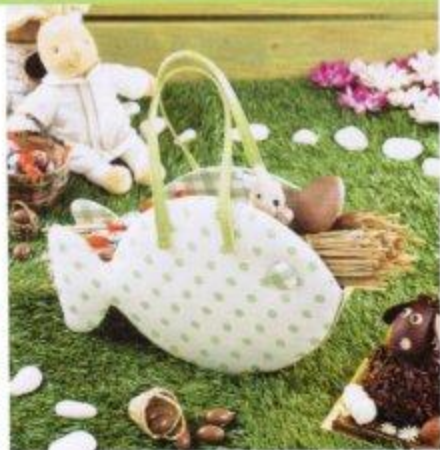


Déco IDÉES Magazine



27

CRÉATIONS
À FAIRE SOI-MÊME
PATRONS ET GABARITS



Scrap', tricot, cartonnage...



Pâques : œufs, poules, lapins...
Les tampons font la déco

DIAGNOSTIC - FÉVRIER - MARS 2013

L 18389 - 2 - F 5,60 € - RD



Saveurs

Joyeuses friandises

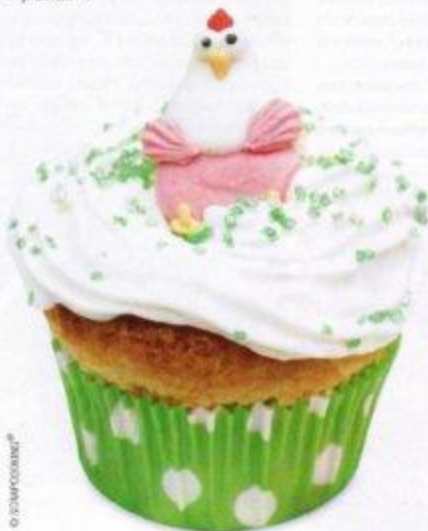
Voici deux idées de recettes proposées par ScrapCooking®, très faciles à réaliser, pour fêter Pâques avec gourmandise !

CUPCAKES À LA FRAMBOISE

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de farine, 2 œufs, 15 cl de lait, 150 g de sucre, 70 g de beurre, 200 g de framboises et crème Chantilly. Chez ScrapCooking® : 4 gouttes d'arôme naturel de vanille (réf. : 4400), Décosucre « poules » (réf. : 7041) et 7 g de poudre à lever.

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que le tout blanchisse. Ajouter le beurre fondu, puis l'arôme et incorporer la farine avec la poudre à lever et le lait. Ajouter les framboises et remuer délicatement. Verser la pâte dans un moule à muffins (réf. : 3117), et le remplir seulement au 3/4. Faites cuire +/- 30 min à 180°C. Disposer vos muffins dans des caissettes puis décorer les cupcakes avec une crème Chantilly et décorer avec les Décosucre « poules ».



© SCRAPCOOKING®



© SCRAPCOOKING®

CHOCOLATS DE PÂQUES AU PRALIN

Ingrédients pour 12 chocolats

170 g de chocolat pâtisier, 25 g de pralin.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou dans une chocolatière. Attention : le plus important est de faire fondre le chocolat sans rien ajouter (ni eau, ni crème, etc.). Former la coque en chocolat : déposer à l'aide d'un pinceau le chocolat au fond du moule et sur les bords. Laisser durcir 5 min au réfrigérateur. Saupoudrer de pralin les coques en chocolat. Remplir à nouveau votre moule de chocolat fondu avec une poche à pâtisserie ou une cuillère. Tapoter légèrement afin de répartir le chocolat. Placer le moule au réfrigérateur pendant au moins 4 h. Démouler délicatement. **Conseils :** une fois réalisés, consommer rapidement vos chocolats ou les conserver au réfrigérateur dans le moule. Si vous souhaitez que vos chocolats se conservent plus longtemps avec un aspect brillant, vous pouvez utiliser la technique du tempérage, expliquée sur Scrapcooking.com.

Découverte



© ScrapCooking®

Un petit chou confiné de perles de sucre.

Tout droit venu des États-Unis, le cupcake est un petit gâteau individuel, réalisé avec

une pâte à quatre-quarts et décoré, au minimum, avec un glaçage coloré. Outre-Atlantique, pas une fête d'anniversaire ou un mariage n'est célébré sans ces mini-pâtisseries, qui se dévorent d'abord avec les yeux... Avant de se laisser croquer en une seule bouchée !

