

D. CHABOISSIER • A. JOST • Y. PEGORER

# LA FANTASIE DES CROQUEMBOUCHES

CLASSIQUES, DE FANTASIE, ORIGINAUX • 20 MODÈLES ET LEUR  
PATRON • PROGRESSION PHOTO PAR PHOTO POUR CHAQUE PIÈCE

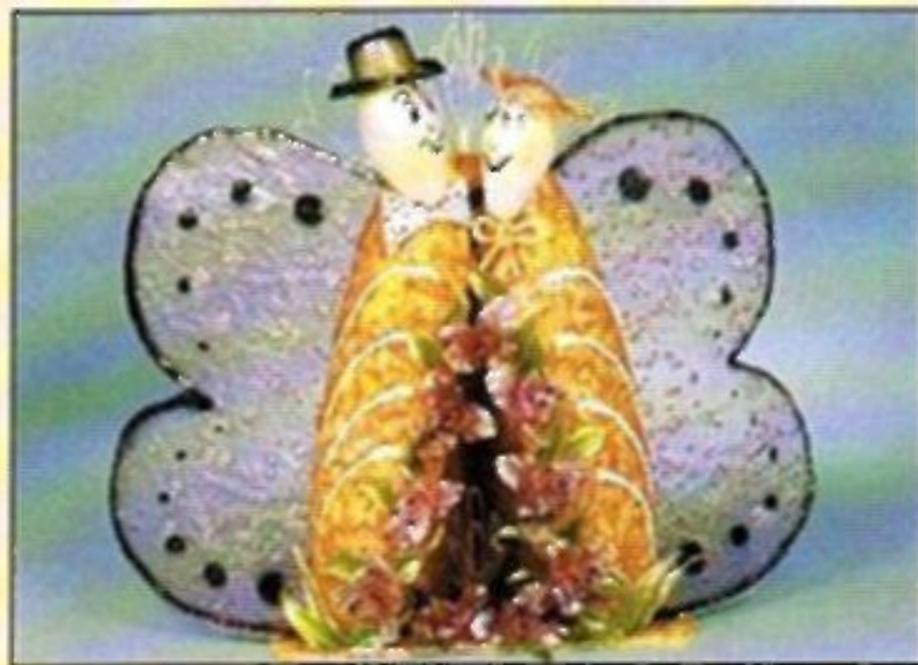


EDITIONS JEROME VILLETTE

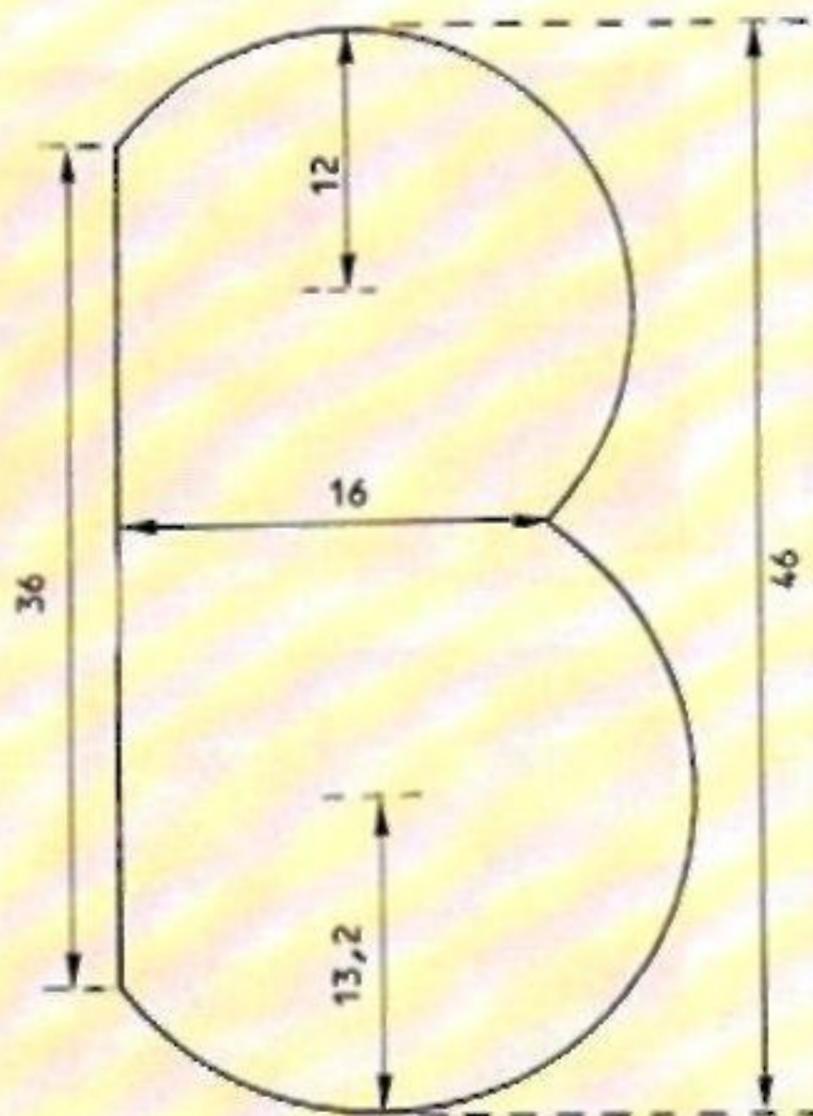
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

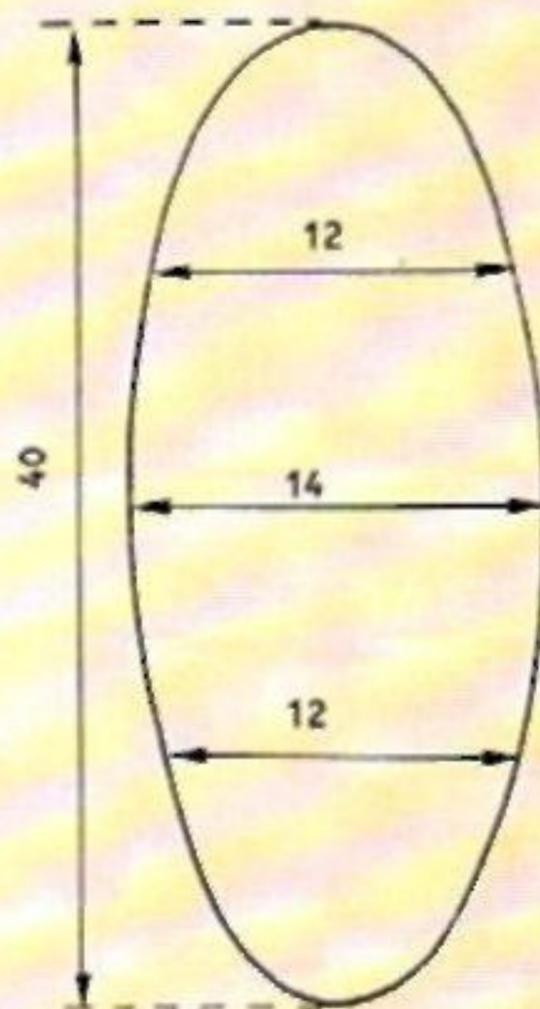
***“AILES ET LUI”***



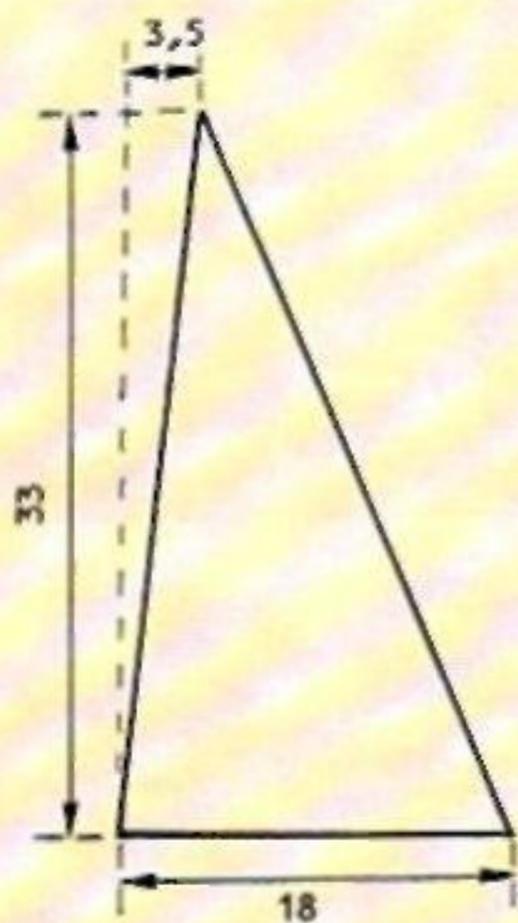
AILES ET LUI/détail des découpes



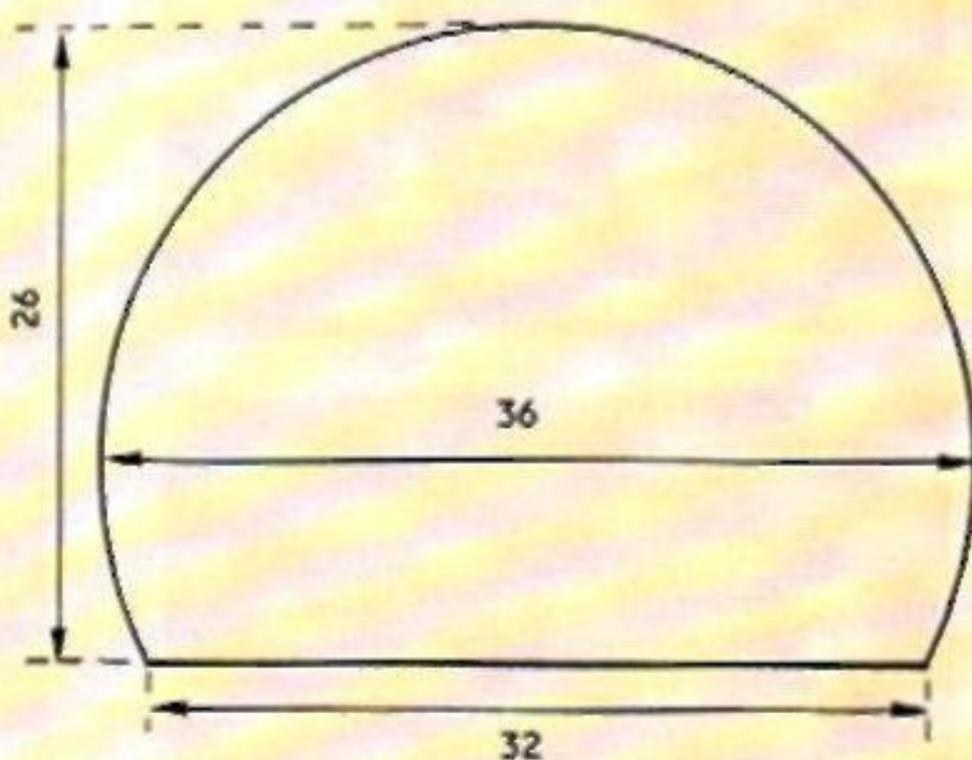
SCHEMA DES AILES (2 pièces)



CORPS DES PAPILLONS (2 pièces)

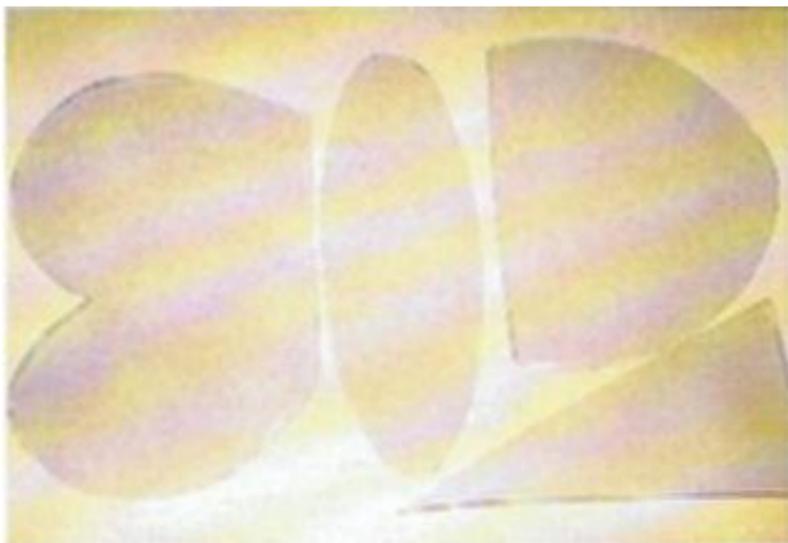


PANS DE L'ENTREE (2 pièces)

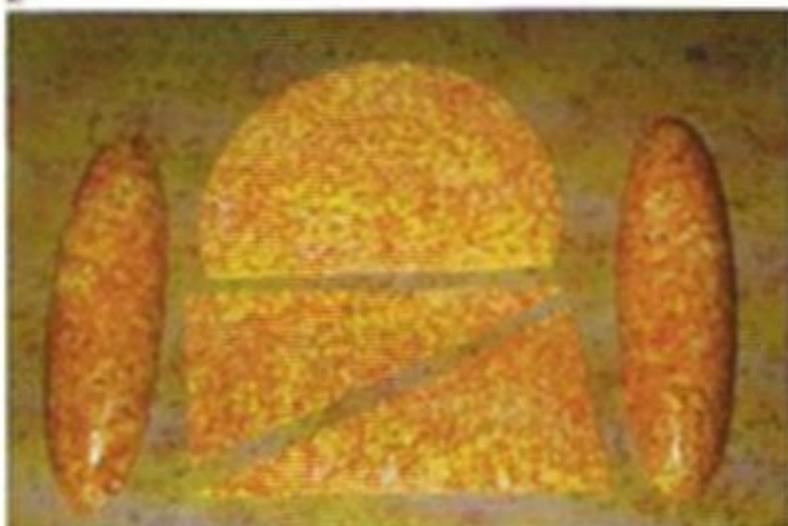


SUPPORT DE BASE (1 pièce)

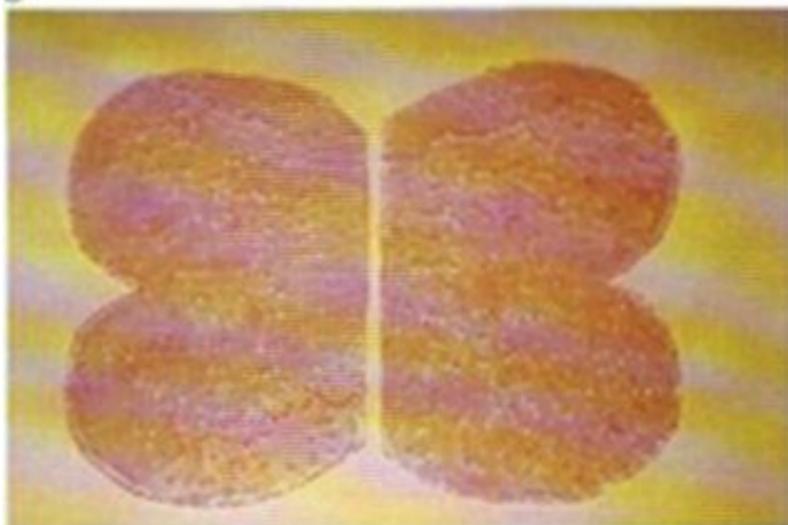
## «Ailes et lui»



2



3



4



*pour 30 personnes*

### matières d'oeuvre nécessaires

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Petits choux.....</i>                     | <i>120</i>     |
| <i>Crème pour garniture.....</i>             | <i>1 200 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>          | <i>1800 g</i>  |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i>     | <i>1600 g</i>  |
| <i>Sucre pour sucre ajouré.....</i>          | <i>1500 g</i>  |
| <i>Sucre pour sucre soufflé et tiré.....</i> | <i>500 g</i>   |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>               | <i>750 g</i>   |
| <i>Glace royale.....</i>                     | <i>50 g</i>    |

### les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Préparer la crème choisie, pour la garniture.
- Confectionner la nougatine, puis découper les pièces nécessaires à la réalisation de l'ensemble, en utilisant les patrons prévus à cet effet.

Les corps des papillons seront façonnés sur des formes en polystyrène spécialement préparées (**photos 1-2**).

- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les ailes en sucre ajouré, puis couler celui-ci directement sur des feuilles de papier siliconé sur lesquelles l'esquisse des ailes aura été tracée.

A l'aide d'une paire de ciseaux, découper le tour du sucre encore malléable afin d'obtenir la forme des ailes envisagée (**photo 3**).

- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les têtes des papillons en sucre soufflé : ainsi que les chapeaux, les nœuds papillon, les fleurs et les feuilles en sucre tiré, puis réaliser ceux-ci.

— Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage des choux et à l'assemblage des différentes pièces constitutives du croquembouche.

- Profiter de la cuisson pour garnir les choux.
- Le sucre cuit, glacer les choux de manière traditionnelle.

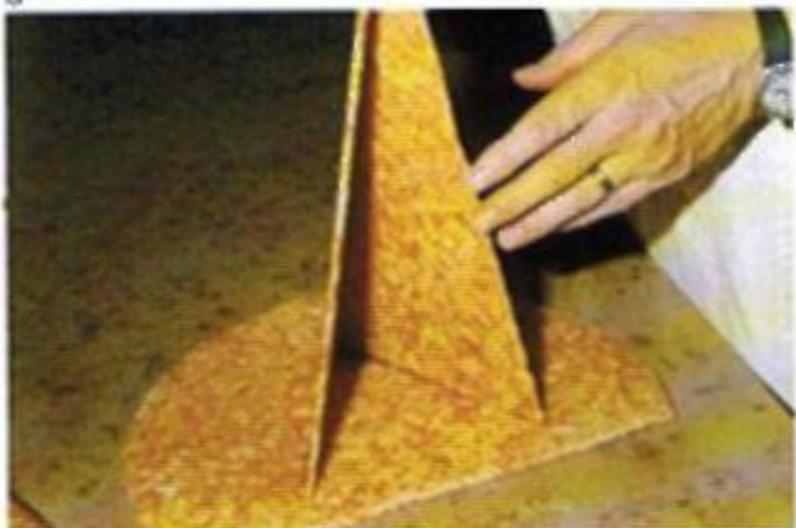
- Préparer la glace royale.

### montage

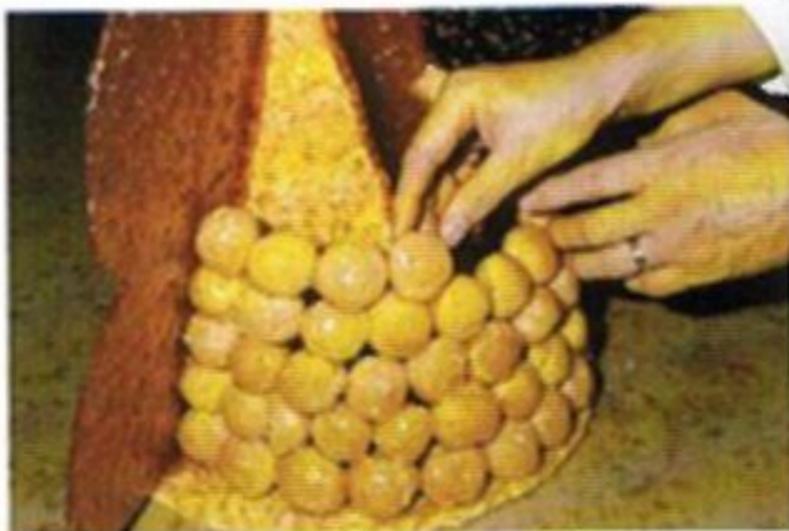
- Commencer par assembler les deux pans triangulaires de manière à former une entrée de 15 centimètres de base (**photo 4**).

# « Ailes et lui »

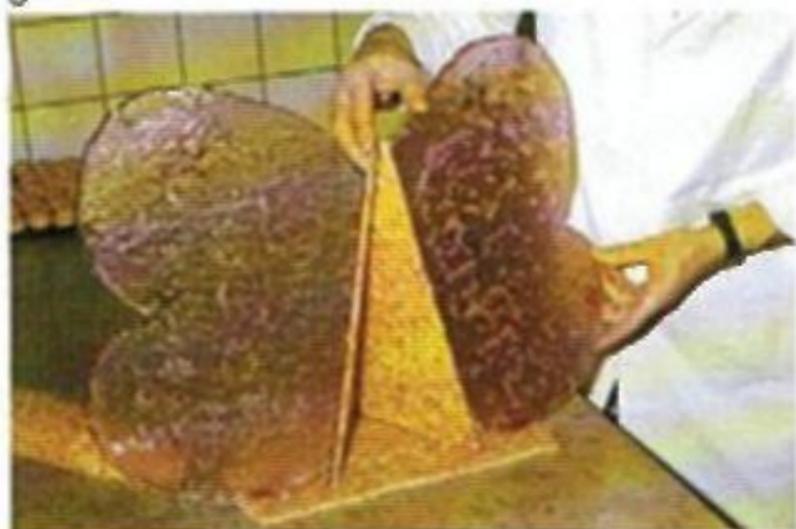
5



9



6



10



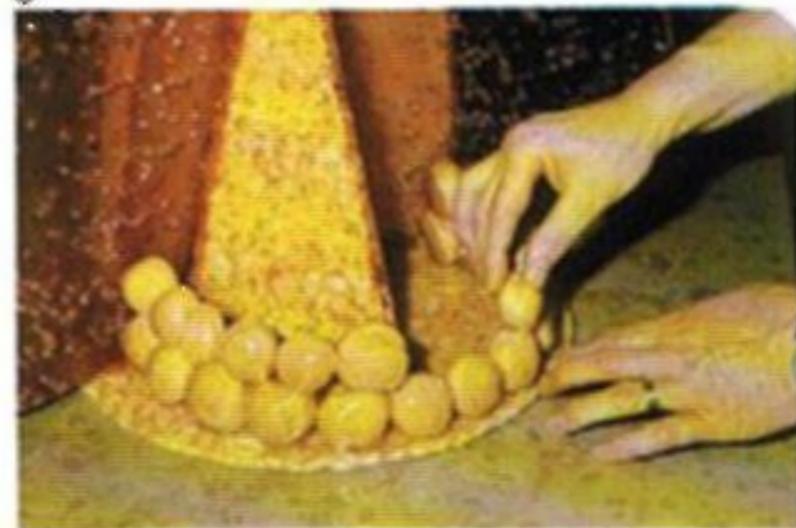
7



11



8



12



— Fixer le montage obtenu sur le socle semi-circulaire à 9 centimètres des bords et 3 centimètres en retrait du bord droit (photo 5).

— Coller les ailes en sucre ajouré le long des pans en nougatine (photo 6).

— Positionner puis fixer les pièces en nougatine imitant les corps des papillons en les laissant légèrement déborder de la partie triangulaire de l'entrée (photo 7).

— Commencer à assembler les choux à l'arrière de la construction obtenue. On veillera à obtenir un montage conique par superposition dégressive de rangées de choux placées en arc de cercle (photos 8 et 9).

— Le montage doit se terminer à la pointe de l'assemblage des pans triangulaires en nougatine (photo 10).

### **décoration**

— Placer les têtes en sucre soufflé sur la partie supérieure des corps en nougatine de façon à obtenir un effet rappelant un couple se regardant amoureusement (photo 11).

— Fixer les chapeaux sur les têtes correspondantes (photo 12).

— Coller les nœuds papillon.

— Agrémenter l'entrée de fleurs et de feuilles en sucre tiré.

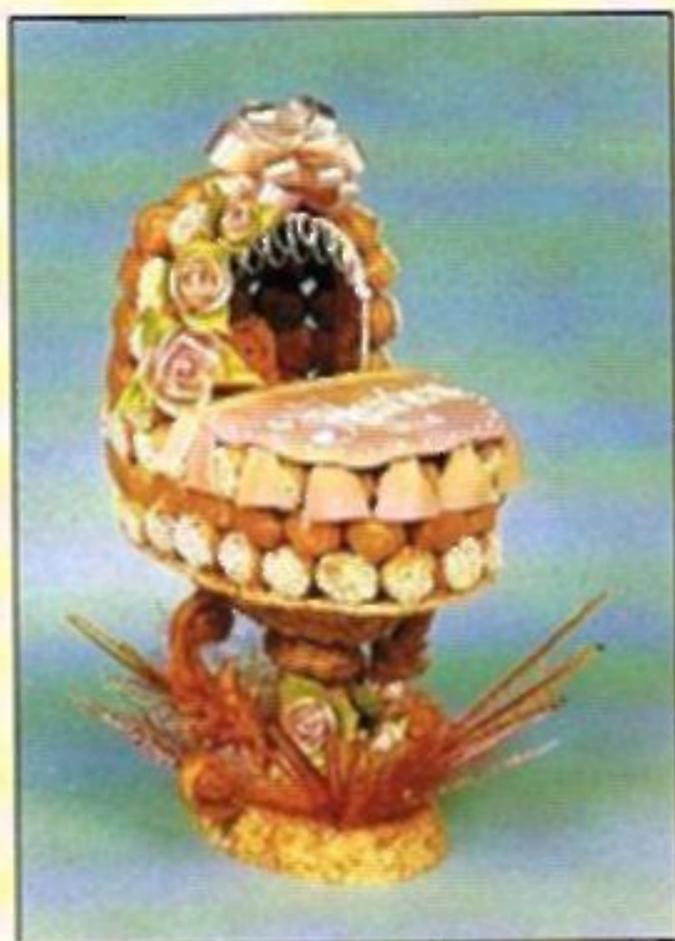
— À l'aide d'un cornet garni de glace royale, réaliser quelques motifs sur les corps des papillons de façon à rappeler les striures visibles sur le corps de ces insectes.

— La pièce pour Ailes et lui est terminée.

