

Guide Pratique : Création de votre Gâteau de Bonbons

Matériel nécessaire

- Support en polystyrène (forme au choix : rond, cœur, carré)
- Piques en bois (type cure-dents ou brochettes)
- Film alimentaire ou papier aluminium pour recouvrir le support
- Gants en vinyle pour une hygiène optimale
- Rubans décoratifs et épingles à tête pour la finition

Sélection des bonbons

- Bonbons gélifiés (fraises, crocodiles, bouteilles de cola)
- Bonbons avec une base plate pour faciliter le piquage
- Bonbons en vrac de différentes couleurs pour le design
- Guimauves pour combler les espaces vides
- Vérifier la date de péremption et la fraîcheur des produits

Étapes de montage

- Recouvrir intégralement le support en polystyrène avec le film alimentaire
- Commencer par les contours du support pour définir la forme
- Piquer les bonbons en partant du bas vers le haut
- Alternier les couleurs et les textures pour un rendu esthétique
- Utiliser les guimauves pour masquer les zones de polystyrène visibles

Conseils de conservation et sécurité

- Conserver le gâteau à l'abri de l'humidité et de la chaleur
- Emballer sous film plastique transparent pour éviter le dessèchement
- Ne pas exposer en plein soleil pour éviter que les bonbons ne collent
- Consommer dans les 2 semaines suivant la réalisation
- Attention : retirer les piques en bois avant de laisser les enfants manger