



Bijoux sucrés

nouvelles créations en pâte polymère

Laurianne Guillou

Bijoux sucrés

nouvelles créations en pâte polymère

Laurianne Guillou
Photographies de Shiroki Hanaoka



 L'inédite

Sommaire

Les bases de la pâte Fimo et autres polymères 3

Matériel 6

Autres produits pour créer 8

Les couleurs 11

Opéra chocolat et framboises

Chocolat ©Bijoux Sucrés..... 12

L'opéra chocolat et framboises 13

Tartelette aux fraises et marshmallow

Créer des marshmallow 15

Créer des petits fraises 16

La tartelette au fraises..... 16

Crêpes et boules de glace

La crêpe et les différents pliage 17

Les boules de glace..... 19

Composition crêpe, boule de glace et coulis 20

Macaron fraise et feuilles d'or..... 21

Cheese cake et coulis de fruits rouges

Feuille de menthe 23

Mûres et framboises..... 24

Myrtilles 25

Le cheese cake au fruits rouges 25

Parts de tarte au citron 27

Sautoir et boucles d'oreilles tarte au citron..... 28

Tasses de thé et café

La résine..... 30

Tasse de thé citron..... 30

Le café avec cuillère 31

Tasse de café cœur 31

Charlotte au chocolat

Bague charlotte au chocolat..... 32

Chocolat imprimé 33

Grand cupcake avec petit cupcake dessus

Paillettes de couleur 34

Les cupcakes..... 35

Cupcake fleurs et papillon

Rose..... 37

Pâquerette..... 37

Petite fleur..... 38

Papillon..... 38

Création du cupcake et assemblage des éléments 38

Profiteroles au chocolat..... 39

Cônes glacés..... 41

Pop-tarts

Faire une pop-tart 43

Boucles d'oreilles et sautoir pop-tarts 44

Verre de limonade

La base de la limonade 46

Créer une paille 46

Limonade au citron 47

Limonade aux framboises et feuilles de menthe 48

Muffin au chocolat..... 49

Biscuits avec coulis de chocolat et caramel 50

Tarte aux mûres..... 52

Poire Belle Hélène 54

Sucette cœur..... 55

Biscuits cœurs de confiture..... 56

Questions / réponses 58

Lexique 59

Bonnes adresses 62

Remerciements 63

Tartelette aux fraises et marshmallow



Créer des marshmallow

Matériel : encre rouge (ou peinture acrylique rouge) / pâte Fimo air light

Prenez un morceau de Fimo air light ou de pâte à papier japonaise. (1)

Former à l'aide de vos pouces et index des petits cubes blancs. (2)

Prenez un autre morceau et colorez-le : mettez au centre une pointe de peinture ou d'encre rouge. (3)

Malaxez jusqu'à ce que la couleur soit homogène. (4)

À l'aide de vos pouces et index formez des petits cubes. (5)

Laissez sécher à l'abri de la lumière jusqu'au lendemain.



Astuce : pour garder votre pâte Fimo air light le plus longtemps possible, emmaillotez-la dans du film plastique et gardez-la dans une boîte hermétique à l'abri de la chaleur. Vous pouvez également ajouter dans la boîte un petit récipient d'eau qui maintiendra une atmosphère humide dans la boîte.

Créer des petites fraises

Matériel : pâte Fimo rouge transparente / 2 cure-dents

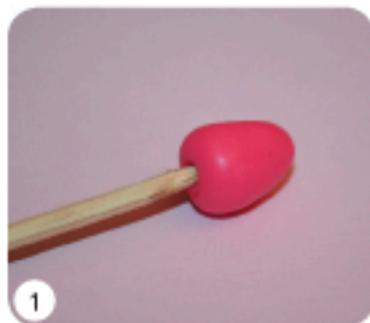
Prenez un petit morceau de pâte Fimo rouge transparente et malaxez-la bien. Donnez-lui une forme de fraise. [1]

Plantez dans un cure-dent la base de la fraise. [1]

À l'aide d'un nouveau cure-dent, faites des petites marques tout autour. [2]

Créez ainsi 9 fraises.

