

Masse modelable comestible

La pâte créadélice

La pâte créadélice est une pâte à biscuit que l'on peut travailler comme une pâte à modeler. Elle est idéale pour initier les enfants en même temps à la cuisine et au modelage. Elle permet de proposer aux élèves un goûter amusant, ludique et créatif lors d'une fête à l'école, d'un goûter d'anniversaire ou pour préparer un petit cadeau de fête des mères par exemple.

Pour les petits gourmands, et pourquoi pas les grands, on peut découvrir son goût aussi avant la cuisson (aucun risque de salmonelle !). Cette petite dégustation ne se fera qu'une seule fois et avec une petite cuillère. Question d'hygiène !

L'hygiène est importante. Les enfants doivent travailler avec les mains propres et la place de travail sera également impeccable.

Une fois cuite, cette pâte ressemble à une pâte à milans.

Recette

1 œuf
100g de beurre bien ramolli
140g sucre glace
2 cs de sucre de glucose
250g de farine

Ajouts facultatifs : cacao, cannelle, zeste de citron, amandes

- Battre en mousse l'œuf, le beurre, le sucre glace et le sucre de glucose jusqu'à obtention d'une masse onctueuse.
- Ajouter l'ingrédient facultatif.
- Incorporer la farine tamisée.
- Mélanger délicatement et former une boule.
- Laisser au frais 30mn env.

Modeler ensuite des petites formes de votre choix. Pour ajouter les détails aux figurines, mouiller avec un pinceau une des deux surfaces de contact et presser celles-ci l'une contre l'autre.

Placer sur une plaque à gâteau recouverte d'un papier-cuisson.

Cuisson au four préchauffé : 7mn env. à 200°

Fantaisies

- Pour modifier la texture de la pâte, il est possible d'ajouter, des amandes moulues, des amandes effilées, du chocolat concassé, ...
- Pour une pâte brune, ajouter simplement de la poudre de cacao et diminuer légèrement la quantité de farine.
- Pour obtenir une pâte colorée, ajouter simplement du colorant alimentaire dans la pâte **avant de mettre la farine** (manipulation plus facile).
- Il est possible d'utiliser plusieurs ustensiles de cuisine pour donner des effets intéressants au biscuit. Exemples : le presse-ail pour faire des cheveux, une aiguille à tricoter pour marquer les yeux ou les boutons, une fourchette pour les rayures,...
- Pour colorer de toutes petites surfaces, appliquer le colorant avec un pinceau.
- Il existe plein d'autres fantaisies que chacun pourra imaginer.

Cette pâte se conserve quelques jours au réfrigérateur.

Cette activité est idéale aux niveaux enfantine et primaire.