

Procédure pour réaliser des gâteaux en papier mâché ou en pâte à papier.



Dans votre mixer mettre le papier déchiqueté avec l'eau chaude.



Surtout ne pas trop remplir le mixer de papier et ajouter de l'eau si le papier n'arrivait pas à faire une pâte.



Dès que vous avez une consistance pâteuse, transversez cette pâte ou "bouillie" dans un grand récipient en verre.



Quand la pâte a tiédie, mettre vos gants de caoutchouc et pressez fermement le trop plein d'eau et déposez cette pâte dans un autre bol.



Ajouter la colle blanche à votre pâte.



Puis ajouter le sel de table.



Vaporisez les moules à pâtisserie de votre choix



Lorsque vous remplirez les moules ayez soin de bien tasser la pâte dedans



Vous pourrez aussi utiliser des emporte-pièces. Ca fonctionne très bien.



Puis vous aurez le choix de les faire sécher au soleil deux semaines ou bien les faire sécher au four traditionnel Thermostat 100 degrés Celsius ou 200 degrés Fahrenheit pendant plusieurs heures.



Une fois secs vous n'aurez plus qu'à démouler ces gâteaux cela se fait très facilement.



Nous avons utilisé des peintures acryliques de couleur beige et marron pour faire biscuits ou fond de tartellettes.



Pour faire l'effet de crème fouettée nous avons utilisé un enduit blanc qui sert à reboucher les fissures.



Puis nous avons trouvé divers bonbons dont des gommes en forme de framboises.