

Guide Pratique : Réaliser un Gâteau de Bonbons

Matériel nécessaire

- Support en polystyrène (forme ronde, carrée ou en cœur)
- Cure-dents en bois (environ 200 à 300 unités)
- Film alimentaire pour recouvrir le support
- Gants en vinyle pour une manipulation hygiénique
- Ciseaux propres pour découper certains bonbons si nécessaire

Ingrédients recommandés

- Bonbons gélifiés variés (fraises, crocodiles, bouteilles de cola, œufs au plat)
- Guimauves (chamallows) pour combler les espaces
- Rubans de réglisse pour les finitions et contours
- Bonbons acidulés pour apporter du contraste
- Prévoir environ 800g à 1kg de bonbons pour un support moyen

Étapes de montage

- Préparation : Recouvrez entièrement votre support en polystyrène avec le film alimentaire pour une hygiène parfaite.
- Tri : Triez vos bonbons par type et par couleur pour faciliter le design visuel.
- Base : Commencez par le contour du support en piquant les bonbons les plus larges ou les plus réguliers.
- Remplissage : Piquez les bonbons sur les cure-dents, puis insérez-les dans le polystyrène en les serrant bien pour ne pas laisser apparaître le support.
- Détails : Utilisez les guimauves ou les petits bonbons pour combler les trous entre les pièces principales.
- Finition : Ajoutez des rubans de réglisse ou des bonbons longs sur les bords pour une finition nette.

Conseils de conservation

- Conservez le gâteau dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité.
- Évitez l'exposition directe au soleil pour ne pas faire fondre le sucre.
- Emballez le gâteau dans du papier cellophane transparent pour le protéger de la poussière.

- À consommer idéalement dans les 48 heures suivant la réalisation pour garder la fraîcheur des bonbons.