

GAGNEZ !  
un panier cadeau  
rempli de goodies de  
chez Rainbow Dust

APPRENEZ À RÉALISER DE SOMPTUEUX GÂTEAUX



NUMERO 72  
SEPTEMBRE 2018 4.90€

# Cake

**Créez ce  
gâteau !**

**Masters**  
MAGAZINE

Galerie de Gâteaux  
Bizarres & Merveilleux

# 8

**Fabuleux  
TUTORIELS**  
+ À APPRENDRE  
ÉTAPE-PAR ÉTAPE

**Concours,  
Astuces et  
Conseils !**



Tutoriel La Petite Fille  
à la Balançoire



Tutoriel Gâteau  
de Mariage  
Modern Magnolia

# Pause Café

Conseils ~ Concours ~ Astuces ~ Tests de Produits



**Dolce Dita**

Créative depuis toute petite, Dita a commencé à s'intéresser au cake design il y a de cela 5 ans. Depuis, elle ne cesse de tester de nouvelles techniques et aime se former auprès d'artistes du monde entier. Elle apprécie particulièrement de créer des gâteaux pour enfants, dans un univers doux et un style raffiné.  
[www.facebook.com/Dolce-Dita-104996619642791](http://www.facebook.com/Dolce-Dita-104996619642791)

## Colorer votre Pâte à Sucre

**Q:** Comment obtenir une couleur claire lorsque je colore de la pâte à sucre blanche ou lorsque je peins à la main sur de la pâte à sucre ?  
**A:** Pour peindre des couleurs pastel sur de la pâte à sucre blanche, mélangez votre colorant en gel avec un peu de blanc. Cela va éclaircir la couleur, mais aussi la rendre opaque, contrairement à du colorant simplement dilué dans de l'alcool qui restera transparent.

## Créer de Petits Détails

**Q:** J'ai des difficultés à créer de petits détails sur mes modelages. La pâte sèche trop vite et se casse. Comment éviter cela ?  
**A:** Pour créer de petits détails, utilisez plutôt de la pâte à sucre de couverture qui sèche moins vite qu'une pâte destinée aux modelages. Si elle colle aux doigts, laissez-la sécher quelques instants sur votre plan de travail ou saupoudrez-la légèrement de sucre glace.

## Transporter vos Gâteaux

**Q:** Quel est le meilleur moyen de transporter un gâteau aux décorations délicates ?  
**A:** S'il s'agit de modelages hauts ou de fleurs volumineuses, la façon la plus sûre est de les transporter séparément et de les placer sur votre gâteau à la dernière minute. Il existe cependant des bases en polystyrène de 2cm de hauteur qui permettent de préparer les modelages à l'avance ; les pièces auront ainsi le temps de bien sécher et seront moins fragiles lors de la manipulation. La base et son modelage seront placés sur le sommet du gâteau et pourront être gardés en souvenir.

## La Meilleure Pâte pour les Figurines

**Q:** Quel est le meilleur type de pâte pour modeler des figurines ?  
**A:** Il est indispensable de bien choisir le type de pâte pour réussir vos modelages : une pâte trop souple

s'affaissera et ne tiendra pas sa forme ; une pâte trop dure séchera beaucoup trop vite et commencera à craqueler. Je vous conseille de tester une pâte spécialement conçue pour le modelage de figurines telle que la Pasta Model de Saracino. Elle contient du beurre de cacao et restera ainsi malléable le temps que vous la mettiez en forme, puis elle durcira rapidement sans se déformer.

## Empiler des Gâteaux

**Q:** Quelle est la meilleure façon d'empiler mes gâteaux lorsque je souhaite sculpter un personnage ?  
**A:** Pour faire un gâteau sculpté en forme de personnage, commencez par préparer un gâteau à texture ferme et le moins friable possible. Partez d'une forme basique (rectangle ou rond) et haute (attention aux chutes !) et Empilez toujours vos gâteaux de façon horizontale (comme le feriez pour un gâteau classique) ce qui garantira la stabilité de votre pièce. Les gâteaux assemblés à la verticale finiraient par se fissurer.

## Modéler des Fleurs en Pâstillage

**Q:** J'ai du mal à réaliser des fleurs en pâstillage ! Comment m'y prendre sans les casser ?  
**A:** Dans un premier temps, il est primordial d'utiliser une pâte spécialement conçue pour les fleurs en sucre (vous pouvez aussi la fabriquer vous-même, comme je l'ai expliqué dans une de mes vidéos récentes). Cette pâte pourra être étalée bien plus finement qu'une pâte à sucre classique, elle restera élastique plus longtemps et séchera moins rapidement. Une fois vos fleurs complètement durcies (comptez 24h), il faudra les manipuler avec précaution, car leurs pétales seront fragiles comme du verre.

## Réaliser des Fleurs Réalistes

**Q:** Comment rendre mes fleurs le plus réelles possible ?  
**A:** Le secret des fleurs réalistes réside dans la finesse des pétales. Il vous faudra obligatoirement utiliser une pâte adaptée au modelage de fleurs (« gumpaste » ou « pâte à fleurs ») et l'étaler le plus fin possible : nous devrions être capables de lire le journal au travers (si, si). Astuce : travaillez une toute petite quantité de gumpaste à la fois ; cela vous obligera à l'étaler vraiment très fin.

## Étaler sa Pâte à Sucre

**Q:** Je n'arrive pas à étaler ma pâte à sucre : elle se déchire et je finis par ajouter une seconde couche de pâte par-dessus. Avez-vous des astuces ?  
**A:** Les causes d'une pâte à sucre qui se déchire et qui craquelle peuvent être nombreuses : la pâte est de qualité médiocre, trop sèche, trop fine ou pas assez travaillée. Je vous conseillerais d'utiliser une pâte de marque connue, de la malaxer avec un peu de Crisco, de l'étaler sur une épaisseur de 3mm minimum et de la poser sur votre gâteau sans tarder.

## Comprendre les Proportions

**Q:** Je compte sculpter mon premier gâteau ; comment comprendre et respecter les proportions (yeux, nez, corps, etc...) ?  
**A:** Il existe des gabarits de personnages téléchargeables sur internet qui vous seront d'une grande aide quant aux proportions d'un corps... Mais je vous recommande vivement de prendre un cours d'initiation au modelage avec un spécialiste. Vous éviterez ainsi de nombreuses erreurs et gagnerez un temps précieux.

## Travailler la Dentelle Alimentaire

**Q:** Comment utiliser de la dentelle alimentaire sans la casser ?  
**A:** La dentelle alimentaire est un produit souple et malléable. Mais elle peut devenir cassante lorsqu'on l'a trop laissée cuire. Si cela vous arrive, couvrez votre moule à dentelle (avec votre dentelle non démolée à l'intérieur) d'un torchon humide pendant 30 secondes ; la dentelle se réhydratera et sera à nouveau souple et facile à démouler. Pensez à la coller sur votre pâte à sucre à l'aide d'un peu de colle alimentaire ou de piping gel.



*Dolce Dita*

**Planète Gâteau**