

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediatheque-rueilmalmaison.fr/La-pate-a-sucre>

La pâte à sucre

- Les collections - Bibliographies - Musique, Cinéma, Arts & Loisirs - Loisirs créatifs, cuisine, déco, danse, sport ... - Cuisine -

Publication date: mercredi 5 juin 2013

Description:

Décorez vos gâteaux, dévorez-les des yeux !

Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés

Qu'est-ce que la pâte à sucre ?

La pâte à sucre, appelée sugar paste ou encore fondant en anglais, est un mélange de sucre glace, de blanc d'oeuf et de glucose liquide. Elle n'a aucune qualité gustative, vous pouvez la faire ou l'acheter dans le commerce, nature, colorée. L'achat est parfois plus économique et la pâte plus facile à travailler (exp : « régalice » -résiste au frigidaire- pour le gâteau, « gumpast » pour les objets décors, fleurs...). La pâte à sucre sert à la décoration des pâtisseries : gâteaux, pièces montées, cupcakes, biscuits...

Avec la pâte à sucre, vous pourrez couvrir des gâteaux, les décorer avec des formes découpées à l'aide d'emporte-pièces ou encore réaliser des modelages. Il suffit de laisser libre court à votre imagination !

La pâte à sucre possède de plus en plus d'adeptes, mais difficile de se lancer quand on n'y connaît rien ! Voici quelques livres pour bien débuter puis se perfectionner.

La pâte à sucre tout un art !

[La pâte à sucre](#)



Recouvrir un gâteau d'une pâte à sucre

Le dimanche 16 juin, n'oubliez pas le salon du livre pour la jeunesse au thème sympathique de la gourmandise

Gâteaux et pâte à sucre

Modelage en pâte à sucre pour gâteaux

Nathalie Quiquempois
Créapassions (cuisine créative)
LOI 641.86 PAT

La pâte à sucre se prête à la couverture de gâteaux et permet de modeler des personnages et animaux. Des modèles et des explications pour agrémenter vos préparations avec des créations adaptées à toutes les occasions.

30 gâteaux rigolos

Debbie Brown
Marabout
LOI 641.86 PAT

Debbie Brown est une jeune décoratrice, spécialisée dans le design culinaire. Une trentaine de présentations différentes de gâteaux sont ici proposées, chacune autour d'un thème familial, et aux décors faciles à réaliser.

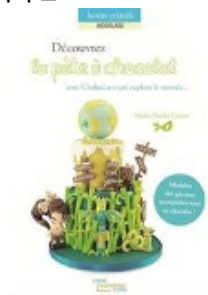
Cake Design

Décorez vos gâteaux en toutes occasions
Letizia Grella
LOI 641.865 PAT

Entrez dans le monde merveilleux de la pâtisserie décorative en pâte à sucre. Apprenez à réaliser facilement de splendides décorations et créez de nombreux gâteaux pour célébrer, de manière unique, en famille ou entre amis, les petits et grands événements de la vie. Etapes pas à pas. Débutants bienvenus.

La pâte à sucre

Découvrez la pâte à chocolat



Nadia Flecha Guazo
Créapassions (Cuisine créative)
LOI 641.865 PAT

Réalisez de superbes décorations, modelages pour vos desserts, en suivant pas à pas les illustrations simples et détaillées. A réaliser seul ou en compagnie de vos enfants mais quel que soit votre choix, à déguster sans modération ! Plus élastique que la pâte à sucre ou la pâte d'amandes, la pâte à chocolat permet de décorer les pâtisseries.

Gâteaux de fêtes en pâte à sucre
Nina Couto

Créapassions (Cuisine Créative)
LOI 641.865 PAT

Nina Couto, artiste de la pâte à sucre a rapporté de son Brésil natal tous les secrets de fabrication de ces gâteaux (à base de génoise) en pâte à sucre, véritables oeuvres d'art qui allient qualité gustative et originalité. Suivez les explications illustrées qui vous permettront de confectionner des gâteaux fantaisies pour de nombreuses occasions ou de grands événements comme un mariage, un baptême, un Noël gourmand ou une saint-valentin. Les gâteaux de Nina ne sont pas seulement créatifs, ils sont aussi réputés pour être savoureux. Ils raviront petits et grands enfants !

