

Mon livre de recettes de la pâte à sel

Cahier appartenant à :



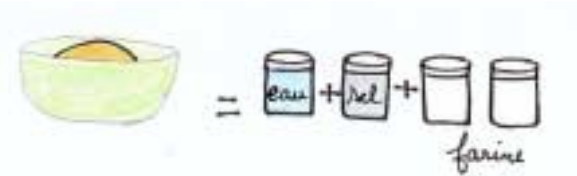
Ce livre te propose une recette de pâte à sel à compléter et à enrichir avec tes propres expériences, tes propres idées et tes propres recettes. Utilise les espaces bleus pour noter tes observations, tes notes, tes bonnes idées, tes commentaires ou tes recettes.

La recette de la pâte à sel

Ce qu'il te faut :

1. Pâte à sel :

- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine



2. Pâte à sel colorée :

- du safran pour faire le jaune
- du piment en poudre pour faire le rouge
- du colorant alimentaire : jaune, vert, rouge, bleu



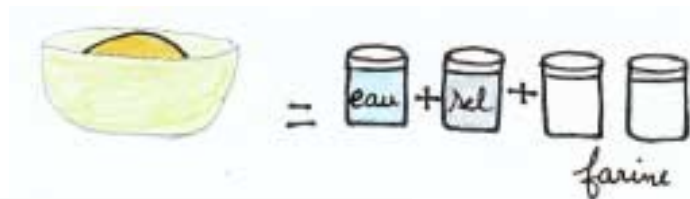
3. Pâte à sel parfumée :

- huiles essentielles : sapin, oranger; cannelle ...
- épices : cannelle, clou de girofle, anis ...
- extrait de café, vanille ...
- La pâte à sel parfumée aux huiles essentielles est idéale pour fabriquer des cadeaux parfumés pour les gens que tu aimes.

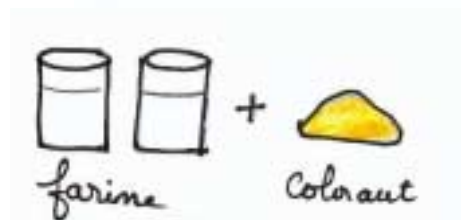


4. Mes petites recettes personnelles

Préparation de la pâte à sel



1. Mélange ensemble les ingrédients de la pâte à sel. Si tu utilises un colorant en poudre ajoute-le à la farine et au sel.



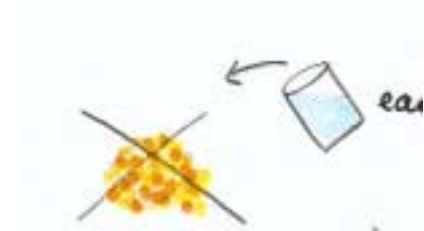
2. Mets la farine et le sel dans un saladier ou un grand bol. Mélange bien avec tes deux mains ou en utilisant une cuillère.



3. Verse l'eau en une seule fois et malaxe bien la pâte avec tes mains. Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller à tes doigts. Si tu utilises un colorant liquide, verse-le dans l'eau avant d'ajouter celle-ci à la farine et au sel.



4.Si elle est trop friable, ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajoute un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler



5.Si au contraire, elle est trop molle et trop collante ajoute de farine et travaille la pâte. Attention n'ajoute la farine ou l'eau qu'en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer ta pâte à chaque fois



Mes astuces personnelles

Si tu as des astuces, des bons trucs pour améliorer ta pâte à sel note-les ici, afin de ne pas les oublier

Ma recette de pâte à sel

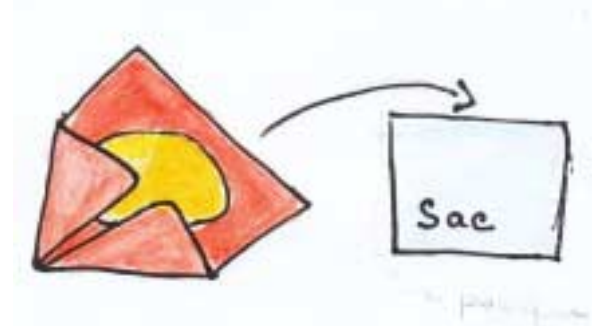
Si tu as inventé ta propre recette de pâte à sel, écris la sur cette page afin de ne pas l'oublier !

