

LA PATE A SUCRE

Présentation de la recette

La pâte à sucre sert à recouvrir certains [Gâteaux](#), notamment de [Fêtes](#) ou d'[Anniversaire](#), pour épater et amuser vos [Enfants](#). Cette pâte à sucre, se mange et sert donc pour réaliser de belles [Décoration](#) (ex : [Cupcakes Red velvet](#), [Devil's food cake](#),...), mais aussi à modeler des personnages pour la [Décoration](#) de vos desserts : [Pingouins en pâte à sucre](#), "[Noeud ruban](#)" en pâte à sucre,.... On peut s'en servir un peu comme de la [Pâte d'amande maison](#), sauf qu'elle va durcir en séchant.

Ingrédients pour la recette de pâte à sucre aux chamallow

60 gr de [Chamallows ou guimauves maison](#) ou [Crème ou pâte de chamallow dit fluff](#), 1 c à soupe d'eau, 100 gr de sucre glace, du colorant alimentaire.

REALISATION DE LA PÂTE A SUCRE :

ETAPE N°1

Mettez 1 c à soupe d'eau dans une casserole (éventuellement avec un peu de colorant alimentaire, facultatif), puis ajoutez les chamailles et faites fondre le tout à feu doux en remuant de temps en temps.



ETAPE N°2

Quand les Chamallows sont entièrement fondus, ajoutez peu à peu les 100 gr de sucre glace, tout en mélangeant à la cuillère au début.



ETAPE 3

A la fin, il vous faudra mettre "la main à la pâte" et pétrir avec vos mains pour obtenir une pâte homogène et régulière que vous roulez en boule. C'est prêt vous pouvez maintenant l'étaler pour recouvrir vos gâteaux.



Comment colorer de la pâte à sucre : trucs et astuces

Pour colorer de la pâte à sucre ([Pâte à sucre aux chamallow](#)) afin d'obtenir les couleurs voulues avant de l'étaler sur le gâteau, il faut piquer la pâte de toute part à l'aide d'un cure-dent préalablement plongé dans du colorant alimentaire.



Malaxer (étaler et rabattre avec la paume de la main) ensuite la pâte afin d'homogénéiser la couleur dans la masse.