Gâteaux de mariage en pâte à sucre

style='float:right;''>



Alexandra Hemon
Créapassions (Cuisine créative)
LOI 641.865 PAT

Gâteaux de mariage en pâte à sucre. Entrez dans le monde de la romance. Vous apprendrez comment confectionner et décorer de merveilleux gâteaux de mariage "Wedding cakes". Le "cake design" (ou la création sur gâteaux) n'aura plus de secrets pour vous ! Grâce à des explications et des pas à pas précis, vous pourrez reproduire ces sublimes réalisations chez vous, et à coup sûr combler vos convives.

Mes gâteaux joliment décorés



Cécile Coulier
Solar
LOI 641.865 PAT

Cécile Coulier vous propose 40 recettes de gâteaux aux décorations élégantes et précieuses, accompagnées pas à pas, pour que plaisir gourmand rime avec plaisir des yeux. Des mini gourmandises aux gâteaux de fête en passant par les cheese-cakes et autres cupcakes, de belles idées pour décorer votre dessert !

Décors de gâteaux
Tania Zaoui

Marie-Claire
LOI 641.865 PAT

La pâte à sucre

Pour fêter une occasion ou pour le simple plaisir des yeux et des papilles, découvrez 50 décors pour sublimer vos gâteaux. Les gâteaux au yaourt y deviennent des stars, les muffins se parent de bijoux, de simples sablés se transforment en messages d'amour... Vos invités seront sous le charme ! Pour initiés à la pâte à sucre.



Cake pop :

Les petites sucettes goût gâteau

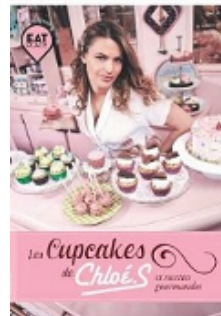
Guillaume Orathay

Marabout

LOI 64.812 SUC

Des petits gâteaux piqués dans des bâtonnets de sucettes, en forme très simples de boules ou bien décorés de manière plus sophistiquée en forme de petits animaux, mini macarons, mini burgers. La technique de base. Des petits gâteaux aussi jolis que bons.

Les Cupcakes de Chloé S :



recettes gourmandes

Chloé Saada

Hachette

LOI 641.86 CUP

Chloé vous révèle les meilleures recettes de sa cupcakerie parisienne ! Découvrez ses 30 recettes fétiches style inimitable : ultra girly, glam, fifties.

Cupcakes :

Les petits gâteaux du thé

Corinne Jausserand



Larousse (Albums Larousse)

IOI 641.86 CUP

Les cupcakes reviennent sur le devant de la scène. Ce sont d'adorables petits gâteaux anglais composés d'un cake rond recouvert d'un top (glaçage) très simples à réaliser ! Mignons, ou élégants, mais toujours gourmands, ils accompagnent thés, cafés et goûters, ou terminent les repas en douceur. Suivez les étapes illustrées et les 30 recettes et faites de vos cupcakes de vraies créations.

La Décoration en pâtisserie de Christophe



Christophe Felder

MINERVA

Loi 641.86 FEL

Un cours permettant d'apprendre à décorer ses gâteaux, à sublimer un dessert, à travailler des matières comme le sucre, la pâte d'amandes. Après ses explications, l'auteur propose une recette pour les mettre en pratique en réalisant un dessert original.

Délicieux gâteaux de fêtes



Sylvie Aït-Ali
ESI
LOI 641.86 GOU

Une fête, un anniversaire, c'est l'occasion idéale pour mettre en avant votre créativité. Surprenantes et pleines de couleurs, ces 140 recettes de gâteaux raviront vos invités. Suivez toutes les étapes pour réaliser un superbe gâteau. Il deviendra alors un élément clé dans la réussite de cet événement !

