent. Appuyer pour que le fil pénètre dans la bande au-dessus et au-dessous, créant ainsi un motif en zigzag. Coller une perle argentée à chaque point. Colorer 75 g de pâte à sucre en rouge. Diviser 15 g en deux parties et modeler deux boules pour les baguettes. Utiliser de la colle alimentaire, enfoncer un bâton de sucette dans chaque boule et laisser sécher.

● Pour faire les chaussures, diviser en deux 7 g de pâte à sucre noire et façonner deux morceaux en forme de goutte, puis coller les pointes l'une contre l'autre. Pour le pantalon, modeler un morceau de 30 g en forme de goutte, l'aplatir légèrement et trancher proprement le haut et le bas. Dessiner une ligne verticale sur le devant pour séparer les jambes, puis coller le pantalon sur les chaussures. Pour faire la veste, façonner un morceau de 45 g de pâte à sucre rouge en forme de goutte d'eau, l'aplatir légèrement et trancher proprement le haut et le bas. Pincer tout autour de la base pour la dégager de sorte qu'elle retombe bien sur le pantalon et pincer à la taille pour la rétrécir. Coller la veste sur le pantalon, puis fixer le tout contre le gâteau. Modeler deux boudins pour les bras, puis aplatir une petite boule et découper un V d'un côté pour faire le col.

● Colorer une partie des chutes de pâte blanche en un ton crème pour la tête, le nez et les mains et dessiner un sourire avec l'emporte-pièce rond. Modeler un chapeau noir et évider la base pour qu'il puisse tenir sur la tête. Couper des bandelettes de pâte noire, les coller sur la veste. Décorer avec deux perles argentées. Placer les baguettes sur le gâteau. Oter le fil avant de servir.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres)
- Une planche à pâtisserie ronde de 35 cm de diamètre
- 1 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (mauve, noir et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 185 g de crème au beurre
- 60 g de glaçage royal
- Des bâtons de réglisse
- Des bonbons aromatisés aux fruits

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir
- Un cure-dent
- Un petit emporte-pièce rond
- Une poche à douille

# Mars attaque !

● Colorer 750 g de pâte à sucre en mauve. Étendre 470 g au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement la planche à pâtisserie, puis laisser sécher. Ecoûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Retourner le gâteau et l'enduire d'une couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller avant de le placer au centre de la planche à pâtisserie.

● Étendre le reste de pâte à sucre mauve au rouleau à pâtisserie et ne recouvrir que la partie supérieure du gâteau. Couper l'excédent de pâte à sucre, en veillant à laisser une bande d'environ 5 cm de largeur non recouverte. Lisser la surface avec un lissoir.

● Colorer 140 g de pâte à sucre en noir, l'étendre au rouleau à pâtisserie en une fine couche et découper une bande pour remplir l'espace à la base du gâteau. Dans les chutes de pâte à sucre mauve, découper de fines bandelettes pour délimiter les fenêtres et les coller avec du glaçage royal.

● Colorer le reste de pâte à sucre en vert. Pour faire chaque extraterrestre, modeler une boule en pâte à sucre, étirer le bas pour former le cou et pincer doucement tout autour jusqu'à ce qu'il soit long et fin. Disposer l'extraterrestre sur la surface de travail, puis enfoncer le bout d'un cure-dent pour dessiner les narines. Faire deux trous au sommet de la tête pour y insérer les longues antennes. Ne pas faire les antennes avant que tous les extraterrestres ne soient placés sur le gâteau.

● Pour dessiner la bouche, appuyer un côté de l'emporte-pièce rond. Former de minuscules boules de pâte à sucre noire pour les yeux. Faire tous les autres extraterrestres, certains plus grands que d'autres, et les fixer avec du glaçage royal.

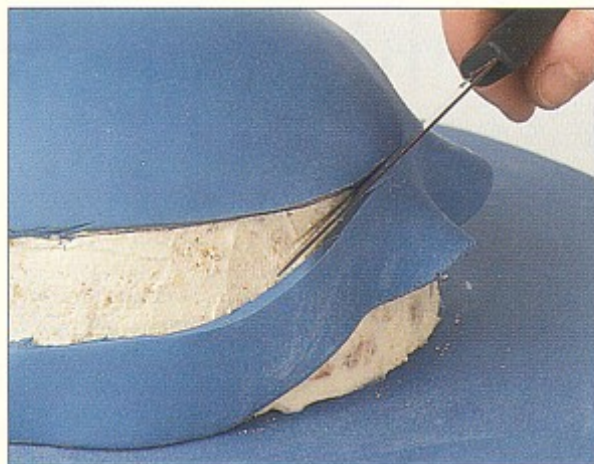
● Pour faire les antennes des extraterrestres, modeler un long boudin fin en pâte à sucre verte, puis le couper en petits tronçons. Insérer les antennes dans les trous. Coller une boule noire aux extrémités de chaque antenne et coller le tout avec des petits points de glaçage royal.