Astuce : pour une fraise plus réaliste inclinez légèrement le cure-dent pour faire des petits traits et non des petits points. Essayez de répartir de façon bien uniforme les marques.



La tartelette au fraises

Matériel : pâte Fimo couleur pâte à gâteau / fard à paupières brun doré / emporte-pièce carré / brosse à ongles / fraises en pâte Fimo / peinture pour vitraux rouge / marshmallow en Fimo air light / chocolat BS

Prenez un morceau de pâte couleur pâte à gâteau et malaxez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. [1]

Étalez-la à l'aide d'un rouleau pour obtenir une pâte d'environ 1 mm d'épaisseur puis découpez une forme à l'aide d'un emporte-pièce carré. [2] [3]

Faites un colombin avec de la pâte couleur pâte à gâteau puis étalez-le avec votre rouleau.

À l'aide d'une règle découpez une bande de pâte. [4]

Entourez votre fond de tartelette avec la bande de pâte obtenue. Il faut que la tarte ait une profondeur de 6 mm environ. [5]

Avec une brosse à ongles ou une brosse à dents texturez la pâte à gâteau. [6]

Donnez un effet plus cuit à la pâte en tapotant la pâte à gâteau avec un peu de fard à paupières brun/doré. [7]

Déposez en ligne sur votre fond de tarte 9 fraises. [8]

Mettez à cuire 20 minutes à 110°.

Une fois le tout cuit et sec, peignez vos fraises avec de la peinture pour vitraux rouge. [9] [10]

Attendez 2 jours que la peinture sèche.

Ajoutez à la fin quelques marshmallow avec une petite pointe de colle et un chocolat BS. [11]



Macaron fraise et feuilles d'or



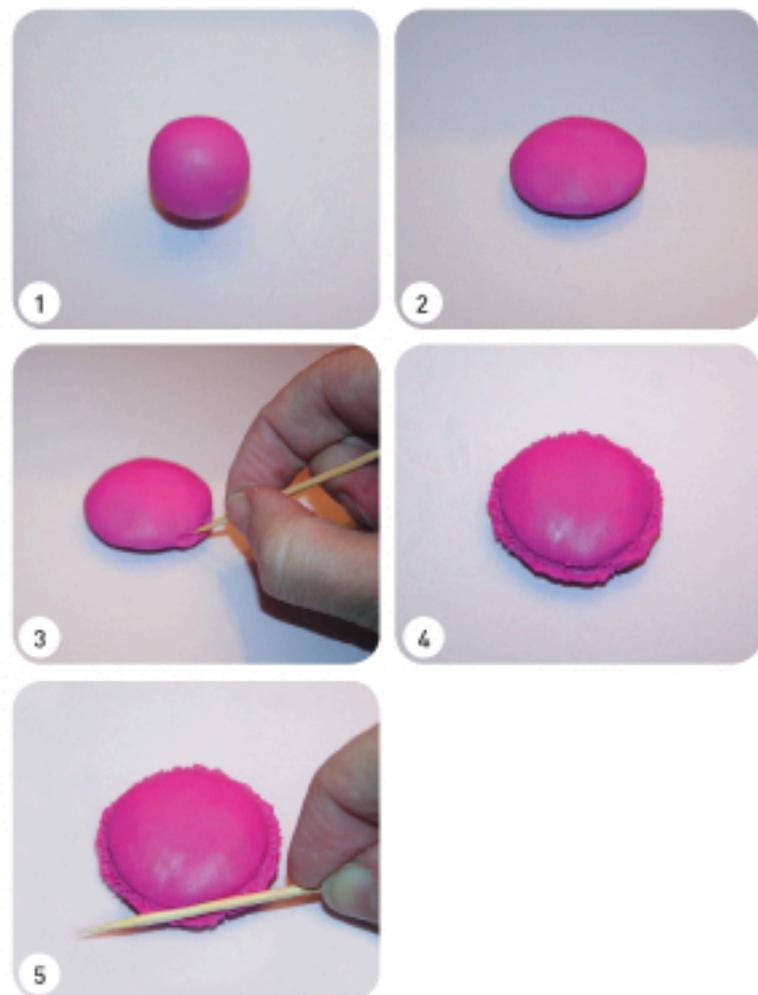
Matériel : pâte Fimo couleur rose et blanc / cure-dent / feuille d'or / tige œil / piton / vernis

