



Bijoux sucrés

créations en pâte polymère

Laurianne Guillou

Bijoux sucrés

créations en pâte polymère

Laurianne Guillou
Photographies de Shiraki Hanaoka



 l'inédite

Sommaire

La pâte Fimo et les autres pâtes polymères	3
La pâte Fimo	3
Cuisson de la Fimo	4
Les pâtes à effets transparents	4
Le polymère liquide	4
Le vernis	5
Conserver et recycler sa Fimo	5
Matériel	6
Matières pour créer	8
Pâtes japonaises, chantilly et léts	8
Coulis et sirops	8
La Fimo Air Light	9
Paillettes et faux sucres	9
Caneaux millefiori	9
Les couleurs	10
Mélange et mariage des couleurs	10
La couleur Pâte à gâteau	10
Créer des bijoux avec des fioles	11

Les modèles

Les bijoux classiques	12
Donuts	14
Tablette de chocolat	14
Macarons	17
Fruits rouges	19
Mini-cupcakes à la fraise	21
Pommes d'amour	23

Les Cupcakes	26
Cupcake gourmand	28
Cupcake Saint-Valentin	31
Cupcake de Pâques	32
Cupcake de Noël	33
Cupcake Halloween	34
Thés & cafés gourmands	36
Éléments pour thés et cafés gourmands	38
Millefeuille	42
Pancakes fromboise	43
Religieuse au chocolat	45
Éclair au chocolat	47
Tarte aux fromboises	48
Parts de gâteau tricolore	49
Bijoux salés	50
Hamburger	52
Pizza et cakes légumes	53
Antioche de makis	56
Questions / réponses	58
Lexique	59
Les créations des lectrices du blog !	62
Bonnes adresses	63
Remerciements	63

Matières pour créer

Pour rendre vos bijoux en pâte polymère plus réalistes, il vous faudra utiliser tout un tas de produits variés. Voici quelques-uns de ces produits.

Pâtes japonaises, chantilly et kits

Le Japon est depuis longtemps expert dans la création de faux aliments plus vrais que nature. Il a donc tout naturellement une gamme de produits plus étendue pour la création de miniatures qu'en France et en Europe plus généralement. Les plus intéressants d'entre eux sont, pour moi :



Les kits : vous y trouverez tout pour créer des bijoux de A à Z. Il y aura presque toujours des moules, des apprêts et de la pâte.

La chantilly Fuwa fuwa de chez Kutsawa : c'est une pâte de type Paper Clay qui fait de magnifiques effets de chantilly. Elle existe en plusieurs couleurs : blanche, rose, marron, verte et jaune. La plus utile sera la blanche car vous pourrez vous-même la colorer et donc créer toutes les couleurs que vous voudrez. Elle est toujours accompagnée de 2 bouteilles, une simple et une en forme d'étoile.

La pâte Hearty : c'est de la pâte à papier, comme la pâte Fuwa fuwa. Elle existe en plusieurs couleurs : noire, rose, verte, bleue, blanche... L'équivalent de la pâte Hearty en France est la pâte Fimo Air Light.

Coulis et sirops

Une multitude de produits et de techniques s'offrent à vous pour créer vos coulils, sirops et autres crèmes. Certains sont

pensés pour la création de bijoux gourmands et d'autres destinés pour notre usage. Nous verrons quelques-uns d'entre eux dans les pas à pas et voici aussi, en détail, les produits que j'utilise le plus souvent.

La peinture Tulip 3D : elle est à la base utilisée pour faire des dessins et des collages d'accessoires lustrés, gaufrettes, sequins sur du tissu. Elle nous servira aussi à faire des coulils et des glaçages sur nos bijoux gourmands en pâte polymère. À utiliser après cuisson et à laisser sécher 24 heures.

- La Deco sauce : elle est difficile encore à trouver en France. Elle a le même usage que la Tulip 3D mais elle est spécialement conçue pour faire des bijoux gourmands.

- La peinture pour vitres et 3D-Liner : une des marques de peintures pour vitres s'appelle Fun & Fancy, elle a un rendu glossy et elle sèche en 24 heures. Le 3D-Liner a un rendu mat, c'est de la peinture universelle effet « super gonflant », son conteneur en forme de stylet est très pratique et permet un tracé de précision. Elle sèche en 6 à 12 heures selon l'épaisseur. Il faut les appliquer toutes deux après la cuisson de la pâte polymère.



