

WHITE PARTY

- FICHE ANNIVERSAIRE -

nine n°9

Les enfants nomades

K. Saurier

LES SUCÈTTES EN CHOCOLAT

CE QU'IL FAUT

- Des tablettes de chocolat au lait, avec du praliné, au caramel, blanc...
- Verre à digestifs ou moule à glaçons
- Cuillères en bois

Dans 6 ramequins déposez deux rangées de carrés de chocolat coupés en morceaux. Déposez les ramequins au fond d'une cocotte, ajoutez de l'eau dans la cocotte de sorte que le fond des ramequins baigne dans l'eau, faites chauffer quelques minutes pour que le chocolat fonde doucement jusqu'à obtenir une consistance lisse et brillante.

Versez le contenu de chaque ramequin dans un coquetier ou dans le compartiment d'un bac à glaçon, tapotez le contenant pour chasser les bulles d'air. Plantez au milieu de chaque sucette une cuillère de bois et placez le tout au congélateur une heure pour que le chocolat durcisse complètement.

Pour démouler les sucettes, utilisez de l'eau chaude et conservez-les au réfrigérateur. Il suffira de les plonger dans du lait chaud pour obtenir un bon chocolat.

Variante : ces sucettes sont un chouette cadeau à offrir, avant que le chocolat ne refroidisse vous pouvez ajouter des petits bonbons, des pépites de noix pilées, des vermicelles au chocolat, des petits éclats de caramel. Enveloppez-les ensuite dans des sachets transparents pour les offrir.



SUCRE COLORÉ

CE QU'IL FAUT

- Du sucre en poudre
- Du colorant alimentaire

Versez du sucre en poudre dans un récipient. Sur l'emballage des colorants alimentaires des informations vous sont données pour obtenir différentes couleurs. Versez sur le sucre en poudre le nombre de gouttes correspondant à la couleur que vous avez choisie. Mélanger bien le tout jusqu'à obtenir une belle couleur uniforme.

Pour obtenir des morceaux de sucre, remplissez des moules en silicone en chocolat et faites sécher pendant une nuit puis démouler.

Pour le sucre en poudre coloré, faites sécher puis égrenez-le, puis versez le sucre obtenu dans un joli flacon.

CHAMALLOWS GIVRÉS

Pour faire des chamallows givrés : mouillez le bas d'un chamallow puis trempez le dans le sucre coloré de façon à recouvrir le bas. Coupez une paille en papier en trois parties égales puis planter un des tronçons obtenus au milieu du chamallow.



LA BOULE EN PAPIER DE SOIE

CE QU'IL FAUT

-  Du papier de soie blanc
-  Du papier de soie bleu ou doré
-  De la ficelle

1. Superposez 8 feuilles de papier de soie, insérez au milieu d'elles une feuille d'une autre couleur (bleu clair ou dorée) pliez en accordéon dans le sens de la longueur

2. puis repérez le milieu, coupez une entaille de chaque côté du milieu et nouez une ficelle pour maintenir les feuilles en places. Prévoyez une ficelle assez longue : c'est elle qui permettra de suspendre la boule.



3. coupez les extrémités des plis en rond ou en pointe

4. Effeuiliez afin de détacher chaque feuille et former ainsi la boule

L'ARBRE À CHAMALLOW



Enlevez les feuilles d'une branche d'une haie à épines. Puis plantez les chamallows sur les épines. Attention aux doigts!!

LE BAR À CHOCOLAT

Sur la table disposez : les sucettes au chocolat, des bouteilles contenant du lait, vous pouvez varier les laits : lait d'amande, lait de chèvre, lait de vache dans ce cas faites une étiquette à mettre sur les bouteilles

Dans de jolis ravers versez les «topping» : petits bonbons, des pépites de noix pilées, des vermicelles au chocolat, des petits éclats de caramel, ajoutez une cuillère dans chaque, chacun ajoutera sa garniture préférée sur son chocolat.

Vous pouvez aussi ajouter des nappages - chocolat, caramel- et de la crème chantilly. Prévoyez enfin des tasses assez grandes pour les très gourmands qui voudraient du lait + la sucette + les éclats + la crème chantilly + le nappage !!



POUR LE RESTE DE LA DÉCO

Décorez la table avec des guirlandes à plumes, des personnages et tout ce qui peut faire penser à l'hiver, suspendez des lanternes blanches et des boules transparentes garnies de plumes.