Malaxez la Fimo couleur rose pour qu'elle devienne bien souple. [1]

Faites une boule que vous divisez en deux parties égales. Recréez deux nouvelles boules et aplatissez-les pour créer les deux coques du macaron. [2]

Pour faire le « croûtage » du macaron, comme les vrais, travaillez tout le tour du macaron avec un cure-dent. [3] [4] [5]

Collez sur la coque quelques feuilles d'or.



Pour créer la ganache prenez un bout de Fimo de couleur blanche et mélangez-le avec une feuille d'or. [6] [7]
 Créez une boule et aplatissez-la, le diamètre de la ganache doit être égal à celui des coques. Ajoutez quelques morceaux de feuille d'or sur le bord de la ganache. [8]



Placez la ganache entre les deux coques. [9]

Créer un petit trou au niveau de la ganache avec une tige œil. [10]

Mettez à cuire 20 à 30 minutes selon la taille de votre macaron.

Dans le trou créé par la tige œil, vissez un piton, cela permettra d'avoir une base plus

solide si vous souhaitez réaliser comme moi un porte clé. [11]
 Vernissez pour que les feuilles d'or restent bien collées au macaron. [12]



Parts de tarte au citron



Tarte citron

Matériel: pâte Fimo couleur pâte à gâteau et jaune transparent / 1 cane citron jaune / brosse à ongles / fard à paupières brun doré / lame de rasoir / rouleau / emporte-pièce rond / règle / cure-dent

Faites une boule de pâte Fimo couleur pâte à gâteau puis étalez la pâte avec un rouleau pour obtenir une pâte d'environ 1 mm d'épaisseur. [1]

À l'aide d'un emporte-pièce rond découpez une forme. [2]

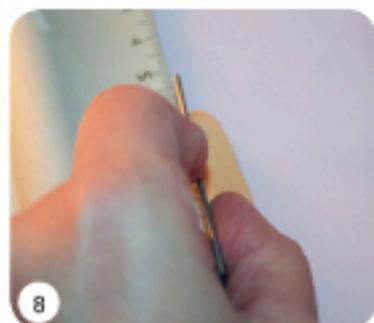
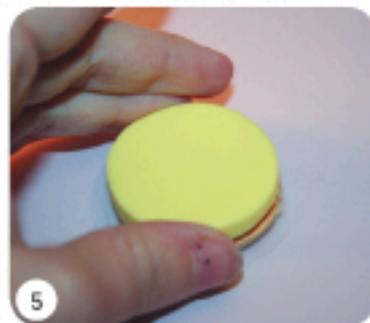
Malaxez la pâte jaune transparente et en faire une boule.

Étalez la pâte avec le rouleau pour obtenir une pâte d'environ 3 mm d'épaisseur. [3]

À l'aide du même emporte-pièce rond découpez une forme. [4]

Superposez les deux formes obtenues. [5]

Faites un colombin avec de la pâte couleur pâte à gâteau puis étalez-le avec votre rouleau. [6] [7]



À l'aide d'une règle découpez une bande de pâte très légèrement plus haute que votre ensemble pâte à gâteau + pâte Fimo jaune transparente. [8] [9]

Entourez votre ensemble de la bande de pâte. [10]

Avec une brosse à ongles ou une brosse à dents texturez la pâte à gâteau en faisant bien attention de ne pas toucher la pâte jaune transparente. [11]

Donnez un effet plus cuit à la pâte en tapotant la pâte à gâteau avec un peu de fard à paupières brun doré.

Découpez des tranches de cane citron. [12]

Coupez votre tarte en deux puis en quatre et enfin en huit en essayant d'avoir des parts les plus régulières possibles. [13] [14]

Retravaillez la texture de la pâte à gâteau sur les tranches avec un cure-dent.

Sur chaque part, déposez une petite tranche de cane citron.