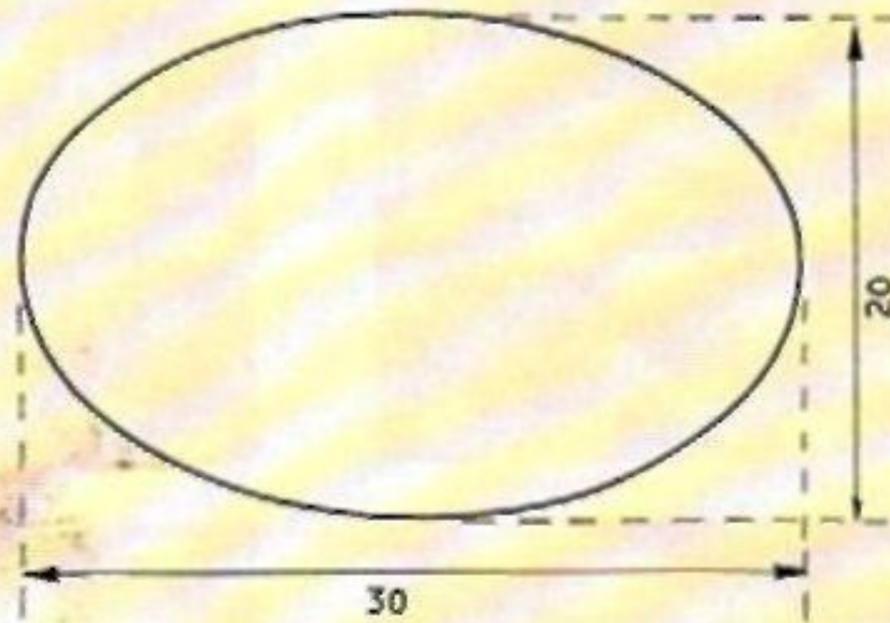
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

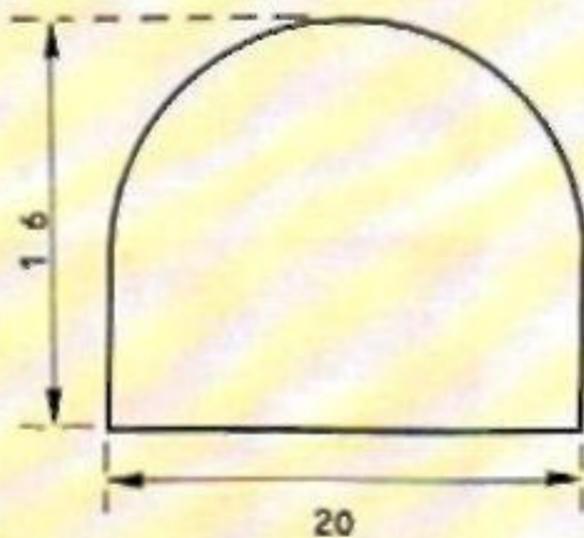
**LE  
BERCEAU  
DE  
BÉBÉ**



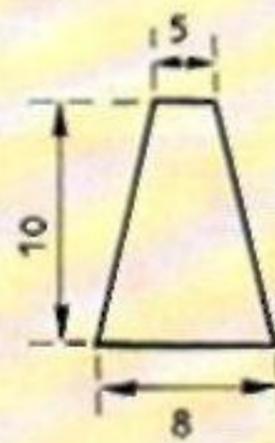
BERCEAU DE BEBE/Détail des découpes



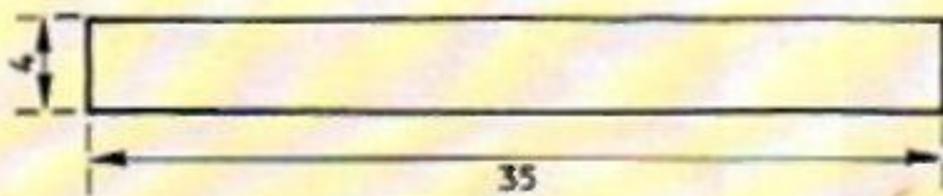
FOND DU BERCEAU (1 pièce)



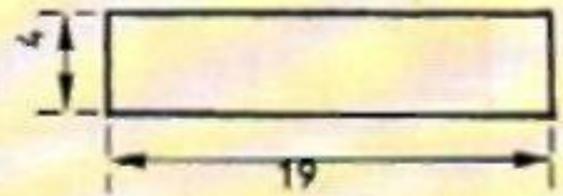
EDREDON (1 pièce)



SUPPORT-OREILLER  
(1 pièce)



ARCEAU AVANT CAPOTE (1 pièce)



ARCEAU DE RENFORT  
ARRIERE (1 pièce)

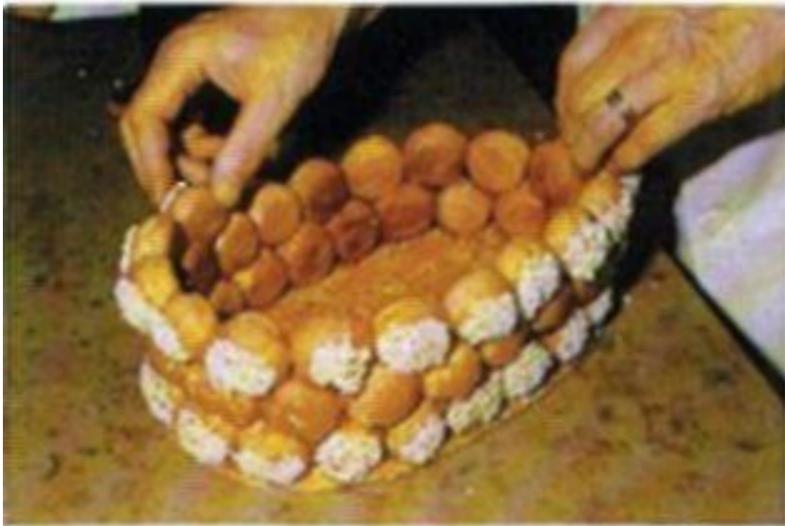
# Le berceau de bébé



2



3



4



*pour 30 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Petits choux.....</i>                   | <i>130</i>    |
| <i>Crante pour garniture.....</i>          | <i>1300 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>        | <i>1800 g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i>   | <i>1600 g</i> |
| <i>Sucre pour sucre tiré et ruban.....</i> | <i>500 g</i>  |
| <i>Sucre pour sucre ajouré.....</i>        | <i>500 g</i>  |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>             | <i>750 g</i>  |
| <i>Pâte d'amandes confiseur.....</i>       | <i>300 g</i>  |
| <i>Glace royale.....</i>                   | <i>30 g</i>   |

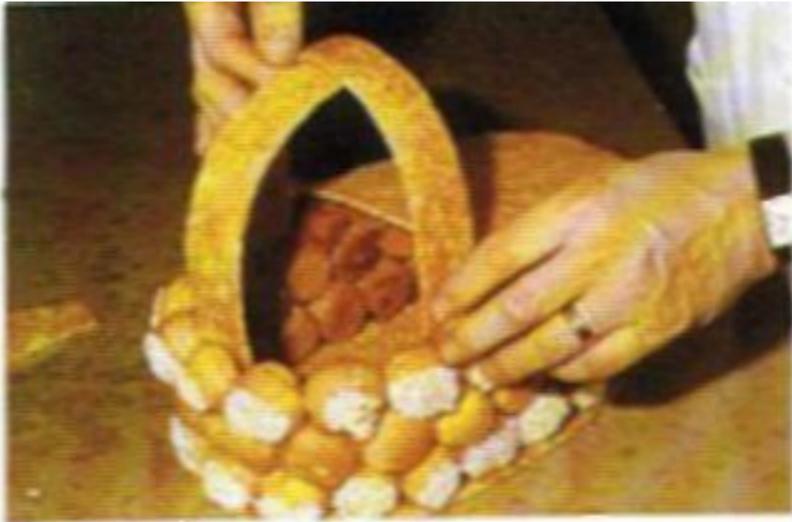
## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Confectionner la nougatine, puis découper et façonner les pièces nécessaires au montage du berceau.  
A cet effet, on s'aidera de patrons élaborés pour la circonstance et de moules appropriés pour façonner la coupe (**photo 1-2**).
- A noter qu'il sera possible de façonner le pied du berceau en utilisant indifféremment un moule de forme ronde ou ovale.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour élaborer fleurs, feuilles et ruban en sucre tiré, puis réaliser ceux-ci.
- Cuire le sirop de sucre destiné à réaliser des éléments de décor en sucre ajouré.  
Réaliser ces derniers par coulage sur feuille de papier siliconé.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Durant la cuisson, garnir les choux.
- La cuisson terminée, glacer 75 choux de manière traditionnelle et 55 choux recouverts de sucre grain.
- Préparer les pièces décoratives en pâte d'amandes (oreiller, édredon, volants, revers de drap)
- Préparer la glace royale.

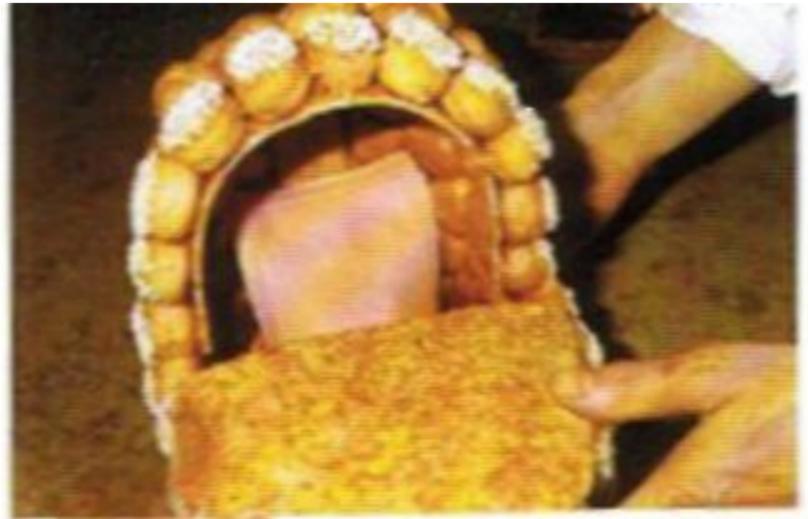
## montage

- Commencer par monter les choux autour de la pièce ovale en nougatine formant le fond du berceau.  
Ceux-ci seront disposés sur 3 rangs de hauteur, et de manière à obtenir un léger évasement (**photo 3**).

*Le berceau de bébé*



6



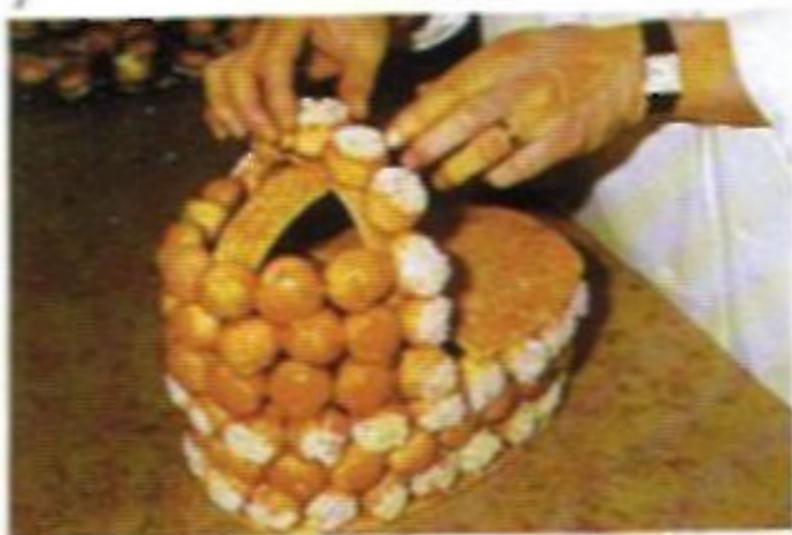
10



7



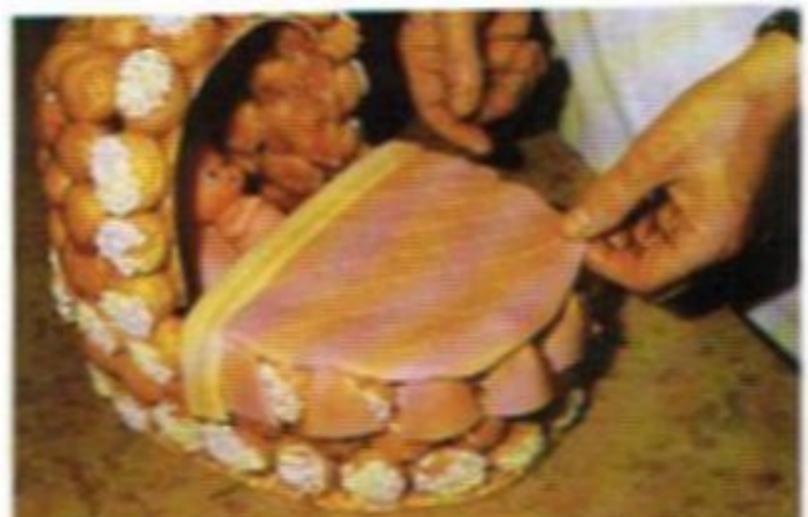
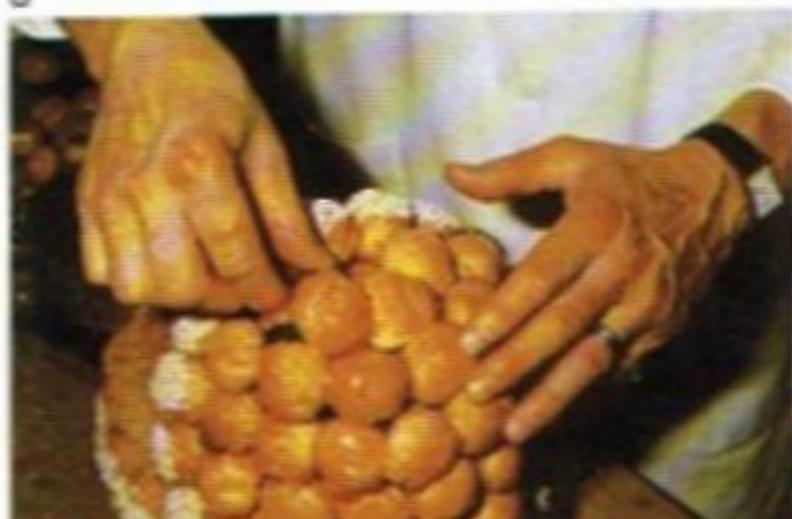
11



8



12



La première rangée sera consommée avec des choux recouverts de sucre grain.

La deuxième rangée sera disposée en quinconce avec des choux glacés de manière traditionnelle.

La troisième rangée sera à nouveau réalisée avec des choux recouverts de sucre grain.

— Positionner, puis fixer le support-édredon en nougatine (photo 4).

— Placer, puis coller les arceaux en nougatine (photo 5).

— Coller le support oreiller (photo 6).

— Habiller l'arceau formant le mouvement de la capote de choux recouverts de sucre grain (photo 7)

Terminer l'élaboration de la capote à l'aide des choux glacés de manière traditionnelle par superposition de rangs disposés en arc de cercle (photo 8)

— Coller l'oreiller en pâte d'amandes sur le support prévu à cet usage (photo 9).

— Placer le bébé dans le berceau en veillant à faire reposer sa tête sur l'oreiller.

— Fixer les éléments en pâte d'amandes imitant les volants à cheval autour du support-édredon (photo 10).

— Placer le revers du drap (photo 11).

— Ajuster l'édredon en pâte d'amandes sur le support-édredon en nougatine (photo 12).

### **décoration**

— Fixer le ruban dans l'axe central à la partie avant de la capote.

— Répartir les fleurs et les feuilles le long de l'ouverture du berceau.

— À l'aide d'un cornet garni de glace royale, porter l'inscription souhaitée (prénom du bébé).

— Réaliser la coupe-présentoir en nougatine par assemblage des pièces en nougatine prévues à cet usage.

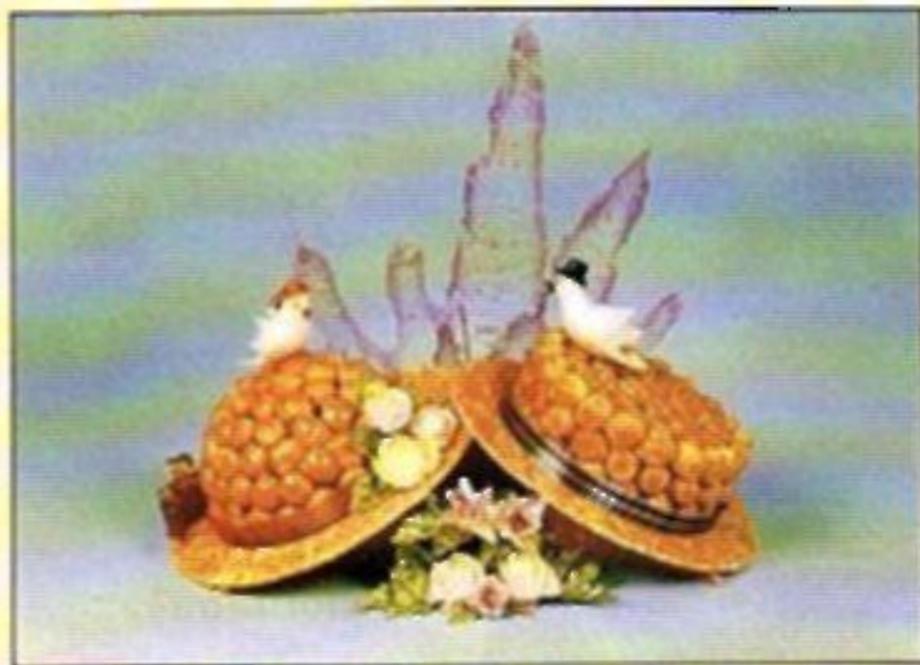
— Réhausser l'aspect décoratif de la coupe en fixant harmonieusement à sa base les pièces en sucre ajouré préparées pour la circonstance.

— Chez le client, poser le berceau sur la coupe-présentoir.

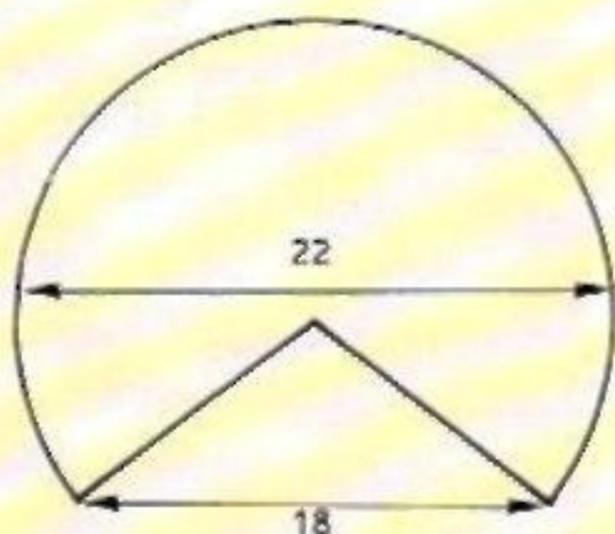
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

# **COUP DE CHAPEAU**



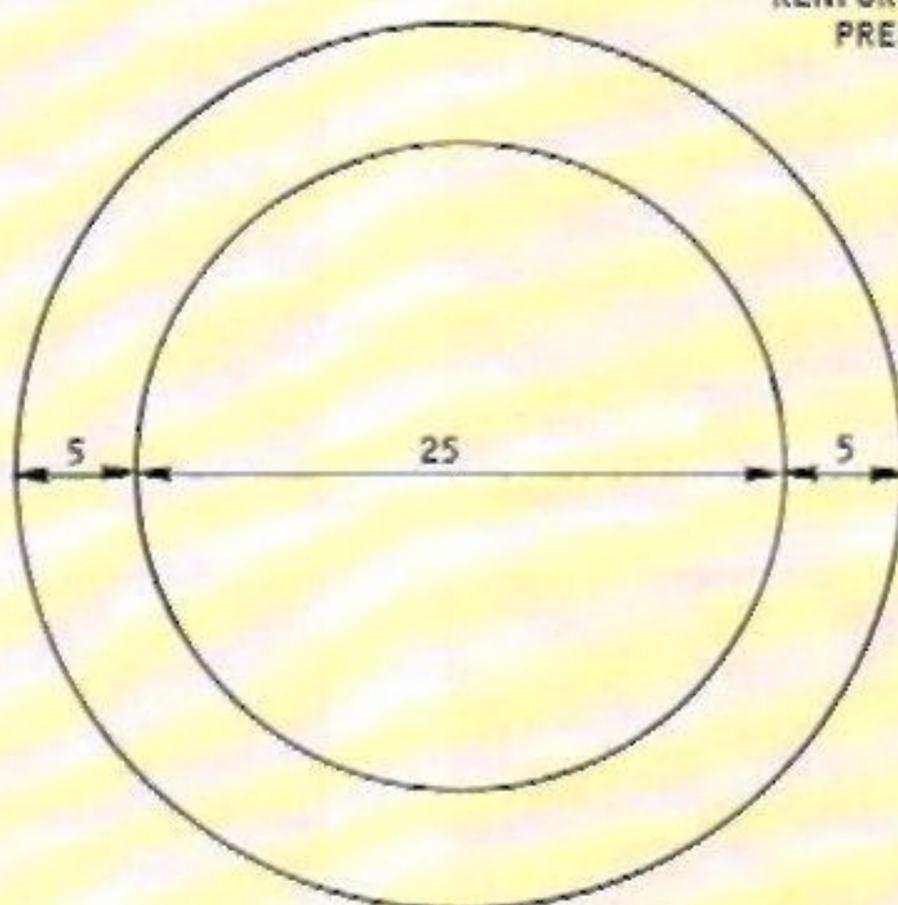
COUP DE CHAPEAU/détail des découpes



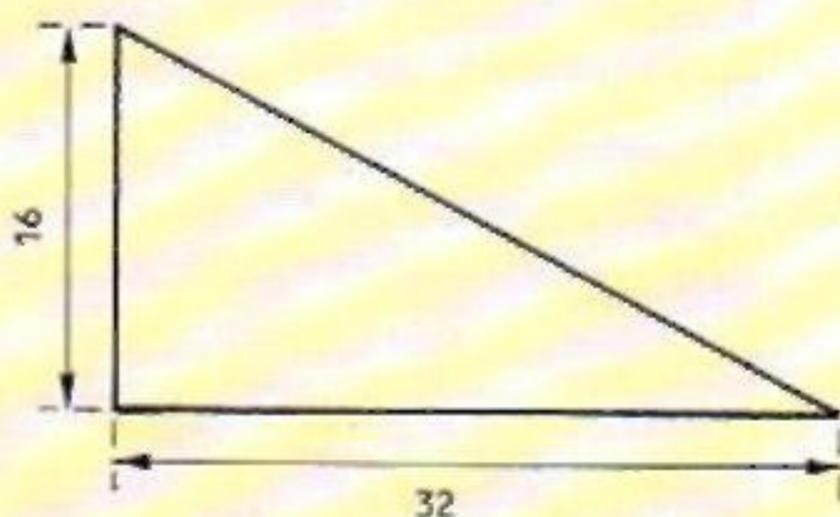
SOCLE DU PRESENTOIR (1 pièce)



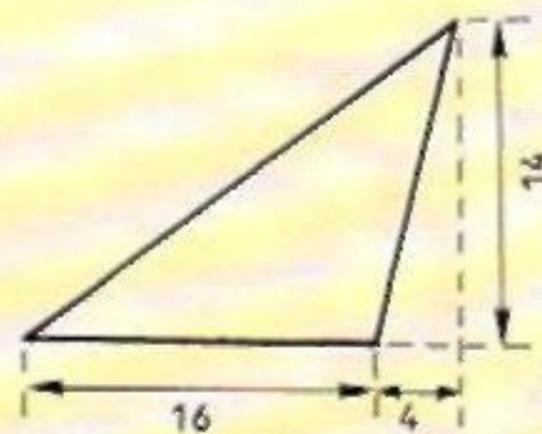
RENFORT DE SUPPORTS PRESENTOIRS (2 pièces)



SUPPORT-PRESENTOIR (2 pièces)

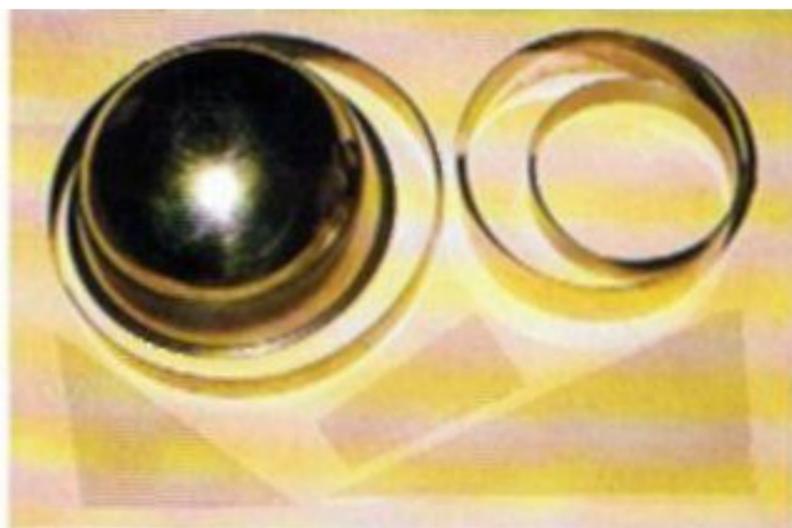


SUPPORT-PRESENTOIR (2 pièces)

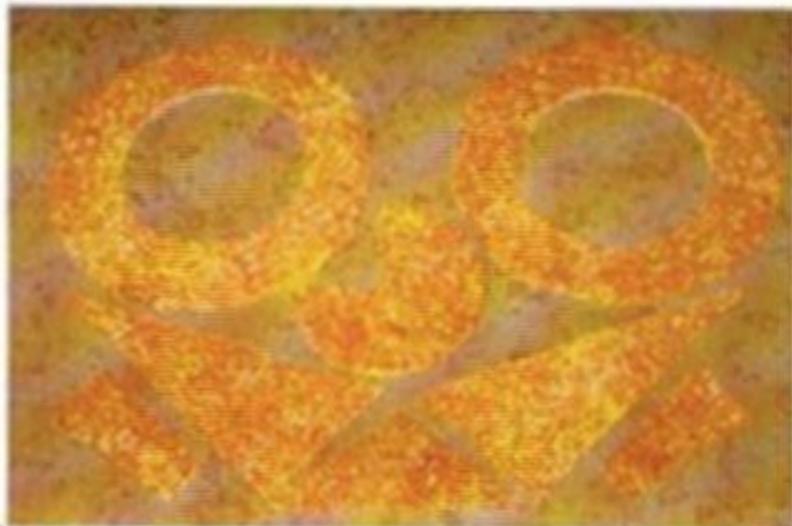


SUPPORT-FLORAL (1 pièce)

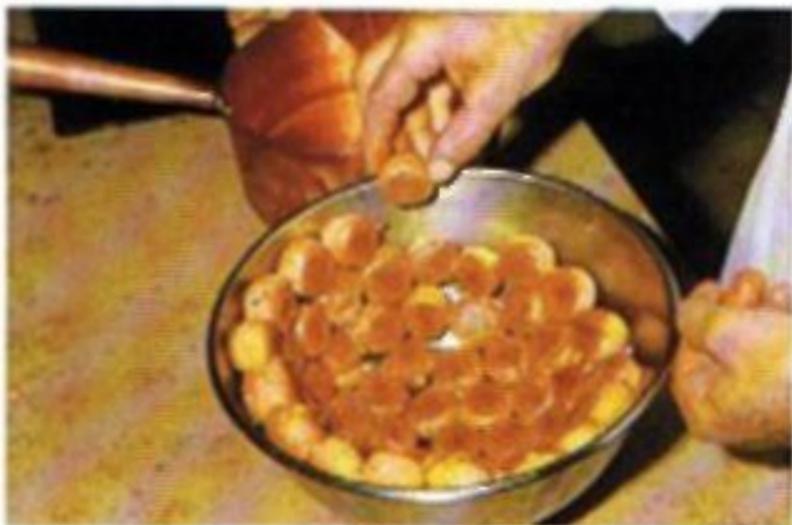
# Coup de chapeau



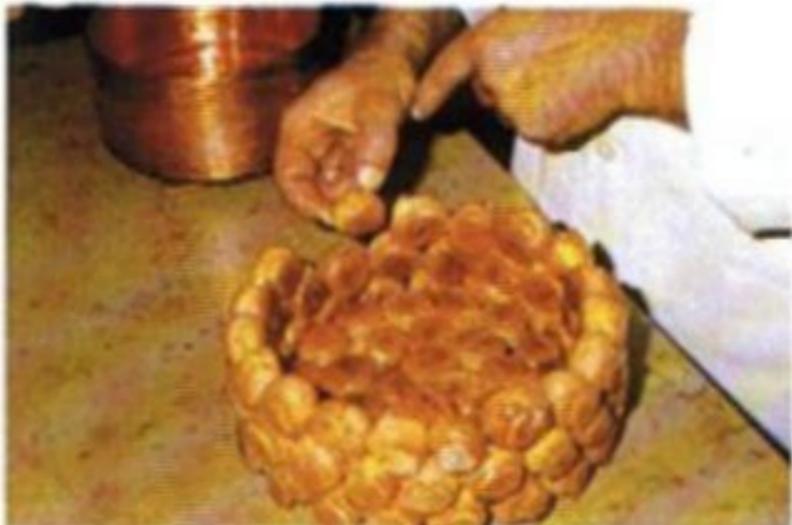
2



3



4



*pour 40 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|  |             |          |
|--|-------------|----------|
| <i>Petits choux.....</i>                         | <i>160</i>  |          |
| <i>Crème pour garniture.....</i>                 | <i>1600</i> | <i>g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>              | <i>2000</i> | <i>g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires... 1500</i> |             | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>                   | <i>1000</i> | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour ruban.....</i>                     | <i>300</i>  | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour sucre tiré et soufflé.....</i>     | <i>500</i>  | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour sucre ajouré.....</i>              | <i>750</i>  | <i>g</i> |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour la garniture des choux.
- Réaliser la nougatine, puis découper les pièces nécessaires à l'assemblage des chapeaux et du support-présentoir, en s'aidant de patrons prévus à cet effet (photos 1-2).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré, puis confectionner ces dernières.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour exécuter les rubans, puis réaliser ces derniers.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour obtenir le sucre ajouré, puis couler ce dernier de manière à obtenir 5 ou 6 flammes de tailles décroissantes.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Pendant ce temps, garnir les choux.
- Dès que le sucre est cuit, glacer les choux.

