Avant de commencer

MA PÂTE À CHOCOLAT
Tous les décors se font avec ma pâte à chocolat (fiche offerte sur le blog) : elle ne sèche pas, ne craquelle pas et se modèle comme de la pâte à modeler. Une recette (125 g de chocolat blanc, 57 g de marshmallows, 8 g de beurre) donne environ 190 g de pâte.

POUR 12 CUPCAKES, PRÉVOIS
• Blanc : 40 g (fantômes, yeux)
• Orange : 50 g (citrouilles, rubans)
• Vert : 30 g (Frankenstein, tiges, feuilles)
• Noir : 50 g (chapeaux, araignées, cheveux)
• Gris : 5 g (un peu de blanc + une pointe de noir)

COLORER LA PÂTE
Prends la quantité voulue, creuse un petit puits, dépose le colorant (en gel ou en poudre) avec la pointe d'un cure-dent, replie et pétris jusqu'à ce que la couleur soit bien uniforme, sans traînées. Ajoute le colorant petit à petit : la couleur fonce en reposant. Pour le noir, pars plutôt d'une pâte au chocolat noir : il faudra beaucoup moins de colorant.

LE MATÉRIEL
• un petit rouleau et du papier cuisson
• un couteau d'office (ou un cutter propre) et une règle
• des emporte-pièces ronds de 3 et 5 cm (ou un bouchon et un verre)
• des cure-dents, un pinceau fin, un petit bol d'eau
• un ébauchoir boule (ou le dos d'une petite cuillère)
• des gants fins (facultatif, pour ne pas laisser de traces)

MES RÈGLES D'OR
1. Travaille sur du papier cuisson, avec des mains propres et sèches.
2. Si la pâte colle, poudre-la très légèrement de maïzena.
3. Si elle devient dure, passe-la 5 secondes au micro-ondes et pétris.
4. Pour coller deux éléments : une toute petite touche d'eau au pinceau (trop d'eau fait glisser).
5. Étale à 2 mm pour les éléments fins, à 4 mm pour les têtes.
6. Prépare tes décors la veille : garde-les à température ambiante dans une boîte hermétique, jamais au frigo. Pose-les sur la chantilly au dernier moment.

Le fantôme



IL TE FAUT (pour 1 fantôme)
• 9 g de pâte à chocolat blanche
• une pointe de pâte noire (ou 2 mini bonbons yeux)
• un petit rouleau et du papier cuisson
• un emporte-pièce rond de 5 cm (ou un verre)
• un pinceau fin et un peu d'eau

LES ÉTAPES (dans l'ordre des dessins)

1. La tête : prends 4 g de pâte blanche et roule-la entre tes paumes jusqu'à obtenir une boule bien lisse d'environ 1,8 cm. Pose-la sur le papier cuisson.

2. Le drap : étale 5 g de pâte blanche sur 2 mm d'épaisseur, puis découpe un disque avec l'emporte-pièce de 5 cm.

3. Affine le bord : avec la pulpe du doigt, amincis tout le tour du disque sur 1 cm, pour qu'il soit plus fin que le centre. Le drapé sera plus léger et plus joli.

4. Le drapé : pose le disque bien centré sur la boule et laisse-le retomber. Pince doucement le bas en 4 ou 5 endroits pour former des vagues. Si le bas est trop long, recoupe-le au couteau.

5. Le visage : roule 2 mini boules de pâte noire (2 mm) pour les yeux, et une boule de 3 mm que tu aplatis en ovale pour la bouche. Colle-les avec une touche d'eau au pinceau (ou pose 2 mini bonbons yeux).

L'ASTUCE DE MARIE
Pour un fantôme qui « vole », plante un cure-dent dessous et pique-le dans la rosace de chantilly.

La citrouille



IL TE FAUT (pour 1 citrouille)
• 5 g de pâte à chocolat orange
• 1 g de pâte verte
• un couteau d'office (ou un ébauchoir)
• un cure-dent, un pinceau fin et un peu d'eau
• pour le visage : une fine plaque de pâte noire

LES ÉTAPES (dans l'ordre des dessins)

1. La boule : roule 5 g de pâte orange entre tes paumes jusqu'à obtenir une boule lisse d'environ 2 cm, sans fissure.

2. La forme : pose-la sur le plan de travail et appuie légèrement dessus avec la paume : elle doit être un peu plus large que haute.

3. Les côtes : avec le dos d'un couteau (ou un cure-dent tenu à plat), marque 6 à 8 sillons du haut vers le bas, tout autour, comme les quartiers d'une orange. Appuie sans couper. Fais ensuite un petit creux au centre, sur le dessus, avec la pointe du cure-dent.

4. La tige : roule un petit boudin de pâte verte de 5 mm de long, coupe-le bien net et plante-le dans le creux avec une touche d'eau.

5. La finition : aplatis une mini boule verte en forme de goutte, marque une nervure au couteau et colle-la contre la tige. Pour le visage, découpe au couteau 2 triangles et une bouche en zigzag dans une plaque noire de 1 mm, et colle-les.