Les sirops avec Fimo liquide : la Fimo liquide sert à réaliser les sirops et les confitures. Elle reste transparente après cuisson. Pour garder la transparence, mélanger-la avec de l'encore de couleur. Tant que vous ne la cuisez pas, la Fimo liquide restera en l'état. Vous pouvez donc faire vos mélanges et vous en servir plus tard. Gâchez-la à l'abri de la poussière.



La Fimo Air Light

C'est une pâte à modeler d'arcane à l'air. Elle existe en plusieurs couleurs : rouge, bleu, noir, vert, jaune et blanche. Pour mes créations, j'utilise exclusivement du blanc que je mélange à de la peinture acrylique. Contrairement à la Fimo, elle peut être utilisée par les jeunes enfants sans problème. Elle sèche à l'air en 24 heures. C'est

une pâte très souple et très facile à modeler. On peut la peindre, la vernir, la peindre. Elle est idéale pour créer une fausse guimouve.

Astuce : conservez-la dans une boîte hermétique avec un petit coton humide à l'intérieur.

Paillettes et faux sucres

Pour rendre vos cupcakes et vos danuts encore plus gourmands et plus colorés, vous pouvez les parsemer de faux sucres et de paillettes...

Le faux sucre : vous avez plusieurs choix pour l'achat du faux sucre.

1 - Le faux sucre, spécialement conçu pour les bijoux gourmands, que vous pouvez acheter sur Internet, sur les sites de vente comme Etsy par exemple. Il

existe en différents grains, du très fins aux cristaux de sucre et de différentes couleurs. Il ne faudra pas le faire cuire au four. À déposer donc seulement après cuisson.



2 - La poudre à embosser qu'il ne faudra pas non plus faire cuire. Elle se trouve dans les magasins de loisirs créatifs.

3 - Vous pouvez aussi acheter du sable coloré que vous trouverez souvent dans le rayon baignée des bazars.

Attention : dans la plupart des cas, le sucre coloré ne décolore sur les matières humides.

Paillettes, microbilles et sucre coloré : on les trouve presque exclusivement sur Internet (petits pots de microbilles, de paillettes, de faux chocolat en poudre...). Retrouvez toutes les bonnes adresses sur le blog : <http://www.bijoux-sucres.com>

Canes ou millefiori

Le millefiori est un terme d'origine italienne qui désigne une technique utilisée par les maîtres verriers depuis des centaines d'années. Le millefiori est obtenu par la fusion de baguettes de verre multicolores, juxtaposées dans un ordre choisi et répété pour créer des motifs réguliers comme des rosaces, des fleurs, des motifs géométriques... Ce terme est aujourd'hui réutilisé pour les créations en pâte polymère, c'est ce que nous appelons des canes. Dans la création en pâte polymère, pour créer des canes, il faut créer des colonnettes (petits boudins de pâte) et des formes, les assembler, pour ensuite obtenir des motifs, comme des fruits, des fleurs, des personnages... Nous verrons succinctement cette technique,

pour la création des makis et des canes légumes pour la pizza dans les Bijoux Sucrés. Ce sont des canes relativement faciles à réaliser. Nous utilisons également des canes industrielles que l'on achète sur Internet. Il en existe de toutes les sortes : fruits (bananes, fraises, citrons, fruits de dragon, oranges...), légumes (poireaux, oignons, tomates, concomres...) et aussi fleurs, animaux, motifs... Si vous souhaitez faire toutes vos canes, rendez-vous sur le blog de Bijoux Sucrés.



Donuts



La base du donut

Matériel : pâte couleur Pâte à gâteaux / pâte Fimo Cermit
Sculpey de la couleur de votre choix / pique à brochettes / verres

Malaxez votre pâte pour qu'elle devienne bien souple.
Créez une boule de la taille que vous souhaitez avec la pâte Fimo couleur Pâte à gâteaux. [1]
Aplatissez-la à l'aide d'un verre ou la paume de votre main, puis pincez-la au centre à l'aide d'un pique à brochettes. [2] et [3]
Créez une plaque ronde avec la Fimo de couleur entre vos doigts de la taille du donut. Ronde mais irrégulière.
Placez-la sur le donut en appuyant légèrement et en l'adaptant à la forme du donut. [4]
Refaites le trou à l'aide du pique à brochettes. [5]
Vous pouvez en créer plusieurs de différentes tailles et couleurs.
Mettez-les au four 20 à 30 minutes selon la taille de vos donuts. Vernissez-les des deux côtés.