● Coller les bâtons de réglisse et les bonbons aromatisés aux fruits autour de la planche à pâtisserie à l'aide de glaçage royal. Couper deux petits tronçons de bâtons de réglisse et les placer au sommet du vaisseau spatial pour les antennes. Faire une entaille dans deux



Façonnez une boule en pâte à sucre verte pour réaliser la tête, le cou et les antennes de chaque extraterrestre.

bonbons et les placer délicatement à l'extrémité de chaque morceau de bâton de réglisse. Ce vaisseau spatial et ses occupants sont maintenant prêts pour le décollage !



*Découpez une bande de la pâte à sucre placée sur le gâteau.*



*Décorez le bord de la planche à pâtisserie avec des bonbons.*

*Veillez à ce que la surface du gâteau soit toujours lisse ; pour ce faire, utilisez un lisseur.*



#### **Astuce**

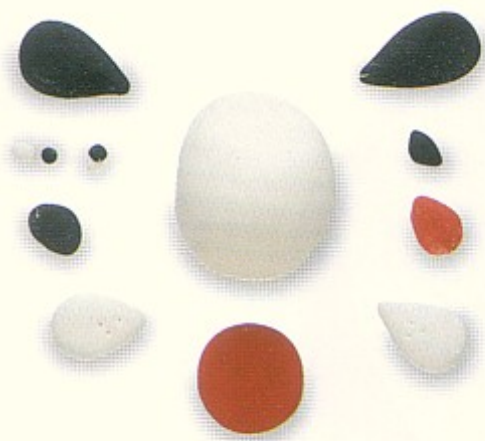
*Une fine couche de sucre glace au moment où vous étendez la pâte à sucre devrait empêcher toute adhérence à la surface de travail.*

## Ingrédients

- 1 roulé à la confiture
- 4 petits cakes
- Une planche à pâtisserie rectangulaire de 30 x 25 cm
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (noir et rouge)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- De la colle alimentaire
- 250 g de crème au beurre

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un cure-dent



La tête et les oreilles du chien.



Modelez la pâte à sucre pour faire le corps et les pattes du chien.

# Le chien et son os

● Colorer 470 g de pâte à sucre en noir. Étendre 440 g au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, couper l'excédent le long du bord. Étendre 60 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper de fines bandelettes, puis les disposer sur la planche à pâtisserie et les fixer avec de la colle alimentaire. Colorer 75 g de pâte à sucre en rouge. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des bandelettes légèrement plus larges que les blanches pour compléter le motif en damier, puis laisser sécher.

● Pour faire l'os du chien, placer le roulé à la confiture en diagonale sur la planche à pâtisserie et disposer deux petits cakes à chaque extrémité de celui-ci. Étaler une fine couche de crème au beurre sur la surface des gâteaux afin de permettre à la pâte à sucre de coller et de remplir les trous entre les gâteaux.

● Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre 625 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement les gâteaux ; lisser autour de la forme de l'os. Couper soigneusement autour de la base et replier la pâte à sucre en dessous.

● Pour faire le chien, prendre 140 g de pâte à sucre blanche et modeler un épais boudin. En suivant les étapes illustrées sur les photographies ci-dessous, commencer par faire une entaille à l'une des extrémités pour séparer les pattes avant, puis étirer les deux parties et arrondir le bout de chaque patte avant. Pincer tout autour du corps pour faire un creux au centre. Façonner une patte arrière noire et une blanche en utilisant 30 g de pâte à sucre de chaque couleur. Aplatir la partie supérieure de chaque patte, puis les coller avec de la colle alimentaire. Enfoncer un cure-dent pour sculpter les lignes de chaque griffe.

● Pour faire le collier, prendre 15 g de pâte à sucre rouge et modeler une boule aplatie, puis la coller sur le chien ; ensuite, former une boule avec 90 g de pâte à sucre blanche pour la tête du chien et la pincer légèrement pour rétrécir le sommet. Façonner deux morceaux en forme de goutte aplatie pour le museau et deux minuscules formes ovales aplaties pour les yeux. Faire les trous du museau en enfonçant le bout d'un cure-dent.