## montage

Ce croquembouche inédit est constitué de deux chapeaux aux formes complètement différentes : ce qui oblige à réaliser le montage selon deux méthodes particulières.

### *La Capeline*

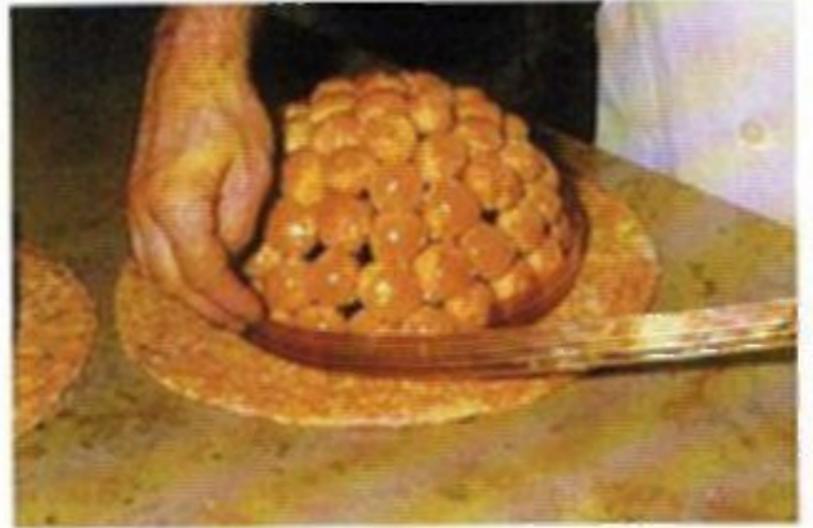
- Elle est réalisée à partir de 70 choux glacés traditionnellement.
- Afin d'obtenir un dôme régulier, assembler et coller les choux à l'intérieur d'un cul de poule de diamètre 26 (photo 3).
- Laisser le montage se refroidir.

## Coup de chapeau

5



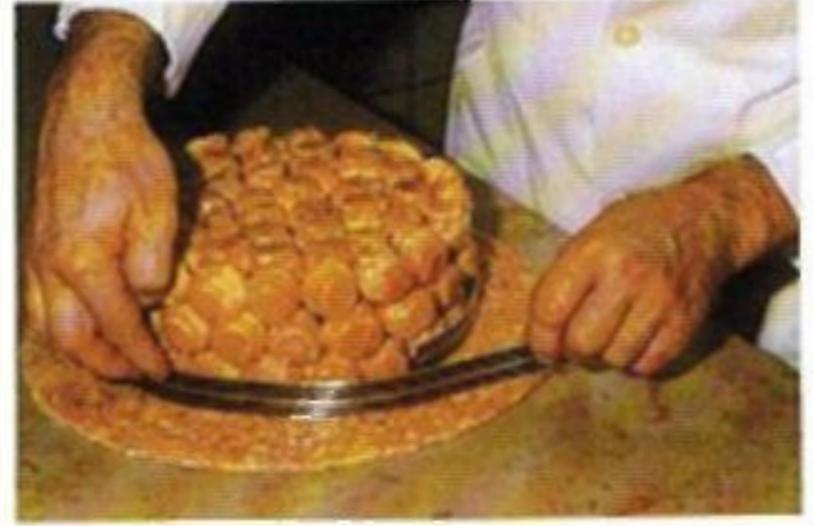
9



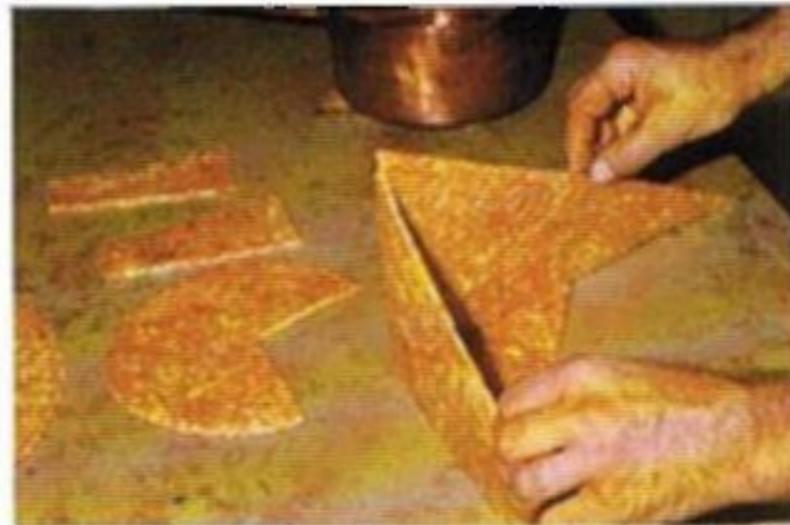
6



10



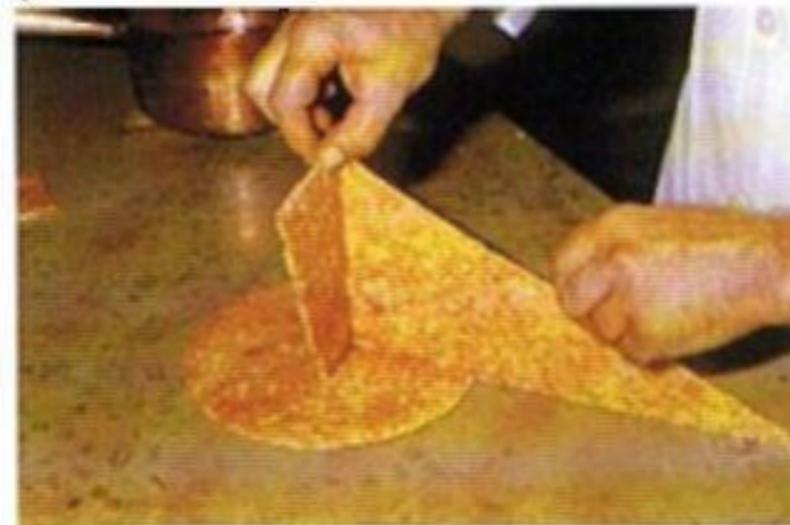
7



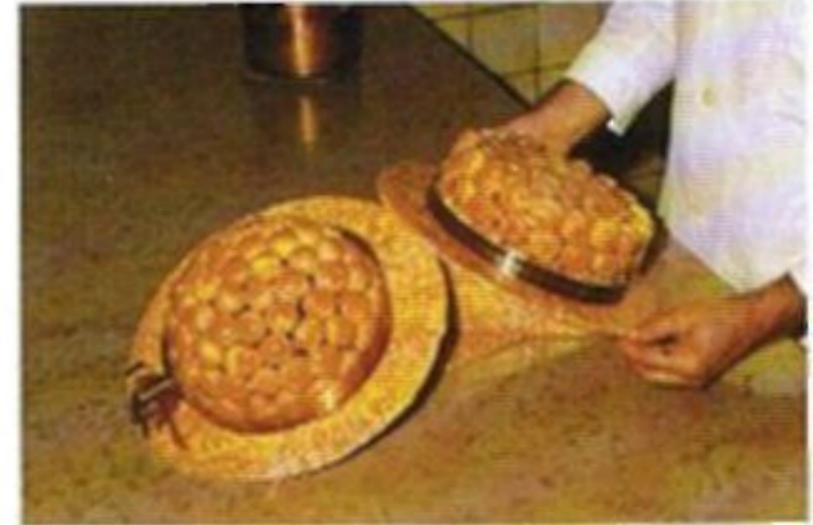
11



8



12



### ***Le Canotier***

Il est élaboré avec 80 choux caramélisés et retournés à plat.

— Pour obtenir la partie cylindrique constituant le corps du canotier, assembler et coller les choux à l'intérieur d'un cercle à vacherin de 240 millimètres de diamètre.

Commencer par monter un premier rang de choux, puis former le fond. Terminer par le montage de deux nouveaux rangs de choux en veillant à les disposer en quinconce (**photo 4**).

— Laisser le corps du canotier se refroidir.

— À l'aide d'un couteau-scie, araser horizontalement le dernier rang de choux des deux chapeaux afin d'égaliser le montage.

— Positionner, puis coller le corps de la capeline sur l'un des anneaux en nougatine (diamètre 350) prévu à cet effet (**photo 5**).

— Ajuster puis coller le corps du canotier sur l'autre anneau en nougatine retenu pour cet usage (**photo G**).

— Positionner, puis coller les pièces en nougatine qui constitueront le support-présentoir des chapeaux (**photos 7-8**).

### **décoration**

— Sous une lampe à sucre, réchauffer le ruban destiné à la capeline afin de l'assouplir légèrement, puis le disposer artistiquement autour du bord inférieur du corps de ce chapeau (**photo 9**).

— Couper l'excédent de ruban avec un couteau chaud

— Fixer quelques coques de ruban à la soudure.

— Omer le devant de la capeline de quelques fleurs et feuilles faites en sucre tire.

— Positionner, puis coller l'oiseau femelle sur le dessus de la capeline.

— Renouveler les opérations décrites précédemment pour assouplir, entourer, couper le ruban destiné au canotier (**photo 10**).

— Positionner, puis coller l'oiseau mâle sur le dessus du canotier.

— Agrémenter la partie arrière du support-présentoir en y fixant artistiquement les flammes faites en sucre ajouré.

— À partir des fleurs et des feuilles en sucre tiré, réaliser une composition florale sur le devant du support-présentoir.

— Afin d'éviter les risques liés au transport, il est recommandé de terminer le montage final de cette pièce sur les lieux de sa destination.

— La finition consiste à fixer les chapeaux sur le support-présentoir en veillant à ce que le canotier chevauche légèrement la capeline.

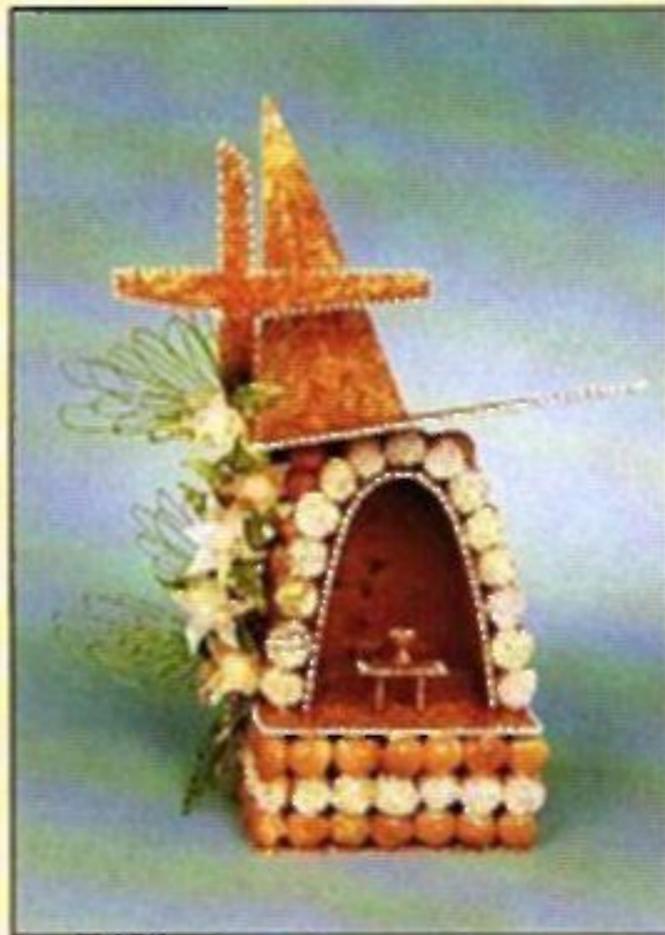
Les montages photographiques fictifs (**photos 11-12**) donnent un aperçu du positionnement et de l'ordre des opérations à effectuer.

— Le décor floral doit apparaître au premier plan centré sous les deux chapeaux.

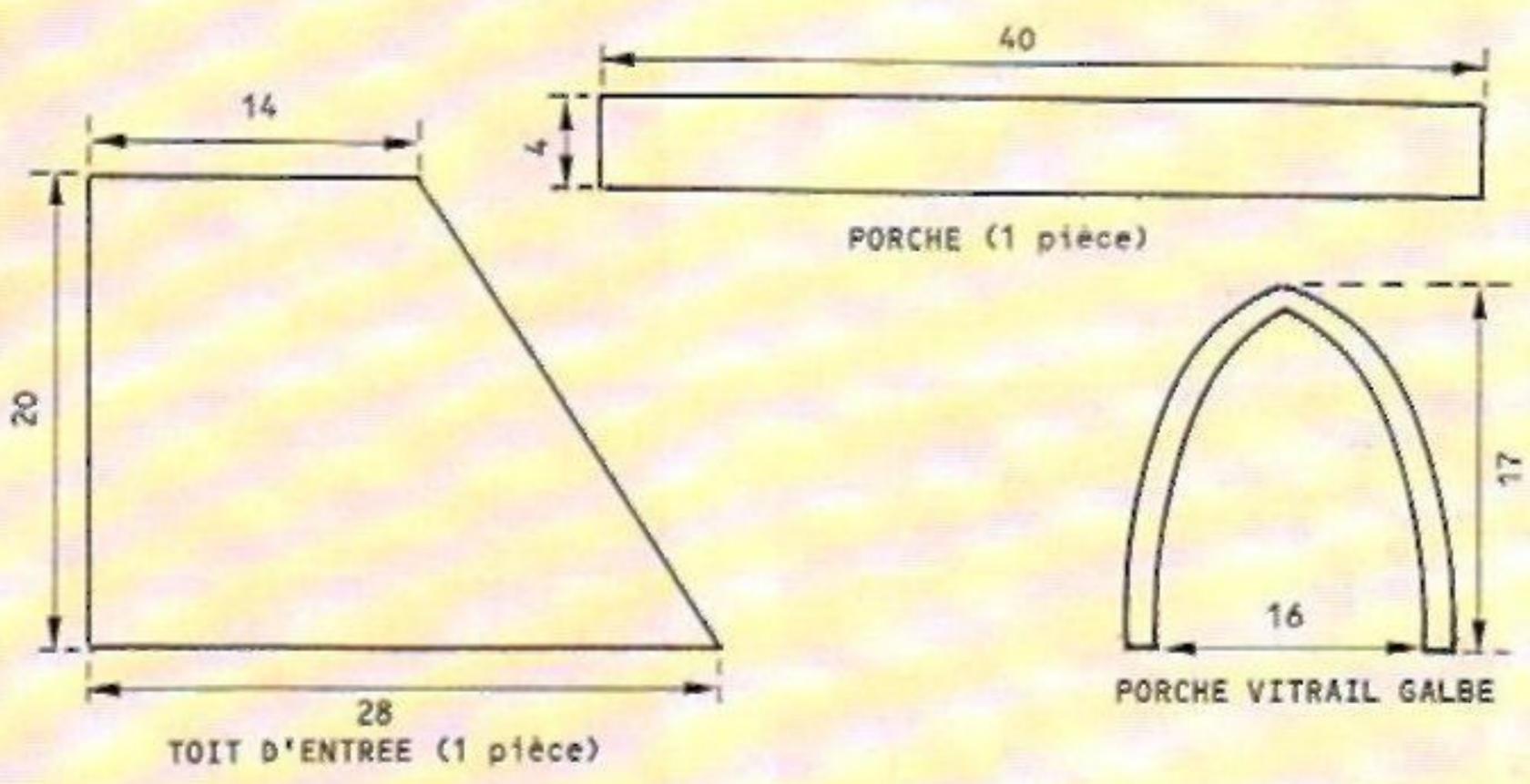
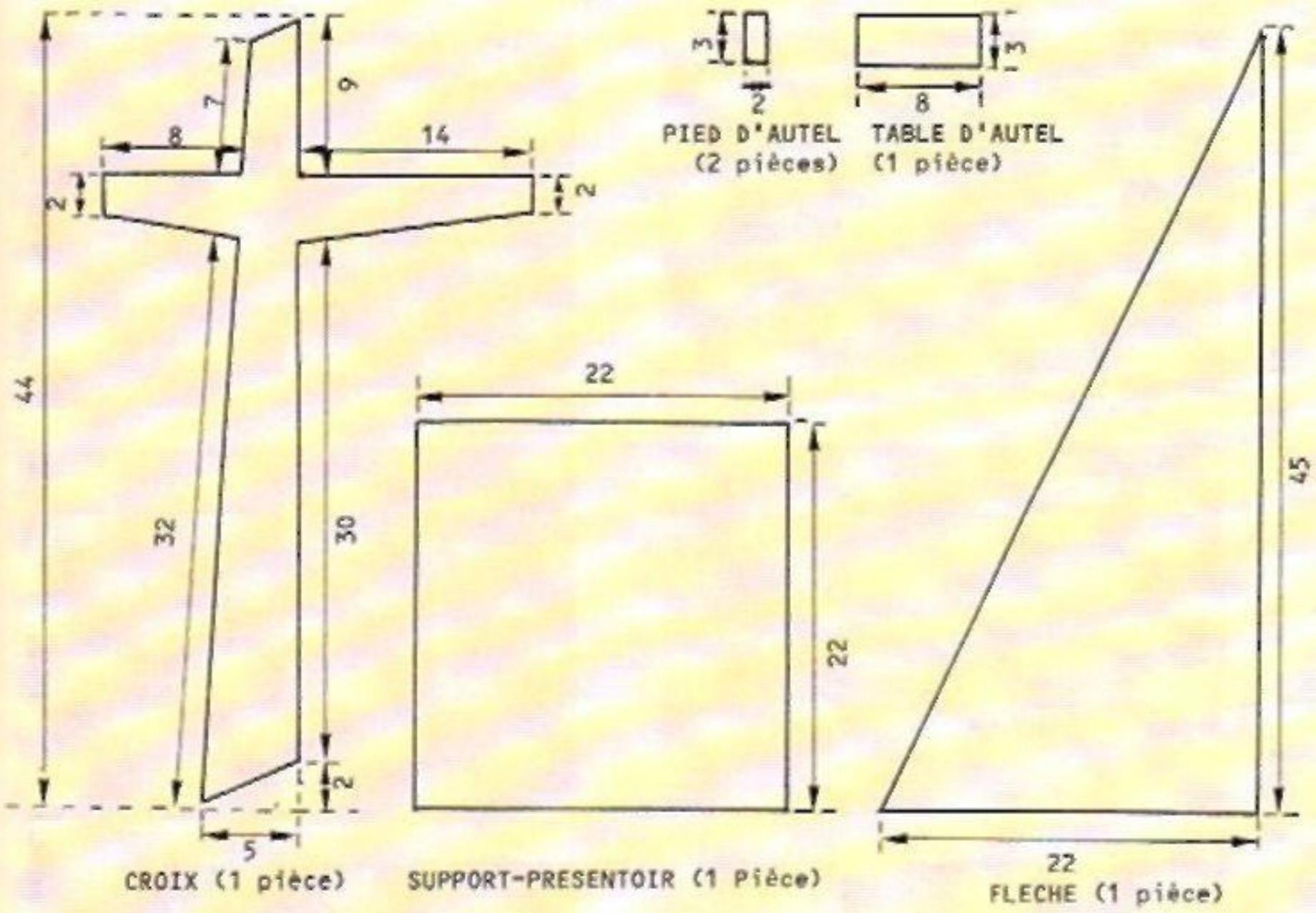
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

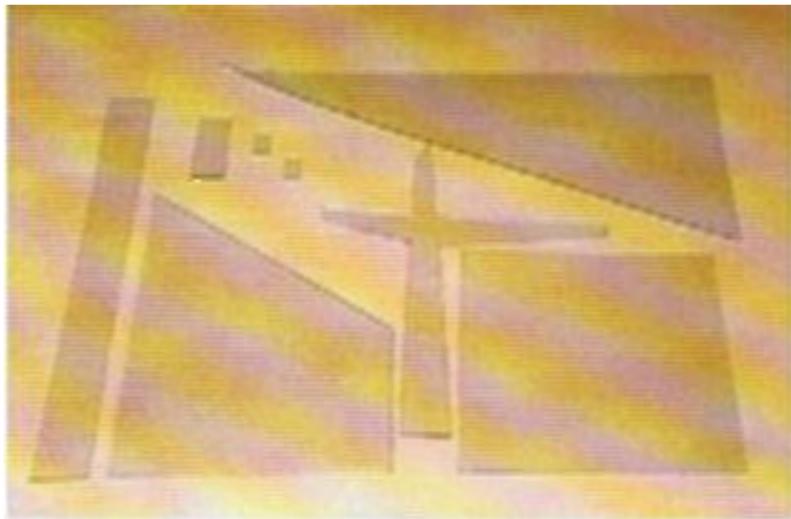
**LA  
CHAPELLE  
DE  
L'AVANT-GARDE**



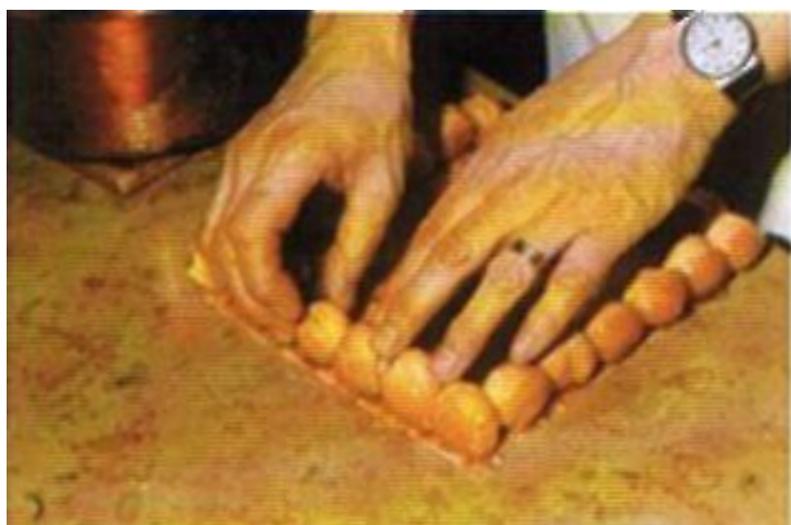
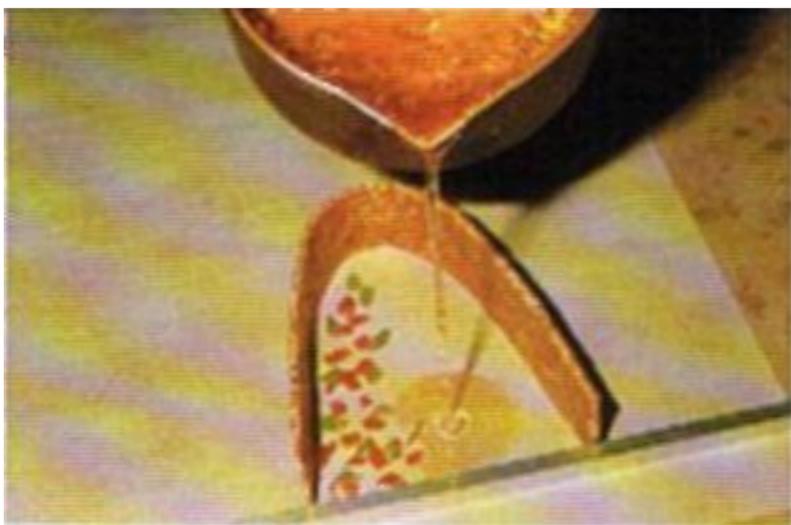
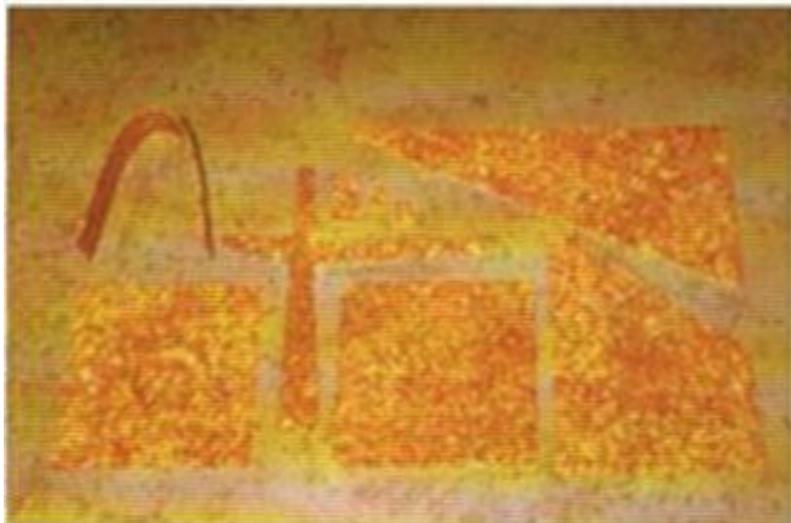
CHAPELLE DE L'AVANT-GARDE/Détail des découpes



# La chapelle de l'avant-garde



2



*pour 35 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Petits choux.....</i>                           | <i>150</i>    |
| <i>Crème pour garniture.....</i>                   | <i>1500 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>                | <i>1500 g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires... 1200 g</i> |               |
| <i>Sucre pour sucre tiré.....</i>                  | <i>500 g</i>  |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>                     | <i>750 g</i>  |
| <i>Glace royale.....</i>                           | <i>50 g</i>   |

## les préparations

— Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.  
— Réaliser la crème prévue pour garnir les choux.  
— Confectionner le nougat brun, puis en s'aidant de patrons prévus pour la circonstance, découper les pièces nécessaires au montage de ce croquembouche (**photos 1-2**).

