

# Guide de la pâte à sucre maison



## Vous recherchez une bonne recette de pâte à sucre ?

Savoir faire la pâte à gâteau c'est bien, mais que diriez-vous maintenant de pouvoir la faire maison ? Elle à été testée et approuvée maintes fois par mes élèves et moi-même au cours des dernières années. Vous détenez maintenant entre les mains un guide pratique et unique. Référez-y vous, il sera votre meilleur allié ! ;)

# Le guide de la pâte à sucre maison

## Table des Matières

### La recette

- Retrouvez la recette complète.....3

### Les étapes à suivre

- La préparation.....4-5

### Mes conseils

- Trucs et astuces.....6-7

# LE GUIDE DE LA PÂTE À SUCRE MAISON



## Ingrédients

- 500g de Guimauves (Marshmallow)
  - 1 Kg sucre à Glacer
  - 2 cuill. Soupe d'eau
  - 1 cuill. soupe Vanille Claire (Blanche) - Crisco (Shortening)
-

## Préparation

- 1-** Graisser votre bol (de grande capacité) et votre cuillère de bois à l'aide de votre Crisco.
  
- 2-** Mettre les guimauves, eau et vanille dans ce bol, puis mettre au four micro-ondes pour un temps approximatif de 3-4 minutes. (Selon la force de votre appareil)
  
- 3-** Lorsque le tout commence à bien gonfler dans votre bol et que tout est fondu, brasser vigoureusement en allant chercher au maximum les liquides qui sont toujours dans le fond. Vous devriez avoir un aspect de crème onctueuse.
  
- 4-** Ajoutez-y la totalité du sucre à glacer. Bien mélanger avec votre cuillère de bois.
  
- 5-** Lorsque la pâte devient difficile à mélanger à la cuillère et qu'elle n'a plus l'air collante de tous les côtés, vous pouvez alors vider le contenu du bol sur une surface de travail. Mélanger le tout en rotation en travaillant bien avec les paumes de vos mains.

- 6- Quand vous avez réussi à mettre le tout au plus lisse, vous pouvez alors mettre une couche de Crisco sur votre plan de travail et terminer le pétrissage.
  
- 7- Bien enrober le tout dans une couche de pellicule plastique et garder à température ambiante en **TOUT TEMPS**.

# Les astuces

## *Étape 1:*

- Pour vous aider à graisser votre bol, cuillère de bois et votre plan de travail, je vous recommande fortement d'utiliser un petit sac à lisière sur le dessus. Insérez-y votre main et utiliser comme un gant, vous pourrez alors graisser et utiliser à votre guise.

## *Étape 2:*

La "marque" du fabricant des guimauves est l'un des critères les plus **IMPORTANT** à respecter lorsque vous faites de la pâte à sucre maison.

**Je vous fais une liste pour les marques du fabricant les plus faciles à utiliser** (Le premier est celui que j'utilise moi-même et je descends en fonction des marques et distributeur qui vont le moins bien pour cette recette. Celles-ci proviennent du Québec. Pour les autres pays, vous devrez faire quelques test)

- Sélection (Super C et Métro)
- Sans Nom / No Name (Maxi)
- Walmart
- Dollorama
- Compliment (IGA)

- \*\* Veuillez noter que vous devez IDÉALEMENT acheter des sacs de 1Kg pour rentabiliser vos achats. La plupart des sacs se vendent en format 425 g. (pour une recette qui vous prend 500 g vous pourrez alors faire deux recettes avec 1 sac de 1 kg plutôt que devoir acheter 3 sacs de 425g en essayant de balancer le nombre de grammes.)
- Le format de Guimauve est également à prendre en compte. Je vous recommande fortement le format de **PETITES** guimauves. Si vous trouvez seulement les grosses, vous devrez les faire chauffer plus longtemps, mais les surveiller beaucoup plus. Elles devront également être brassées à deux reprise lorsqu'elles seront chauffées.

## ***Étape 5:***

- Veuillez bien à ce que votre pâte soit bien mélangée avant de vider le contenu du bol sur votre plan de travail.
- Vous devrez brasser avec votre cuillère de bois tant qu'elle est collante.
- Travailler rapidement, un délai de 30 secondes à 1 minute au maximum doit être calculé pour l'étape de la cuillère de bois. Autrement, votre pâte à sucre deviendra sèche, dur et difficilement manipulable.
- Elle sera prête à être pétrie avec du Crisco lorsqu'elle sera entièrement mélangée de tous ses ingrédients de façon homogène.



Pour la formation complète (vidéo) sur la pâte à sucre maison, vous pouvez [cliquer ici et vous inscrire dès maintenant !! 😊](#)

Sabrina Potvin

Formatrice des Apprentis Décorateurs

Tous droits réservés © Sabrina Potvin • [www.formation-deco-gateaux.com](http://www.formation-deco-gateaux.com)

---