

décorations fleurs et herbes pour gâteau à découper

Matériel

- Les planches de fleurs et d'herbes à découper
- Des ciseaux
- Du ruban adhésif
- Des batonnets de bois

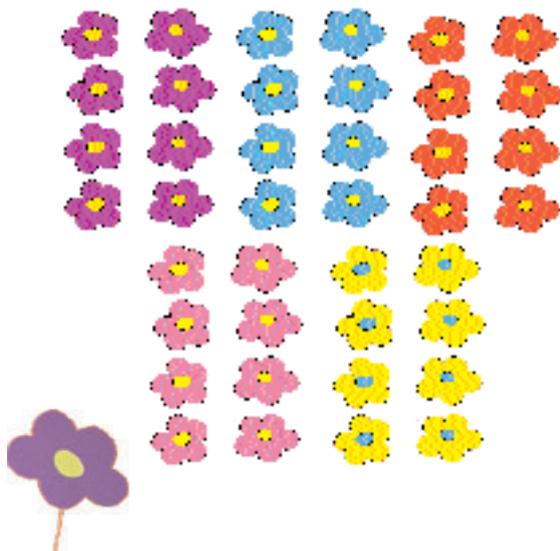


f

Imprime les fleurs et les touffes d'herbe



- Choisis la couleur des fleurs que tu souhaites utiliser pour décorer ton gâteau et imprime-les. Tu as le choix entre plusieurs couleurs : violet, bleu, rouge, rose ou jaune. Si aucune couleur ne te convient utilise la fiche n°11 pour colorier les fleurs. Imprime les touffes d'herbes.



Tu peux coller les pages de fleurs et les touffes d'herbes sur du papier cartonné pour qu'elles soient plus rigides.



2

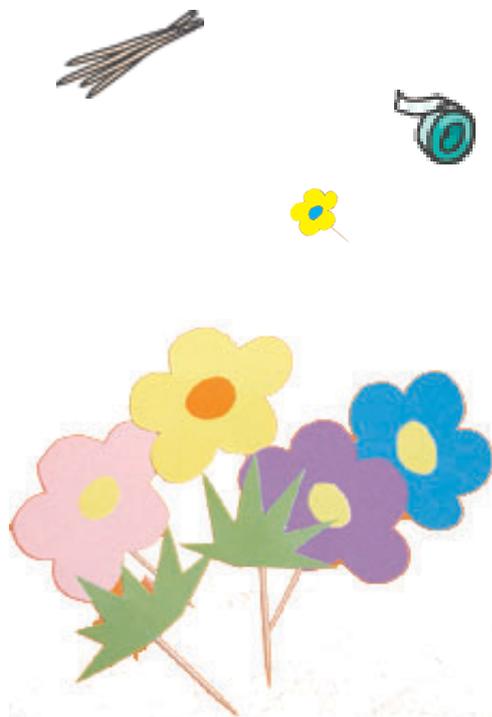
Découpe les fleurs et les touffes d'herbes



3

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 touffe d'herbe à l'aide d'un morceau de ruban adhésif.



- Tes fleurs et tes 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.