Noter que la pièce représentant le porche devra être cintrée.

— Préparer, puis cuire le sirop pour le sucre tiré. En utiliser la moitié pour élaborer les fleurs. La partie restante sera colorée en vert avant d'être employée pour exécuter des motifs décoratifs au cornet et des feuilles en sucre tiré.

— Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.

— Durant cette cuisson, garnir les choux, puis préparer la pièce en nougatine représentant le porche, afin de pouvoir y couler du sucre cuit et imiter un vitrail.

Pour arriver à ce résultat, quelques morceaux de sucre coulé seront dispersés sur le côté gauche.

— Aussitôt le sucre cuit, couler le vitrail (**photo 3**). puis glacer les choux. 105 seront glacés de manière traditionnelle et 45 seront glacés et retournés dans du sucre grain.

— Préparer la glace royale.

## montage

— Sur l'un des carrés en nougatine représentant le support-présentoir, commencer par monter les choux le long du périmètre du carré. Le premier et le troisième rang seront élaborés avec des choux glacés traditionnellement. Le second rang, avec des choux recouverts de sucre grain (**photos 4-5**).

## La chapelle de l'avant-garde

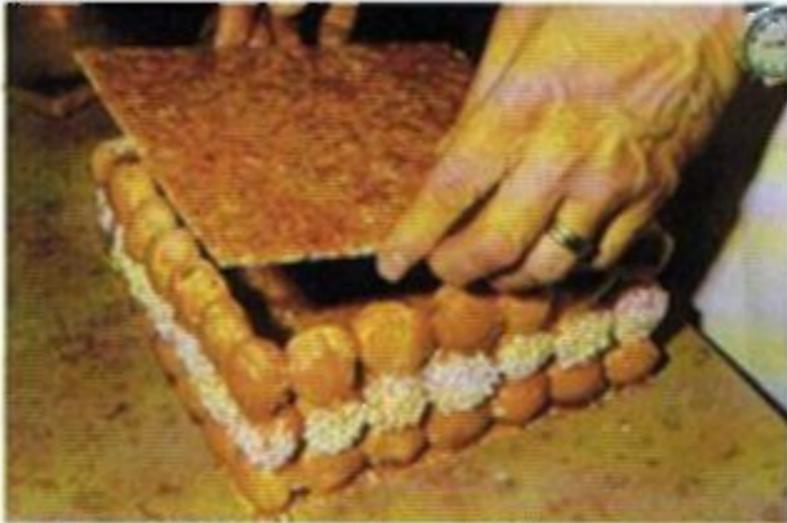
5



9



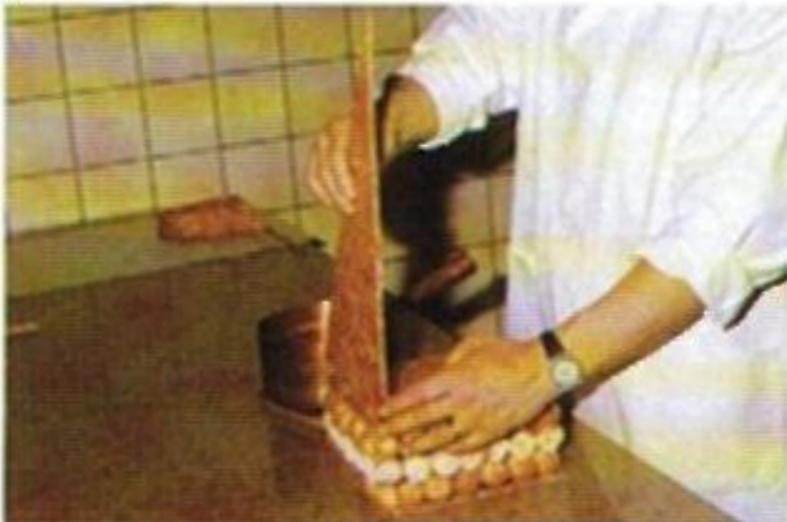
6



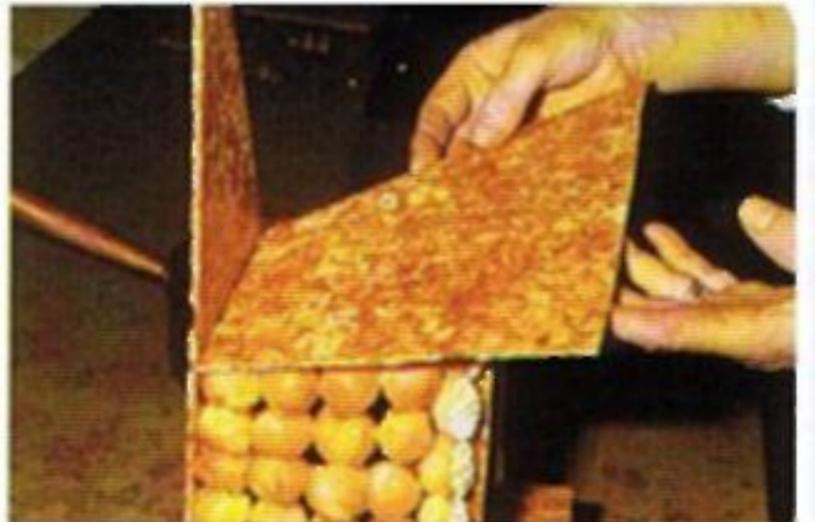
10



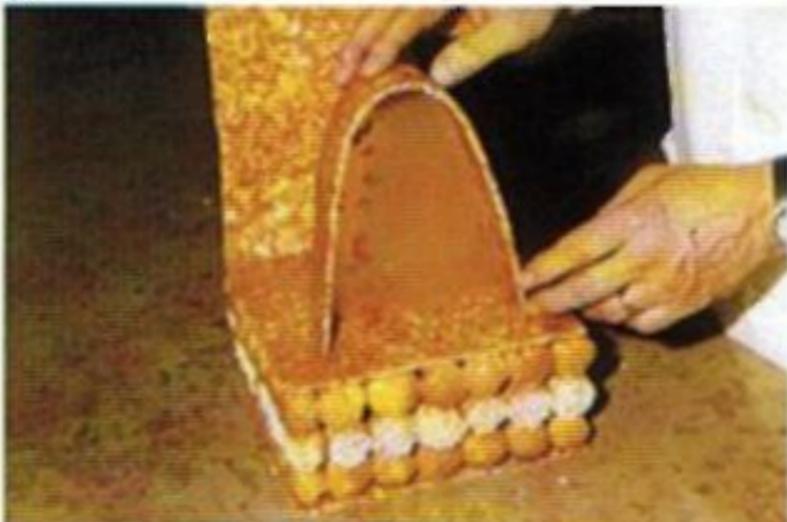
7



11



8



12



— A l'aide d'un couteau-scie, égaliser le dernier rang de choux, afin d'obtenir un montage parfaitement horizontal.

— Positionner, puis coller la seconde pièce carrée (dessus du support-présentoir) (photo 6).

— Placer, puis coller la flèche en nougatine sur la partie arrière du support-présentoir (photo 7).

— Centrer, puis fixer le porche-vitrail à 2 centimètres de la partie avant du carré (photo 8).

— Imiter le galbe (contour d'un élément d'architecture) en collant des choux recouverts de sucre grain autour du porche en nougatine (photo

— Coller les choux glacés de sucre caramélisé le long de la partie située entre le porche et la flèche côté droit.

Ceux-ci seront montés sur 7 rangs de hauteur en suivant le mouvement donné par la partie inférieure du porche (photo 10).

— Recommencer la même opération côté gauche, mais sur 6 rangs seulement.

— Placer, puis fixer le toit de la chapelle en l'inclinant vers l'arrière et sur la gauche (photo 11).

— Parallèlement aux choux montés du côté gauche de la chapelle, et suivant une ligne médiane imaginaire, placer, puis coller la croix (photo 12).

— Fixer l'autel et le calice.

### **décoration**

— A l'aide d'un cornet garni de glace royale, décorer la chapelle de motifs décoratifs discrets destinés à accentuer le relief de certaines pièces.

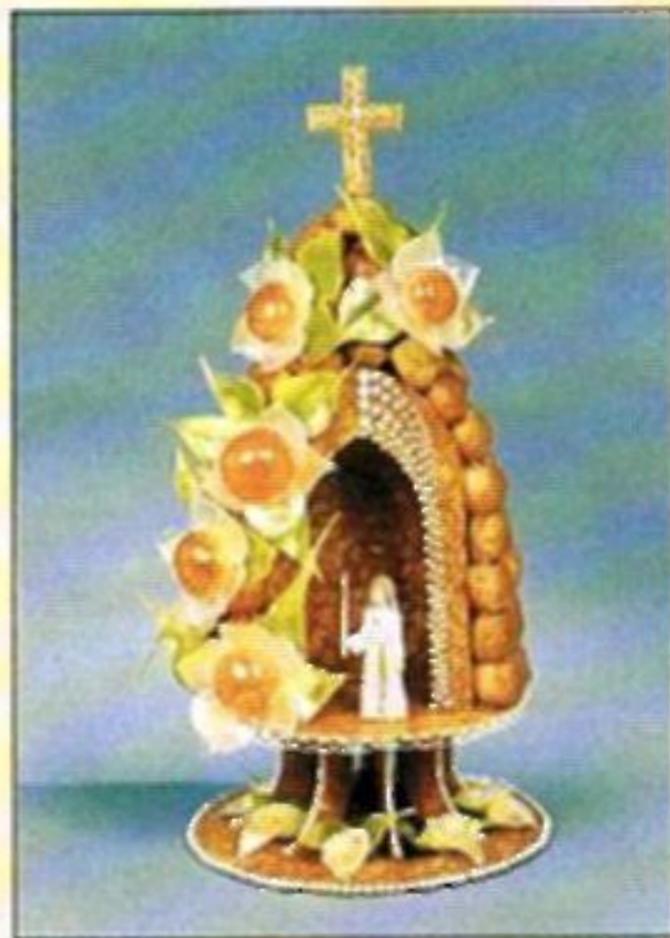
— Décorer la partie gauche du porche à l'aide de fleurs, feuilles et motifs décoratifs pour constituer un ensemble floral harmonieux.

— La chapelle de l'avant-garde terminée.

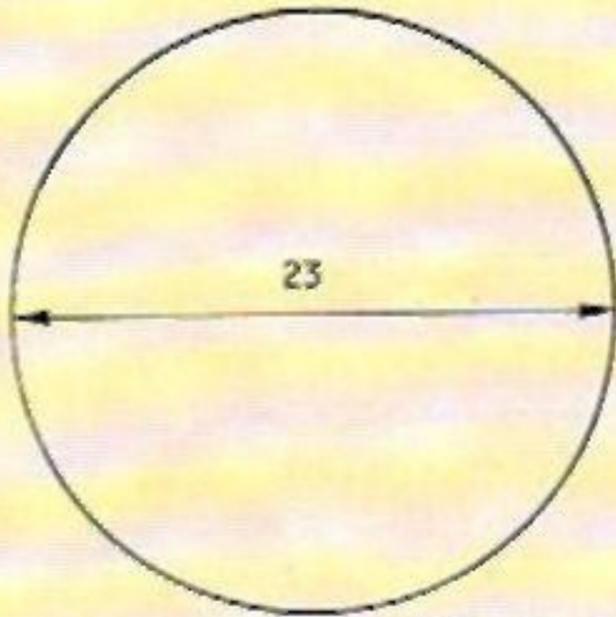
CROQUEMBOUCHES

DE FANTASIE

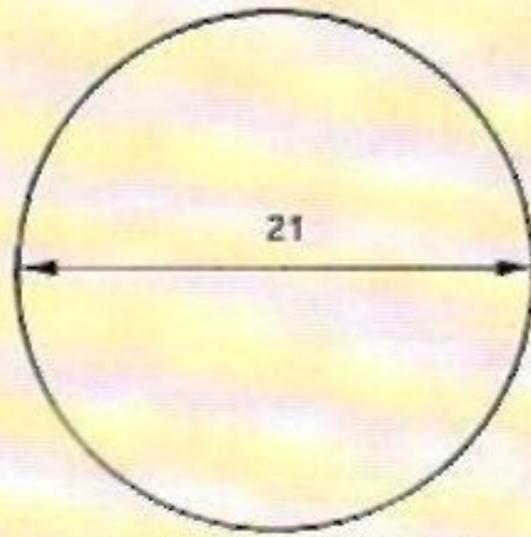
**LA  
CHAPELLE  
MODERNE**



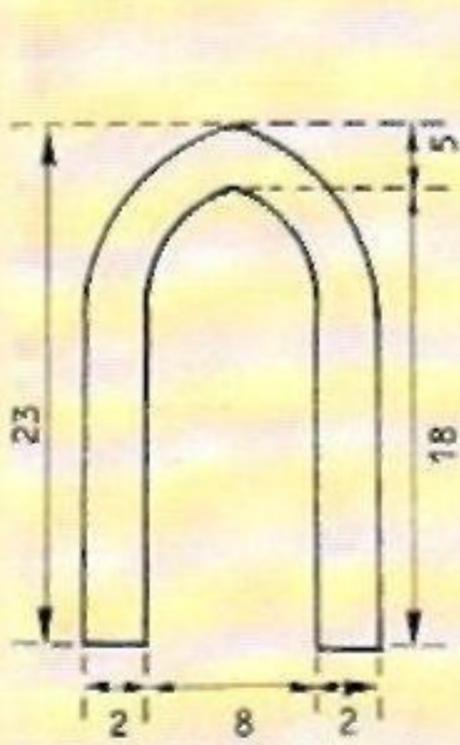
CHAPELLE MODERNE/Détail des découpes et assemblage



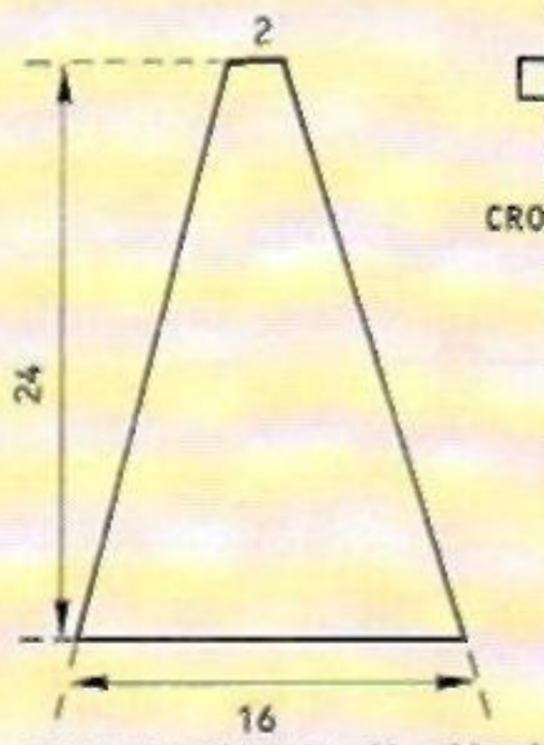
SUPPORT PRESENTOIR (1 pièce)



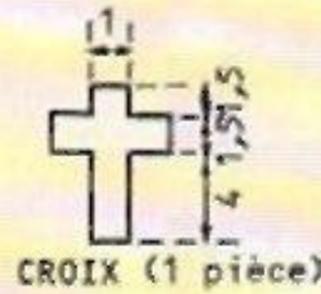
FOND DE LA CHAPELLE (1 pièce)



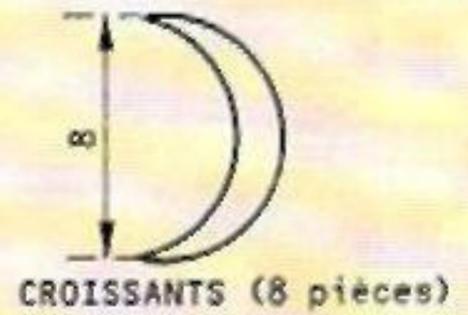
PORTAIL (1 Pièce)



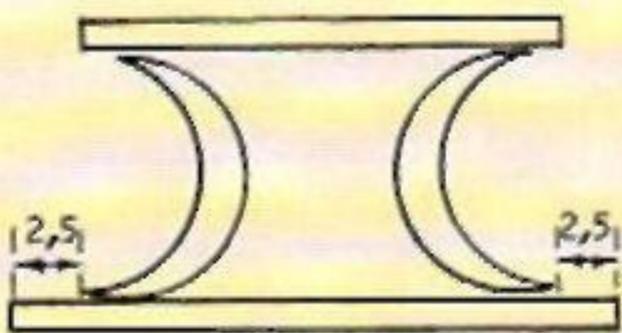
FOND DU PORTAIL (1 pièce)



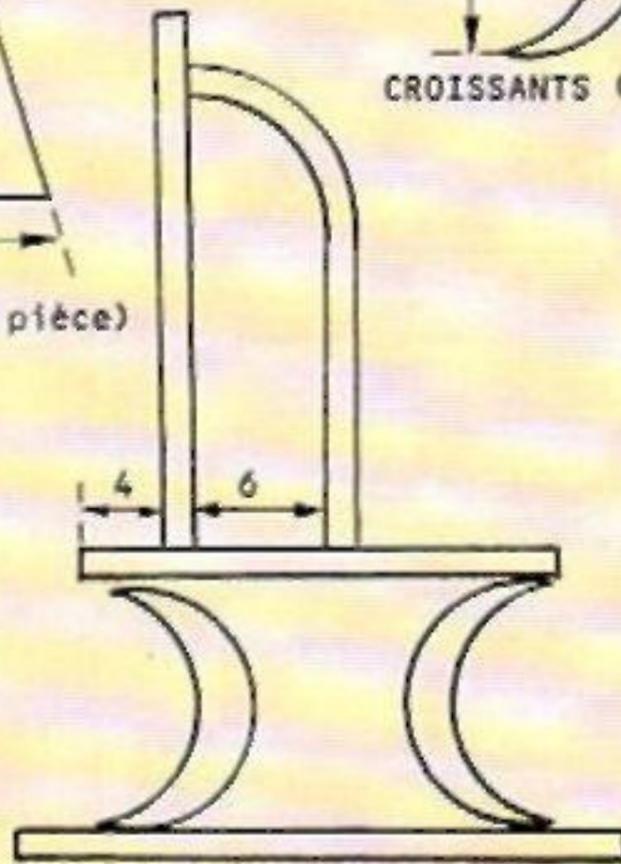
CROIX (1 pièce)



CROISSANTS (8 pièces)

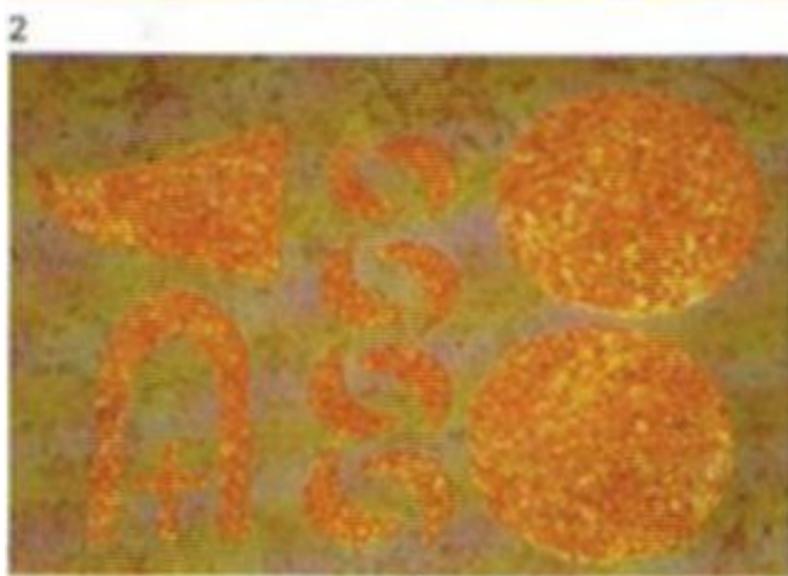
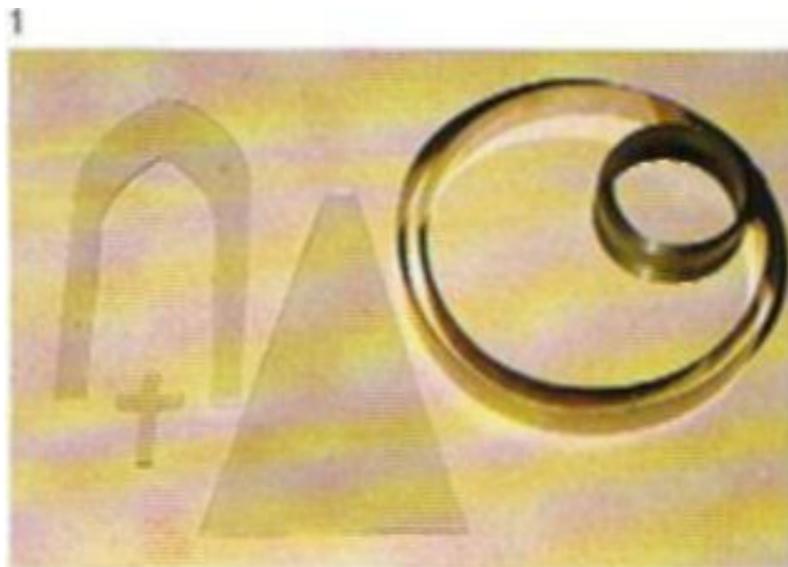


ASSEMBLAGE SUPPORT



DETAIL POSITIONNEMENT DES PIÈCES

# La chapelle moderne



*pour 25 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|   |        |
|---|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                     | 100    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....             | 1000 g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....          | 1000 g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires...</i>   | 800 g  |
| <i>Sucre pour sucre soufflé et tiré</i> ..... | 400 g  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....               | 750 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                     | 100 g  |

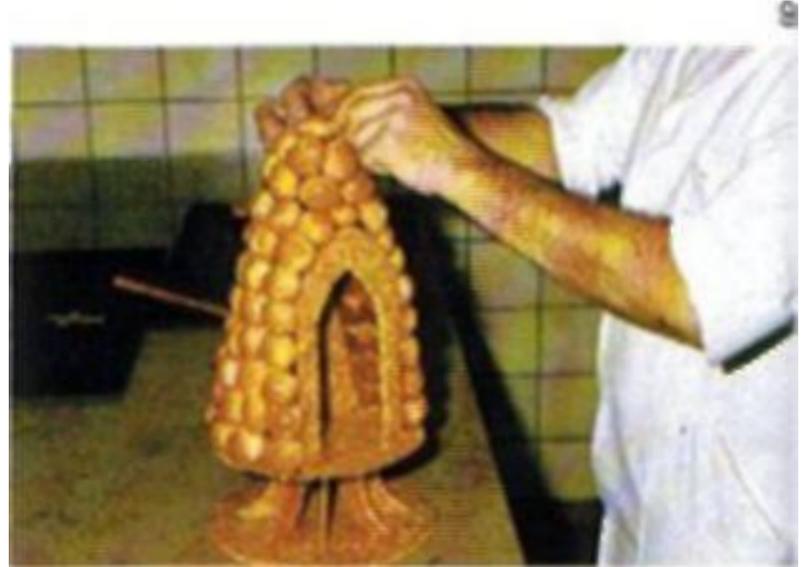
## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Confectionner le nougat brun, puis découper les pièces prévues POUR l'assemblage de la chapelle en utilisant les découpoirs et les patrons prévus à cet usage (photos 1-2).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré. Réaliser les fleurs (cœurs en sucre soufflé, pétales en sucre tiré), puis les feuilles.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Durant cette cuisson, garnir les choux.
- Le sucre prêt, glacer les choux de manière traditionnelle.

