

VIENNOISERIES MINIATURES EN PÂTE POLYMÈRE AVEC MOULES EN SILICONE

Par : Karine Barrera



Débutant



0 minutes

Vous allez craquer pour ce tutoriel spécial pâte polymère qui vous dévoile les secrets de la fabrication des objets miniatures.

Comment fabriquer des gourmandises en pâte polymère ? Et bien, c'est grâce aux mini-moules en silicone que vous allez pouvoir réaliser facilement toutes les gourmandises que vous souhaitez : glace, macaron, tarte, gaufre, chocolat, cupcake, hot dog, croissant ... bref tout pour faire une vraie pâtisserie et gâter les plus gourmands
A vous de jouer !

Nous serions ravis de voir vos mignardises miniatures... alors n'hésitez pas à nous envoyer des photos sur Facebook ou par mail, cela pourra inspirer d'autres personnes.

Quel matériel utiliser pour Viennoiseries miniatures en pâte polymère avec moules en silicone ?

MATÉRIEL



Pâte Fimo Soft 57gr Sahara (n°70)
 Réf. : FIMO-070
 Quantité : 1



Cutter Flexible pour modelage x1
 Réf. : OUT-472
 Quantité : 1



Mini moule silicone pour pâte polymère et pâte de métal 15 mm Donut
 Réf. : OUT-654
 Quantité : 1



Mini moule silicone pour pâte polymère et pâte de métal 4x25 mm Baguette de pain
 Réf. : OUT-666
 Quantité : 1



Mini moule silicone pour pâte polymère et pâte de métal 10 mm Muffin avec pépites
 Réf. : OUT-673
 Quantité : 1



Mini moule silicone pour pâte polymère et pâte de métal 12x18 mm Brioche tressée
 Réf. : OUT-675
 Quantité : 1



Mini moule silicone pour pâte polymère et pâte de métal 15 mm Gâteau fraise
 Réf. : OUT-677
 Quantité : 1



Assortiment de 24 pastels tendres Karat - STAEDTLER
 Réf. : OUT-950
 Quantité : 1



Fimo Liquide x50 ml
 Réf. : OUTIL-085
 Quantité : 1



Vernis brillant à base d'eau Fimo 35 ml
 Réf. : OUTIL-122
 Quantité : 1



Peinture acrylique Pébéo Studio Blanc de Titane x 100ml

Réf. : PEINT-214

Quantité : 1

Les étapes

★ Etape 1/3

Prenez de petites quantités de pâte que vous aurez bien chauffé et travaillé au préalable.

Remplissez chaque moule en appuyant bien fort, ôtez le surplus de pâte délicatement avec une lame sans entamer le moule.



★ Etape 2/3

Ce sont les couleurs de pastels, crème, jaune, orange et marron qui vont donner un aspect véritable à vos miniatures en pâte polymère. Grattez avec une lame ces différentes couleurs (comme dans la vidéo ci-dessous) puis commencer à colorer la pâte crue par la couleur la plus claire jusqu'à la plus foncée. Attention avec le pastel marron qui en trop grande quantité va donner un aspect brûlé. Cuire à 110 degrés pendant 30 minutes.



★ Etape 3/3

Cette étape est pour les gourmandises miniatures qui ont un aspect de coulis. Mélangez vos poudres de pastels avec de la fimo liquide. Il faut en mettre une bonne quantité et selon la couleur désirée ajouter de l'acrylique pour rendre votre coulis plus opaque. Pour plus de précision, colorez vos gourmandises avec un cure dent. Cuire 5 min à 110 degrés, attention à ne pas trop dépasser ce temps de cuisson sinon votre mélange pour coulis risque de buller. Vernissez légèrement le dessus des viennoiserie et insister un peu plus sur les coulis.



Le résultat

