



PRÊT À OFFRIR
Ces biscuits se
savourent d'abord
des yeux. Création
Anne Loiseau.

Pull (Des Petits Hauts).
Jupon (Repetto).



Décors à croquer



IL FAUT

Pour les sablés • 300 g de farine • 150 g de beurre en dés • 100 g de sucre • 1 œuf • 1 pointe de graines de vanille • 1 grosse pincée de sel

Pour les décors • 500 g de préparation pour glaçage royal Funcake • 1 set de 8 colorants alimentaires gel Wilton • Poches pâtisseries • 5 adaptateurs à douille • Douilles lisses Ø n°2 ou 3 et n°5 ou 8 (ingrédients et matériels CULTURA)
Fournitures • Papier blanc épais • 5 bols • Film alimentaire • Crayon à papier • Ciseaux

LES SABLÉS

Reportez les motifs agrandis sur le papier blanc et découpez-les. Recouvrez les formes de film alimentaire pour les imperméabiliser.

Fouettez le beurre et le sucre, et incorporez l'œuf, la vanille et le sel. Ajoutez la farine et mélangez rapidement jusqu'à former une boule. Réservez au frais 30 min.

Étalez la pâte sur le plan de travail préalablement fariné. Découpez les biscuits avec la pointe d'un couteau passé autour des gabarits en carton.

Enfournez les sablés (sans les gabarits) disposés sur une plaque à pâtisserie, et cuire 12 min à 170°C.



LES DÉCORS

Préparez le glaçage en suivant les indications du fabricant. Répartissez la préparation dans 5 bols. Ajoutez petit à petit les colorants jusqu'à obtenir un vert, un vert foncé (vert + une pointe de bleu), rouge, saumon (ivoire + une pointe de rose et de jaune), un blanc.

Fluidifiez le glaçage si nécessaire en ajoutant 1 ou 2 c. à c. d'eau. Remplissez une poche de chaque coloris.

Commencez par les aplats appliqués avec une douille large, puis réalisez les dessins avec une douille fine. Le glaçage doit être appliqué rapidement. Couvrez les bols et l'embout des douilles avec un chiffon humide pour éviter que le glaçage ne sèche trop rapidement.