## montage

- Commencer par monter les 8 croissants en nougatine sur le disque en nougatine de diamètre 230 mm en les collant symétriquement autour d'un axe central imaginaire à 2,5 cm du bord. Pour faciliter le montage, on s'aidera d'un cercle à entremets de diamètre 200 et d'un découpoir uni de diamètre 50 (**photo 3**).
- Fixer le second disque en nougatine (diamètre 210) en le plaçant parfaitement à niveau sur les croissants (**photo 4**).

## La chapelle moderne



- Coller le portail en veillant à le placer a 4 cm du bord du disque (**photo 5**).
- Positionner, puis coller la pièce imitant le fond du portail à 8 cm en retrait du portail! (**photo 6**).
- Commencer par monter les choux à partir de chaque bord du portail de manière à obtenir un point de jonction à la partie arrière de la chapelle (**photo 7**).
- Poursuivre le montage en fixant les choux en quinconce, mais toujours en alignant verticalement le premier rang de choux se trouvant collé contre le portail (**photo 8**).
- Terminer le montage des derniers choux en veillant à conserver la forme conique (**photo 9**).
- Placer, puis coller la croix en nougatine au sommet de la pièce.

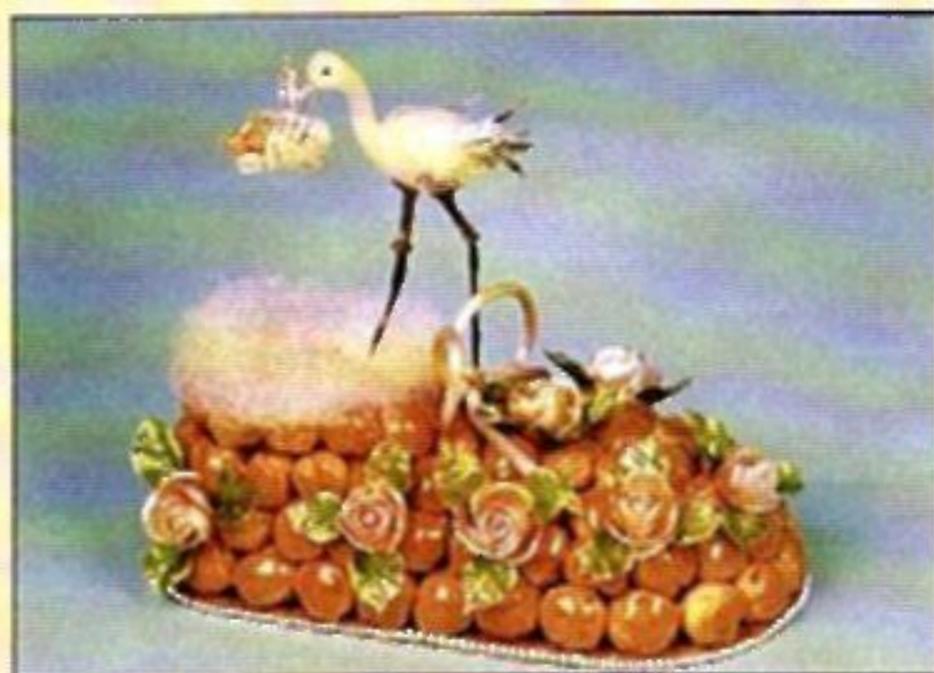
### décoration

- Fixer artistiquement les fleurs, puis les feuilles de manière à orner la façade de la chapelle.
- Habiller le support en nougatine en plaçant entre chaque croissant une fleur et deux feuilles en sucre tiré.
- A l'aide d'un cornet ganti de glace royale, réhausser l'ensemble d'un décor mettant en valeur les parties essentielles (croix, entrée, support).
- Fixer le sujet communion retenu dans l'entrée.
- La chapelle moderne est terminée.

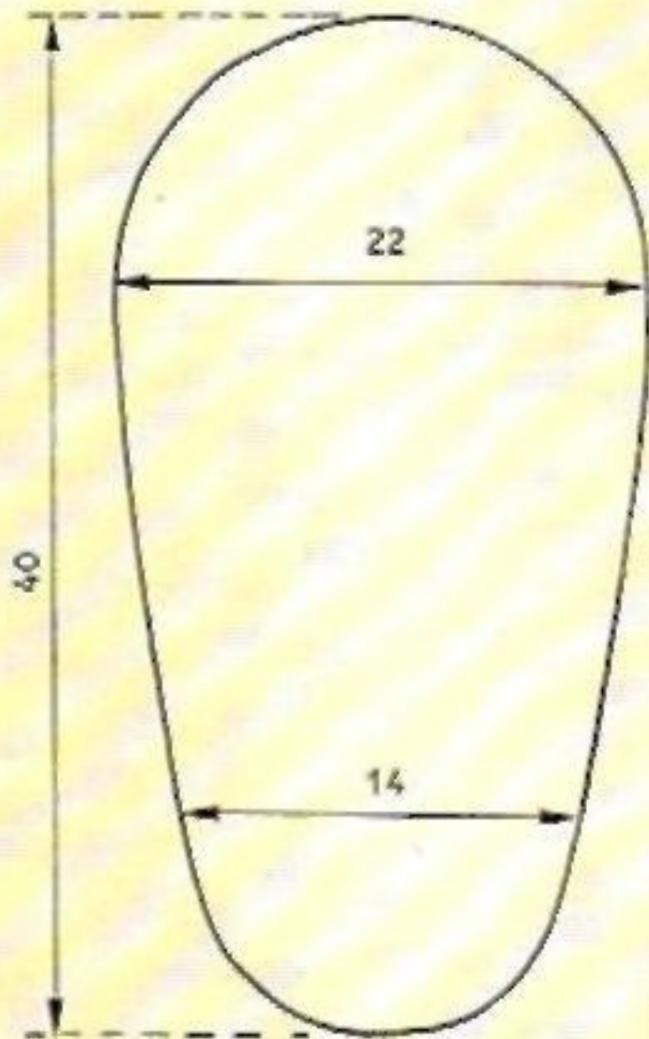
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

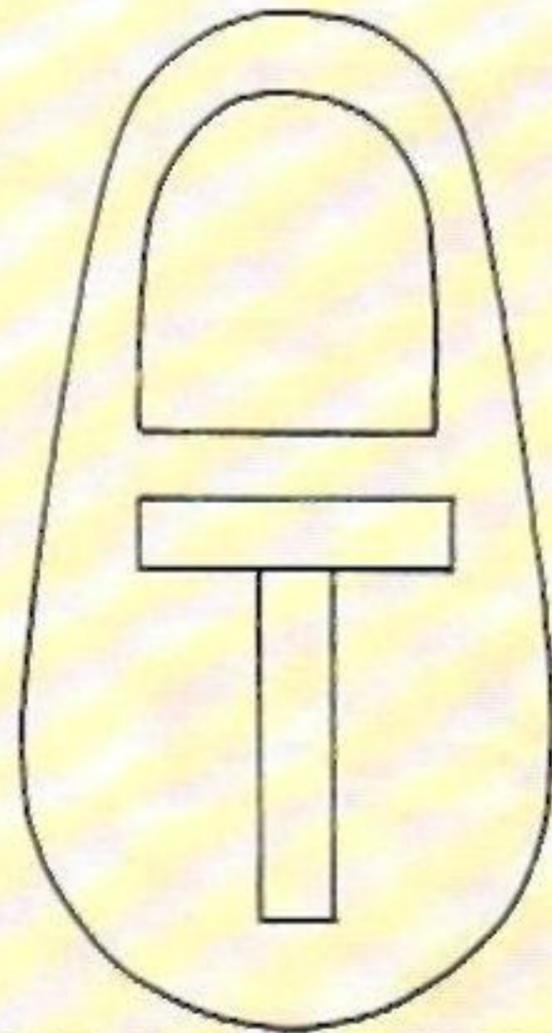
**LE  
CHAUSSON  
DE  
BÉBÉ**



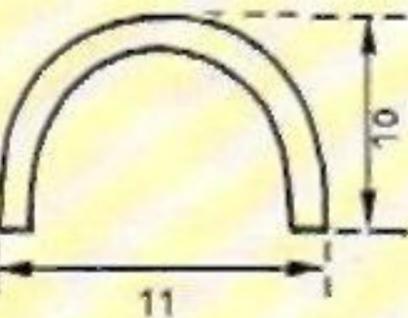
CHAUSSON DE BEBE/Détail des découpes et assemblage



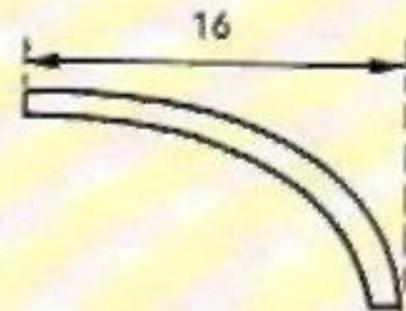
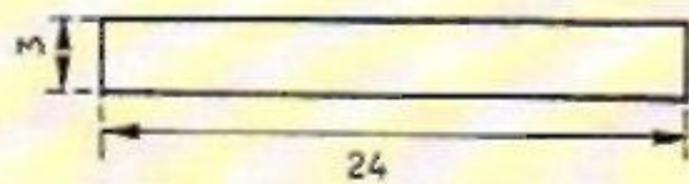
SEMELLE (1 pièce)



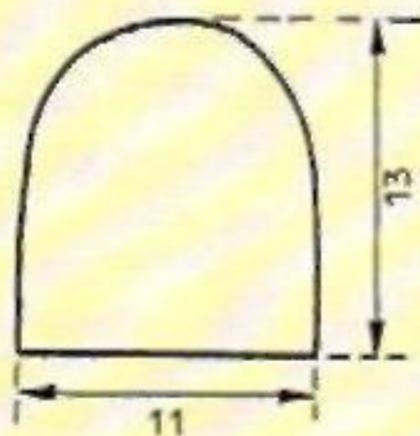
DETAIL DE POSITIONNEMENT DES PIECES



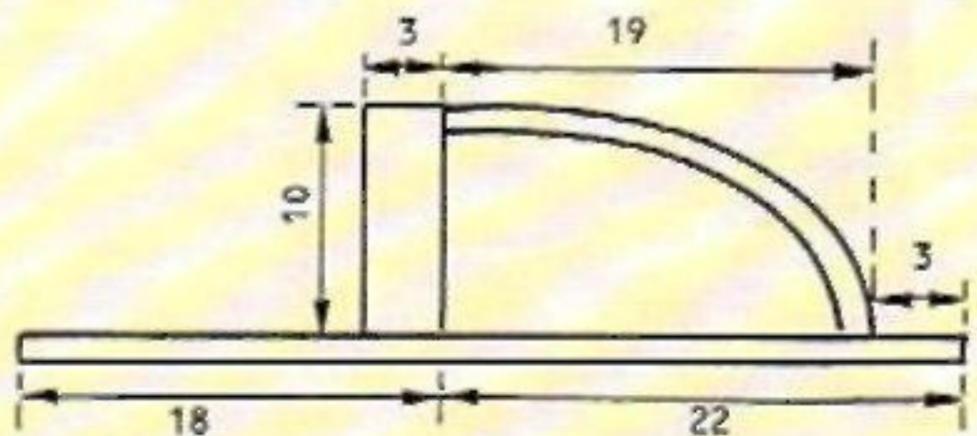
ARCEAU (1 pièce)



ARC DE RENFORT (1 pièce)



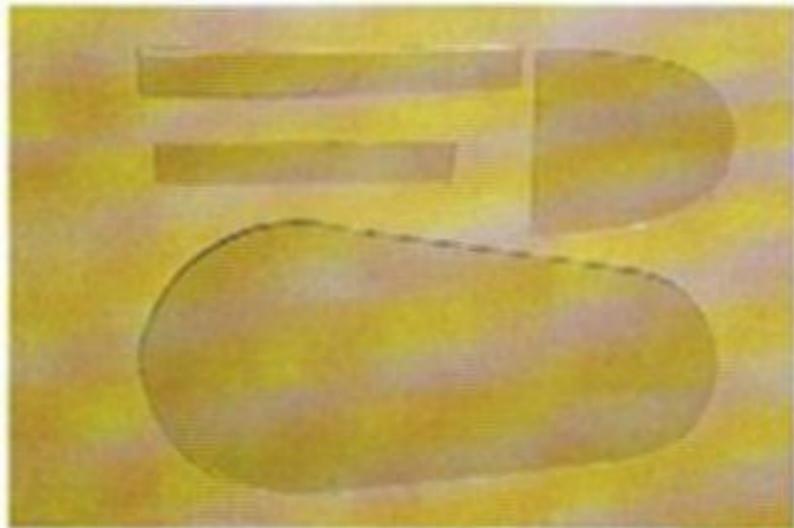
PLAQUE DE FERMETURE (1 pièce)



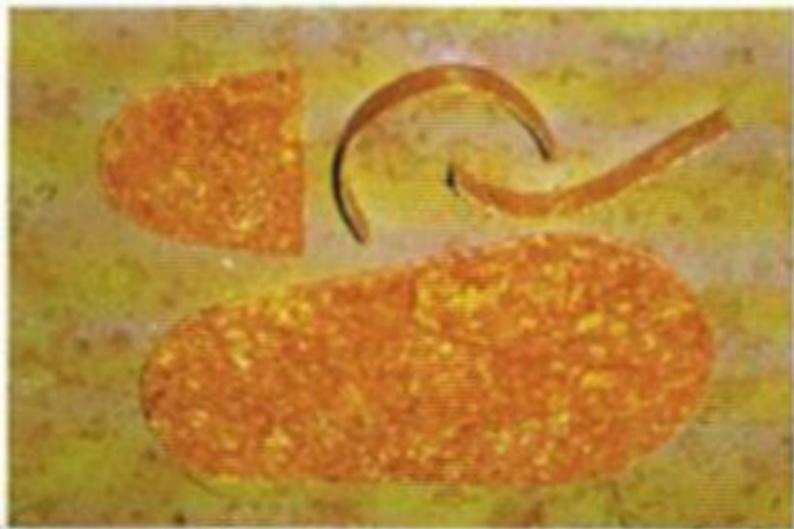
ASSEMBLAGE ARCEAU ET ARC

Patrons échelle 1/4 (cotes en cm)

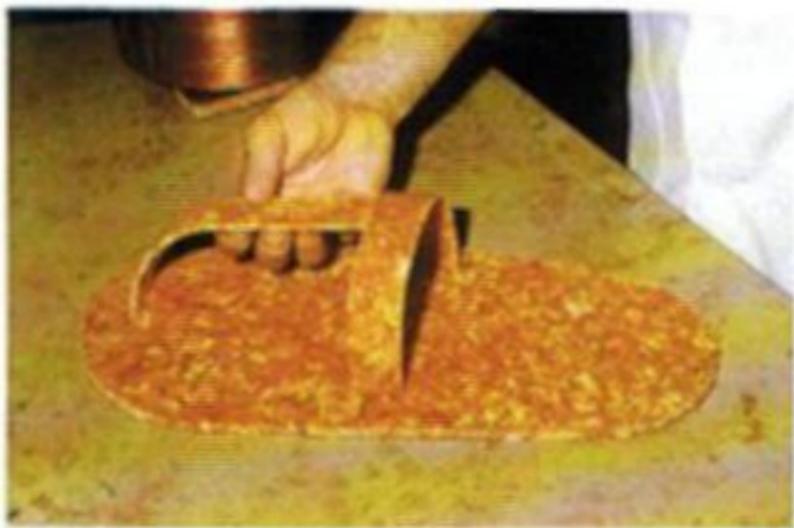
# Le chausson de bébé



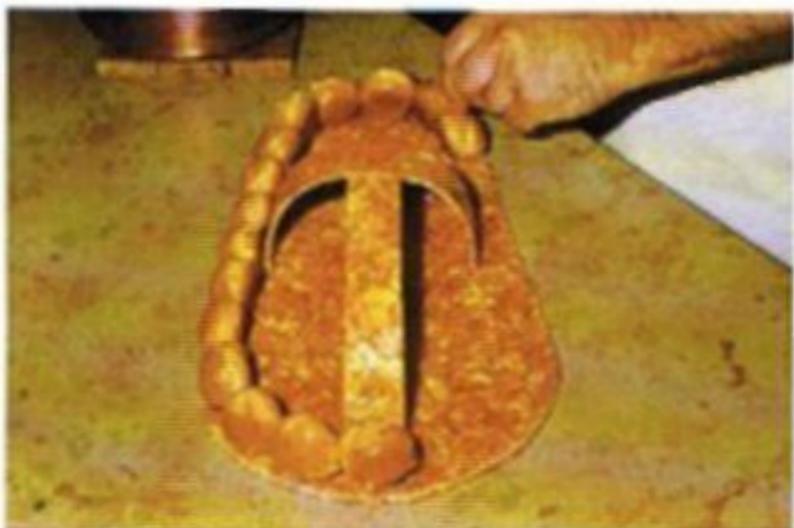
2



3



4



*pour 25 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |        |
|--|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                    | 100    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....            | 1000 g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....         | 800 g  |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> ... | 600 g  |
| <i>Sucre pour sucre filé et tiré</i> .....   | 500 g  |
| <i>Sucre pour sucre soufflé</i> .....        | 250 g  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....              | 750 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                    | 50 g   |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Réaliser le nougat brun, puis découper les pièces nécessaires à l'assemblage du chausson, en utilisant les patrons découpés à cet effet (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre nécessaire pour réaliser le nid en sucre filé, les fleurs et les feuilles, le lacet, puis réaliser ceux-ci.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour élaborer la cigogne, puis souffler cette dernière. Modeler le nouveau-né et le balluchon.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Profiter du temps de cuisson pour garnir les choux.
- Aussitôt le sucre cuit, glacer les choux de manière traditionnelle.

## montage

- Commencer par coller l'arceau en nougatine sur la semelle en nougatine de telle manière que les points d'attaches soient fixés à 22 centimètres du bord avant de la semelle et à 3 centimètres de chaque bord.
- Coller l'arc de renforcement de façon qu'il soit fixé d'un côté au centre de l'arceau et de l'autre côté à 3 centimètres du bout de la semelle (**photo 3**).
- Afin d'imiter le mouvement particulier lié à la forme caractéristique du chausson, commencer à coller le premier rang de choux depuis le talon en veillant à lui donner une très légère inclinaison vers l'intérieur. Ce degré d'inclinaison devra être plus important sur l'avant du chausson (**photo 4**).

## *Le chausson de bébé*

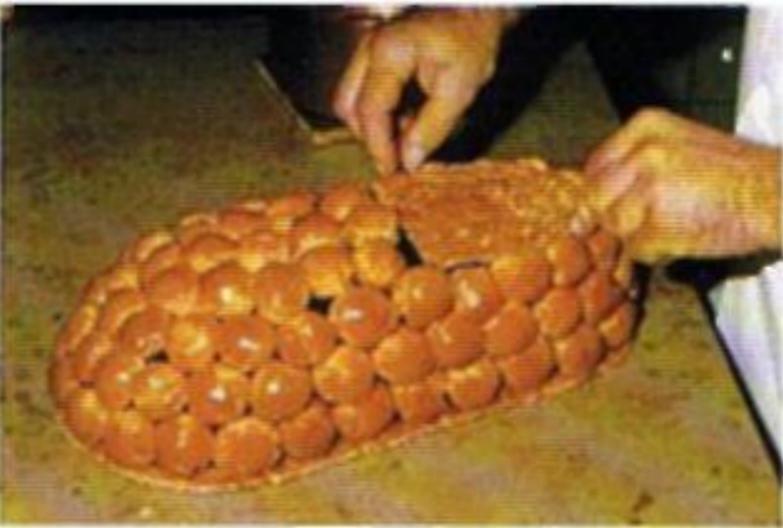
5



6



7



8



— Constituer le deuxième rang en collant les choux en quinconce.

— Poursuivre le montage du troisième rang en commençant cette fois par coller les choux depuis l'avant, toujours en quinconce, et en veillant que ceux-ci rattrapent progressivement la forme du talon (**photo 5**).

— Les trois premiers rangs montés, terminer d'imiter la partie avant appelée « coup de pied » en veillant à lui donner sa forme arrondie (**photo 6**).

— Positionner, puis coller la plaque de nougatine qui ferme le chausson (**photo 7**).

— Afin d'imiter la forme particulière du talon, on placera les derniers choux en commençant par les plus petits, puis progressivement on collera des choux de taille légèrement supérieure pour terminer par des plus gros sur la partie arrière du talon (**photo 8**).

### **décoration**

— Fixer les fleurs et les feuilles de manière dégradée, sur une face du chausson.

— Façonner le sucre filé de façon à obtenir un nid que l'on placera sur l'ouverture du chausson.

— Mettre le lacet en place.

— A l'aide d'un cornet garni de glace royale, décorer le bord de la semelle en nougatine.

— Positionner, puis coller solidement la cigogne. Une patte dans le nid, et une à l'extérieur (sur les choux).

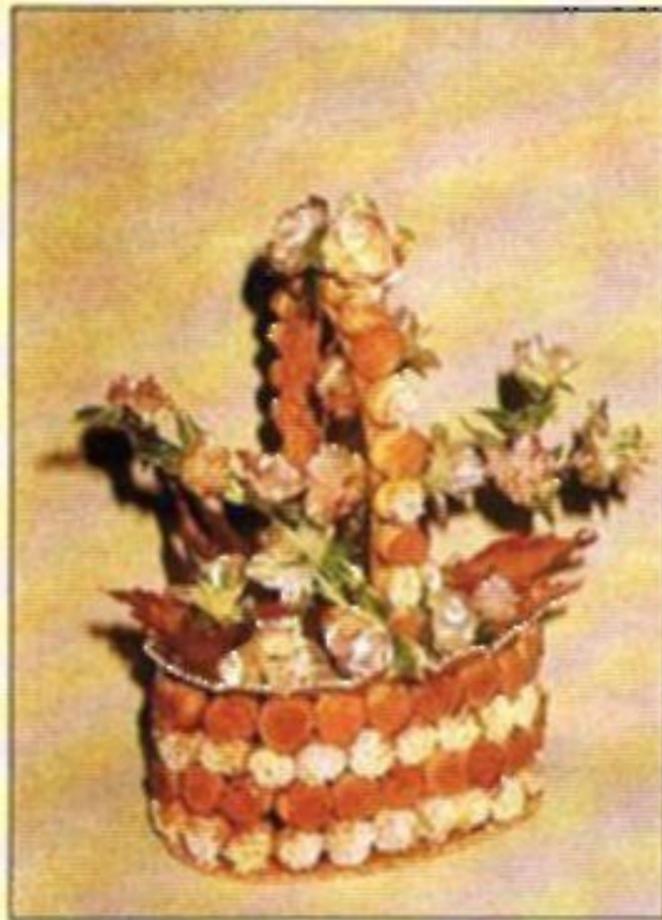
— Chez le client, poser avec précaution le balluchon dans le bec de la cigogne.

— Le chausson de bébé terminé.