Sautoir tarte au citron

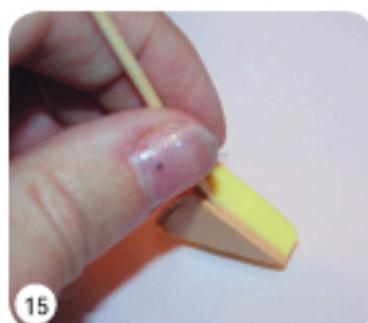
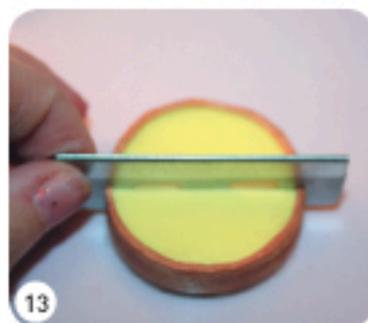
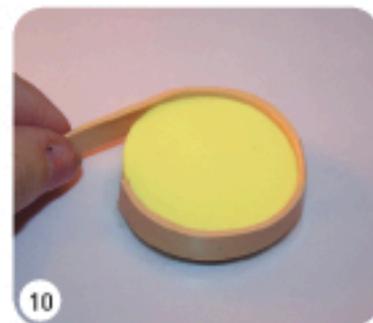
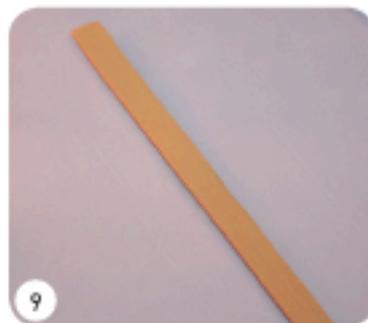
Matériel : assiette en céramique / part de tarte au citron / apprêt cuillère / anneau argenté / chaîne argentée / colle à bijoux

Déposez dans une petite assiette en céramique une part de tarte avec sa rondelle de citron. [1]

Découpez-en un morceau que vous disposerez après cuisson dans un apprêt petite cuillère.

À l'aide d'un cure-dent, émiettez un peu de pâte au niveau de la pointe de la tarte. [2]

Mettez la part de tarte avec l'assiette + le petit morceau de tarte à cuire 20 minutes à 110°.



Une fois cuit et froid, disposez le morceau de tarte dans la cuillère en mettant un peu de colle dessus et dessous pour la coller à l'assiette. L'œil de l'apprêt doit légèrement dépasser de l'assiette pour que vous puissiez ensuite y mettre un anneau pour le porter en sautoir. [3]

Mettez également un peu de colle sous la tarte pour qu'elle adhère bien à l'assiette.

Coupez 70 cm de chaîne de votre choix, enfillez-la dans l'anneau et posez un fermoir.

Avec les parts restantes, j'ai également fait des boucles d'oreilles

Boucles d'oreilles

Matériel : 2 parts de tarte au citron / 2 petits nœuds argentés / 2 tiges œil / 2 attaches pour boucles d'oreilles

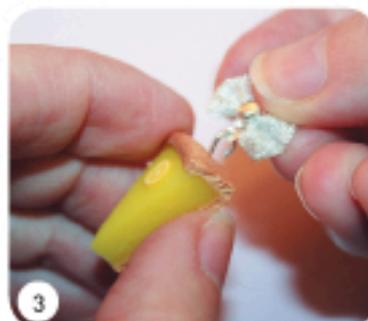
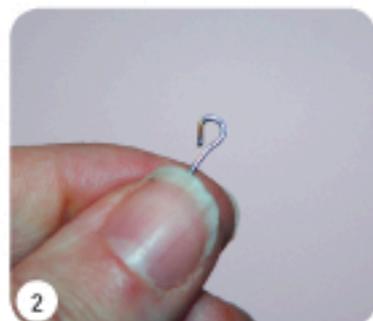
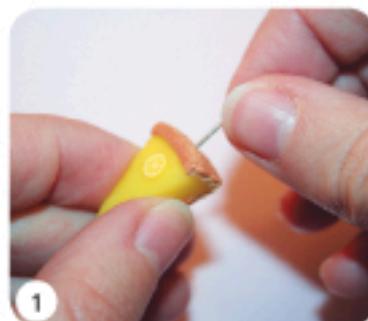
Insérez une tige œil sur l'entame de chaque part de tarte. Cuisez 20 minutes à 110°. [1]