● Coller une tache noire à la place de l'œil, appuyer jusqu'à ce qu'elle soit totalement aplatie, puis coller les deux yeux blancs et les pupilles noires sur la tache. Modeler un large nez triangulaire et deux oreilles en forme de goutte d'eau, puis façonner une langue avec de la pâte à sucre rouge. Coller ces morceaux sur la tête du chien, puis fixer la tête sur le collier rouge avec de la colle alimentaire. Pour terminer, former un boudin, en effiler une extrémité pour former la queue et coller des taches de différentes dimensions sur le corps du chien.

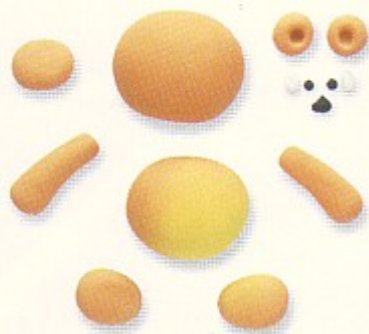


## Ingrédients

- Un gâteau en forme de brioche de 22 x 9,5 cm
- Une planche à pâtisserie ronde de 25 cm
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (mauve, brun doré, rouge et vert)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 220 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Une paire de ciseaux
- Un ébauchoir
- Un petit emporte-pièce rond
- Un cure-dent
- Des emporte-pièce en forme de fleur de moyenne et de grande tailles



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser le petit ours.



Coupez les bords de la pâte à sucre.

# Le cake géant

● Colorer 315 g de pâte à sucre en mauve. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie, recouvrir la planche à pâtisserie et couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher.

● Retourner le gâteau et recouvrir la partie supérieure et les côtés du gâteau de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Étendre 750 g de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le gâteau, lisser autour de la forme et à l'intérieur des sillons tout autour du gâteau. À l'aide des ciseaux, découper un bord net dépassant le bord du gâteau d'environ 1 cm. Retourner à nouveau le gâteau précautionneusement et le placer au centre de la planche à pâtisserie.

● Étendre 185 g de pâte à sucre blanche et l'utiliser pour recouvrir le sommet du gâteau, le coller avec de la crème au beurre. Lisser le bord pour l'arrondir et le faire gondoler.

● Pour faire le petit ours, commencer par colorer 185 g de pâte à sucre en brun doré. Prendre 60 g et façonner une boule pour le corps. Avec 75 g, faire une tête et la coller sur le corps avec de la colle alimentaire. Avec le morceau restant, modeler deux bras en forme de goutte, une forme ovale aplatie pour les pieds, un museau ovale aplati et deux oreilles en forme de boule.

● Creuser chaque oreille avec l'ébauchoir. Dessiner le sourire en appuyant un côté de l'emporte-pièce rond et creuser les fossettes avec le bout d'un cure-dent, puis tracer une ligne avec le couteau. Former deux yeux blancs de forme ovale. Colorer une petite quantité de pâte à sucre en noir et faire le nez et les deux pupilles.

● Avec les chutes de pâte blanche, modeler un cône et le coller au sommet de la tête du petit ours. Colorer le reste de pâte à sucre en rouge et en vert. Façonner une petite boule de pâte rouge pour faire la cerise, creuser un trou au sommet avec le cure-dent.

● Étendre le reste de pâte à sucre rouge au rouleau à pâtisserie en une fine couche et découper des fleurs avec les emporte-pièce en forme de fleur. Coller les fleurs autour de la planche à pâtisserie et sur la pâte à sucre blanche qui enrobe le gâteau. Avec la pâte à sucre verte, modeler de petites feuilles en forme de goutte. Pour terminer, étendre les chutes rouge et verte au rouleau à pâtisserie et découper des bandelettes rouges et vertes pour décorer le chapeau.



## Ingrédients

- Un gâteau carré de 20 cm, voir page 10
- Une planche à pâtisserie en forme de fleur de 30 cm
- 1,4 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu et rose)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 410 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Des bonbons à la menthe, des colliers de bonbons, des petits bonbons à sucer et des perles en sucre argentées
- De la poudre scintillante comestible

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un pinceau moyen



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser les chaussons de danse.



Découpez la pâte à sucre pour qu'elle s'adapte parfaitement aux côtés du gâteau.

