



## LA PÂTISSERIE, ÇA M'AMUSE

création Giovanna Torricco / éd. Marabout photos Deirdre Rooney



# Des fleurs à croquer

NATURE OU COLORÉE, LA PÂTE À SUCRE PERMET DE CRÉER TOUTES SORTES DE DÉCORS DE GÂTEAUX INCROYABLES.

## Cupcakes fleuris

**Sélectionner** plusieurs couleurs de pâte à sucre : noire, blanche, rouge, verte, fuchsia, rose, bleu turquoise, violette... (Renshaw, 1,95€/250 g, sur [cerfdellier.com](http://cerfdellier.com)). Mélanger de petites quantités entre elles afin d'élargir la gamme.

**Saupoudrer** le plan de travail de sucre glace et abaisser plusieurs petites boules de différentes couleurs.

**Découper** diverses formes de fleurs avec des emporte-pièces éjecteurs (à partir de 9 €, sur [themadeco.fr](http://themadeco.fr)). Laisser sécher légèrement avant de les superposer et de les assembler avec de la colle alimentaire (à partir de 4,95 €, sur [themadeco.fr](http://themadeco.fr)).

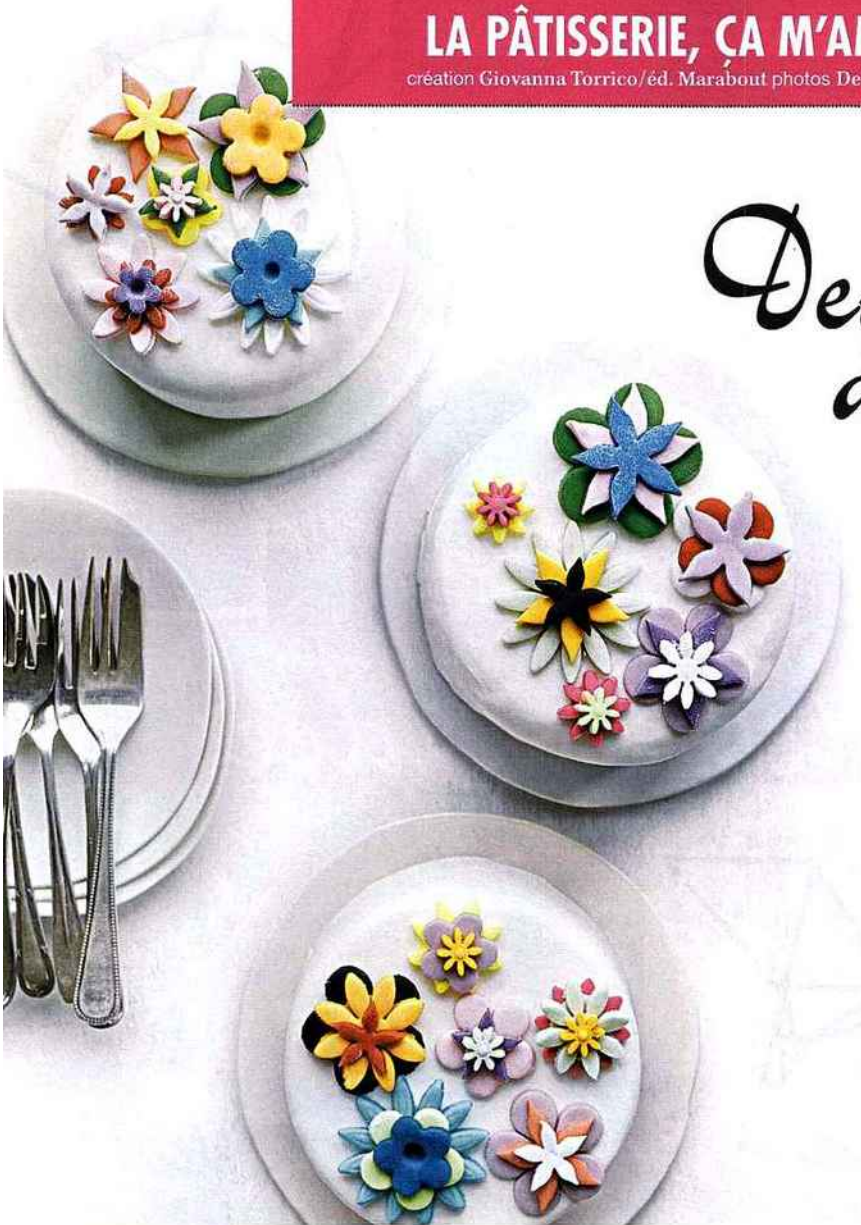
**Recouvrir** des cupcakes de pâte à sucre blanche (très pratiques, les rouleaux de pâte à sucre prête à poser (Renshaw, 4,40 €/450 g, sur [themadeco.fr](http://themadeco.fr)). Coller les fleurs dessus.

