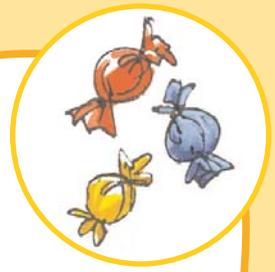


Des collages et des glaçages de toutes les couleurs



Quantités pour 40 gâteaux environ

Cuire d'abord les biscuits, les laisser refroidir, les décorer et remettre à four doux : bien surveiller : la préparation doit fondre mais pas brûler.

Glaçage au sucre, sans œuf

Ingrédients

- 200 g de sucre glace
- un peu d'eau
- des colorants alimentaires : il faut quelques gouttes de chaque couleur (rouge, vert, jaune). Si on veut du bleu, on peut prendre quelques gouttes de curacao. Pour le brun, un peu de chicorée lyophilisée fera l'affaire.

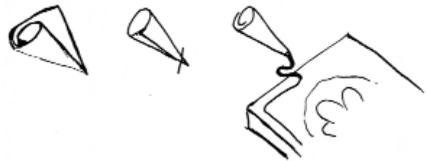
Matériel

- Des ramequins pour préparer les couleurs
- 1 bol pour le sucre glace
- 1 passoire fine, pour tamiser le sucre
- Du papier sulfurisé blanc pour fabriquer les cônes : triangle fait à partir d'un carré de 20cm de côté et enroulé
- Des petits bâtonnets (genre cure-dents)

Technique

- Tamiser le sucre au dessus du bol, le mouiller avec de l'eau pour faire une pâte bien lisse, pas liquide mais filante.
- Répartir la pâte dans les ramequins et mettre dans chacun quelques gouttes de colorant.

- Pour décorer verser un peu de sucre coloré dans les petits cônes dont vous aurez coupé la pointe et dessiner selon votre imagination. On peut aussi se servir des bâtonnets trempés dans le sucre.



Glaçage au sucre, avec blanc d'œuf

Ingrédients

- 200 g de sucre glace
- un blanc d'œuf
- des colorants

Matériel

- Des ramequins pour préparer les couleurs
- Une fourchette
- 1 bol pour le sucre glace
- 1 passoire fine, pour tamiser le sucre
- Du papier sulfurisé blanc pour fabriquer les cônes : triangle fait à partir d'un carré de 20cm de côté et enroulé
- Des petits bâtonnets (genre cure-dents)

Technique

- Bien battre le sucre avec le blanc d'œuf à la fourchette et procéder comme précédemment.

Collages

- Du sucre glace et de l'eau : bien mélanger pour faire une pâte lisse et onctueuse.
- Cette pâte sert de colle pour fixer entre eux des gâteaux, des tranches de pain d'épices, des bonbons....
- Les collages sont utiles pour fabriquer le petit train du Far West ou le village enchanté... en utilisant des gâteaux mais aussi des bonbons genre Smarties, des rubans de réglisse, des tranches de Chamallos.... Les idées viennent souvent en faisant les courses !
- Etaler la "colle" à l'aide d'un petit bâtonnet genre cure-dent, presser sur les deux parties à coller. Le collage ne sera efficace que lorsque le mélange aura un peu séché.

Quelques idées

Un gâteau sec peut devenir une fleur, un visage, une tête de chat...

Un gâteau un peu grand peut être un véritable tableau.

Des gâteaux assemblés peuvent devenir des personnages.

Les gâteaux découpés au couteau avant cuisson peuvent avoir des formes amusantes : bateau, avion, papillon... Le décor complète.

