

Conseils et astuces pour les décors

Glaçages à gâteau

On trouve dans le commerce différents glaçages à gâteau ou à tourte:

Le **glaçage foncé** s'utilise comme un glaçage au chocolat noir.

Le **glaçage clair** s'utilise comme un glaçage au chocolat au lait.

Le **glaçage blanc** s'utilise comme un glaçage au chocolat blanc.



Glaçage au chocolat

Le glaçage au chocolat noir, au lait ou blanc existe comme produit fini sur le marché. Il suffit de le faire fondre directement dans son sachet, au bain-marie chaud ou au micro-ondes. Tenir compte des indications sur l'emballage.

Pour que le glaçage reste plus longtemps liquide, garder le sachet ou le bol au bain-marie chaud pendant la décoration.



Suggestion: couper un petit coin du sachet et utiliser ainsi l'emballage comme un cornet à décor.



Bien fermer les sachets de glaçage au chocolat entamés et les conserver au réfrigérateur; ils peuvent servir une autre fois. **Conservation:** env. 1 semaine.

Glaçage au sucre glace

On peut le préparer env. 1 heure à l'avance. Couvrir le glaçage jusqu'à l'emploi, pour éviter qu'il ne sèche. **Suggestion:** poser un film alimentaire sur le glaçage.



Glaçages au cornet à décor

Préparer le glaçage maison selon la recette. Pour dresser de fines lignes de décoration sur les biscuits, remplir de glaçage un cornet à décor.

Cornet à décor: découper un carré dans du papier à pâtisserie, le plier en diagonale, former un cornet. Remplir de glaçage, couper la pointe, décorer les biscuits, laisser sécher. **Suggestion:** au lieu d'un cornet à décor, utiliser un petit sachet de congélation.



Remarque: toujours appliquer le glaçage sur la pâtisserie refroidie; l'éclat est plus beau.

Poche à douille

La poche à douille permet de donner aux pâtes une forme et de faire des décors en crème. Mettre la douille dans la poche et placer celle-ci dans un gobelet, replier le haut de la poche par-dessus le bord. Remplir de masse. Poser la poche à douille sur le plan de travail; avec une corne à pâte, pousser la garniture vers la douille.



Il existe des douilles lisses et des douilles dentelées de différents diamètres. Les poches à douille jetables sont très pratiques et hygiéniques.

Dressage des meringuettes

Avec une douille dentelée, dresser des rosettes sur une plaque chemisée. Avec une douille lisse, dresser des petites tours: en dressant, monter et abaisser deux fois légèrement la douille, pour former des petites tours; presser uniformément.



Utilisation d'un moule

Certains biscuits traditionnels sont façonnés à l'aide d'un moule. Préparer celui-ci selon la recette, p. ex. le rincer ou le fariner. Tenir compte des indications de la recette!

Bien presser le moule de manière uniforme sur la pâte abaissée, couper la pâte avec un couteau tranchant le long des bords du moule.

Retirer délicatement le moule.



Poser délicatement les biscuits avec une spatule sur une plaque chemisée.



Suggestion: les biscuits découpés à l'emporte-pièce restent plus beaux si on les pose sur la plaque avec une spatule.