

# PAIN DÉCORÉ

**DÉCOR**

## Pâte à écriture :



### RECETTE :

Poudre de cacao :	05 gr
Poudre Crème Pâtissière A FROID :	10 gr
Eau :	30 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>45 gr</b>

### PROCEDE DE FABRICATION :

<b>Pétrissage :</b>	<u>Dans un récipient :</u> Mélanger le cacao avec la poudre crème pâtissière. Ajouter l'eau et fouetter jusqu'à homogénéisation. Couvrir sous plastique et réserver jusqu'à utilisation.
<b>utilisation :</b>	Remplir un cornet au 2/3. Couper l'extrémité au diamètre voulu (pas trop gros). Ecrire sur une plaque de pâte morte. <i>Ps : peut très bien être utilisée comme pâte pour pochoir.</i>

## Colle alimentaire :

### RECETTE :

Eau :	25 gr
Sucre :	25 gr
Farine de seigle T85 :	25 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>75 gr</b>



### PROCEDE DE FABRICATION :

<b>Pétrissage :</b>	<u>Dans une casserole :</u> Porter à ébullition l'eau et le sucre <u>Dans un récipient :</u> Verser le sirop chaud sur la farine Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène Couvrir sous plastique et réserver jusqu'à utilisation.
<b>utilisation :</b>	A l'aide de se mélange et de la pointe d'un couteau, placer les fleurs et autres pièces sur les pains (ou support de pâte)