POUR LES PETITS
C'est le décor le plus facile : parfait pour commencer !

Le chapeau de sorcière



IL TE FAUT (pour 1 chapeau)
• 5 g de pâte à chocolat noire
• 1 g de pâte orange
• un petit rouleau et du papier cuisson
• un emporte-pièce rond de 3 cm (ou un bouchon de bouteille)
• un couteau d'office, un pinceau fin et un peu d'eau

LES ÉTAPES (dans l'ordre des dessins)

1. Le bord : étale 2 g de pâte noire sur 2 mm d'épaisseur et découpe un disque de 3 cm à l'emporte-pièce (ou au couteau, autour d'un bouchon).

2. Le cône : roule 3 g de pâte noire en boule, puis fais-la rouler sur le plan de travail en appuyant d'un seul côté, comme une petite carotte : 1,5 cm de large à la base, 3 cm de haut.

3. La base : coupe la base du cône bien à plat, d'un coup de couteau net, pour qu'il tienne debout tout seul.

4. Le montage : mets une touche d'eau au centre du disque, pose le cône dessus et appuie légèrement. Plie la pointe sur le côté : ton chapeau prend tout de suite un air de vraie sorcière !

5. Le ruban : roule 1 g de pâte orange en boudin très fin (2 mm), entoure la base du cône et coupe l'excédent au couteau, à l'arrière.

L'ASTUCE DE MARIE
Laisse le chapeau raffermir 30 minutes à l'air libre avant de le poser sur la chantilly : il gardera bien sa forme.

Le petit Frankenstein



IL TE FAUT (pour 1 Frankenstein)
• 6 g de pâte à chocolat verte
• 2 g de pâte noire et une pointe de pâte grise
• 2 bonbons yeux
• un petit rouleau et du papier cuisson
• une règle et un couteau d'office bien aiguisé (ou un emporte-pièce carré de 2,5 cm)
• un cure-dent, un pinceau fin et un peu d'eau

LES ÉTAPES (dans l'ordre des dessins)

1. La plaque : étale 6 g de pâte verte sur 4 mm d'épaisseur.

2. La tête : à la règle et au couteau, découpe un rectangle de 2,5 cm de large sur 3 cm de haut. Coupe d'un seul coup, sans scier, pour des bords nets. Arrondis légèrement les coins avec le doigt.

3. Les cheveux : étale 2 g de pâte noire sur 2 mm, découpe une bande de 2,5 × 1 cm, puis taille le bas en zigzag (petits triangles de 4 mm). Colle-la en haut de la tête, le bord droit aligné sur le haut.

4. Les yeux : pose les 2 bonbons yeux avec une touche d'eau, puis un fin boudin noir de 2 cm juste au-dessus, pour les sourcils.

5. La finition : trace la bouche au cure-dent, puis des petits traits verticaux par-dessus (les points de suture). Roule 2 mini cylindres gris de 3 mm et colle-les de chaque côté, en bas de la tête : ce sont les boulons.

POUR LES PETITS
Chaque enfant peut lui faire une tête différente : un œil plus gros, une bouche de travers…

La toile et l'araignée



IL TE FAUT
• Pour 1 toile : 7 g de pâte à chocolat blanche
• Pour 1 araignée : 2 g de pâte à chocolat noire
• un petit rouleau et du papier cuisson
• un emporte-pièce rond de 6 cm (ou un verre), ou un emporte-pièce « toile d'araignée » avec marqueur (on en trouve en magasin de pâtisserie et en ligne)
• un couteau d'office (ou un ébauchoir), un cure-dent, un pinceau fin et un peu d'eau

LA TOILE (dans l'ordre des dessins)

1. Étale 7 g de pâte blanche sur 2 mm d'épaisseur et découpe un disque de 6 cm.

2. Avec le dos du couteau, sans couper, marque 8 rayons du centre vers le bord, comme une pizza coupée en 8 parts.

3. Les fils : entre deux rayons, trace au dos du couteau un petit arc courbé vers le centre, à 1 cm, puis 2 cm, puis 2,7 cm du centre. Fais de même entre tous les rayons : la toile apparaît.

4. Les festons : sur le bord, entre chaque rayon, découpe un petit arc vers l'intérieur (au couteau, ou avec le bord d'un emporte-pièce de 3 cm). Pose la toile à plat sur le topping.

L'ARAIGNÉE

5. Roule une boule de 1,2 g (1,2 cm) pour le corps et une de 0,2 g (6 mm) pour la tête, et colle-les. Roule 8 boudins très fins (1,5 mm × 1,5 cm), plie-les en « V » à l'envers et colles-en 4 de chaque côté. Pose l'araignée au centre de la toile.

L'ASTUCE DE MARIE
Avec un emporte-pièce toile à marqueur, appuie d'abord le marqueur sur la pâte étalée : les fils s'impriment tout seuls, il ne reste qu'à découper.