



**PLACE DES LOISIRS**

37, rue des Chevalleries

37230 Fondettes

[www.placedesloisirs.com](http://www.placedesloisirs.com)

02 47 53 65 20

## Miroir décoré petits fours pour la fête des mères

### MATERIEL

- Un miroir avec entourage en bois brut à peindre
  - Peinture acrylique vert pistache clair
  - Pinceau
  - Cléocol
  - Vernis glassificateur (ou vernis à ongle incolore à défaut)
  - Vernis mat en bombe
  - Porcelaine froide teintée en : blanc - vert pâle - ocre - chocolat clair - rouge - rose clair
  - Ebauchoirs
  - Seringue extrudeuse à embout étoile
  - Rouleau à étaler
  - Emporte pièce rond 5 cm (à défaut, un verre)
  - Emporte-pièces alphabet
  - Une petite paille (ou un bâton de sucette en plastique)
  - Un crayon de couleur (pointe non taillée)
  - Caissettes à petits fours (en vente dans les hypermarchés)
  - Un morceau de croquet blanc ou de ruban.
  - Film étirable
  - Déco-ice (facultatif)
  - Quelques petites perles couleur argent.
- 
- Set de table en plastique pour travailler
  - Un morceau de carton

## COMMENT FAIRE

**Peignez le miroir** avec deux couches de peinture verte, laissez sécher, fixez les attaches au dos.

Étalez sur 3 mm d'épaisseur un morceau de pâte vert pâle. Poser dessus le film étirable, et presser la lettre « M ». Enlever le film étirable et décoller délicatement la lettre découpée en glissant la lame d'un couteau dessous. (Le film étirable permet d'obtenir l'effet sucre fondant)



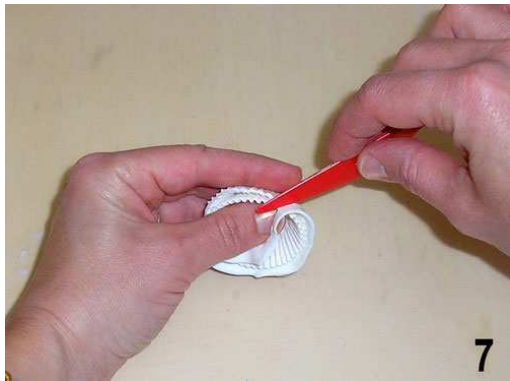
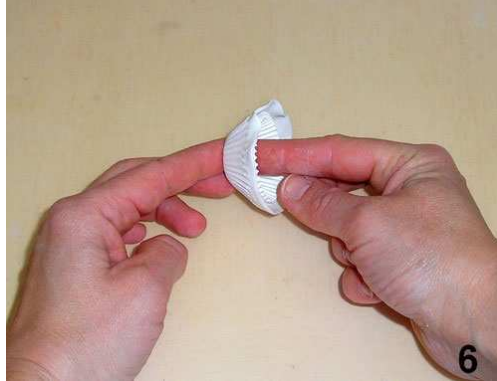
Déposez-la sur un carton et lissez doucement les bords avec un ébauchoir ;



Procédez de même avec les autres lettres du mot MAMAN, en changeant de couleur de pâte.



**Réalisez les caissettes** en porcelaine froide (facultatif, vous pouvez aussi choisir d'utiliser directement les caissettes en papier, mais elles risquent de s'abîmer avec le temps) Découpez un cercle de pâte blanche (étalée très finement) à l'emporte pièce, et posez-le entre deux épaisseurs de caissettes en papier. Pressez pour marquer les plis, recoupez l'excédent tout autour et retirez délicatement la caissette du dessus. Laissez sécher un peu avant d'enlever celle du dessous. Réalisez 5 caissettes identiques.



**Eclair au chocolat** : prenez une boule de pâte ocre pour faire la pâte à choux, et modelez la en boudin. Prenez une boule plus petite de pâte chocolat pour le glaçage, faites un boudin et aplatissez le.



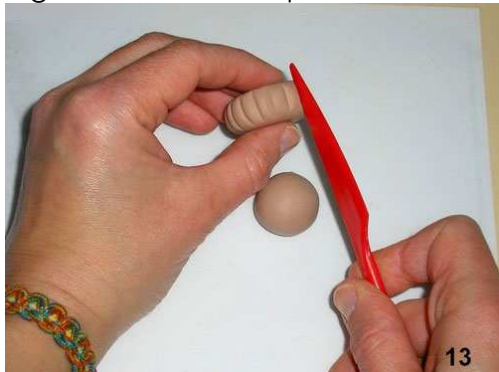
Collez le glaçage chocolat sur le boudin de pâte ocre, réservez.



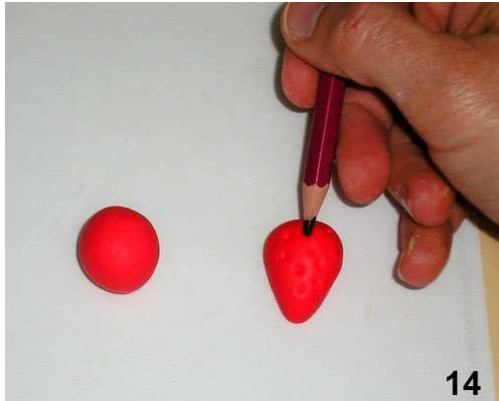
Mettez quelques gouttes de colle sur une caissette, donnez lui une forme un peu allongée (elle est encore malléable à ce stade) et déposez dessus l'éclair, côté glaçage sur le dessus. Réservez sur le carton.



