

⚠ Nécessite un four pour la cuisson de la pâte cernit.



1H30 environ

# Miniatures gourmandes en pâte Cernit



Plier ou découper



MINUTIEUX

atelier

**Réglisse :**

Prendre un pain de pâte Cernit noire et rouge.  
Couper un bout de la rouge et environ un tiers de la noire. Bien malaxer les pâtes. Faire une boule d'environ 1 cm/1,5 cm de diamètre.



1

Faire un rouleau assez fin et régulier avec la pâte noire, l'aplatir légèrement et faire un sillon tout le long avec l'ébauchoir. Puis l'enrouler autour de la boule rouge.



2



Aplatir la petite boule jusqu'à ce qu'elle obtienne une hauteur d'environ 5/6 mm, la placer entre les autres deux parties roses et presser pour que le tout se fixe.

3



**Macaron :**

Prendre la pâte Cernit rose et rose pâle.  
Faire une boule de 2 cm de diamètre avec la pâte rose claire et une autre plus petite de 1 cm de diamètre avec l'autre rose. Couper la boule de 2 cm au milieu à l'aide de l'estèque, et arrondir les rebords.



4



**Chocolat :**

Avec la pâte Cernit marron, après l'avoir bien malaxée, étaler la pâte avec le rouleau pour obtenir une plaque de 8mm de hauteur et découper un rectangle avec l'estèque d'environ 3,5 X 2,5 cm.

A l'aide de l'ébauchoir, aplatir les rebords et faire deux sillons dans la largeur et deux dans la longueur pour former les carrés de chocolat. Avec l'estèque, faire une marque encore plus fine dans les sillons.



5



**Religieuse :**

Faire une boule de 2 cm et une autre de 1 cm avec la pâte Cernit ocre. Avec la pâte marron, étaler une petite portion de pâte pour obtenir

une épaisseur de 1 ou 2 mm et découper à l'aide du scalpel des petites vagues en arrondi (plus ou moins du même diamètre que les boules ocres).

Plier ou découper

Recouvrir en premier la plus grande boule, coller par-dessus la plus petite boule et la recouvrir également avec la

pâte marron. Pour finir mettre sur le dessus un petit bout de pâte blanche finissant en pointe.

### Roulé aux fraises :

Faire une bande de Cernit rouge d'environ 10 cm sur 1,5 cm et une autre blanche de la même largeur mais un peu moins longue.



Superposer le blanc sur le rouge et les rouler en appuyant légèrement.

Refermer le rouleau avec la bande rouge.

A l'aide de l'estèque découper l'excédent des bords.



8



Pour finir, poser sur le dessus du roulé les feuilles et la fraise, et presser pour faire adhérer.

Voilà toutes les petites formes sont faites !

Elles pourront servir comme décoration de table, bijoux, porte-clé etc...

### CUISSON

Préchauffer votre four électrique entre 110°C et 130°C/230°F et 266°F. Ne pas utiliser de four à micro ondes.

Cuire entre 10 et 30 minutes selon l'épaisseur. Si le four est déjà chaud, réduire le temps de cuisson. En aucun cas ne dépasser 30 minutes ou 130°C, les couleurs pourraient devenir trop foncées.

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE.



Pour réaliser des bijoux, ne pas oublier de prévoir des trous d'accroche.

petit conseil

Pour faire la petite fraise, utiliser un petit bout de pâte rouge, le modeler en forme de triangle et arrondir tous les angles. A l'aide du scalpel, faire les petits sillons pour imiter la texture irrégulière de la fraise.

Pour les feuilles, aplatir un peu de pâte verte, la découper au scalpel et tracer la nervure centrale avec l'ébauchoir.

