

# Réalisation de pâte à sel



## Ce dont j'ai besoin

- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine
- des colorants alimentaires ou des craies
- des emportes pièces, rouleau pâtisserie, tout ce qui peut faire des empreintes.
- 1 grand saladier

## Comment faire ?

- 1) Installer une nappe, un set de table ou un linge sur la table
- 2) Permettre à l'enfant de réaliser sa propre pâte à sel, Il va adorer transvider les différents ingrédients dans le grand récipient
- 3) Mélanger les ingrédients dans le récipient  
Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine et malaxer à nouveau.  
La pâte à sel doit être souple mais elle ne doit pas coller aux doigts.

**4) Pour ajouter de la couleur à votre pâte à sel le mieux est d'insérer ces couleurs dès la préparation de base.** Pour réaliser plusieurs couleurs, il faudra faire plusieurs préparations.

Un récipient par couleur donc, ainsi qu'1 dose de sel, 1 dose d'eau et 2 doses de farine par couleur également !

**A savoir :** Quand on réalise de la pâte à sel colorée, l'astuce c'est d'utiliser des plus petits verres pour réduire les quantités !

### **Avec des colorants alimentaires liquides :**

Utiliser un grand récipient par couleur, car il faudra diluer le colorant dans le verre d'eau avant de mélanger au sel et à la farine.

**Avec des craies :** Raper une craie colorée pour obtenir une poudre colorante plus puissante qu'il n'y paraît

Il faudra mélanger la poudre de craie avec la farine et le sel avant de mettre l'eau.

Il faudra également utiliser un récipient ou un sac congélation par couleur.

### **Des colorants naturels :**

Sinon, pour colorer votre pâte à sel utiliser du safran pour faire le jaune, du paprika pour faire le rouge, de la betterave pour le rose etc...

**Avec des paillettes** pour obtenir une pâte à sel magique :

## **Comment conserver la pâte à sel?**

La pâte à sel peut se conserver une bonne semaine à condition :

1. Enroulez la pâte à sel dans un torchon humide
2. Protégez avec un sac congélation ou même un sac de course
3. Conservez au réfrigérateur

Pour la réutiliser, il faut la sortir un bon 1/4 h avant l'atelier car elle risque d'être un peu dure à travailler.

## **Comment cuire la pâte à sel?**

**Laisser sécher la pâte à sel à l'air libre 12h minimum.**

Pas trop longtemps non plus, sinon, la pâte à sel risque de devenir friable une fois cuite

**La température idéale au four : 80-90° c** ( sinon la pâte à sel risque de gonfler)

**Le temps idéal ?** Il n'existe pas puisqu'il dépend de la taille et de l'épaisseur des créations

A retenir tout de même : pour de petits objets de 1 à 2 cm d'épaisseur il faut déjà compter 2h.

### **Idées de réalisations en pâte à sel**

Utiliser des emportes pièces, le rouleau à pâtisserie,

Faire des empreintes d'objets, modèle des légumes pour la dinette, des lettres, des décorations, etc.