

La ROSE en Pâte d'amande

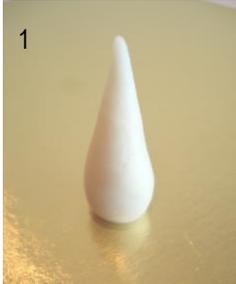
Ingrédients

Pour une rose de 11 pétales

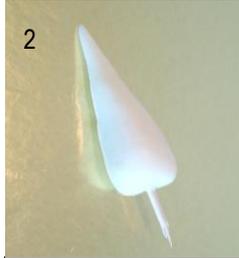
Pâte d'amande décor à 22% → 50g
Colorants → QS

Matériels

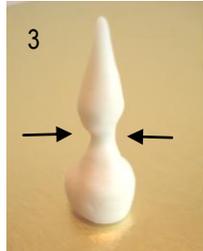
- 1 poche plastique
- 1 couteau d'office
- découpoirs
- ébauchoirs



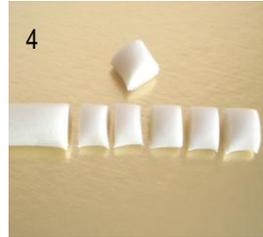
1
Façonner un cône fin et pointu



2
Insérer un cure dent dans le cône pour faciliter la tenue lors du montage des pétales



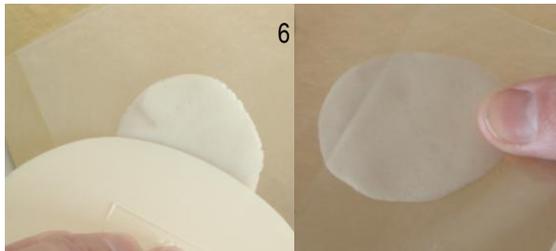
3
Pincer le cône pour former un bouton qui servira à fixer les pétales



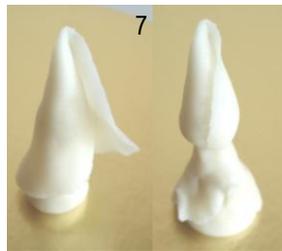
4
Façonner un boudin Ø 1.5 cm et détailler des rondelles de 1 cm environ



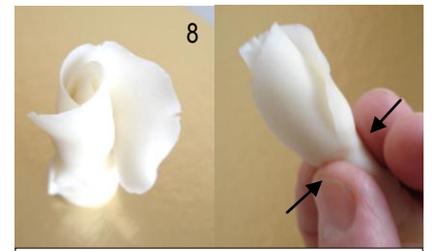
5
Disposer les rondelles entre 2 feuilles plastiques (poche jetable). Il est possible de bouler les rondelles



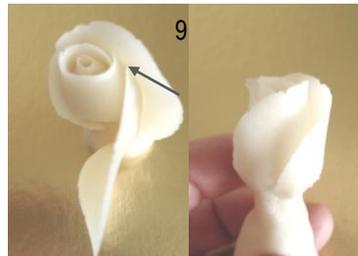
6
Écraser les rondelles à l'aide d'une come ou avec les doigts en prenant soins de bien affiner les contours pour donner une sensation de finesse aux pétales.



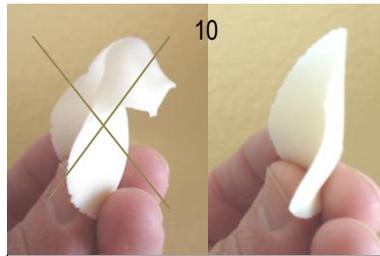
7
Entourer le premier pétale autour du bouton en le recouvrant entièrement pour le dissimuler



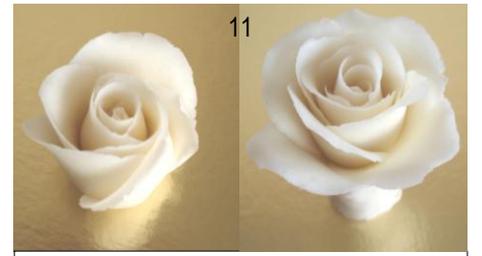
8
Disposer ensuite 2 autres pétales puis resserrer la base du bouton afin de redonner la forme conique.



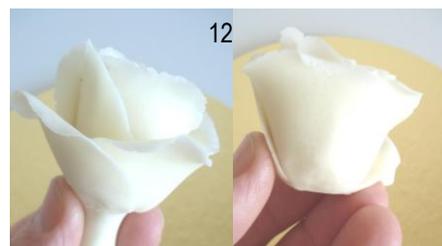
9
Placer 3 autres pétales en veillant d'incruster chaque pétale à l'intérieur de celui qui le précède et resserrer la base du cône.



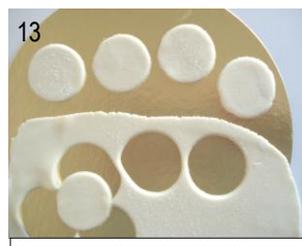
10
Les pétales suivants ont besoin de rigidité. Ne pas trop affiner le centre du pétale pour qu'il puisse tenir sans retomber et les galber légèrement



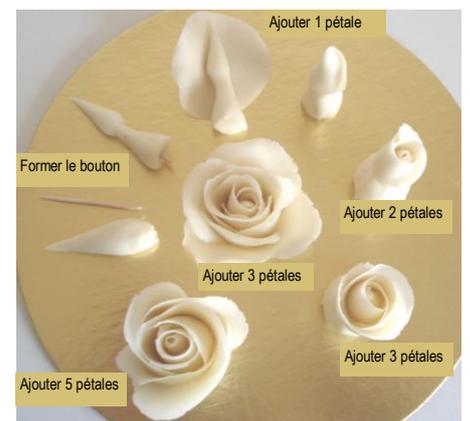
11
Coller 5 pétales légèrement évasés puis 3 autres si vous souhaitez une rose plus grosse. Courber les extrémités des derniers pétales pour augmenter l'éclosion de la fleur.



12
Resserrer la base de la fleur en prenant soin de ne pas trop laisser les pétales s'ouvrir puis couper à la base



13
Il est possible de détailler des pétales dans une abaisse puis les affiner entre 2 feuilles plastiques



Colorer la pâte d'amande



Il est préférable de colorer la pâte d'amande avec un dégradé d'une couleur (marbrage) pour obtenir une fleur avec divers reflets. Éviter une coloration trop soutenue



La coloration peut également s'effectuer à l'aérographe

Les Feuilles de rose



Détailler des feuilles en forme de gouttes rondes et pas trop allongées. Marquer les nervures sur une empreinte ou avec le dos d'un couteau et mettre en forme. Éviter les décors de type serpent en tire bouchon

La texture de la pâte d'amande

Si la pâte d'amande est trop molle ou collante, il faut la rendre plus ferme en y incorporant du sucre glace de type codineige qui agit mieux que le sucre glace standard et éventuellement du beurre de cacao fondu.