

Guide Pratique : Création d'un Gâteau de Bonbons

Ingrédients et Fournitures

- 1 support en polystyrène (forme au choix : cœur, rond, carré)
- 500g à 800g de bonbons variés (fraises tagada, crocodiles, chamallows, rubans acidulés)
- 1 paquet de cure-dents en bois
- Film alimentaire alimentaire
- Ruban décoratif pour la finition

Matériel Nécessaire

- Ciseaux de cuisine propres
- Gants en vinyle (pour garantir l'hygiène lors de la manipulation)
- Surface de travail désinfectée
- Pince à épiler (optionnel, pour les petits détails)

Étapes de Réalisation

- Étape 1 : Recouvrir entièrement le support en polystyrène avec du film alimentaire pour éviter tout contact direct entre le polystyrène et les bonbons.
- Étape 2 : Trier les bonbons par type et par couleur afin de faciliter la composition visuelle.
- Étape 3 : Couper les cure-dents en deux si nécessaire pour adapter la longueur à la taille des bonbons.
- Étape 4 : Piquer les bonbons sur le support en commençant par les bords extérieurs et en remontant vers le centre.
- Étape 5 : Alternier les textures et les couleurs pour créer un effet visuel harmonieux et dynamique.
- Étape 6 : Comblers les petits espaces vides avec des bonbons plus petits ou des perles en sucre.

Conseils de Conservation et Astuces

- Réaliser le montage idéalement 24 heures avant l'événement pour préserver la texture des bonbons.
- Conserver le gâteau dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Emballer le gâteau sous une feuille de cellophane transparente pour le protéger de la poussière et de l'humidité.

- Ne pas placer le gâteau au réfrigérateur, car l'humidité pourrait faire fondre le sucre des bonbons.