Réalisation de vermicelles

Matériel : pâte Fimo de la couleur de votre choix / cutter

Faites un colombin très fin et régulier avec de la pâte polymère.
Vous pouvez également utiliser une Clay gun.
Puis, à l'aide d'une pointe de cutter ou d'un couteau, découpez des petits rectangles de pâte et appliquez-les sur le donut en appuyant très légèrement. [6] à [8]



Réalisation de cacahuètes

Matériel : pâte Fimoocre / cutter

Prenez un morceau de pâte Fimo couleurocre sans le travailler.
Rechiez le morceau de Fimo avec un cutter.
Mettez au four 10 minutes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez vos donuts.



Mettez le restant des bouscasses cacahuètes dans une petite boîte, vous pourrez ainsi vous en réserver pour d'autres créations.

Absolu : utilisez cette même technique pour créer de la fausse noix de coco, du chocolat râpé noir, blanc, au lait...

Personnalisation des donuts

Une fois la base de vos donuts faite, vous pourrez les décorer de toutes sortes de façons, en plus des vermicelles et des cacahuètes vos préférées. Voici

une liste de décorations que vous pourrez compléter :
- du sucre blanc ou coloré, micro-billes,
- éléments réalisés en Fimo (petits navets, petits coeurs, étoiles, fleurs), moulures de canes industrielles ou que vous aurez créées vous-même, petits pois en Fimo etc. Vous pouvez

également réaliser un coulis, pour cela, suivez les indications qui vont suivre.

Matériel : pâte Fimo de la couleur de votre choix / une

Faites un colombin très fin entre vos mains ou avec un Clay gun.

Appliquez-le en torsade sur le donut. Appuyez légèrement pour qu'il adhère. (9) et (10)



Cupcake gourmand



Matériel : Fimo chocolat et couleur Pâte à gâteau / chantilly
Fimo fimo / moule pour la base du cupcake / tige à
paspères brun doré / tige en fil / colle à bijoux / brosse à
dents / cutter / cure-dents / vernis / talc

Base du cupcake

Malaxez bien la pâte Fimo chocolat.

Criiez une boule de la taille de votre moule à cupcake et enfoncez-la dedans afin qu'elle prenne la forme de celui-ci. [1]

Pour démouler la base du cupcake, pressez légèrement les bords du moule. [2]

Pour faire le gâteau qui débord de la base du cupcake, prenez de la Fimo couleur Pâte à gâteau.

Faites une galette irrégulière entre vos doigts que vous placerez sur la base du cupcake. [3] et [4]

Pour que votre gâteau paraisse plus réaliste, travaillez-le avec une brosse à dents en le brossant et en tapotant dessus. [5]

La base du cupcake est terminée.

Afin de : mettre un peu de talc au fond du moule, ainsi le cupcake se démoulera tout seul.

Avant de mettre au four la base, nous allons criier les deux éléments de décoration de notre cupcake gourmand : la mini-tablette de chocolat et son petit cigare. Pour économiser l'énergie, essayez le plus possible de regrouper les cuissons.



Le petit chocolat

Faites une petite boule avec votre pâte Fimo chocolat.
Étalez-la sur un support lisse et non adhérent.
À l'aide d'un cure-dents, faites deux marques sur celle-ci en formant une croix. [6]
Coupez chaque extrémité pour obtenir un carré.
Votre mini-tablette de chocolat est prête. [7]

Le cigare

Pour le cigare, c'est encore plus simple. Faites une boule avec la Fimo couleur Pâte à gâteau.
Aplatissez-la pour obtenir un rond régulier. [8]
Roulez la pâte en partant d'une extrémité pour obtenir un rouleau. [9]
Tous vos éléments sont maintenant prêts à aller au four à 110 °C pendant 30 minutes. [10]

Astuces : pour donner un effet cuit à votre gâteau, vous pouvez utiliser du fard à pâques brun doré que vous n'utiliserez que pour vos créations. Taguez de façon irrégulière sur le gâteau en insistant sur certains coins avec de la couleur plus foncée pour donner un côté plus cuit. Vernissez le tout avec du vernis Fimo pour que le fard ne parte pas avec le temps. [11] et [12]



Millefeuille



Matériau : pâte polymère couleur Pâte à gâteau / pâte Fimo jaune / peinture pour vitraux blanche et chocolat / tige odli / règle / cure-dents / bords / tout à poignées brun / vernis

Créez 4 plaques rectangulaires irrégulières de pâte couleur Pâte à gâteau et une plaque de même taille mais un peu plus épaisse de Fimo couleur jaune. [1]

Empilez 2 plaques couleur Pâte à gâteau puis la plaque couleur jaune puis à nouveau 2 plaques couleur Pâte à gâteau. [2]

Travaillez-les sur les côtés avec une lame, en créant des lignes, seulement sur la partie Pâte à gâteau. [3]



Passez un petit coup de fer à paupières lèren en faisant attention à ne pas en mettre sur la Fimo jaune. [4]

Mettez à chauffer 20 à 30 minutes à 110 °C, selon la taille de votre millefeuille.