Recourbez le bout de la tige œil auparavant coupée à la bonne dimension et insérez le petit nœud argenté. [2] [3]

Fermez la boucle. Fixez l'attache de boucle sur le petit nœud argenté. [4]

Astuce : pour que la pâte ne colle pas à votre plan de travail ou au rouleau, saupoudrez un peu de talc sur votre plan de travail.

Astuce : pour un gros texturage utilisez une brosse à ongles et pour un texturage plus fin, utilisez une brosse à dents.



Cônes glacés



Matériel : pâte Fimo couleur pâte à gâteau, chocolat / plaque texture carreaux / talc / emporte-pièce rond / lame / brosse à ongles / brosse à dents / fard à paupières brun doré / tige œil / chaînette

Au préalable, créez avec de vieux morceaux de pâte Fimo une plaque quadrillée que vous aurez cuite. [1]

Mettez un peu de talc sur votre plaque puis appliquez de la pâte à gâteau que vous aurez malaxé. [2]

Roulez la pâte sur la plaque quadrillée.

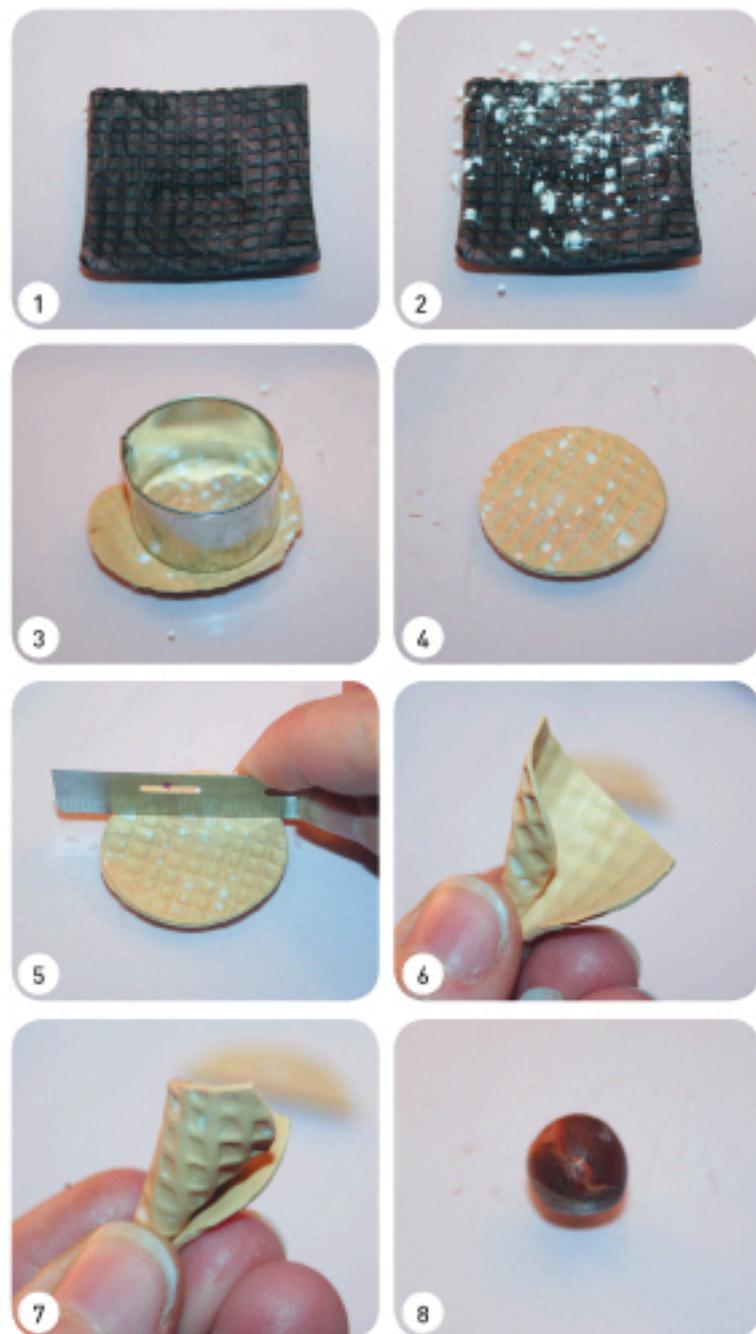
Avec un emporte-pièce, découpez une forme ronde. [3] [4]

