

Un ours en pâte à sel

Les ingrédients :



Du chocolat
en poudre



Des grains de
café ou autres
graines



De la pâte à
sel (recette
fournie)



Mélanger 1 boule de pâte à sel avec du chocolat.



Préparer 5 boules :



3 petites



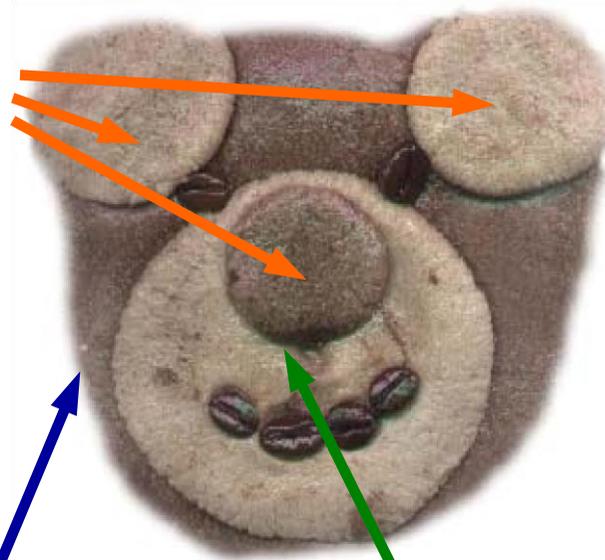
1 grosse



1 moyenne

Aplatir et assembler les 5 boules.
Ajouter les grains de café.

3 petites



1 grosse

1 moyenne

Recette de la pâte à sel

Ce qu'il vous faut :

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

Comment faire ?

Voici une recette simple de pâte à sel à faire avec votre enfant.

Préparer la pâte à sel

- Mélanger ensemble les ingrédients de la pâte à sel : mettre dans un saladier ou un grand bol la farine et le sel. Bien mélanger avec les deux mains ou en utilisant une cuillère.
- Verser l'eau en une seule fois et bien malaxer la pâte avec les mains. Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts.
- Si elle est trop friable, ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajouter un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler.
- Si au contraire, elle est trop molle et trop collante ajouter de farine et travailler la pâte. Attention, ajouter toujours la farine ou l'eau en petites quantités et en prenant soin de bien malaxer la pâte à chaque fois.

Vous pouvez faire cuire l'objet ou le laisser sécher à l'air libre.

Cuire la pâte à sel

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