



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

Cupcake de Pâques

« Poulette de Pâques en pâte à sucre »



Création réalisée par notre partenaire Natasel :

<http://www.natasel.fr/>



Matériel disponible sur la boutique Place des Loisirs :

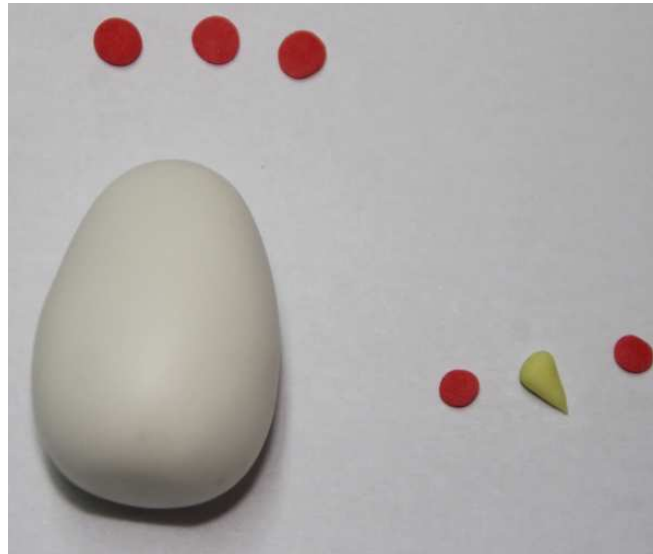
- Pâte à sucre blanche (ref : 01952)
- Pâte à sucre marron
- Pâte à sucre rouge (ref : 02603)
- Pâte à sucre jaune (ref : 02604)
- Outil bout rond 4 mm (ref : PFW-5110)

Autres fournitures

- Décor à piquer (facultatif, vous pouvez remplacer par des petits œufs à la liqueur ou en chocolat)
- Crème au beurre vert pâle
- Colle alimentaire
- Cupcake au choix et caissette

Étape 1 :

Modelez la pâte blanche en forme d'œuf, et 5 boulettes rouges aplaties pour la crête et les côtés du bec. Modelez un petit cône jaune pour le bec.



Étape 2 :

Collez sur la poule, puis creusez l'emplacement des yeux. Collez deux boulettes marron (ou deux perles en chocolat) dans les trous.



Étape 3 :

Garnissez votre cupcake de crème verte, et installez votre poulette dessus.

Conseil : si vous utilisez une crème chantilly, placez votre poule juste avant de servir, car la pâte à sucre n'aime pas l'humidité et le réfrigérateur ! en revanche pas de problème avec la crème au beurre suisse qui se garde à température ambiante sans danger.

Création finale :



Cupcake extrait du livre « Cupcakes et décors en pâte à sucre » de Nathalie QUIQUEMPOIS

« 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 Natasel© 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 modelage ».