

LA RÉALISATION DE ROSES ET FEUILLES EN PÂTE D'AMANDES (P 417)



1. Allonger un boudin de pâte d'amandes d'environ 2,5 cm de diamètre.



2. Couper des rondelles d'environ 1 cm de large.



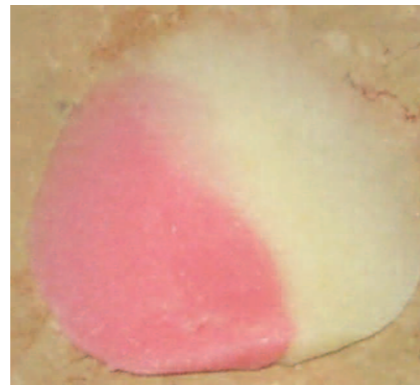
3. Ranger en quinconce les rondelles (face coupée sur le marbre).



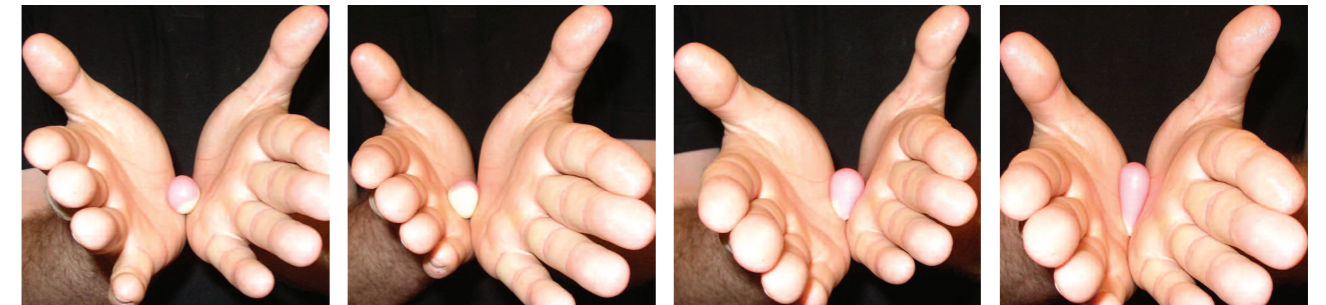
4. Poser la corne devant chaque rondelle, puis l'aplatir, en laissant le devant plus épais.



5. Avec la corne, affiner les bords de chaque pétale, le plus finement possible.



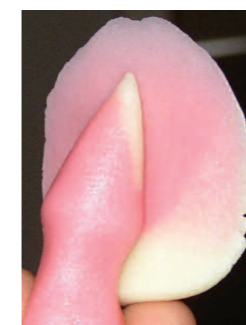
6. Faire une boule avec la valeur de deux pétales.



7. Bien tendre ses mains, puis mettre la boule dans la paume. Fermer le bas de ses mains, puis faire plusieurs mouvements de va-et-vient afin d'obtenir une forme conique de 4 cm environ.



8. Pincer (à environ 2,5 cm du haut) le cône avec le pouce et l'index de chaque main, en le faisant tourner sur lui-même de manière à obtenir un mini cône sur un pied.



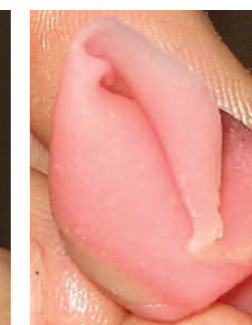
9. Coller le cône à un demi-centimètre en dessous d'un pétale.



10. Ramener le côté gauche du pétale sur le cône en le collant dessus.



11. Ramener le côté droit du pétale sur le côté gauche.



12. Bien coller le bas, puis reformer le pied sous le cœur de la rose (donner un léger mouvement en haut du pétale).





13. Plier légèrement tous les autres pétales entre l'index et l'auriculaire (et avec l'aide du pouce), de manière à leur donner une forme arrondie, puis repousser le bout du pétale à l'envers.

14. Poser le deuxième pétale droit en face de la fermeture du premier et à la même hauteur, puis reformer le pied sous le cœur de la rose.

15. Poser tous les autres pétales à droite du dernier pétale et à la même hauteur.



16. Poser jusqu'à la grosseur de la rose voulue puis reformer le pied sous le cœur de la rose à chaque pétale.



17. Pour les 5 derniers pétales (ce sont eux qui finiront la rose), les poser en mettant le suivant rentrant dans le précédent (jusqu'au cinquième qui vient refermer le premier).

18. Onduler le bout des pétales, puis couper au couteau l'excédent de pâte d'amandes en dessous de la rose.



• Il existe de nombreuses sortes de roses, mais elles ont toutes des points communs : le cœur n'est jamais ouvert complètement (ou bien ce sont des pistils qui sont visibles) et tous les pétales sont à la même hauteur lorsqu'elle est fermée.



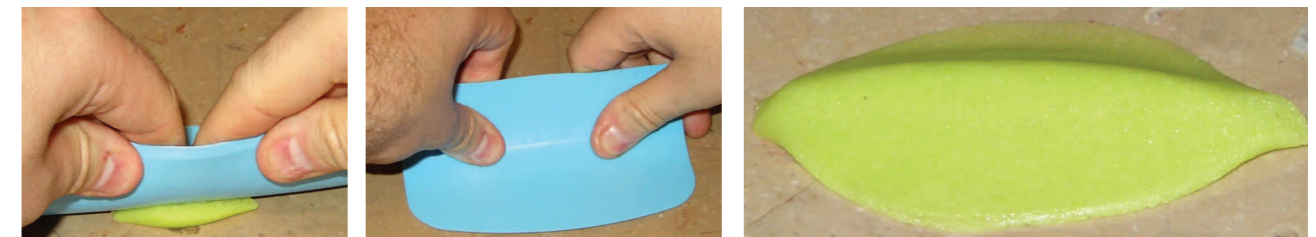
1. Allonger un boudin de pâte d'amandes d'environ 1,5 cm de diamètre.



2. Couper en travers des rondelles d'environ 1 cm de large sur 4 cm de long.



3. Ranger les rondelles (face coupée sur le marbre).



4. Poser la corne devant chaque rondelle, puis l'aplatir jusqu'à la moitié, puis à nouveau de l'autre côté, de manière à obtenir une forme de feuille.



5. Rayer les feuilles avec le bout du couteau (entouré de film alimentaire), en prenant soin de couper l'extrémité des feuilles pour donner un aspect de dentelures à celles-ci.



6. Poser un doigt sur le marbre, puis donner une forme arrondie aux feuilles en leur faisant faire le tour du doigt. Les feuilles ainsi formées pourront (même si elles sont sèches) être posées autour de la rose.

Réserver dans un endroit sec