Considéré comme le macaron d'Amérique, le cupcake n'est pas un simple gâteau. Ses ornements l'élevèrent pratiquement au rayon d'œuvre d'art : perles de sucres multicolores, glaçage ruilant, caissettes aux motifs uniques... Facile à réaliser, ces nouvelles pâtisseries colorées s'adressent aux gourmandejeu mais aussi aux adeptes de loisirs créatifs qui voient dans cet art une nouvelle façon d'exprimer la fécondité de leur imagination. Aujourd'hui, l'offre est pléthorique. Impossible de manquer dans les rayons des grands magasins les mul-

Les petits biscuits prennent un air de fête grâce aux feuilles de papier à imprimer.

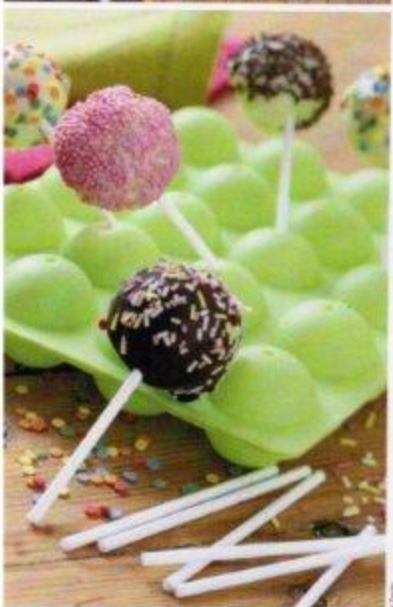


© ScrapCooking®

tiplés moules en silicone et autres accessoires qui servent à customiser les gâteaux. La marque ScrapCooking® fait figure de pionnière en la matière. Créée il y a sept ans par Rose et Stéphane Brémard, l'entreprise propose tout le matériel nécessaire pour collectionner soi-même des desserts dignes de grands chefs, grâce à des produits innovants comme le papier de cuisson qui imprime des motifs sur les gâteaux, mais aussi des pochoirs, des colorants naturels, des sucres décoratifs, des moules en silicone aux formes multiples, de la pâte à sucre, des emporte-pièces, etc.

La pâtisserie à la portée de tous

« Faire de la bonne pâtisserie est un travail complexe. Avec nos techniques et nos accessoires, nous avons souhaité le rendre accessible à tous de façon ludique et fé-



© ScrapCooking®

Des sucettes qui plairont autant aux petits qu'aux grands.



© ScrapCooking®



L'utilisation d'emporte-pièces et de décorations culinaires donne à n'importe quel biscuit une touche de créativité.

de. Mais quand nous avons commencé en 2006, on nous regardait avec des yeux ronds quand on parlait de colorants alimentaires et de papier à imprimer sur les gâteaux ! L'enseigne Truffaut est la première à nous avoir placés dans ses rayons et, petit à petit, l'idée de décorer ses gâteaux s'est installée dans les esprits. Aujourd'hui, nous proposons pas moins de 300 références pour s'adonner à la cuisine créative », explique Rose Brémard, qui travaillait auparavant dans les relations publiques à Paris, avant de lancer son activité avec son mari, en Touraine. Présent de A à Z dans la confection du gâteau, ScrapCooking® vend aussi de la pâte à gâteau bio, prête à l'emploi, à laquelle il faut juste ajouter du beurre et des œufs pour avoir une douceur

au goût du « fait maison ». Pratiques, des moules aux formes originales permettent de préparer une pâtisserie « petit train » en un clin d'œil, idéale pour un anniversaire ou une kermesse.

Activités pour les enfants

La cuisine décorative est aussi une façon d'occuper les enfants simplement, en construisant par exemple une maison en pain d'épices ou en réalisant des sucettes en chocolat à l'effigie du Père Noël ou de Hello Kitty, dont ScrapCooking® détient la licence avec Charlotte aux Fraises. Vendus dans les grands magasins type BHV, Galeries Lafayette ou encore Truffaut, Cultura, Zodio, Rose et Stéphane cuisinent

et testent sans cesse de nouvelles recettes et accessoires dans leur entreprise : la dernière en date est un kit « croque-moche », qui consiste à habiller à l'aide de stickers et de lettres alimentaires une petite fille et un petit garçon en biscuit. Pour proposer de nouvelles idées, Rose dit s'inspirer le plus souvent de ses souvenirs de jeux de petite fille et de ses deux enfants. Très active, elle alimente son blog en distillant des recettes, des astuces pour donner un air de fête à n'importe quel gâteau, des conseils pour faire des chocolats soi-même, des idées de décor pour toutes les occasions - fêtes de fin d'année, anniversaires, Pâques, etc. Pas de doute, les gâteaux sont le nouveau terrain de jeu des créatrices ! ■



Adorable cupcake saupoudré de stickers comestibles « fleurs ».

