

Fimo Support bougie chauffe-plat



Réalise un support de bougie sans percer, scier, poncer, etc... Avec l'idée géniale de Fimo, il suffit de modeler la pâte, de l'assembler et de faire durcir au four. Sur cette fiche, nous te donnons une idée de réalisation parmi tant d'autres. A toi de jouer.

Comment faire :

1. L'ange boulanger :

Reproduis d'abord les différentes formes ci-contre. Commence par modeler les formes claires afin de ne pas les tâcher. Pour les cheveux, tu y découpes, avec un couteau, des encoches jusqu'à moitié de la forme.

Une fois toutes les formes modelées, tu les assembles. Il suffit des les presser légèrement ensemble. Il n'est nul besoin de colle. Regarde bien la photo ci-dessous pour l'assemblage.

Dès que le bonhomme est assemblé, nous allons continuer par le modelage de la table du boulanger ainsi que par le support de bougie lui-même...



Matériel nécessaire :

Fimo Soft en bleu clair, blanc, or pailleté, caramel, rouge, chocolat et chair
bougie chauffe-plat
feutre blanc et noir
event. marqueur peinture

Outillage nécessaire :

rouleau pâtisserie
couteau
morceau de bois env.
L4 x H1 x B2 cm
emporte-pièce

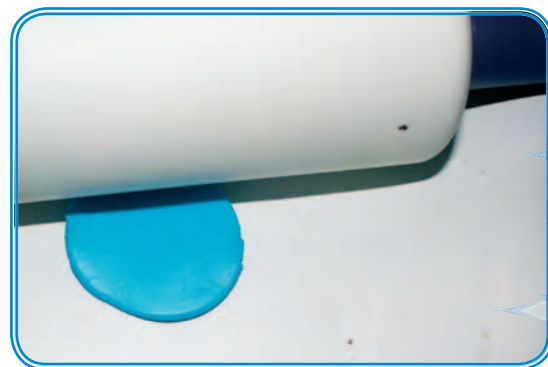
Fimo Support bougie chauffe-plat

2. Réaliser le support :

Avec le rouleau pâtisserie, déroule la masse Fimo bleu clair en une plaque d'env. 0.5 cm d'épaisseur. Tu y découpes un rectangle de 12 x 7 cm.

Toujours dans la masse Fimo bleu clair, il te faut modeler un „serpent“ d'env. 30 cm de lon. Tu déposes ensuite une bougie chauffe-plat sur le côté droit de ton rectangle et tu enroules la bougie avec le „serpent“ que tu viens de faire en laissant un peu d'écart avec la bougie.

Puis, dans la masse Fimo caramel, tu reproduis un rouleau pâtisserie miniature. Dans la masse blanche, tu formes la nappe : un carré d'env. 7 x 7 cm avec une épaisseur d'env. 0.3 mm (en fonction de ton morceau de bois). Tu déroules avec le rouleau pâtisserie la masse chocolat, et avec un emporte-pièces, tu détaches quelques pains d'épices. Puis tu formes un rond avec la pâte restante et tu presses légèrement l'emporte-pièce dessus mais sans sortir la forme. (vois la photo). Et voilà, toutes les pièces sont prêtes !



3. L'assemblage :

Le support (rectangle bleu avec le support de bougie) est déjà prêt. Tu poses ton morceau de bois sur la gauche, vers l'avant. Tu y déposes la nappe blanche. Vérifie bien que le morceau de bois n'est plus visible de l'avant. Puis tu déposes le boulanger derrière la table. Sur la table, tu déposes la pâte chocolat avec la forme prédécoupée du pain d'épice et tu déposes par dessus le rouleau pâtisserie miniature. Tu formes les bras du boulanger de façon à ce qu'il tient les 2 côtés du rouleau.

Puis tu décores le plateau avec les quelques pains d'épice que tu as découpé auparavant. Tu les déposes aux emplacements vides.

4. La cuisson au four :

Pour durcir ton support de bougies, il faut le passer env. 30 mn au four à 100 °C. A l'issue du temps de cuisson, contrôle si tout a bien durci. Le cas échéant, laisse le tout quelques minutes supplémentaires dans le four.

5. La décoration :

Une fois le support refroidi, avec les marqueurs noir et blanc, tu peux peindre les yeux de l'ange et décorer le pain d'épice avec du sucre glace.