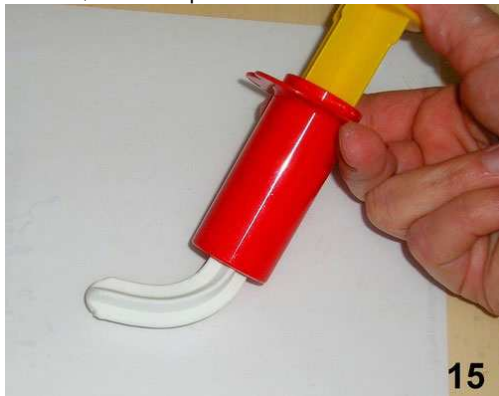
**Petit four Chantilly-fraise** : modelez une boule couleur chocolat, aplatissez-la légèrement, et marquez le tour en faisant des stries régulières à l'ébauchoir. Réservez.



Pour faire la fraise, prélevez une boule de pâte rouge, formez en un cône et marquez les trous sur toute la surface à l'aide du crayon de couleur.



Pour faire la chantilly, pressez un peu de pâte blanche dans la seringue à embout étoilé, et coupez là avant de la rouler sur elle-même en la torsadant.



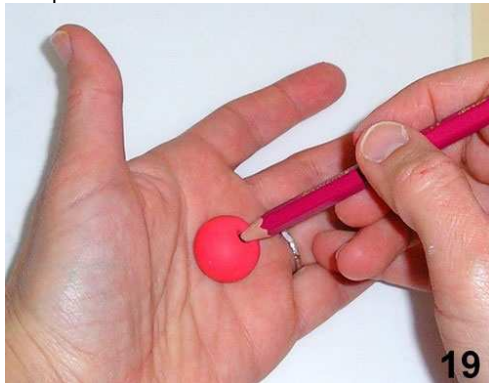
Mettez de la colle dans une caissette, posez le gâteau chocolat, ajoutez la chantilly et la fraise en n'oubliant pas le point de colle entre chaque. Réservez sur le carton.



**Mini baba cerise - chantilly** : faites une boule chocolat, pressez le centre avec le pouce, réservez.



Faites un cordon de chantilly comme précédemment. Pour la cerise, modelez une boule rouge, et faites un trou au centre avec le crayon pour figurer l'emplacement de la queue.



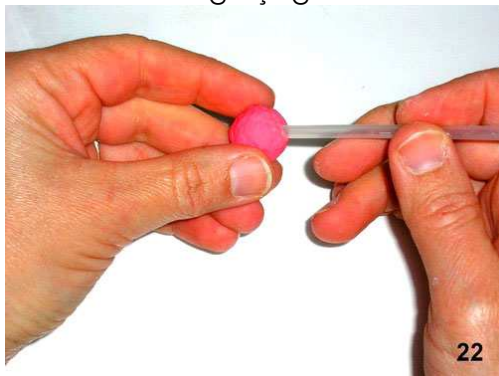
Assemblez caissette, gâteau, chantilly et cerise en collant les uns après les autres. Réservez sur le carton



**Chou glacé pistache-framboise** : modelez une boule ocre, collez là dans une caissette. Modelez une boule pistache, aplatissez-la finement et collez-la sur la boule ocre.



Mélangez un peu de pâte rouge et un peu de pâte rose pâle, pour obtenir une coloration framboise, et modelez une petite boule. Marquez-la à l'aide d'une petite paille pour figurer les aspérités du fruit. Collez-la sur le glaçage vert.



Pressez un peu de pâte blanche dans la seringue et prélevez 4 petits morceaux en tirant et en tournant en même temps, pour figurer des pointes de chantilly.



Déposez-les harmonieusement autour de la framboise. Réservez sur le carton.



**Meringue rose** : pressez un peu de pâte rose pale dans la seringue, et roulez-la sur elle-même en faisant un dôme, collez-la dans une caissette. Réservez sur le carton.



Laissez sécher l'ensemble de vos réalisations pendant 24 heures en les déplaçant de temps à autre sur le carton.

Vernissez le tout au vernis mat en bombe. Laissez sécher au moins 30 minutes.

A l'aide du vernis glassificateur, faites briller les glaçages des gâteaux (pas les gâteaux eux-mêmes !) ainsi que les fruits. Laissez sécher.



Enduisez la framboise de colle, et trempez là dans du « déco-ice » pour imiter du sucre en poudre (on peut utiliser du sable décoratif pour plantes aussi).



Encollez le tour du miroir et déposez le croquet ou le ruban soigneusement.



Répartissez vos petits fours sur le tour du miroir, puis lorsque vous êtes satisfait, collez chaque gâteau à sa place, ainsi que les lettres.



Déposez quelques gouttes de colle de façon aléatoire entre les gâteaux, et posez dessus quelques perles couleur argent pour figurer les perles en sucre du confiseur.



**Astuces :** vous pouvez remplacer le croquet blanc par une bande de papier canson blanc découpé aux ciseaux cranteurs, ou perforé à l'aide d'une perforatrice fantaisie. Libre à vous de changer les couleurs et les parfums des gâteaux, inspirez vous des vitrines des pâtisseries !

**Pour offrir le miroir à une autre personne, remplacez le mot Maman par un prénom, ou par une pensée par exemple.**