# La boîte à bijoux

- Colorer 375 g de pâte à sucre en bleu. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte bleue au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie. Couper l'excédent le long du bord, et laisser sécher. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure de celui-ci.
- Couper le gâteau en deux, puis superposer les parties et les souder avec de la crème au beurre. Etaler une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau afin de permettre à la pâte à sucre de coller.
- Étendre le reste de pâte à sucre blanche au rouleau à pâtisserie. Placer un côté du gâteau sur la pâte à sucre et découper la forme avec un couteau tranchant. Recouvrir tous les côtés du gâteau en procédant de la même manière, lisser les raccords jusqu'à ce qu'ils disparaissent. Recouvrir la partie supérieure de la même manière mais découper un morceau en pâte à sucre légèrement plus large que le gâteau afin de pouvoir former un rebord à l'avant.
- Placer le gâteau au centre de la planche à pâtisserie et lisser la surface avec le lisseur. Appuyer du bout des doigts le long du rebord afin de lui donner une apparence ondulée.
- Colorer les chutes de pâte à sucre en rose. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et découper deux petits chaussons de danse. Lisser le bord de chaque chausson pour l'arrondir, puis enfoncer le centre pour former un creux et dessiner l'intérieur de chaque chausson. Étendre la pâte à sucre rose au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper des bandelettes pour les rubans des chaussons. Coller les chaussons et les rubans à l'avant du gâteau avec de la colle alimentaire.
- Disposer tous les types de bijoux comestibles autour du gâteau en les fixant avec de la colle alimentaire. Dresser le collier en bonbons à la menthe en partant du bas de la planche à pâtisserie et en remontant, de manière à ce que chaque bonbon soit soutenu par le précédent. Coller avec de la colle alimentaire et appuyer fermement. Former une bague avec une boucle de pâte à sucre blanche, puis utiliser quelques perles argentées pour lui donner l'apparence d'un bijou étincelant. Une fois que le gâteau est sec, utiliser le pinceau pour le recouvrir de poudre scintillante rose comestible.



## Ingrédients

- Un gâteau en forme de demi-sphère (moule de 2 litres), voir page 10
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm
- 1,55 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, rouge, noir et jaune)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 185 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- Des lacets de réglisse

## Matériel

- Un couteau tranchant
- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre
- Un cure-dent



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser la tête de la coccinelle.



Tracez une ligne au milieu du gâteau.

# Un amour de coccinelle

- Colorer 375 g de pâte à sucre en vert. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte verte au rouleau et recouvrir complètement la planche à pâtisserie. Laisser sécher.
- Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure avec un couteau tranchant. Retourner le gâteau, puis étendre une couche de crème au beurre sur la surface du gâteau afin de permettre à la pâte à sucre de coller.
- Colorer 625 g de pâte à sucre en rouge. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie et recouvrir le gâteau, lisser autour de la forme, puis couper l'excédent le long du bord. Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie. En utilisant le côté non tranchant du couteau, faire une ligne au milieu du dos de la coccinelle.
- Colorer 155 g de pâte à sucre en noir. Former une boule de 125 g pour la tête. La coller avec de la colle alimentaire, puis appuyer un côté de l'emporte-pièce pour dessiner le sourire. Creuser les fossettes du sourire avec les doigts.
- Enfoncez deux tronçons de lacets de réglisse au sommet de la tête de la coccinelle et coller une petite boule de pâte à sucre noire à l'extrémité de chaque antenne. Pour faire les yeux, façonner deux petits morceaux de pâte à sucre blanche en boules aplaties et les coller sur le visage.
- Avec le reste de pâte à sucre noire, modeler deux pupilles, puis étendre le restant de pâte noire au rouleau à pâtisserie et découper six cercles pour les pois qui orneront le dos de la coccinelle. Les coller sur le gâteau avec de la colle alimentaire.
- Colorer le reste de pâte à sucre en jaune. Modeler des pétales en forme de longues gouttes, aplatir chaque pétale mais faire en sorte qu'ils demeurent suffisamment épais. Coller les pétales autour de la coccinelle, en veillant à ce qu'ils ne dépassent pas du bord de la planche à pâtisserie.
- Faire des pétales plus petits et plus courts pour en disposer une seconde couche, replier légèrement ceux-ci puis les coller avec de la colle alimentaire.

