



PLACE DES LOISIRS.COM

Place des Loisirs

37 Rue des Chevalleries

37230 FONDETTES

Tel : 02.47.53.65.20

Boutique : www.placedesloisirs.com

Blog : <http://blog.placedesloisirs.com/>

Facebook : www.facebook.com/placedesloisirs.com

Porte-clés gourmand cookie/muffin en Fimo



Création réalisée par notre partenaire Ptitamande :

<http://ptitamande.canalblog.com/>



Matériel nécessaire (disponible sur Place des Loisirs : <http://www.placedesloisirs.com/>)

- Fimo chocolat classic N°77 (4006608801175) ou soft N°75 (ref : 4006608809836)
- Lames pour Fimo (ref : 6-8700-004)
- Fimo classic BLANC N°0 (ref : 4006608800000)
- Fimo classic JAUNE OCRE N°17 (ref : 4006608800277)
- Fimo effect blanc pailleté N°52 (ref : 4006608818029)
- Moule silicone cupcake cerise en 3D (ref : PF-PORT1524)
- Outil pour repousser pointe droite et fin (ref : 400-03)
- Pince coupante pour bijoux – 12 cm (ref : 8054-045)
- Clou accroche perle (ref BS-010)
- Pince plate (ref : 18-019-07)
- Breloque pendentif tasse à thé (ARGENT MAT) (ref : BS-040)
- Anneaux de jonction métal argenté 4 mm (lot de 10) (ref : BS-007)
- Anneau pour porte-clé avec chaînette – lot de 10 (ref : 261062)

Autres produits :

- des pastels secs ou du cacao ou de la cannelle
- 1 morceau papier sulfurisé
- 1 vieille brosse à dents
- Ruban à pois blanc
- Serre-ruban



Etape 1 : réalisation du muffin :



Avec de la pâte Fimo couleur chocolat, réaliser des boudins de 2 mm de diamètre (peu importe leur longueur) et les faire cuire 30 min au four à 110°C.



Une fois les boudins cuits, les détailler en pépites irrégulières à l'aide d'une lame. Réserver.



Préparer de la « pâte à gâteau » en mélangeant une part de Fimo coloris blanc, deux parts de Fimo coloris ocre et trois parts de Fimo Effect coloris blanc nacré.

Remplir un moule « base de cupcake » avec cette « pâte à gâteau ».

Vous pouvez aussi utiliser le Moule silicone cupcake cerise en 3D.



Toujours avec la « pâte à gâteau », réaliser une boule de 1 cm de diamètre et la rouler plusieurs fois dans les pépites de chocolat découpées précédemment. Malaxer l'ensemble et poser la boule obtenue (peu importe si elle n'a pas une forme parfaite) sur le moule rempli de « pâte à gâteau ».



Prélever des pastels secs ou du cacao ou de la cannelle avec un pinceau et passer sur la surface de la boule qui dépasse du moule. Cela permet de donner un bel effet cuit au muffin.



Rouler un petit morceau de papier sulfurisé en boule et tapoter la surface du muffin afin de lui donner un peu de texture. Faire de même avec une vieille brosse à dents.



A l'aide d'un outil pointu, gratter autour des pépites de chocolat pour les faire ressortir et les découvrir si elles sont cachées dans la pâte. Si besoin, vous pouvez ajouter des pépites là où il n'y en a pas. Démouler doucement le muffin.



Prélever des pastels secs ou du cacao ou de la cannelle avec le pinceau et passer sur la base du muffin qui était cachée dans le moule.

Piquer un clou à œil (préalablement raccourci à l'aide d'une pince coupante si besoin) dans le haut du muffin.

(La cuisson du muffin se fera en même temps que celle du cookie.)

Etape 2 : réalisation du cookie :



Avec de la « pâte à gâteau », faire une galette de 2 cm de diamètre et 0,3 cm d'épaisseur. Poser sur cette galette des pépites de chocolat (elles ont été cuites et découpées à l'étape précédente).



Malaxer l'ensemble pour que les pépites s'incorporent bien à la pâte. N'hésitez pas à « ouvrir » la pâte comme sur la photo. Cela permet de faire ressortir les pépites.



Donner à la pâte une forme d'un cookie de 2 cm de diamètre sans chercher la perfection car il faut que le rendu soit aussi naturel que possible. Des craquelures sont donc les bienvenues !



Prélever des pastels secs ou du cacao ou de la cannelle avec le pinceau et passer sur la surface du cookie (devant et derrière) pour lui donner un bel effet cuit.



A l'aide de l'outil pointu, gratter autour des pépites de chocolat pour les faire ressortir et les découvrir si elles sont cachées dans la pâte. Si besoin, vous pouvez ajouter des pépites là où il n'y en a pas.



Avec la vieille brosse à dents, tapoter la surface du cookie afin de lui donner un peu de texture.



Piquer un clou à œil (préalablement raccourci à l'aide d'une pince coupante si besoin) dans le cookie.

Faire cuire le muffin et le cookie pendant 30 min à 110°C.

Etape 3 : montage du porte-clés :



Couper un ruban marron à pois blancs pour en avoir une longueur de 15 cm. Couper les extrémités en pointe. Plier en deux et fixer un serre-ruban avec une pince plate.



Utiliser 5 anneaux de jonction et ouvrir le dernier maillon pour y insérer une breloque « tasse sur soucoupe » (pour cela, utiliser deux pinces plates pour écarter le maillon à ouvrir).



Utiliser 5 autres anneaux de jonction et ouvrir le dernier maillon pour y insérer le cookie.
Utiliser un maillon supplémentaire pour fixer une breloque « made with love » (ou une autre breloque) dans le deuxième maillon de la chaîne (voir photo ci-contre).



Toujours avec les deux pinces plates, ouvrir l'anneau se situant au bout de la « chaîne » d'un porte-clés, glisser le muffin dedans et refermer l'anneau.



Pour finir, ouvrir l'anneau se situant au début de la « chaîne » du porte-clés et y glisser :

- à gauche du muffin : la chaîne avec la breloque tasse puis le ruban ;
- à droite du muffin : la chaîne avec le cookie et la breloque « made with love » (ou une autre breloque).

Refermer l'anneau.

Votre porte-clés est terminé !

Ptitamande

« Toute représentation ou reproduction, intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur est illicite » (article L.122-4 du Code de la propriété intellectuelle.)

« Cette leçon et la création qui en découle sont de Ptitamande – Amandine GRANDGIRARD © ne peuvent en aucun cas être reproduites à des fins d'exposition et de vente sans son autorisation. De même elle ne peut être utilisée dans le but d'animer des cours ou ateliers de créations de bijoux en fimo ».