Cake pops bonshommes de neige et sapins

fiche créative n° 701

Degré de difficulté: Débutants

Ces **cake pops en forme de bonhomme de neige ou de sapin** sauront adoucir votre quotidien en attendant que **Noël** arrive.
Formés à la main puis recouverts de chocolat ou d'un glaçage, nul besoin d'être un pâtissier avisé pour les confectionner ni même pour s'en sustenter. Alors, lancez-vous !

Recette de glaçage :

Ingrédients :
env. 250 g sucre glace
1 blanc d'œuf (gros œuf)

1 lichette d'acide citrique (pour blanchir le glaçage)
colorant alimentaire
Conseil : Si l'on utilise des **colorants alimentaires liquides**, un œuf de taille moyenne peut éventuellement suffire ou bien alors, on ajoute plus de sucre glace.

Diluez l'acide citrique avec quelques gouttes d'eau chaude.
Versez le **sucre glace** et **le blanc d'œuf** dans un saladier et ajoutez l'acide citrique dilué.
Mélangez les ingrédients environ 10 minutes **avec un robot de cuisine ou un batteur**. De cette façon, la masse devient aérienne et particulièrement malléable pour des inscriptions.
Important : Pour être travaillé avec le flacon souple, il est nécessaire que le glaçage ne coule plus. S'il vous semblait encore trop liquide, ajoutez une cuillère de sucre glace jusqu'à obtenir la consistence adéquate.
Si le glaçage est trop épais, ajoutez quelques gouttes d'eau.
Recouvrez impérativement le glaçage d'un film plastique posé directement sur celui-ci.

C'est aussi simple :

Emiettez un gâteau dans un saladier, **versez une petite lichette de jus d'orange** et **formez une pâte bien malléable** mais pas trop humide.
Prélevez des petites boules de pâte pour façonner un bonhomme de neige (environ 10 g pour la tête et 20 g pour le corps) **et un sapin** (30 g) **pour lequel vous modèlerez des cônes**. **Placez au réfrigérateur** pendant environ 30 minutes.
En attendant, **faites fondre les CakeMelts ou autres pistoles de chocolat** au bain-marie ou au micro-ondes.
Plongez l'extrémité de chaque bâtonnet (environ 1 cm) dans le glaçage, **montez les boules ou cônes de gâteau en sucettes** et disposez-les sur une assiette **pour que les cake pops refroidissent** environ 15 minutes.
Réchauffez le glaçage si nécessaire puis enrobez les cake pops. Compte tenu de leur grosseur, aidez-vous d'une cuillère pour les napper de chocolat. Tapotez les cake pops sur le bord du bol pour les débarrasser de leur excédent de chocolat. Ce faisant, tournez les bâtonnets ; vous éviterez ainsi les coulures. Pour donner aux sapins leur relief particulier, lissez le glaçage à la cuillère tandis que ceux-ci sèchent. **Placez ensuite les cake pops sur le bloc de mousse de fixation à sec recouvert d'une feuille d'aluminium**.
Terminez les cake pops avec un autre glaçage et des petits **décors en sucre**.
Disposez les cake pops dans des **pots en terre cuite**, décorés de **ruban de fourrure** puis recouvrez la **mousse de neige diamant**.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
601399	Mousse florale pour fleurs séchées & artificielles, 2 pc., 23x11x8cm	1
571647-06	Pots en terre cuiteØ intérieur 6 cm, 10 pc.	1
418096-01	Ruban en fourrure synthétique VBSBlanc	1
436892	Neige diamant	1
650984	Raphia naturel, couleur naturelle	1
644303-12	Ruban adhésif double face VBS12 mm	1