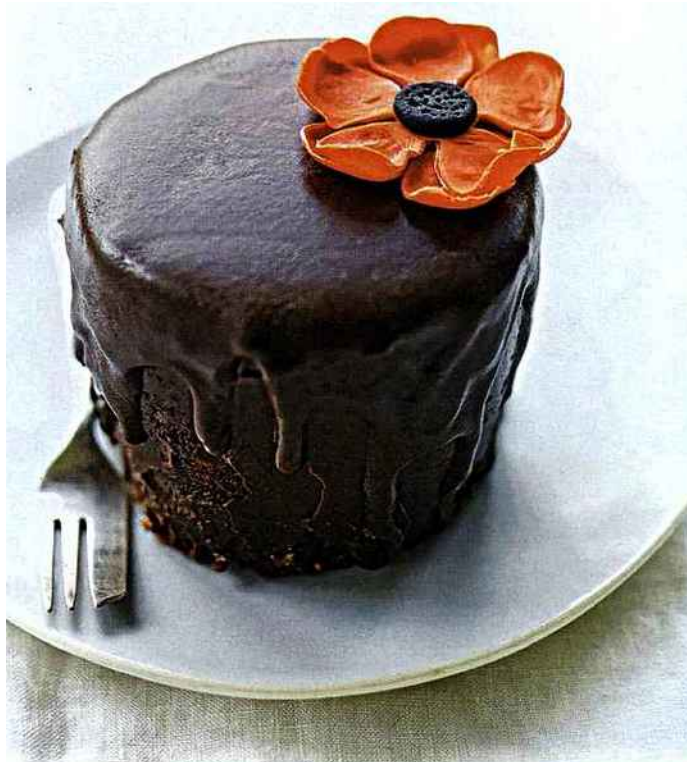
**Recouvrir** des cupcakes de pâte à sucre blanche (très pratiques, les rouleaux de pâte à sucre prête à poser (Renshaw, 4,40 €/450 g, sur [themadeco.fr](http://themadeco.fr)). Coller les fleurs dessus.

### ON Y VA !

A **Exogato**, le salon de pâtisserie créative, découvrir exposants, démonstrations et ateliers dédiés au travail de la pâte à sucre, et assister au grand championnat de France de Cake Design.

Du 6 au 8 février, 12, rue Urbain-V, 13002 Marseille. [exogato.com](http://exogato.com)





## Gâteau coquelicot

**Abaisser** de la pâte à sucre rouge (Renshaw, 2,19 €/250 g, sur [cerfdellier.com](http://cerfdellier.com)). Y découper 2 fleurs avec des emporte-pièces fleur, (3,90 €, sur [themadeco.fr](http://themadeco.fr)).

**Placer** les fleurs sur un tapis pour modelage (4,50 €, sur [cuistoshop.com](http://cuistoshop.com)). Avec un ébauchoir boule, aplatis délicatement les bords pour former les pétales.