Une fois cuit et froid, passez une couche de peinture pour vitraux blanche sur le dessus du millefeuille. [5]

Puis, avec de la peinture pour vitraux marron, faites des traits dans le sens de la largeur à distance régulière. [6]

Avec un cure-dents, tirez la peinture en partant du blanc d'un bout à l'autre. Répétez l'opération plusieurs fois en changeant de sens. Vous obtiendrez ainsi le dessin si typique des millefeuilles. [7] et [8]

Astuce : à l'image des grands pâtisiers, essayez de créer des millefeuilles aux framboises, ronds ou au chocolat. Laissez libre cours à votre imagination.

Idée bijou : posé sur une baguette à plateau filigranée, vous obtiendrez une magnifique baguette, très chic. Si vous souhaitez accrocher le millefeuille, n'oubliez pas de planter une tige mil avant la cuisson.

Pancakes framboise



Matériel : Fimo couleur Pâte à gâteau / fer à paupières lèren doré / petite assiette en céramique / Fimo liquide / encre rouge / Fimo rose / vernis

Travaillez votre Fimo Pâte à gâteau pour qu'elle soit bien souple. Coupez 5 petites bandes de tailles similaires puis agitez-les entre votre pouce et votre index. [1] et [2]

Sur chacun des pancakes obtenus, mettez un peu de fer à paupières lèren doré en l'appliquant de façon circulaire sur le dessus. [3]



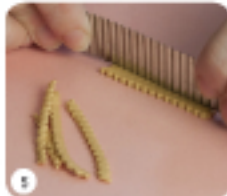
Tarte aux framboises



Matériel : pâte Fimo couleur Pâte à gâteau / pâte Fimo rose / Fimo liquide / encre rouge / fond à papillères brun doré / tige oeil / lame normale et crouble / vernis

Faites une boule de pâte Fimo couleur Pâte à gâteau et aplatissez-la en créant des bords. [1] Faites des petites boules irrégulières de pâte Fimo rose. [2] Mélangez de la Fimo liquide et de l'encre rouge. Ajoutez le mélange sur la tarte et placez ensuite les framboises [3] et [4]. Faites une plaque de pâte Fimo couleur Pâte à gâteau. À l'aide d'une lame crouble, découpez des lamelles. [5] Mettez du mélange de Fimo liquide sur la tarte pour lier les framboises et donner une impression de fruits cuits. [6] Positionnez les lamelles sur la tarte en les croisant. Coupez ce qui débord et passez une couche de fond à papillères. [7] et [8] Enfoncez une tige oeil. Mettez à cuire 20 minutes à 110 °C. Laissez refroidir et vernissez.

Astuce : utilisez des ciseaux crantés pour faire les lamelles !



Parts de gâteau tricolore



Matériel : pâte Fimo rose / pâte Fimo jaune / pâte Fimo orange / pâte Fimo blanche / emporte-pièce rond / lame / cure-dents / peinture Tulip 3D blanche / 2 tiges oeil / 2 anneaux argentés / 2 attaches de boucles d'oreilles / vernis

Faites 1 plaque d'1 1/2 cm environ de pâte Fimo rose, de Fimo jaune et de Fimo orange. (1) Faites également 3 plaques de 2 mm environ de pâte Fimo blanche. Superposez une plaque jaune, blanche, orange, blanche et rose. À l'aide de l'emporte-pièce, découpez un cercle dans la superposition obtenue. (2) Recouvrez d'une plaque de Fimo blanche. (3) Découpez le gâteau en 8 parts régulières avec une lame. (4) Travaillez chaque couleur de chaque part avec un cure-dents. (5) Plantez une tige oeil sur le dessus de la part de gâteau.

Mettez au four 30 minutes.

Pour le glaçage, peignez le dessus et le côté avec de la peinture blanche type Tulip 3D. (6)

Laissez sécher quelques heures. Terminez.

Mise à jour : vous pouvez faire un gâteau entier, en couper deux parts pour faire des boucles d'oreilles et faire un pendentif avec le gâteau restant. Pour les boucles d'oreilles, ajoutez de petits anneaux argentés et des attaches.