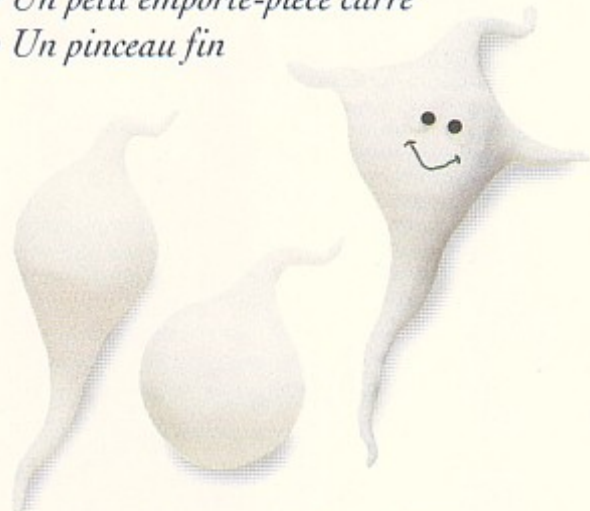


## Ingrédients

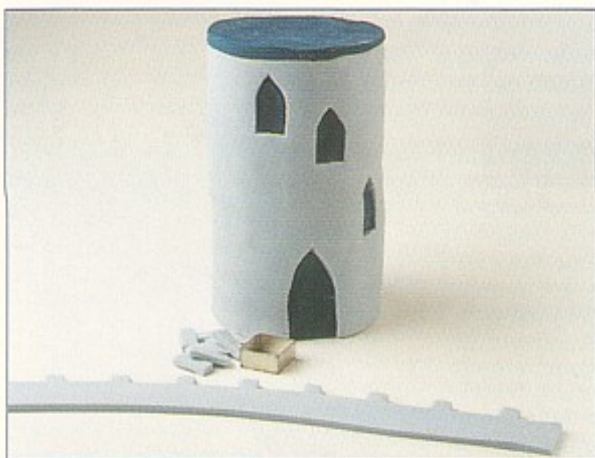
- Un gâteau carré de 20 cm de côté
- Une planche à pâtisserie ronde de 20 cm
- 1,5 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (bleu foncé, noir et rose)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 375 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire
- De la poudre scintillante comestible

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lisseur
- Un petit emporte-pièce carré
- Un pinceau fin



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser un fantôme.



Découpez les créneaux avec un petit emporte-pièce carré.

# La tour hantée

● Colorer 375 g de pâte à sucre en bleu foncé. Etendre 280 g de pâte au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, puis laisser sécher. Ecroûter le gâteau et aplanir la partie supérieure. Découper le gâteau en quatre carrés de dimensions égales. Rogner chaque carré de manière à obtenir quatre cercles. Les superposer et les souder avec de la crème au beurre, puis enduire toute la surface du gâteau d'une couche de crème au beurre.

● Colorer 1 kg de pâte à sucre en bleu-gris pâle en utilisant un petit peu de colorants alimentaires noir et bleu. Placer le gâteau sur une couche de 875 g de pâte à sucre bleu-gris pâle abaissée au rouleau. Enrouler la pâte à sucre autour du gâteau et couper l'excédent le long du raccord et à chaque extrémité. Coller les deux bouts avec de la colle alimentaire et passer délicatement avec le lisseur pour faire disparaître le raccord. Faire rouler précautionneusement le gâteau sur la surface de travail pour lisser et aplanir les plis.

● Placer le gâteau sur la planche à pâtisserie et le coller. Utiliser un lisseur pour polir la surface. Etendre le reste de pâte à sucre bleu foncé au rouleau à pâtisserie et découper un cercle pour recouvrir le sommet de la tour. Enlever des morceaux de pâte à sucre bleu-gris pour faire des trous pour la porte et les fenêtres. Etendre de la pâte à sucre bleu foncé au rouleau à pâtisserie en une couche mince et découper les formes pour la porte et les fenêtres.

● Etendre le reste de pâte à sucre bleu-gris pâle au rouleau à pâtisserie et découper une bande de 5 cm de largeur. Avec l'emporte-pièce carré, découper les créneaux. Humidifier le bord supérieur du gâteau avec un petit peu de colle alimentaire. Enrouler précautionneusement la tourelle et la placer contre la partie supérieure du gâteau, puis la dérouler tout autour de la tour. Fixer avec de la colle alimentaire et lisser le raccord jusqu'à ce qu'il disparaisse.

● Colorer les chutes de pâte à sucre grise dans des tons légèrement différents en ajoutant de petites quantités de colorant alimentaire bleu, noir et rose. Façonner des boules aplaties et les coller sur la tour et autour de la porte et des fenêtres. Découper des morceaux pour les appuis de fenêtres. Pour faire l'escalier, placer d'abord le morceau le plus épais en dessous, puis monter en déposant des marches de plus en plus étroites.

