

# décorations fleurs et herbes pour gâteau à assembler

## Matériel

- La planche de fleurs et de touffes d'herbe à colorier
- Des ciseaux
- Du ruban adhésif
- Des feuilles de papier couleur
- Des batonnets de bois



1

**Imprime les fleurs et les herbes** en autant d'exemplaire

- Découpe grossièrement les formes de fleur, de coeur et de touffes d'herbes et colle-les au dos du papier de couleur.



que tu le souhaites.



2

**Colle les coeurs au centre de chaque fleurs**



Activité : Petit bricolage



## Fixe les batonnets de bois

- Casse le batonnet en deux s'il est trop long pour la hauteur de ton gâteau.
- Colle le batonnet au dos de chaque fleur et herbe à l'aide d'un morceau de ruban adhésif.



Colle une fleur identique au dos de la première, tes fleurs seront parfaites de chaque côté.



## Fixe les batonnets de bois

- Les fleurs et les herbes sont prêtes à être plantées sur ton gâteau de fête !



# décoration du gâteau

## Matériel

- toutes les décorations du gâteau : arbre, animaux, fleurs, herbes (réalisées avec les fiches : décoration fleurs, arbres et animaux.
- Un gâteau
- Des vermicelles colorés en chocolat ou en sucre
- Du sucre glace
- Un plat à gâteau de présentation



## Prépare le gâteau

- Tu peux décorer un gâteau que tu as fait toi-même ou un gâteau acheté dans le commerce. Saupoudre le gâteau de sucre glace et de vermicelles colorés.



## Recette du Quatre quarts

Bats les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que tu obtiennes une pâte blanche et fluide.

Ajoute progressivement et en les alternant la farine et le beurre fondu. Ajoute le zeste de citron.

Monte les blancs en neige très fermes et ajoute les au mélange doucement et toujours dans le même sens. Verse la pâte dans le moule.

Fais cuire le gâteau 40 à 50 minutes à four moyen (thermostat 4 ou 5)

### Il te faut :

3 oeufs  
le poids de ces oeufs en farine,  
sucre,  
beurre fondu  
le zeste d'un citron rapé  
un fouet  
2 saladiers



Activité : Petit bricolage

2

**Décore ton gâteau de fête avec les décorations que tu as préparées.**

- Si tu les aimes tu peux décorer ton gâteau de bonbons au chocolat colorés.