**Superposer** les 2 fleurs avec une pointe de colle alimentaire. Former une petite boule de pâte à sucre noire. L'aplatir légèrement et la piquer en plusieurs points avec un cure-dents. La coller au centre de la fleur. **Placer** la fleur sur la ganache d'un gâteau au chocolat.



### LE PLEIN D'IDÉES

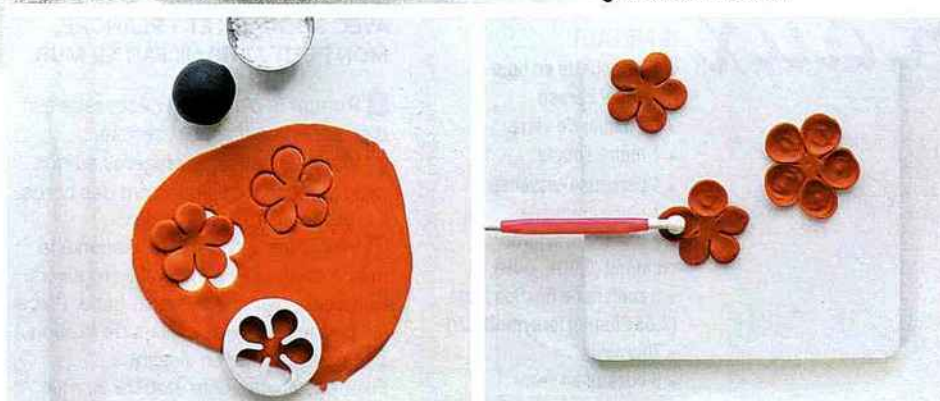
Recettes de gâteaux, crèmes et glaçages pour réussir des desserts au décor parfait. Dans cet ouvrage, vous découvrirez comment travailler la pâte à sucre et la crème au beurre, comment réaliser sablés, cupcakes et pièces montées, avec des pas à pas très détaillés. « Je sais bien décorer mes gâteaux », par Giovanna Torrico, photos Deirdre Rooney, éd. Marabout, 15,90 €.

### NOS BONNES ADRESSES

Aujourd'hui, la pâte à sucre se trouve même chez Monop' ! Mais le choix est plus vaste sur des sites spécialisés en cuisine créative. Tous proposent de très nombreuses références de coloris, rubans de pâte à sucre à motifs ou à relief, mais aussi outils et conseils pour travailler ce matériau. Nos favoris...

- ▶ [themadeco.fr](http://themadeco.fr) ;
- ▶ [cerfdellier.com](http://cerfdellier.com) ;
- ▶ [feeriecake.fr](http://feeriecake.fr) ;
- ▶ [bienmanger.com](http://bienmanger.com) ;
- ▶ [pate-sucre.com](http://pate-sucre.com), qui propose aussi vidéos et tutos expliquant quels outils utiliser et comment s'en servir.

PHOTOS DEIRDRE ROONEY



## La pâte à sucre

### COMMENT LA CHOISIR ?

Il existe des recettes pour réaliser sa pâte à sucre, mais le plus simple est de l'acheter déjà prête à l'emploi, blanche ou colorée. Les couleurs sont miscibles entre elles, ce qui permet d'obtenir des teintes subtiles, même sans utiliser de colorants alimentaires.

### COMMENT LA TRAVAILLER ?

- La malaxer pour bien l'assouplir.
- Saupoudrer le plan de travail de sucre glace.
- Abaisser la pâte avec un rouleau spécial. La placer ensuite sur le rouleau pour la soulever et en recouvrir délicatement le gâteau préalablement préparé. Ou y prélever des formes avec des emporte-pièces. Ou bien réaliser des moulages dans des moules en silicone saupoudrés de sucre glace.
- Fixer les motifs avec de la colle alimentaire.

### POUR DES FINITIONS PARFAITES

- Napper généreusement le gâteau de ganache ou de crème au beurre afin que la pâte y adhère. Cela permettra aussi d'aplanir les irrégularités.
- Lisser ensuite le bord et le dessus avec un lisseur.
- Découper les débords et lisser avec un lisseur d'angles.