Découpez le haut du cercle. [5]

Roulez la pâte gaufree entre vos doigts pour former un cône. [6] [7]

[6] [7]

Formez une boule avec la pâte couleur chocolat. [8]



Verres de limonade



La base de la limonade

Matériel : résine

Enfilez des gants pour protéger vos mains.

Dans le récipient fourni avec votre kit de résine époxy procédez au mélange indiqué sur la boîte, dans tous les cas il faut mélanger le contenu d'un récipient A avec le contenu du récipient B, mais les proportions peuvent changer 1/2 - 1/2 ou 1/3 - 2/3. [1] N'en faites pas trop, les verres sont tout petits, quelques ml suffisent.

Il faut bien remuer jusqu'à ce que le mélange soit tout à fait homogène. [2]



Créer une paille

Matériel : pâte Fimo blanche + couleur de votre choix / lame

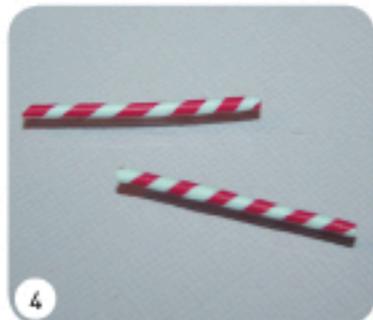
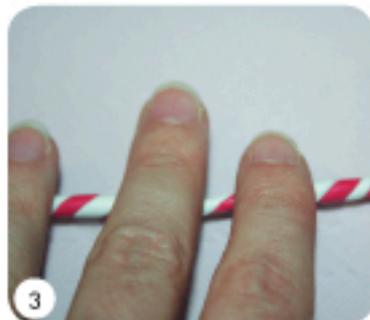
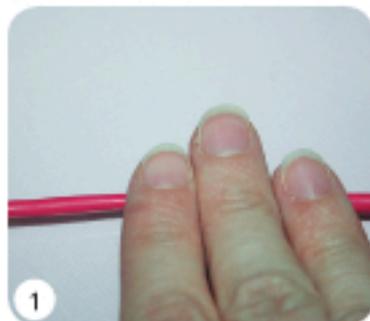
Créer deux colombins de pâte Fimo, un blanc et un de la couleur de votre choix. [1]

Tortillez les deux ensembles. [2] [3]

Coupez un morceau selon la taille de la paille que vous souhaitez obtenir. [4]

Créez un coude pour faire la paille.

Mettez à cuire 10 minutes à 110°.



Limonade au citron

Matériel: résine / cane citron / paille en pâte Fimo / anneau / tige œil / petit nœud / lame / petit verre percé d'un trou en haut / cure-dent

Découpez de très fines tranches de cane citron.

Mettez dans le verre quelques gouttes de résine transparente. [1]

Disposez avec un cure-dent les rondelles de citron. [2]

Ajoutez la paille. [3]

Tranchez une rondelle de citron jusqu'à la moitié et mettez-la à cheval sur le verre. [4]

Passez l'anneau dans le trou en haut du verre. [5]

Glissez la tige œil dans le petit nœud. [6] [7]

Recoupez la tige œil et recourbez l'extrémité coupée.

Ouvrez l'anneau et glissez la partie recourbée de la tige, refermez l'anneau. Fixez la chaîne à l'autre extrémité de la tige œil. [8]

Laissez sécher 24h en disposant vos petits verres sur une surface stable et plate.