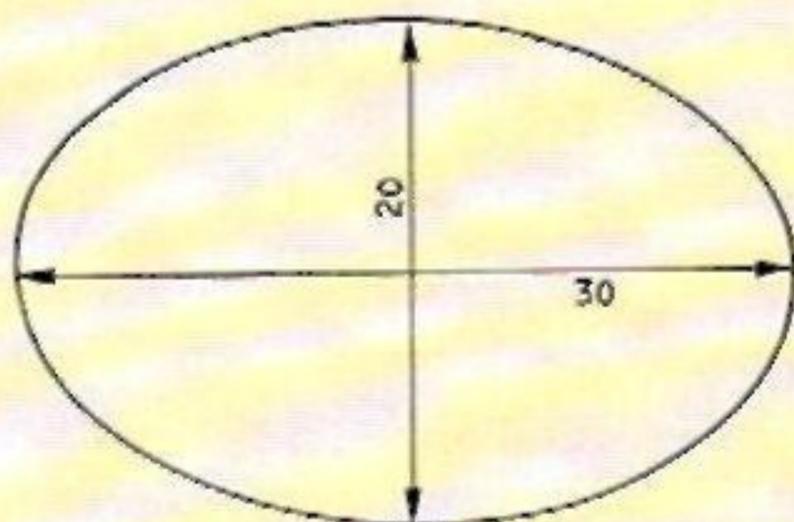
CROQUEMBOUCHES

DE FANTAISIE

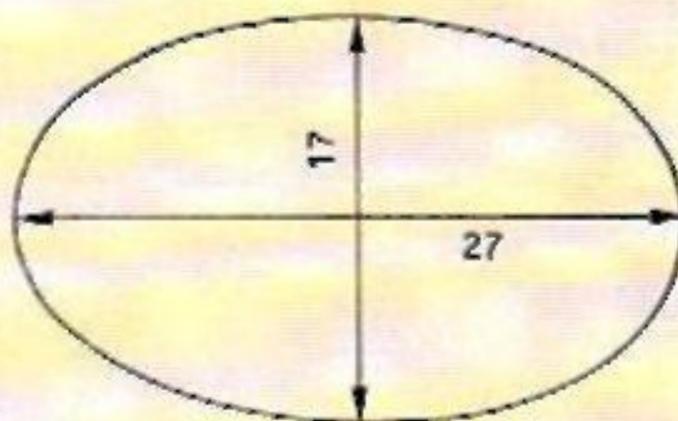
**LA  
CORBEILLE  
FIANÇAILLES**



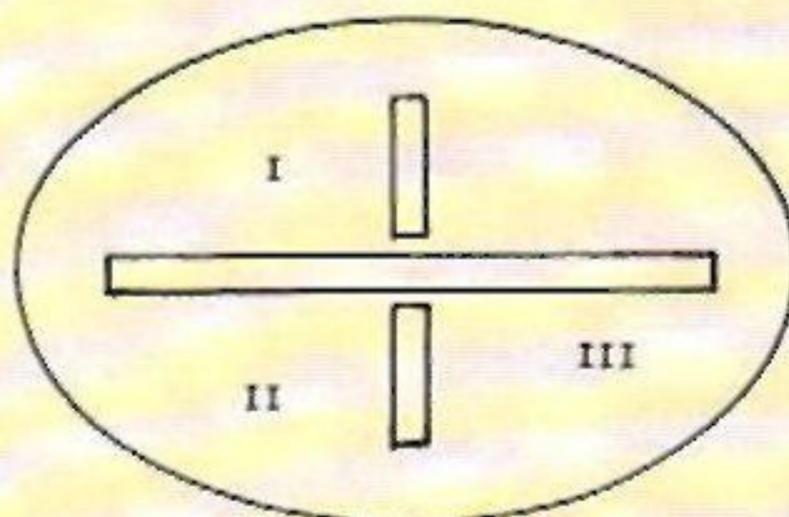
CORBEILLE FIANCAILLES/Détail des découpes et assemblage



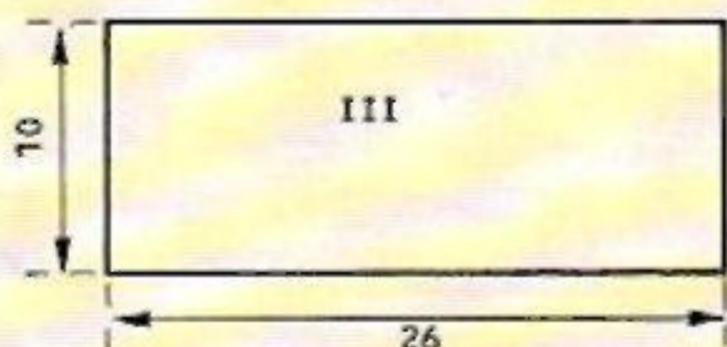
SUPPORT DE BASE (1 pièce)



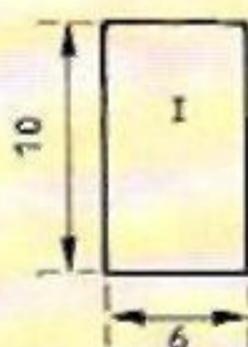
DESSUS DU PANIER (1 pièce)



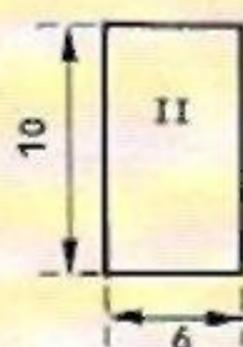
DETAIL DU MONTAGE DE L'ENTRETOISE



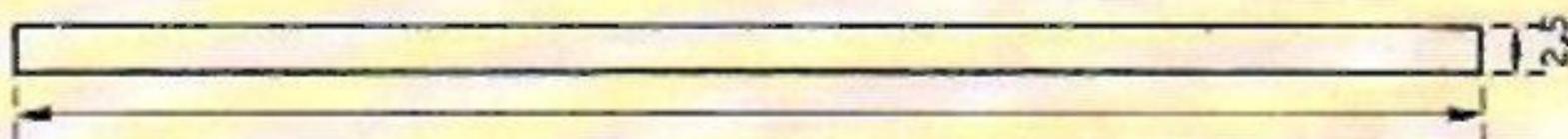
ETRESILLON (1 pièce)



PLAQUETTES DE CONSOLIDATION (2 pièces)

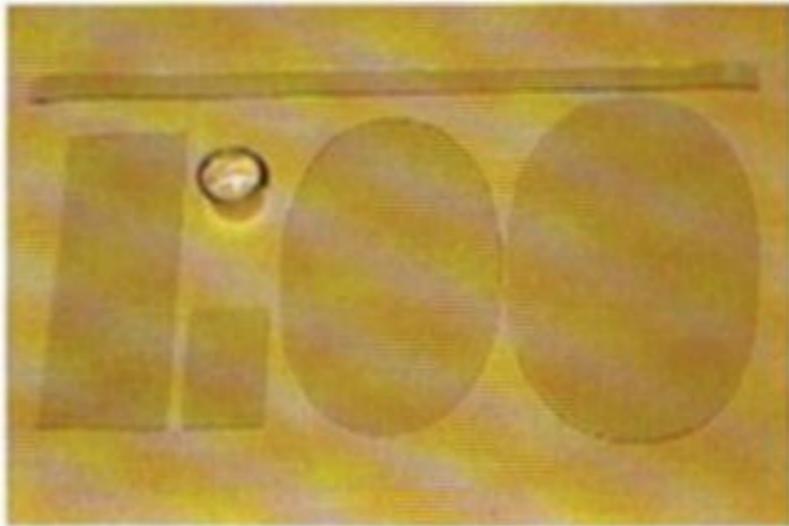


DEMI-LUNES (16 pièces)

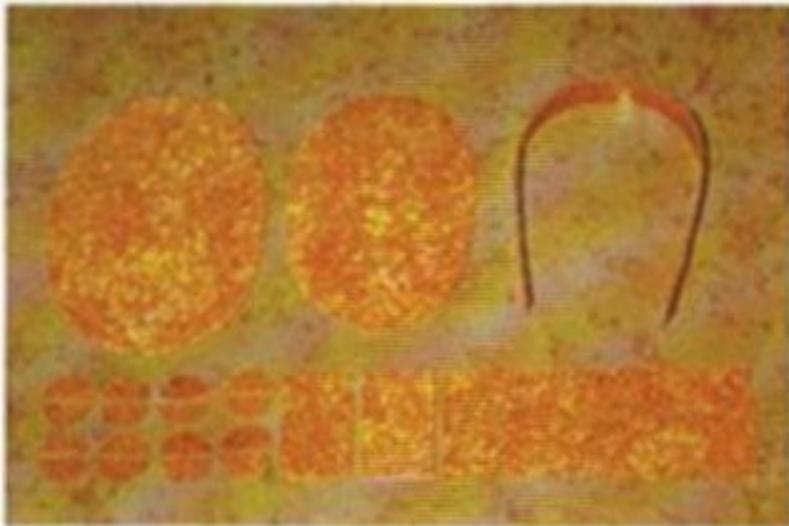


ANSE DU PANIER (1 pièce)

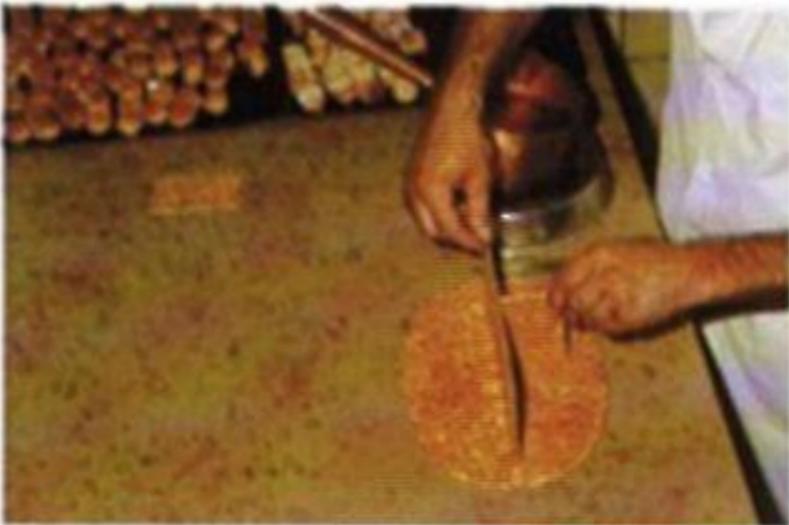
# La corbeille fiançailles



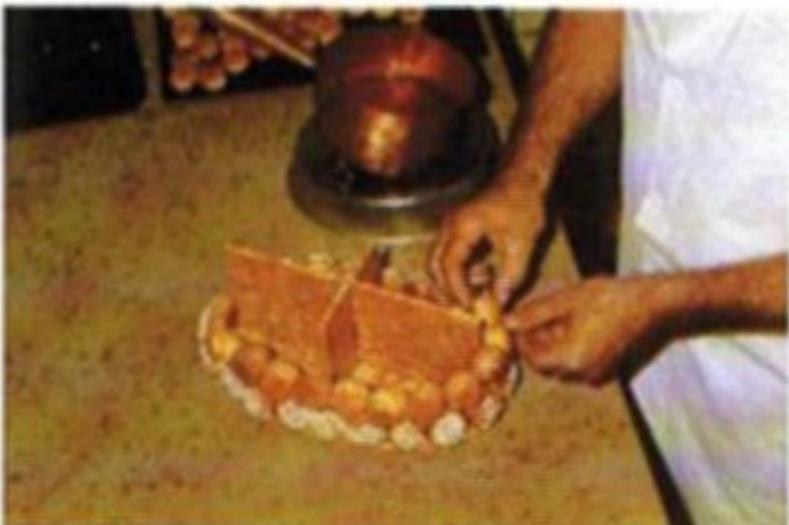
2



3



4



*pour 25 personnes*

## matières d'œuvres nécessaires

|   |                |
|---|----------------|
| <i>Petits choux.....</i>                            | <i>110</i>     |
| <i>Crème pour garniture.....</i>                    | <i>1 100 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>                 | <i>1300 g</i>  |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires... 1 000 g</i> |                |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>                      | <i>750 g</i>   |
| <i>Sucre pour sucre tiré.....</i>                   | <i>750 g</i>   |
| <i>Glace royale.....</i>                            | <i>150 g</i>   |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Réaliser la nougatine, puis découper les pièces indispensables à l'assemblage de la corbeille (**photos 1-2**)
- Cuire le sirop de sucre prévu pour l'élaboration des fleurs et des feuilles en sucre tiré.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et à l'assemblage des éléments constitutifs de la corbeille.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Placer, puis coller les plaquettes rectangulaires destinées à consolider la corbeille sur le support de base ovale (**photo 3**).
- Commencer à monter les choux que l'on aura eu soin au préalable de glacer au caramel. La première rangée sera réalisée à partir de choux recouverts de sucre grain. La deuxième rangée sera disposée en quinconce à partir de choux caramélisés (**photo 4**).
- Les deux autres rangs de choux seront exécutés alternativement en plaçant successivement une rangée de choux sucre grain, une rangée de choux caramélisés.

## *La corbeille fiançailles*

5



— Positionner, puis coller la plaque ovale constituant le dessus de la corbeille (**photo 5**).

— Mettre l'anse en croquante en place, puis la coller (**photo 6**).

— Recouvrir la surface supérieure de l'anse d'une rangée de choux caramélisés (**photo 7**).

— Coller les demi-lunes autour de la corbeille (**photo 8**).

### **décoration**

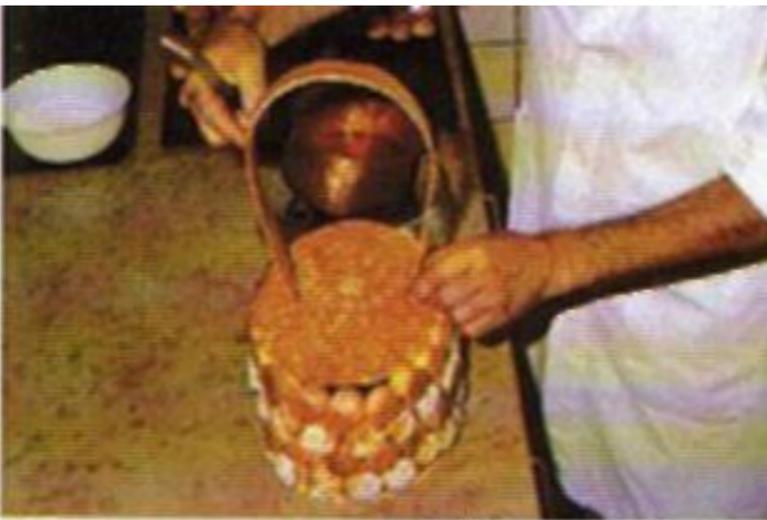
— Orner la corbeille d'un décor léger à la glace royale.

— Fixer deux belles branches caramélisées au centre.

— Consolider les branches en plaçant des flammes faites en sucre ajouré.

— Fixer artistiquement fleurs et feuilles en sucre tiré, de manière à obtenir un ensemble aéré et harmonieux.

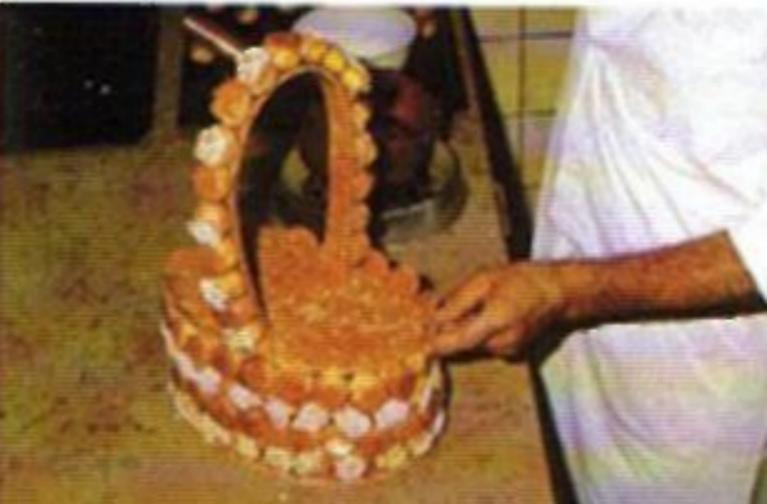
— La corbeille terminée.



7



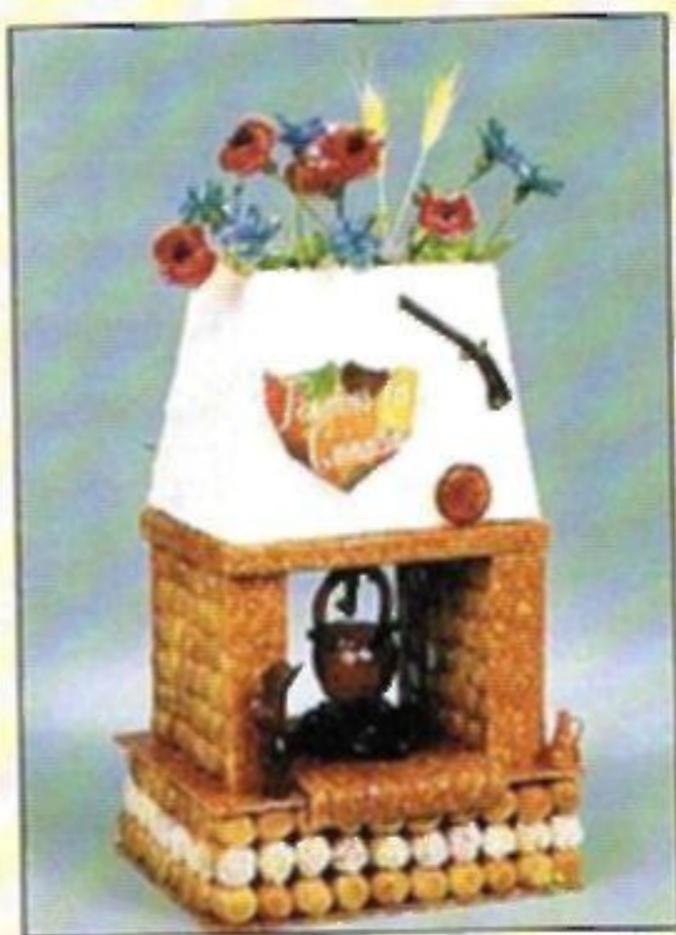
8



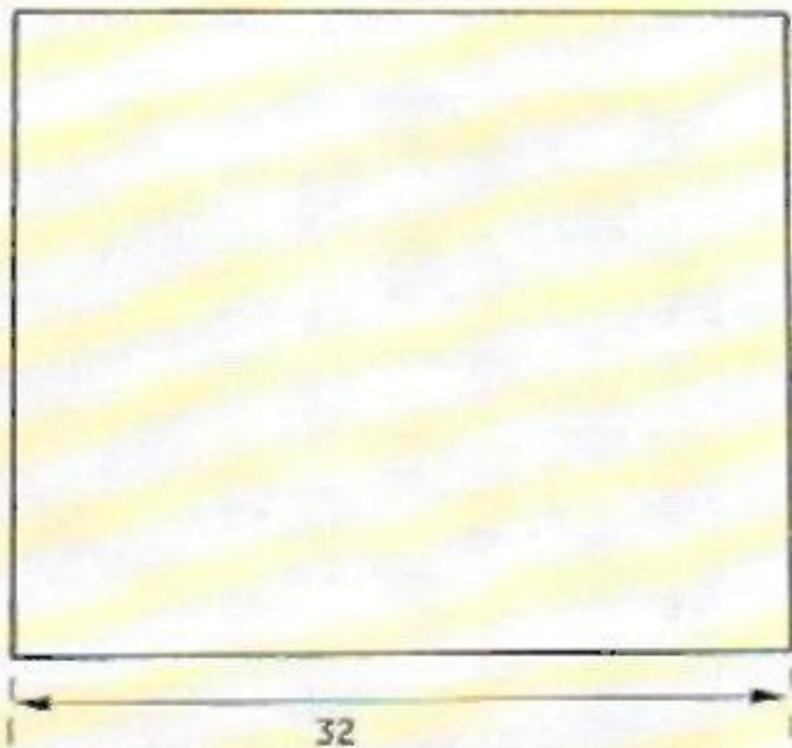
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

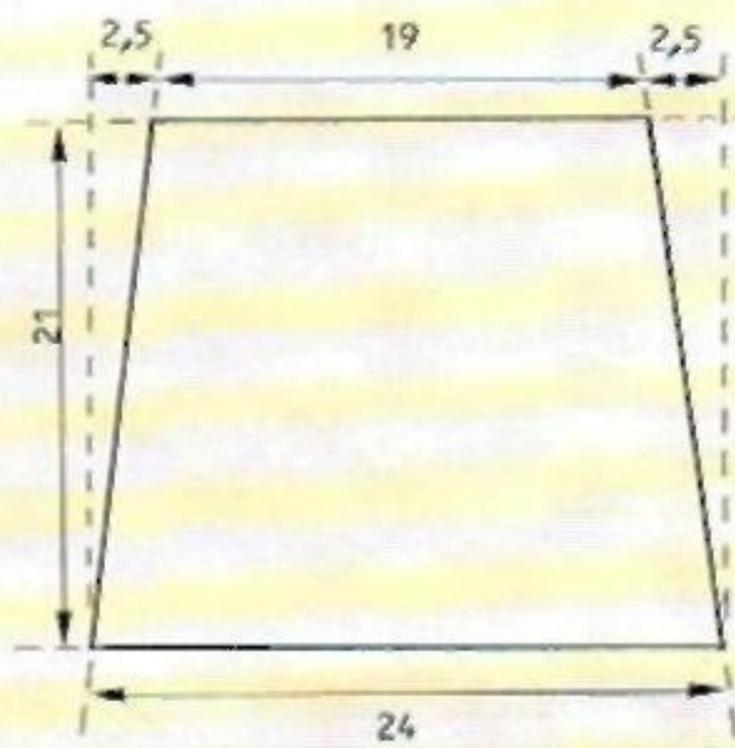
# **PENDONS LA CRÉMAILLÈRE**



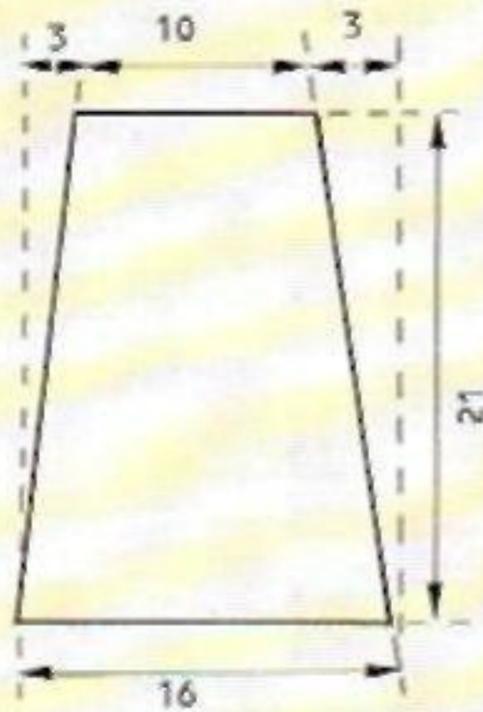
PENDONS LA CREMAILLERE/détail des découpes



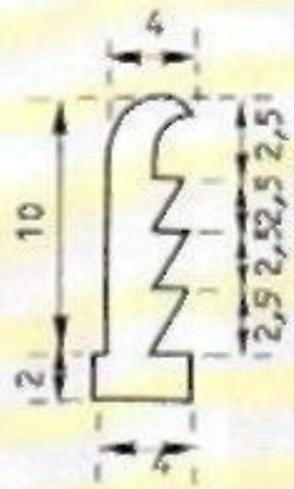
32  
FOND ET DESSUS SUPPORT-PRESENTOIR  
(2 pièces)



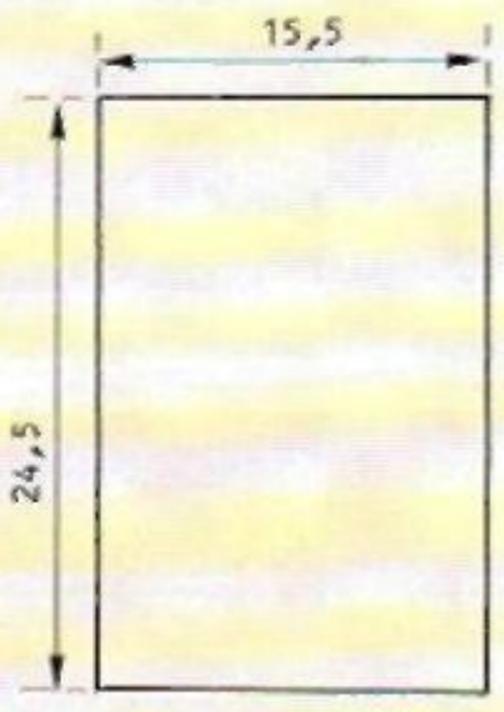
24  
ELEMENTS DE LA HOTTE (2 pièces)



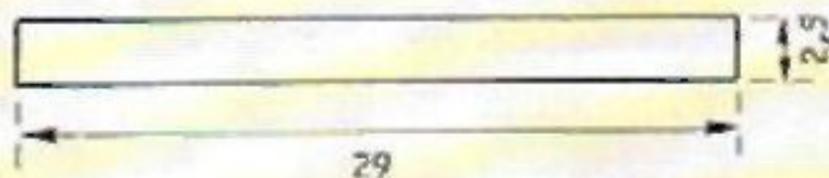
16  
ELEMENTS DE LA HOTTE  
(2 pièces)



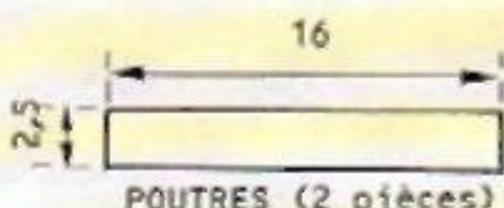
CREMAILLERE (1 pièce)



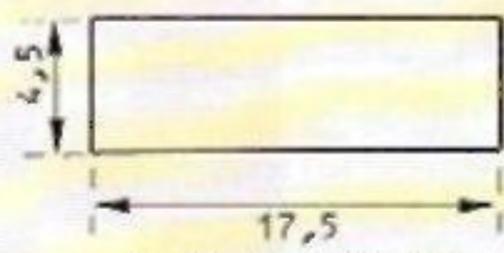
RENFORT HOTTE (1 pièce)



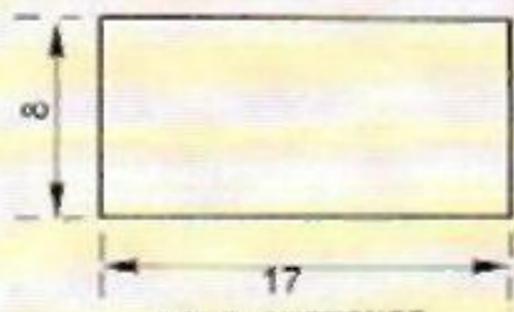
POUTRES (2 pièces)



POUTRES (2 pièces)

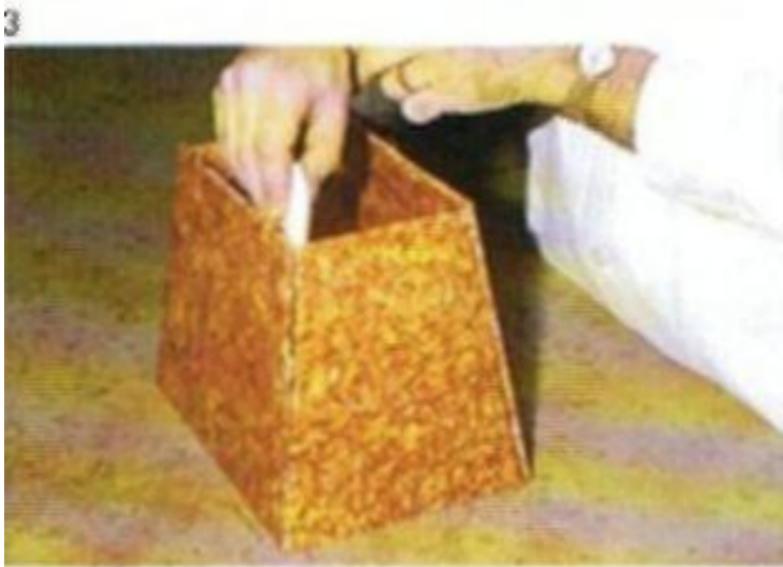
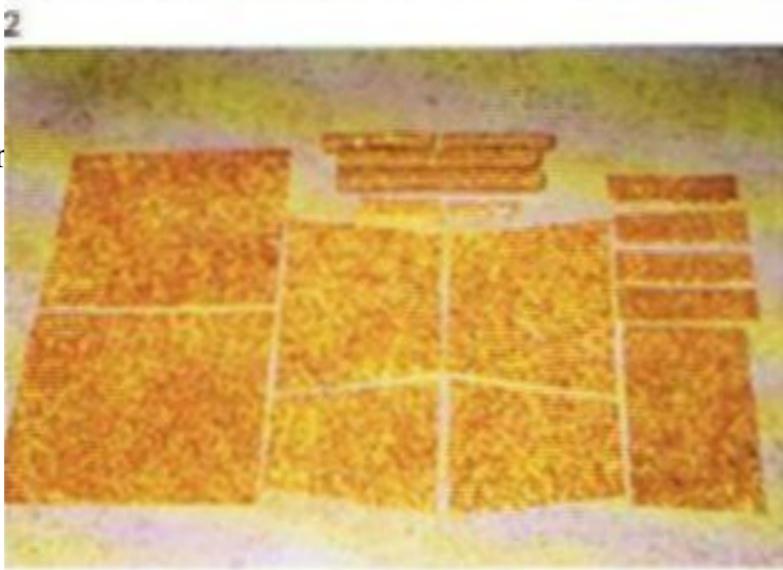
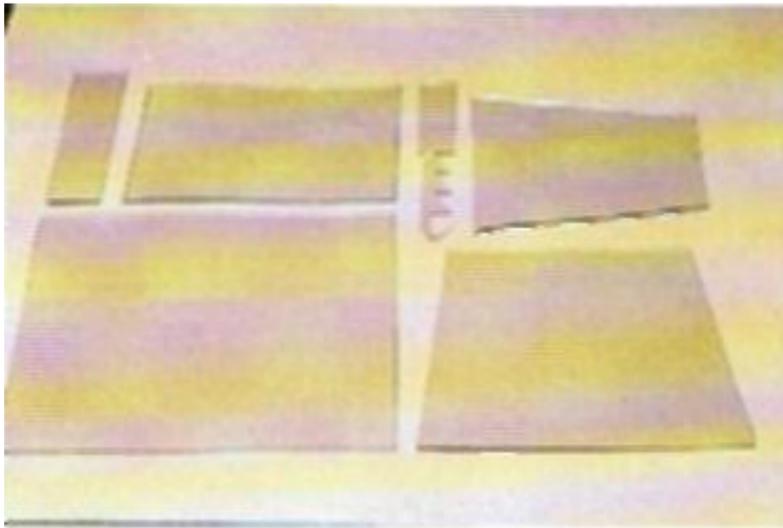


MANTEAU CHEMINEE  
(4 pièces)



SOLE CHEMINEE  
(1 pièce)

# Pendons la crémaillère



*pour 60 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |         |
|--|---------|
| <i>Petits choux</i> .....                | 250     |
| <i>Crème pour garniture</i> .....        | 2500 g  |
| <i>Croquante à fabriquer</i> .....       | 3 200 g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> | 3000 g  |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....       | 500 g   |
| <i>Sucre* pour glaçage</i> .....         | 1500 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                | 400 g   |

## les préparations

— Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.

choux.

