

LA PATE A SEL

Recette de base

- **2 volumes de farine de blé**
- **1 volume de sel**
- **environ 1 volume d'eau tiède (un peu moins)**



Il existe plusieurs variantes

- On peut ajouter un peu d'huile comestible ou de glycérine pour rendre la pâte plus souple, plus élastique -> environ 1 CS pour 2 tasses de farine.
- La colle d'amidon permet de renforcer le maintien de la pâte.

Recette : pâte souple pour séchage à l'air:

- 200g de farine
 - 200g de sel
 - 2 cuillères à soupe de colle d'amidon diluées dans 125 ml d'eau
- On peut varier la quantité de sel : en réduisant la proportion de sel on obtient une masse plus souple ; en l'augmentant une pâte plus raide.
 - On peut utiliser de la farine complète (seigle, sarrasin, etc.) qui donne une teinte brun doré aux réalisations.
 - Pâte à sel parfumée, ajouter :
 - Huiles essentielles : sapin, oranger; cannelle ...
 - Extrait de café, vanille ...

Coloration

On peut colorer la masse à l'aide de :

- de colorant alimentaire : jaune, vert, rouge, bleu
- de la gouache
- d'épices en poudre : curry, paprika, curcuma, cannelle mais aussi du café, du cacao
- de jus de légumes
- de farine complète

Préparation

- Mettre dans un saladier ou un grand bol la farine et le sel. Bien mélanger.
- Verser l'eau et malaxer la pâte avec les mains ou une cuillère en bois. Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts. Si vous utilisez un colorant liquide, **versez-le dans l'eau avant** d'ajouter celle-ci à la farine et au sel.
- Si elle est trop friable, ou si elle se met à ressembler à des grains de sable, ajouter un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler.
- Si au contraire, elle est trop molle et trop collante ajouter un mélange proportionné de farine et sel en la retravaillant.
- Pétrir longuement sur un plan de travail légèrement fariné (par exemple, une

planche en stratifié bien lisse et facilement nettoyable). De ce temps de pétrissage dépend la qualité de la pâte obtenue.



Matériel

- Papier sulfurisé
 - spray avec de l'eau ou récipient avec de l'eau pour humidifier la pâte
 - pinceau
 - rouleau à pâtisserie
 - couteau
 - ébauchoirs
 - cure-dent
 - presse-ail (gros filament p.ex. cheveux, herbe etc.)
 - emporte-pièce
 - paille (pour faire des trous ou des empreintes)
 - fil de fer et pince à couper (pour la fixation ou décoration p.ex. antennes, pattes etc.)
 - passoire (tout petit filament p.ex. cœur de fleur)
 - petit peigne
 - roulette à pâtisserie (décoration de surface)
- empreintes

Modelage

Pour assembler 2 pièces: appliquer un peu d'eau avec un pinceau ou un spray.

- en plaque
- en boule
- en boudin
- sur une structure de base résistante à la cuisson comme un bol (préalablement huilé) pour utiliser sa forme (confection de corbeille p.ex.),
- au lieu de confectionner des objets dans la masse, substituer la matière qui forme le cœur de l'objet par une boule de papier aluminium, ou pour les réalisations en hauteur à les pourvoir d'une armature.
- Limite au modelage: la grosseur des objets, une trop grande quantité de pâte à tendance à s'affaisser au séchage.

Séchage à l'air libre

Placer les réalisations près d'un radiateur ou au soleil, de préférence sur un support perméable que l'on peut changer en cours de séchage (ex : carton). Compter 1 jour de séchage par mm d'épaisseur. Ce séchage est long mais sans consommation d'énergie.

Cuisson au four ménager

Séchage à chaleur douce, à four entrouvert, à moins de 125° si on désire que la pâte reste claire, de 30' à 4h selon l'épaisseur, jusqu'à ce que le modelage soit bien dur. Séchage plus chaud si on souhaite donner aux objets un aspect doré. (on peut renforcer l'aspect doré en mouillant les pièces avant de les enfourner, en les badigeonnant de jaune d'œuf, en les badigeonnant plusieurs fois durant la dernière heure de cuisson d'eau salée)

Le séchage au four à micro-onde permet d'obtenir des objets de couleur ivoire

Les objets séchés peuvent être peints à l'aide de différents produits selon le résultat souhaité (acryl, gouache, encres, brou de noix)

La conservation de l'objet en pâte à sel est assurée par l'application d'un vernis qui les protège de l'humidité (vernis en spray).

Comportement de la pâte à sel au séchage et à la cuisson

SECHAGE	CUISSON
<ul style="list-style-type: none">- la pâte se rétracte- à retenir pour des petites choses- risque de dissocier les éléments- approprié à ce qui est plat	<ul style="list-style-type: none">- la pâte gonfle- permet la soudure des éléments- approprié à ce qui est rond
<ul style="list-style-type: none">- blanchit- les couleurs pâlisent mais restent fraîches	<ul style="list-style-type: none">- dore- les couleurs ternissent et perdent leur fraîcheur
<ul style="list-style-type: none">- pâte poreuse en surface et en profondeur- absorption des couleurs liquides et des vernis- tendance des couleurs à fuser- taches en profondeur, retouches difficile	<ul style="list-style-type: none">- pâte glacée en surface (croûte) et poreuse en profondeur- couleurs, encres et vernis restent en surface- finesse des décors à la plume possible- taches en surface, retouches aisées
<ul style="list-style-type: none">- la couleur dans la masse donne de meilleurs résultats- aspect de craie, de massepain	<ul style="list-style-type: none">- la couleur après cuisson donne de meilleurs résultats- aspect de gâteau, d'ivoire
<ul style="list-style-type: none">- moulage possible	<ul style="list-style-type: none">- modelage nécessaire
<ul style="list-style-type: none">- assez bonne résistance à l'humidité en raison de sa densité	<ul style="list-style-type: none">- peut se gorger d'humidité- la surface peut se piquer et éclater

Trucs et astuces

- Travailler directement sur du papier sulfurisé, scotché sur la table, écrire le nom de l'E, cela permet de transporter l'objet directement au four en évitant déformation ou adhérence de ce dernier au plan de travail.
- Pour éviter que la pâte ne colle: fariner la surface de travail, éventuellement les mains et les outils.
- On peut conserver la pâte plusieurs jours dans un récipient en plastique fermé ou un sac en plastique.



Bibliographie

- Brigitte Casagranda «jouons avec la pâte à sel», France Loisirs, 1993
Alda «Pâte à sel», Fleurus, 2001
Deborah Schneebeli-Morrell, «Merveilles pour Noël», fleurus idées, 1997

Références internet

- www.pateaselprovence.free.fr www.les-creatifs.com/pate-a-sel-recette.php
[www.bluemarguerite.com/modelage-d-un-personnage-\(10116\).cml](http://www.bluemarguerite.com/modelage-d-un-personnage-(10116).cml)
www.claranet123.canalblog.com www.1fleurette.free.fr
www.alapatasel.com/liens.htm