Conservation de la pâte à sel

1. Contrairement à l'idée reçue la pâte à sel fraîche se conserve très bien de la manière suivante :

- Enroule la pâte à sel dans un torchon propre
- Place la boule enveloppée dans un sac en plastique

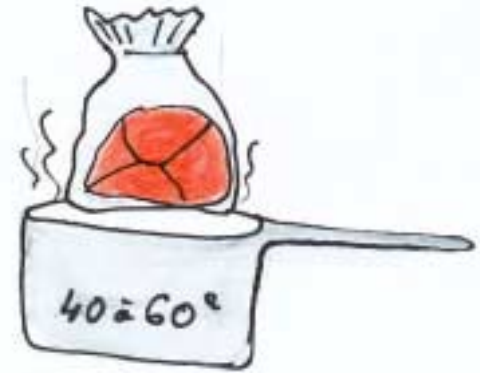
Mets le sac au réfrigérateur



2. La pâte se conserve une bonne semaine.

3. Pour l'utiliser, tu dois prendre soin de la sortir du réfrigérateur 1/2 heure avant si non, elle risque d'être un peu dure à travailler.

4. Si tu es vraiment très pressé, place la pâte dans un sac étanche et plonge le sac quelque minutes dans de l'eau très chaude mais non bouillante



Mes astuces personnelles

Si tu as des astuces, des bons trucs pour améliorer ta pâte à sel note-les ici, afin de ne pas les oublier

Cuisson de la pâte à sel

1. Avant de faire cuire ta pâte à sel, laisse la sécher dans un endroit sec. le temps de séchage moyen est de 12 h environ, mais ne dépasse pas 2 jours de séchage, car la pâte deviendrait trop friable une fois cuite.

2. Le séchage permet de :

- réduire le temps de cuisson de la pâte à sel
- éviter que des bulles d'air se forment pendant la cuisson
- éviter la déformation des éléments pendant la cuisson

Mes temps de séchage:

Recherche tes propres temps de cuisson et conserve les sur cette page

3. Il est très difficile d'indiquer un temps de cuisson pour la pâte à sel, car il peut beaucoup varier, mais il dépend toujours des mêmes éléments :

- plus le temps de séchage est long, plus le temps de cuisson est court
- plus l'objet à faire cuire est gros et épais plus le temps de cuisson est long
- plus la pâte est molle (si elle a beaucoup d'eau) plus le temps de cuisson est long

Les principes à respecter :

- température de cuisson : entre 75°C et 110°C - Une température plus élevée fera gonfler la pâte à la cuisson
- Le temps de cuisson moyen pour les petits objets (épaisseur 1 à 2 cm) est de 2 heures environs.
- Faire cuire des objets en pâte à sel c'est comme la cuisine, la meilleure solution est de surveiller sa cuisson régulièrement et de retirer les objets du four dès qu'ils sont durs.

Coloration de la pâte à sel

Deux solutions sont possibles , à toi de choisir le mode de coloration que tu préfères pour tes objets en pâte à sel. Pour cela utilise le tableau de la page suivante.

Mes choix et mes observations

| Coloration de la pâte à sel | Peinture de la pâte à sel |
|---|---|
| Elle se fait au moment de la fabrication. Il te suffit d'ajouter les colorants à la farine ou à l'eau | La peinture de la pâte se fait après la cuisson |
| Tu peux préparer tes pâtes colorées à l'avance et les mélanger ensemble | Les détails sont faciles à peindre |
| Les pâtes colorées s'utilisent comme de la pâte à modeler | Les couleurs sont celles que tu as choisi, elles ne changent pas surtout si tu les vernis |
| Les couleurs changent un peu en cuisant, elles deviennent pastel, comme usées par le temps | La peinture peut être réalisée un autre jour |
| Tu peux ajouter des détails à la peinture ou au feutre après cuisson | La peinture de la pâte à sel peut être assez longue |
| La coloration est très rapide | |
| | |

Décoration de la pâte

1. Toutes sortes d'objets peuvent être utilisés pour la décoration de ta pâte à sel. A toi de bien choisir en fonction du résultat que tu veux obtenir. Demande-toi toujours si les éléments que tu veux utiliser risquent de fondre ou non et si cela te convient ou non.

2. Voici quelque idées, à toi d'en trouver d'autres :

- L'œuf : badigeonné sur la pâte à sel lui donne une couleur dorée
- Le lait : comme l'œuf, mais attention de l'ajouter à mis cuisson, si non la couleur dorée peut tourner au marron !
- Les graines de toutes sortes : lentilles, poivre, cumin, pavot, maïs, le café, les clous de girofle, l'anis ou l'étoile de badiane ...
- Le sable
- Les pâtes alimentaires
- Les végétaux : fleurs, feuilles, petites plantes
- Les perles, les boutons ... (attention utilise seulement des éléments qui ne risquent pas de brûler dans le four, ou colle les après cuisson)

Les paillettes



Ce que j'aime bien utiliser

Décris sur cette page ce que tu aimes utiliser pour décorer ta pâte à sel

Autres recettes de pâte à sel

Si tu as d'autres recettes de pâte à sel tu peux les écrire sur cette page