— Confectionner la croquante.

— En s'aidant de patrons préparés pour cet usage, découper les pièces en croquante nécessaires à l'assemblage de la cheminée.

Les poutres seront façonnées au carré (photos 1.2).

— Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré puis réaliser celles-ci.

En celle circonstance, c'est le bouquet champêtre qui convient le mieux. Le lecteur pourra s'inspirer du modèle présenté.

— Réaliser également les objets décotalifs qui agrémenteront la cheminée, le chaudron, les bûches de bois, la cruche, le pot, l'assiette, le fusil et le blason.

Ce dernier pourra être exécuté en chocolat, en pâte d'amandes ou en croquante, ce choix étant laissé à l'initiative des professionnels.

— Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage des choux et à l'assemblage des différentes pièces en croquante.

— Durant la cuisson, garnir les choux

Le sucre cuit, glacer les choux.

215 choux seront glacés et retournés sur une plaque légèrement huilée et 35 seront glacés et retournés dans du sucre grain.

— Préparer la glace royale.

Celle-ci devra être très ferme et renforcée par de l'acide citrique ou du vinaigre pour lui permettre de durcir rapidement.

## montage

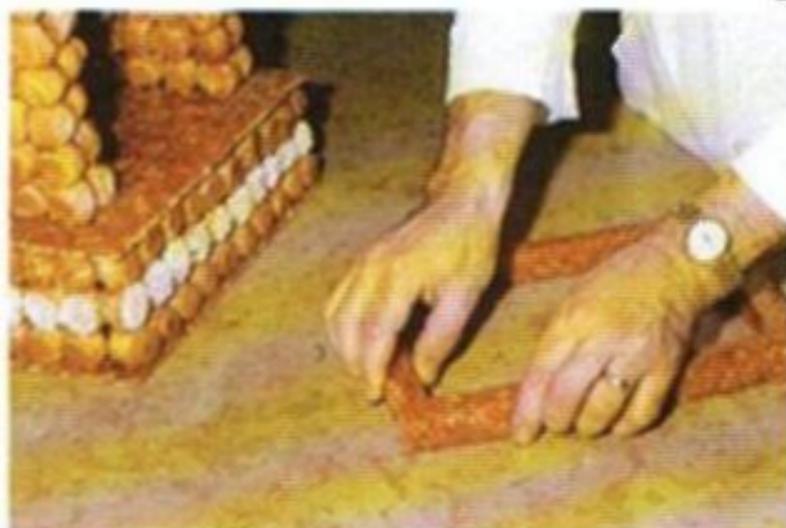
— Commencer par assembler les pièces en croquante qui formeront et renforceront la hotte (photos 3-4).

## Pendons la crémaillère

5



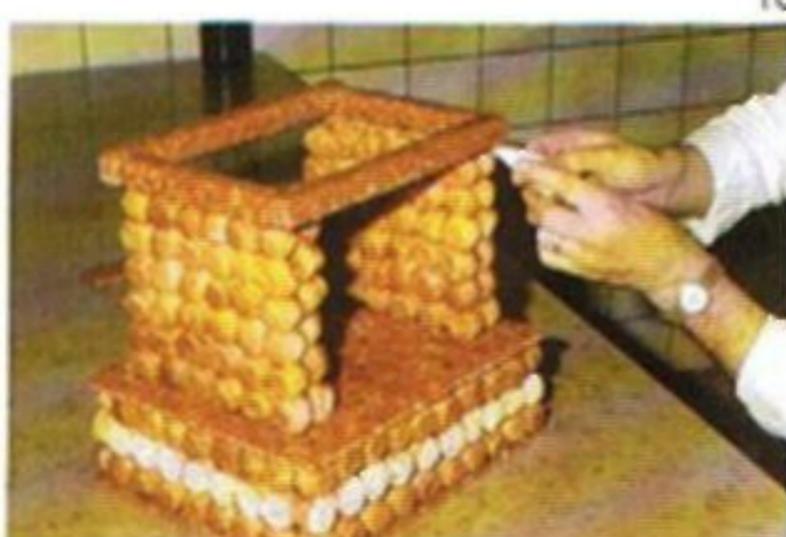
9



6



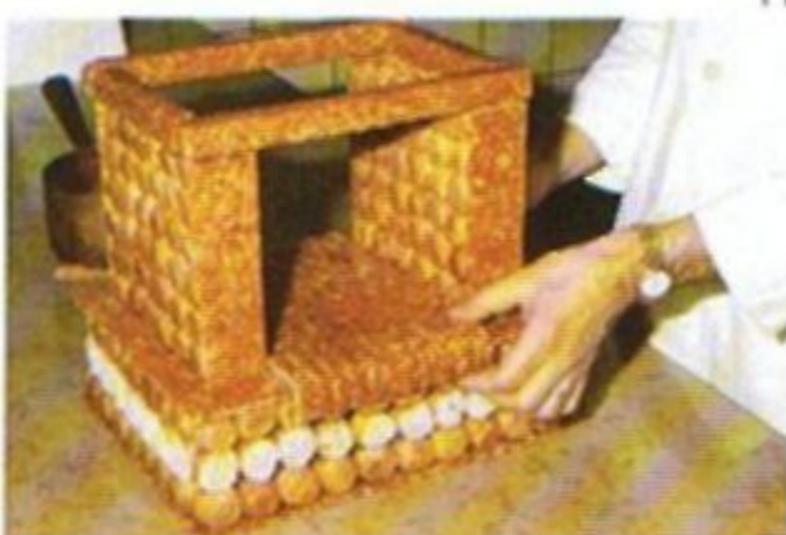
10



7



11



8



12



— La hotte réalisée, recouvrir les surfaces extérieures d'une fine couche de glace royale: puis à l'aide d'un pinceau, exécuter des mouvements en relief qui rappelleront le torchis.

— Laisser sécher en ambiance douce et sèche.

— Pendant ce temps, poursuivre le montage.

— Sur l'un des rectangles en nougatine formant le support-présentoir de la cheminée, commencer par monter les choux le long du périmètre. Le premier et le troisième rang seront constitués avec des choux caramélisés à plat.

Le second rang, avec des choux recouverts de sucre grain (**photo 5**).

— A l'aide d'un couteau scie, égaliser le dernier rang de choux afin d'obtenir un montage parfaitement horizontal

— Placer, puis coller la seconde pièce rectangulaire en croquante (fond du foyer de la cheminée) (**photo 6**).

— Délimiter la surface du foyer.

Celui-ci doit être bien centré sur la surface rectangulaire en croquante.

— Assembler les choux caramélisés à plat sur deux rangées d'épaisseur et 6 rangs de hauteur de façon à former l'intérieur et l'extérieur de la partie maçonnée représentant le foyer de la cheminée (**photos 7-8**).

— A l'aide du couteau-scie, égaliser les derniers rangs de choux afin d'obtenir un montage parfaitement de niveau.

— Assembler les poutres en nougatine qui formeront la partie supérieure du manteau (**photo 9**). Le manteau d'une cheminée désigne la partie en saillie qui est placée de pan et d'autre et au dessus du foyer.

— Positionner, puis fixer l'assemblage de poutres au-dessus du foyer (**photo 10**).

— Terminer le manteau de la cheminée en fixant les plaques en croquante contre les choux en façade avant et arrière de la cheminée, puis fixer la sole (**photo 11**).

— Placer, puis coller la hotte sur les poutres (**photo 12**).

— Terminer le montage en collant la crémaillère

— Chez le client, accrochez, le chaudron après la crémaillère.

— «*Fée du Feu dans la cheminée!*» la cheminée est terminée.

## décoration

— Coller les bûches en sucre dans le foyer.

— Fixer la cruche, le pot, l'assiette et le fusil en les plaçant à des endroits judicieux.

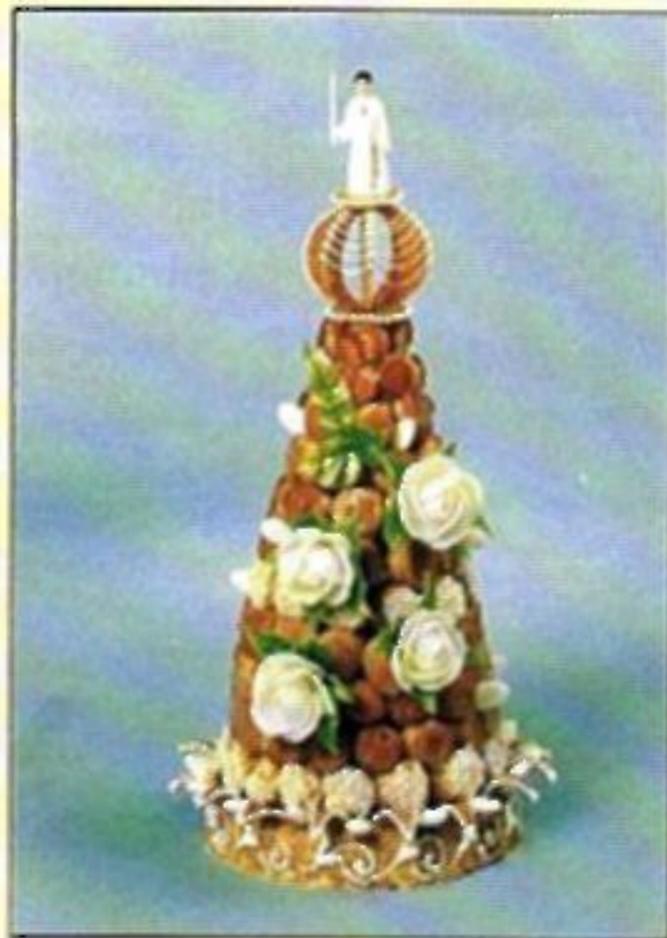
— Coller le blason sur lequel sera portée l'inscription «Pendons la crémaillère».

— Disposer harmonieusement les fleurs champêtres à l'intérieur de la hotte

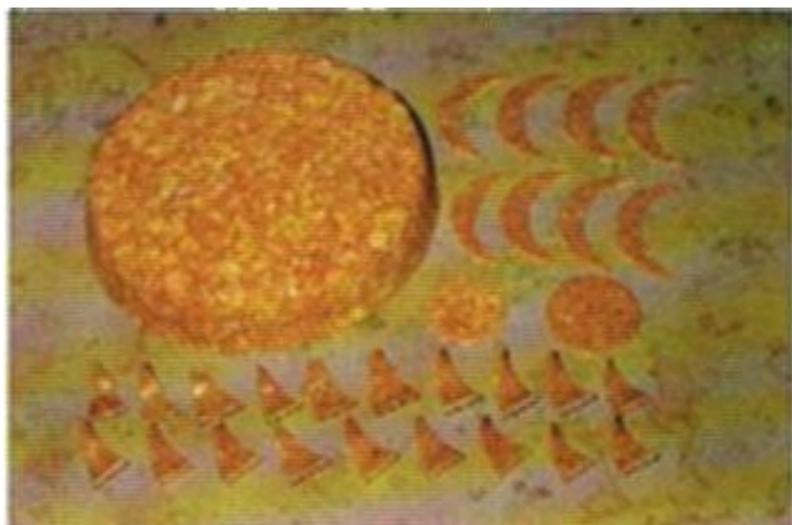
CROQUEMBOUCHE

CLASSIQUE

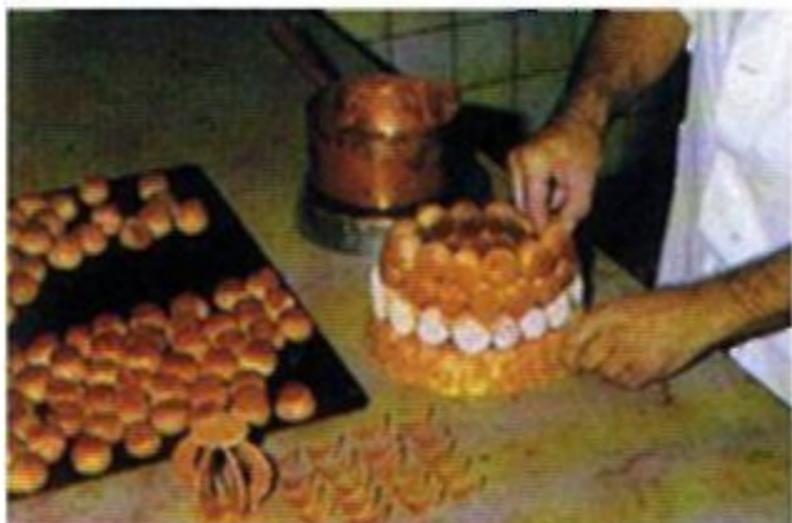
**LE  
CROQUEMBOUCHE  
SUR  
SOCLE**



# Le croquembouche sur socle



2



3



4



*pour 25 personnes à 30 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Petits choux</i> .....                | <i>130</i>    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....        | <i>1300 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....     | <i>750 g</i>  |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> | <i>700 g</i>  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....          | <i>500 g</i>  |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....       | <i>250 g</i>  |
| <i>Glace royale</i> .....                | <i>50 g</i>   |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la paie à choux.
- Réaliser la crème choisie pour la garniture.
- Confectionner la nougatine, puis exécuter le socle et les découpes nécessaires à l'élaboration de ce type de croquembouche (**photo 1**).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour élaborer les fleurs et les feuilles en sucre tiré.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et au montage du croquembouche.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter un rang de choux glacés caramel autour du socle de nougatine. La constitution de ce premier rang est très importante. On veillera à positionner les choux en les collant à 3 millimètres du bord ci en leur donnant une très légère inclinaison (**photo 2**).
- A noter que certains professionnels montent le premier rang de choux bien vertical.
- Poursuivre le montage en veillant à coller les choux en quinconce et en respectant l'inclinaison qui amènera progressivement à obtenir la forme conique recherchée (**photo 3**).

## Remarque

- Une règle simple à observer permet de vérifier la régularité du montage à chaque rangée de choux supplémentaire. on doit apercevoir les choux constitutifs du rang précédent en regardant du dessus.
- Le croquembouche terminé, assembler, puis coller les pièces en nougatine qui formeront le support décoratif supérieur (**photo 4**).



- Fixer le support sur la part» supérieure du cône **(photo 5)**.
- Coller les dents de loup autour du socle **(photo 6)**.

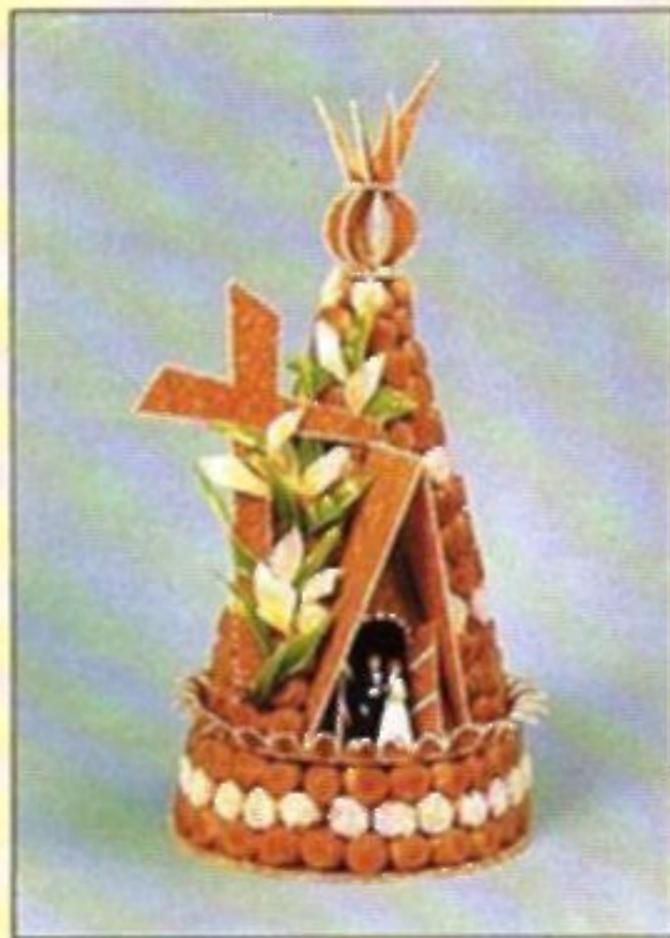
### **décoration**

- Agrémenter le croquembouche de décoration en glace royale.
- Réhausser la présentation en fixant des fleurs et des feuilles faites en sucre lire.
- Terminer en collant quelques dragées.
- croquembouche terminé.

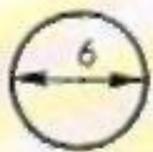
CROQUEMBOUCHES

DE FANTASIE

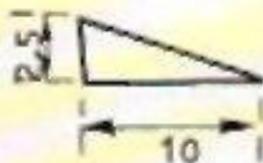
# **L'ÉGLISE DESIGN**



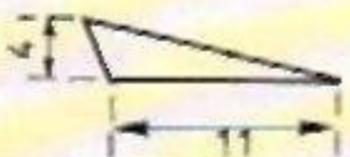
EGLISE DESIGN/détail des découpes



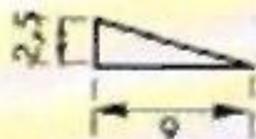
DISQUES (2 pièces)



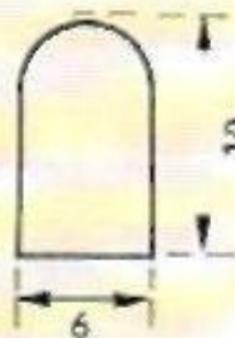
FLECHE (2 pièces)



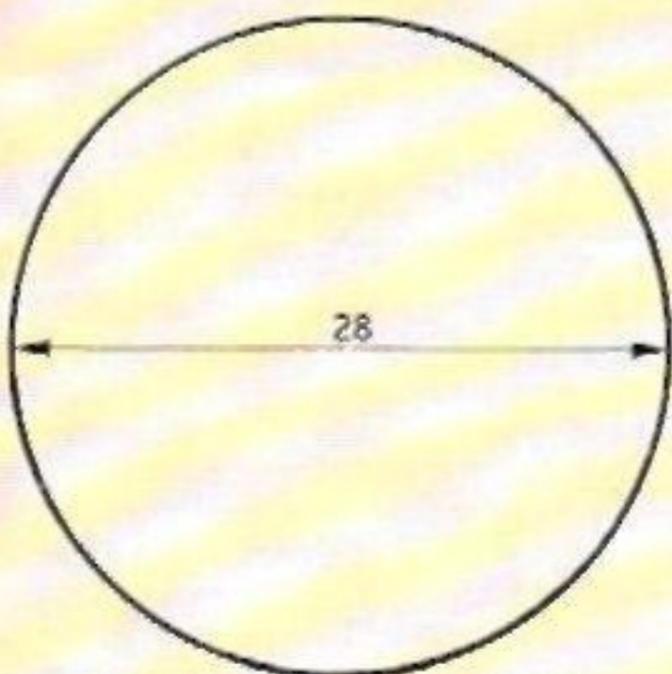
FLECHE (1 pièce)



FLECHE (1 pièce)



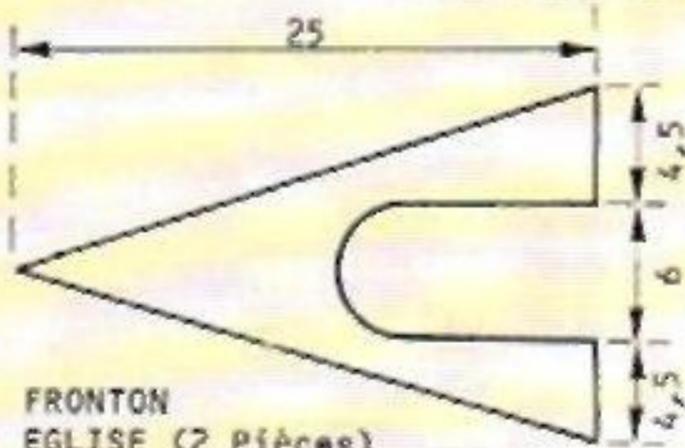
PORTES (1 pièce)



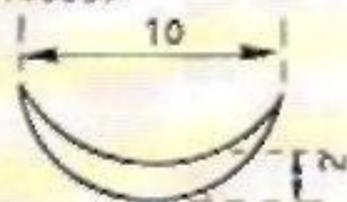
FOND DE L'EGLISE (1 pièce)



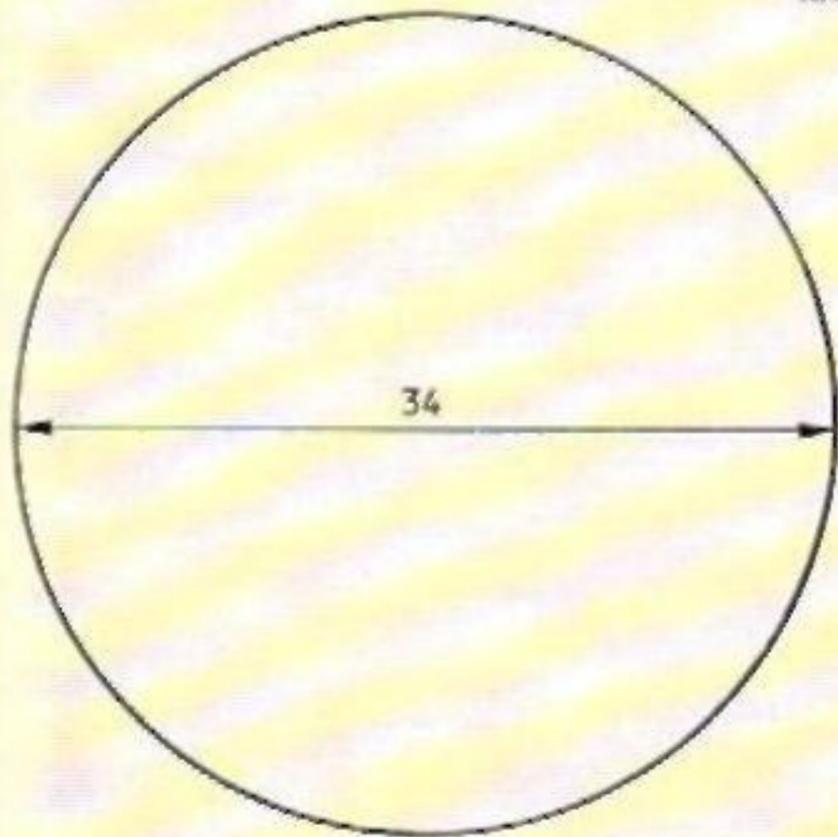
RAMPANTS (2 pièces)



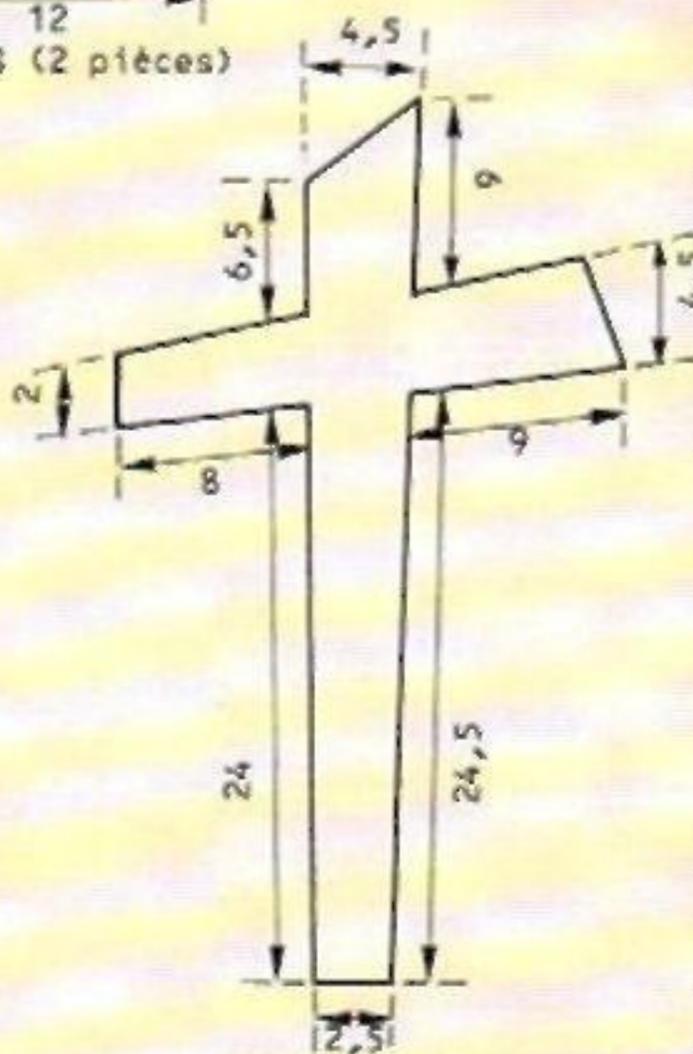
FRONTON EGLISE (2 pièces)



