

# Pâte à cuire et technique du millefiori



**TRUFFAUT**  
*plus belle sera la terre*



# Pâte à cuire et technique du millefiori

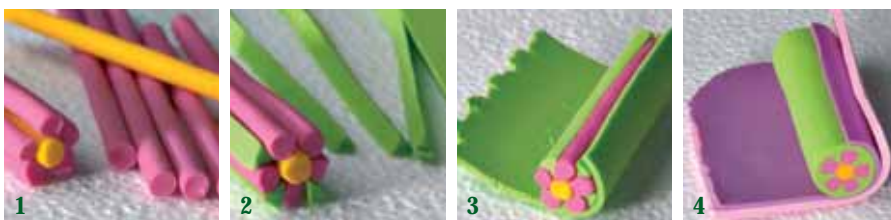


Assez facile

## Le matériel

- Pains de pâte à cuire
- Lame de cutter
- Papier d'aluminium
- Rouleau à pâtisserie
- Cure-dent

**L**e "millefiori" (mille fleurs) est une technique utilisée à l'origine pour réaliser des perles en pâte de verre. La pâte à cuire convient parfaitement à la réalisation de ces décors. Les possibilités sont multiples.



1. Roulez 5 longs colombins fuchsias et 1 long colombin jaune. Assemblez les 5 fuchsias autour du jaune.
2. Aplatissez au rouleau de la pâte verte pour former une plaque de 3 mm. Découpez des triangles. Insérez-les entre les pétales de la fleur.
3. Enroulez la fleur dans une plaque verte d'1 mm. Coupez l'excédent et roulez le cylindre pour faire adhérer toutes les parties.
4. Enroulez le cylindre dans une plaque violette d'1 mm puis dans une plaque rose claire d'1,5 mm. Roulez pour agglomérer l'ensemble et obtenir le diamètre souhaité.

## L'astuce TRUFFAUT



- Pour économiser la pâte blanche, utilisez les restes de pâtes de toutes les couleurs pour former l'intérieur des boules que vous recouvrirez de pâte blanche (des fonds foncés pourraient ternir les couleurs à la cuisson).
- Ajoutez toujours un peu de blanc à vos couleurs, elles n'en seront que plus lumineuses.
- Essayez-vous fréquemment vos mains pour ne pas marquer la pâte.



5. Plus vous roulez fermement le cylindre, plus il va s'affiner. En effet, il va doubler de longueur et diminuer de diamètre. Supprimez l'entame, découpez des tranches d'1 mm dans le cylindre obtenu.
- 6 et 7. Sur une boule blanche que vous avez réalisé au préalable, collez des tranches fleurs. Complétez les vides par des petites boules jaunes. Roulez la boule dans les paumes des mains, percez et cuire 1/2h à 120 °C.



- A. Aplatissez 4 plaques à 1,5 mm, posez-les les unes sur les autres et passez le rouleau pour qu'elles adhèrent entre elles. Coupez les bords au cutter.
- B et C. Dans le "sandwich" obtenu, découpez des tranches de 1 mm et disposez-les de différentes manières.

Création et réalisation :  
Isabelle CHAMFRAULT.

[www.truffaut.com](http://www.truffaut.com)

  
**TRUFFAUT**  
*plus belle sera la terre*

Réf. 183405