

Cake

masters
GAZINE

RÉALISEZ CE
JOLI GÂTEAU
LICORNE!

7

TUTOS

Exclusifs

+ APPRENDRE
ÉTAPE-PAR-ÉTAPE
+ AVIS D'EXPERTS

TUTO FANTASTIQUE DE
PANIERS GÉNÉREUX

Téchniques de
sculptures



GAGNEZ!
100 € de
Sugar Paste™!



Recettes délicieuses



Tuto Steampunk
chic



Tuto poupée de
chiffon

Cake
masters

€ 4.90

Tuto Gâteau

Bébé Licorne

Par Dita Bensoussan,
Dolce Dita



Créative depuis toute petite, j'ai commencé à m'intéresser au cake design il y a 5 ans. Depuis, je ne cesse de tester de nouvelles techniques et j'aime me former auprès d'artistes du monde entier. J'apprécie particulièrement la création de gâteaux pour enfants, dans un univers doux et un style raffiné.



Niveau de difficulté



Matériel Requis

- Plateau épais de 25cm de diamètre
- 1 goujon en bois spécial gâteaux à étages
- 1,5 kg de pâte à sucre blanc
- 50g de pâte à sucre noir + 100g de rose pâle, 100g de bleu ciel et 100g de jaune clair
- Couteau à lame dentelée
- 1 morceau de feuille de sucre pour impression alimentaire
- Moule demi-sphères (diamètre de chaque cavité 4cm)
- Ciseaux
- Pinceau fin
- Paillettes alimentaires de couleur bleu
- Gel décoratif
- Isomalt pré-tempéré transparent
- Chalumeau
- Outil boule
- Pinceau épais pour colorant en poudre
- Colorant en poudre rose pâle
- Outil os
- Colorant en poudre or
- Extrait de citron
- Laque alimentaire en spray
- Rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte à sucre