● Avec de la pâte à sucre blanche, modeler un long boudin terminé en pointe pour le long fantôme, le coller autour du gâteau en faisant remonter la queue vers la fenêtre du dessus. Façonner tous les fantômes et les coller, appuyer quelques instants jusqu'à ce qu'ils tiennent solidement. Former des boules blanches aplaties pour les yeux. Avec le pinceau fin, peindre les yeux et les bouches avec du colorant alimentaire noir. Saupoudrer le gâteau de poudre scintillante comestible.

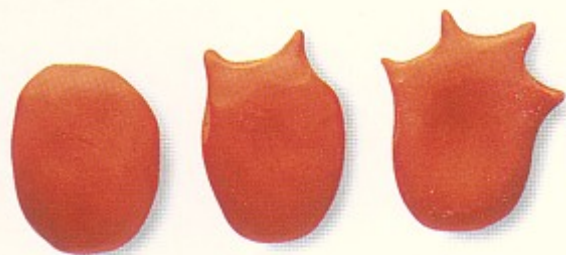


## Ingrédients

- Deux gâteaux en forme de demi-sphère (un moule de 2 l et un autre de 0,5 l)
- Une planche à pâtisserie ronde de 30 cm de diamètre
- 1,8 kg de pâte à sucre
- Des colorants alimentaires (vert, jaune, orange et noir)
- Du sucre glace dans un saupoudroir
- 440 g de crème au beurre
- De la colle alimentaire

## Matériel

- Un grand rouleau à pâtisserie
- Un couteau tranchant
- Un lissoir



Morceaux de pâte à sucre nécessaires pour réaliser les pieds palmés du poussin.



Soudez les gâteaux avec de la crème au beurre.

# Le poussin du jour

● Colorer 375 g de pâte à sucre en vert. Saupoudrer la surface de travail de sucre glace pour empêcher toute adhérence, étendre la pâte à sucre verte au rouleau et recouvrir la planche à pâtisserie, puis couper l'excédent le long du bord. Laisser sécher. Ecroûter les gâteaux en veillant à ce que la partie supérieure des gâteaux soit arrondie là où ils ont levé. Découper deux couches dans le grand gâteau et une couche dans le petit. Ressouder les deux gâteaux avec de la crème au beurre.

● Retourner les deux gâteaux (les gâteaux sont décorés dans ce sens) et les enduire d'une couche de crème au beurre afin de permettre à la pâte à sucre de coller. Colorer 1,25 kg de pâte à sucre en jaune. En prendre 30 g à étendre en une couche mince et la placer au sommet du plus petit gâteau pour surélever la partie supérieure de la tête.

● Étendre 625 g de pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et recouvrir complètement le grand gâteau en lissant autour de la forme et en repliant la pâte à sucre en dessous du gâteau. Étendre 375 g de pâte à sucre jaune au rouleau à pâtisserie et recouvrir le petit gâteau en procédant de la même manière. Superposer les gâteaux sur la planche à pâtisserie en plaçant le plus petit au-dessus et utiliser de la colle alimentaire pour les fixer solidement. Lisser la surface des deux gâteaux avec un lissoir.

● Pour faire les ailes, prendre de la pâte à sucre jaune et façonner des morceaux en forme de goutte. Coller trois morceaux de chaque côté du corps du poussin, en commençant par la plus grande et en terminant par la plus petite, et les arquer sur le dos. Modeler trois morceaux en forme de goutte de plus petite taille pour la queue et trois autres pour le dessus de la tête. Coller ces morceaux et recourber les pointes.

● Colorer un petit peu de pâte à sucre en noir, puis colorer le reste de pâte à sucre en orange. Diviser la pâte orange en trois morceaux de taille égale. Prendre deux des trois morceaux et façonner deux formes ovales, en pinçant quatre fois le long du bord de chacune pour faire des pieds palmés, comme illustré sur la photo ci-dessus. Les coller en enfonçant le centre pour les creuser.

● Former un boudin avec le reste de pâte à sucre orange, puis appuyer de part et d'autre du centre pour faire ressortir le bec. Coller sur la tête du poussin, juste au-dessous de la ligne médiane. Pour terminer, faire deux formes ovales pour les yeux en formant deux petites boules de pâte à sucre noire. Les coller au centre du visage, assez près l'une de l'autre, et les fixer avec un petit peu de colle alimentaire.