CROISSANTS (6 pièces)



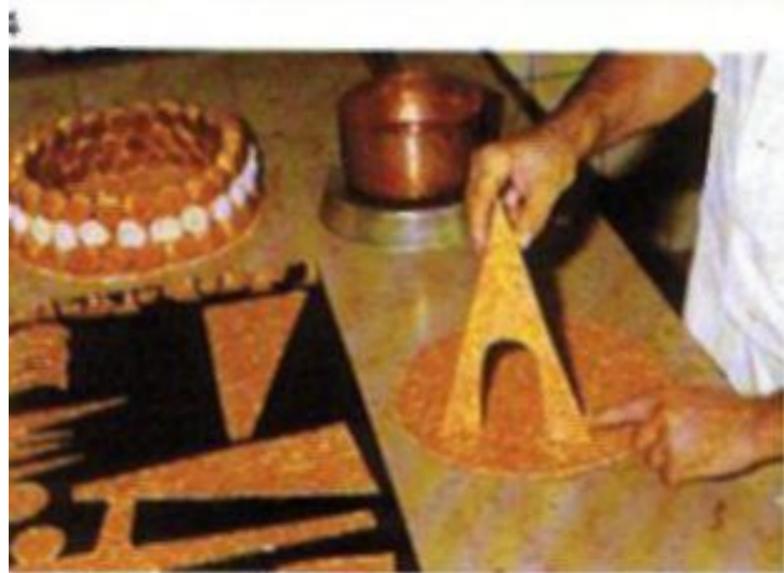
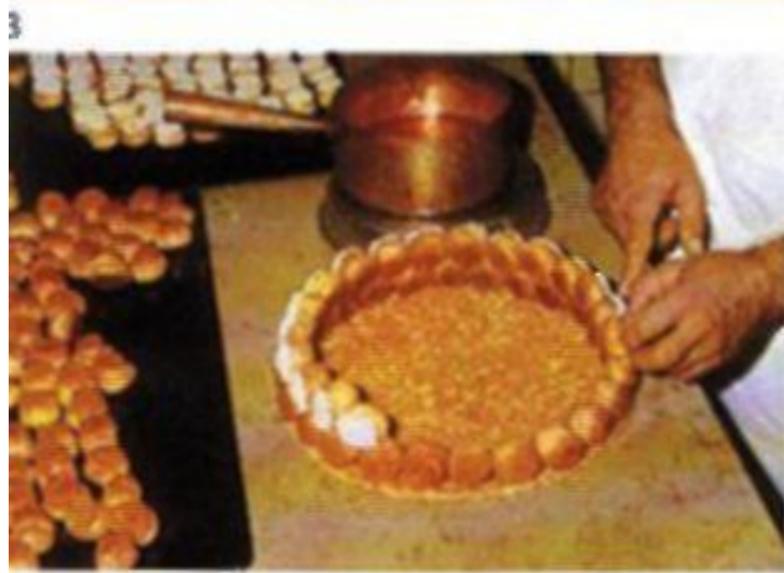
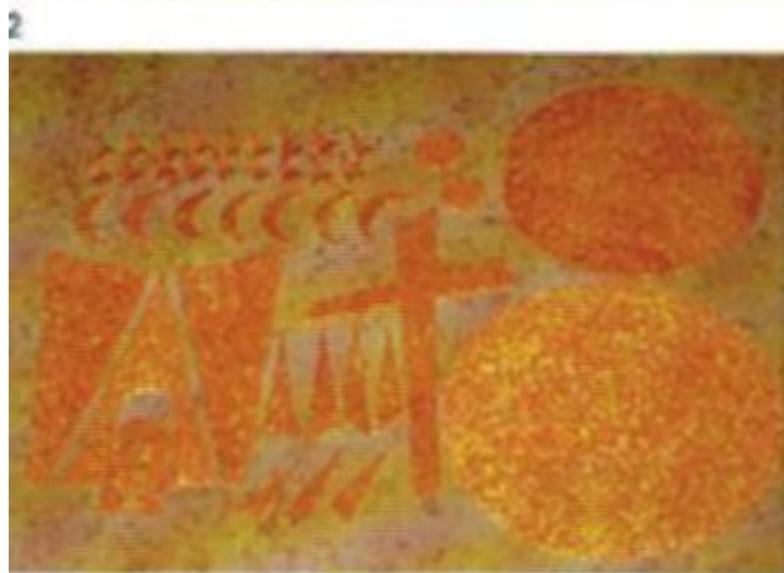
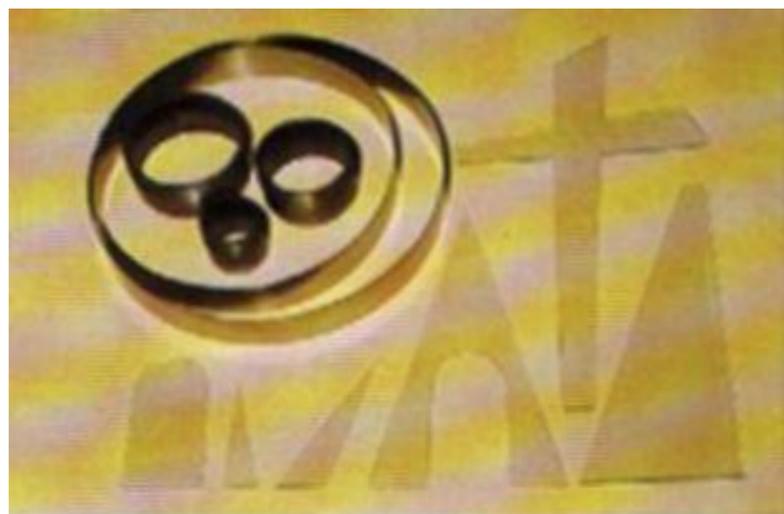
SUPPORT-PRESENTOIR (1 pièce)



CROIX (1 pièce)

Patrons échelle 1/4 (cotes en cm)

# L'église design



*pour 55 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|  |             |          |
|--|-------------|----------|
| <i>Petits choux.....</i>                   | <i>220</i>  |          |
| <i>Crème pour garniture.....</i>           | <i>2200</i> | <i>g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>        | <i>2200</i> | <i>g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires..</i> | <i>1900</i> | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>             | <i>1250</i> | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour sucre tiré.....</i>          | <i>300</i>  | <i>g</i> |
| <i>Glace royale.....</i>                   | <i>150</i>  | <i>g</i> |

## les préparations

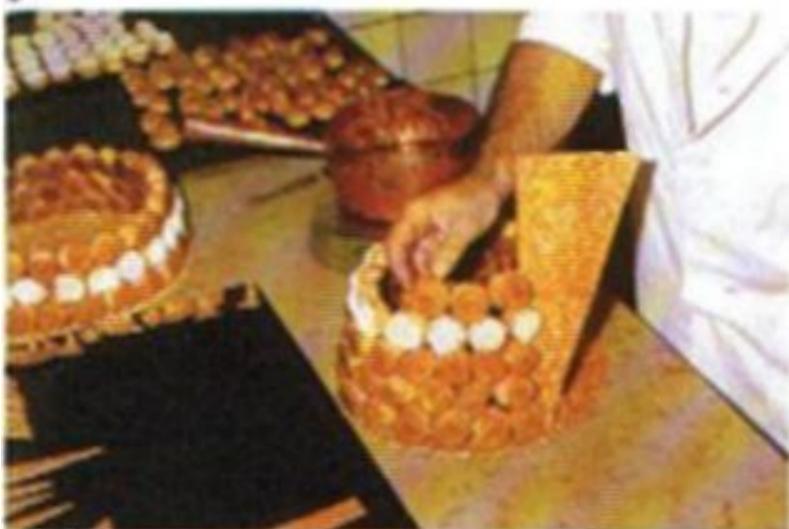
- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Réaliser la crème choisie pour la garniture.
- Confectionner la nougatine.
- Découper les pièces nécessaires à rassemblement de l'église «Design» en utilisant les patrons et découpis prévus à cet effet (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre pour réaliser fleurs et feuilles en sucre tiré
- Cuire le sirop de sucre caramélisé pour glacer et assembler les pièces constitutives du croquembouche.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter les choux préalablement glacés autour du disque formant le support présentoir (de diamètre 34) de '*L'église design*'. Ils seront disposés sur 3 rangs de hauteur, en quinconce, et en prenant le soin d'intercaler un rang de choux recouvert de sucre grain (**photo 3**).
- Coller la pièce constituant le fronton de l'église sur le disque rond (diamètre 28) formant le fond de l'église en le plaçant en retrait à 4 centimètres du bord (**photo 4**).



6



7



8



— Positionner, puis fixer les 2 rampants qui termineront le portail (**photo 5**).

— Coller les portes en veillant à les laisser ouvertes.

— Commencer le montage des choux côté droit du portail et à 1 centimètre en retrait du disque (**photo 6**).

— Les 13 rangs constitutifs du croquembouche seront disposés en quinconce en veillant à varier l'uniformité de la coloration ; ce résultat pourra être obtenu en plaçant d'abord 3 rangs de choux caramel, puis 1 rang de choux recouverts de sucre grain, à nouveau 3 rangs de caramel, puis 1 de sucre grain, pour terminer par 4 rangs de caramel et 1 de sucre grain (**photo 7**).

— Assembler et coller les pièces en croquante qui formeront le support décoratif supérieur.

— Fixer les 4 flèches à la surface supérieure du support.

— Positionner et coller la croix (**photo 8**).

— Fixer les dents de loup pour terminer.

— Placer, puis fixer le disque supportant l'église sur le disque présentoir (**photo 9**).

## décoration

— Agrémenter l'entrée de fleurs et de feuilles en sucre tiré.

— Orner la nougatine de décorations artistiques en glace royale.

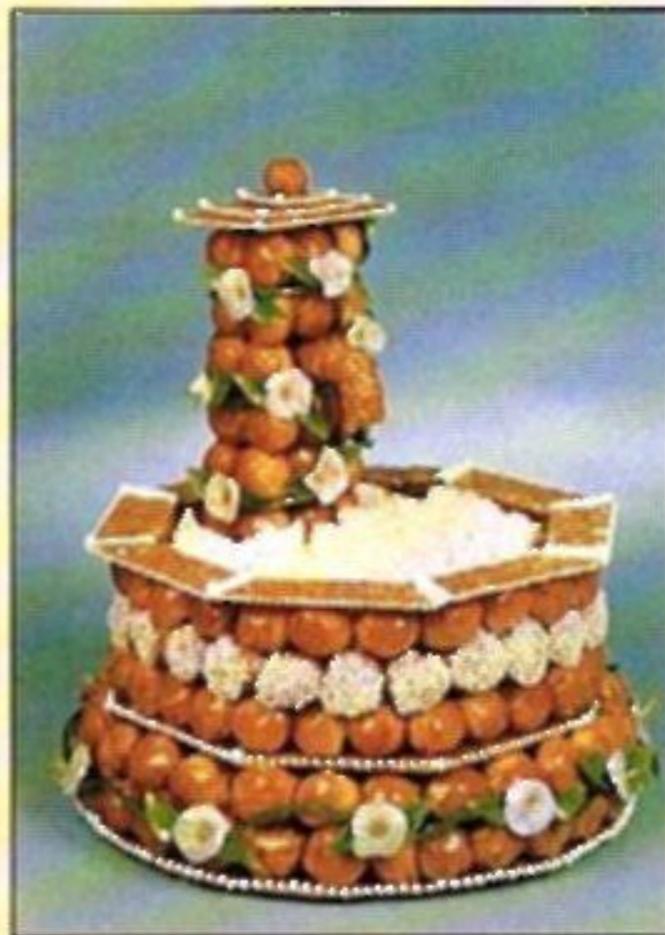
— Fixer l'hymen dans l'entrée.

— Le croquembouche design terminé.

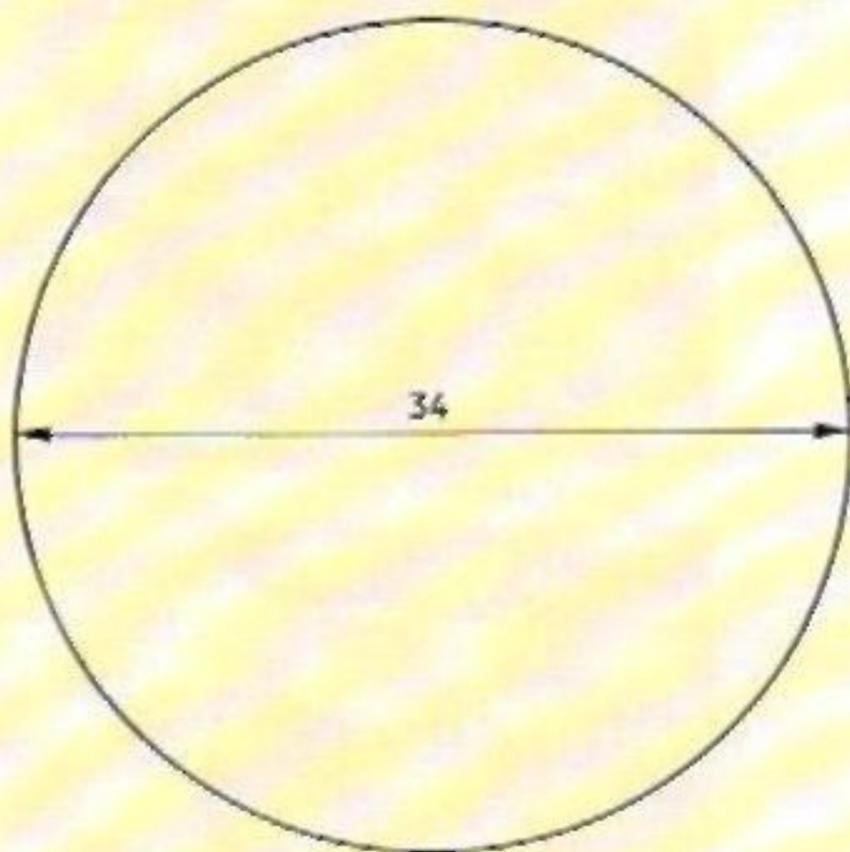
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

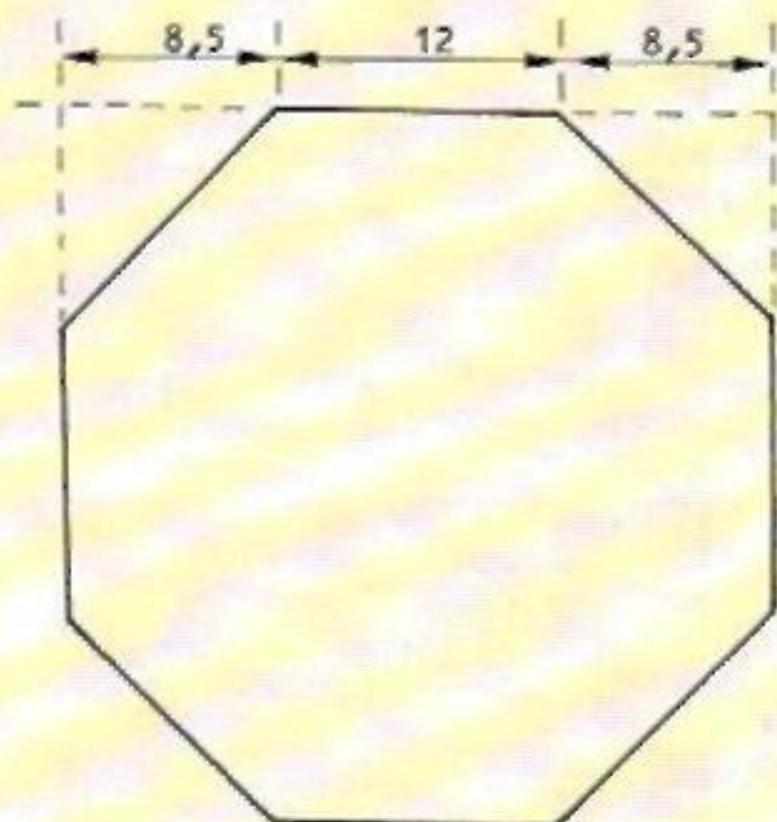
# LA FONTAINE AMOUR



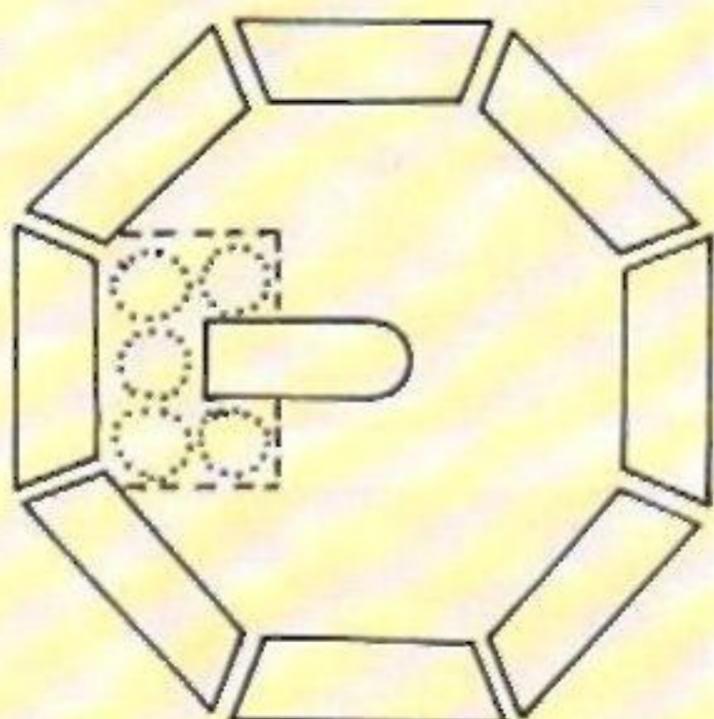
FONTAINE AMOUR/Détail des découpes



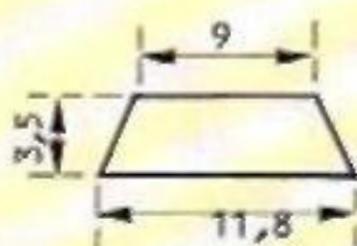
SUPPORT-PRESENTOIR (1 pièce)



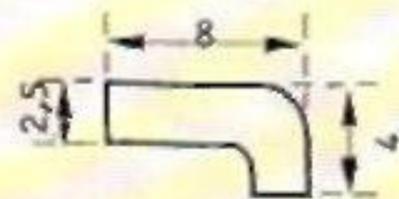
FOND DU BASSIN (1 pièce)



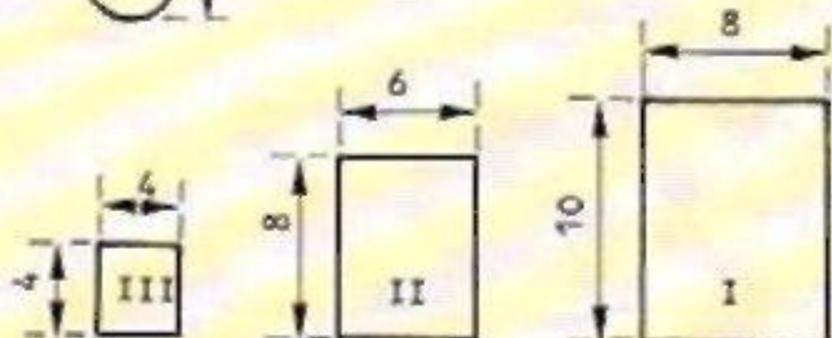
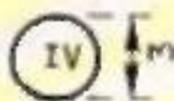
DETAILS DE POSITIONNEMENT DES PIÈCES



ELEMENTS DE MARGELLE (8 pièces)



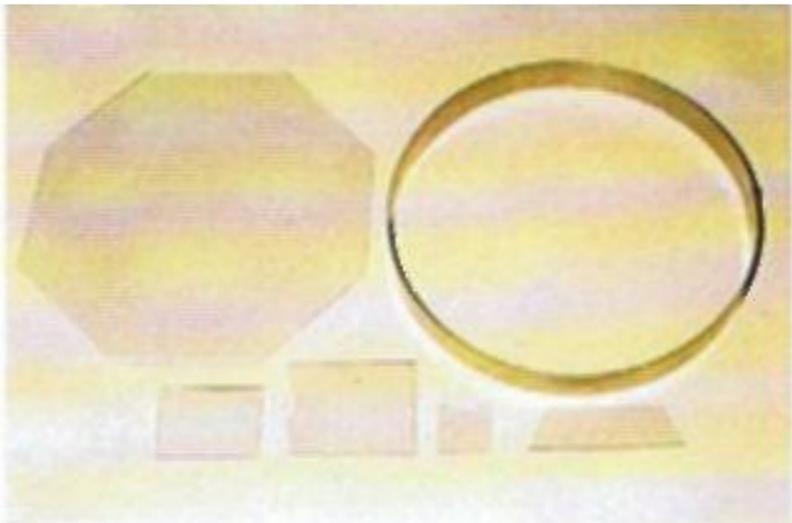
ROBINET (1 pièce)



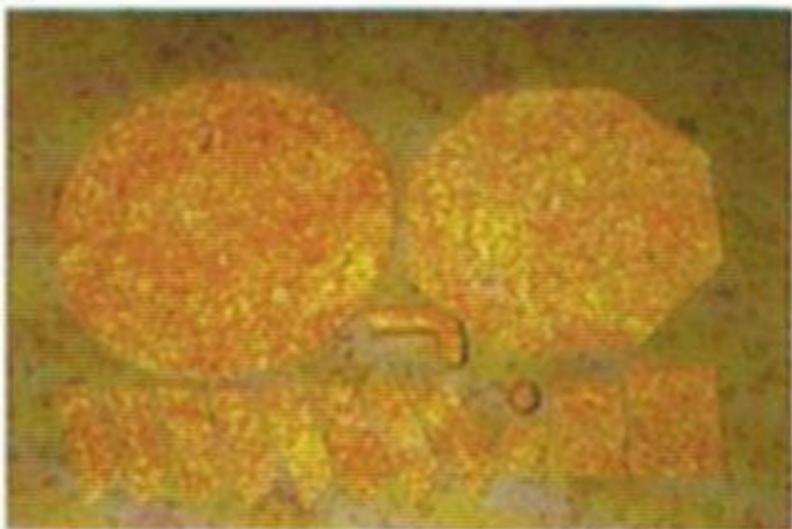
LES QUATRE PIÈCES DE LA COLONNE D'AMENEE D'EAU

# La fontaine amour

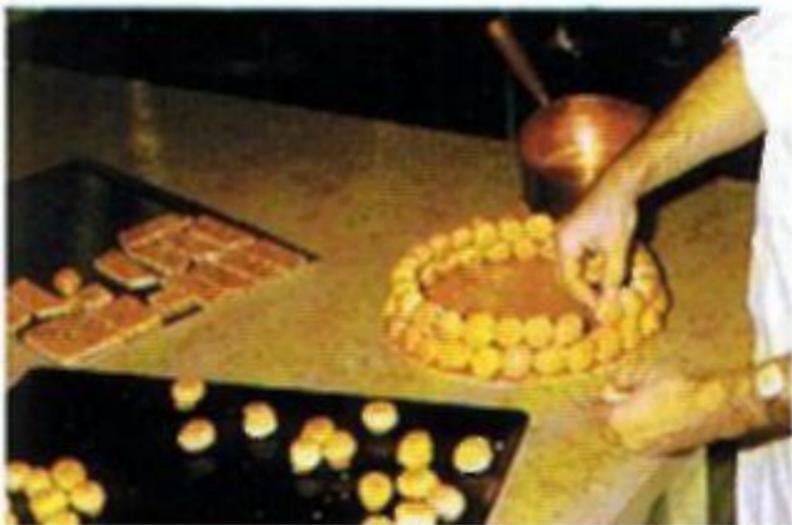
1



2



3



4



*pour 40 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Petits choux.....</i>                     | <i>200</i>    |
| <i>Crème pour garniture.....</i>             | <i>2000 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>          | <i>1500 g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires... </i> | <i>1300 g</i> |
| <i>Sucre pour sucre tiré.....</i>            | <i>1000 g</i> |
| <i>Sucre pour sucre rocher.....</i>          | <i>500 g</i>  |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>               | <i>750 g</i>  |
| <i>Glace royale.....</i>                     | <i>100 g</i>  |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Préparer la crème choisie pour la garniture.
- Confectionner la nougatine, puis découper les pièces prévues pour l'assemblage de la fontaine à l'aide des patrons prévus à cet effet (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour élaborer les fleurs et les feuilles en sucre tiré, puis réaliser celles-ci.
- Cuire le sirop de sucre destiné à réaliser le sucre rocher, puis réaliser celui-ci.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et à l'assemblage des différentes pièces constitutives de la fontaine.
- Pendant la cuisson, garnir les choux.
- Aussitôt le sucre cuit, glacer les choux puis les retourner à plat sur une plaque légèrement huilée.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter les choux sur le socle rond de 34 centimètres de diamètre, formant le support-présentoir de la fontaine. Ceux-ci seront disposés sur deux rangs de hauteur, et en quinconce (**photo 3**).
- Coller les choux constituant les bords du bassin de la fontaine sur le socle en croquante octogonale formant le fond du bassin. Ce montage se fera sur trois rangs de hauteur et trois de longueur autour des huit côtés constituant l'octogone (**photo 4**).

## La fontaine amour

5



9



6



10



7



11



8



12



— Assembler puis coller les choux de manière à constituer la colonne d'amenée d'eau.

Cette colonne sera montée sur neuf rangs de hauteur, deux de largeur, trois de longueur (**photo 5**).

— Ajuster puis coller les pièces constituant la margelle sur les choux formant le bord du bassin (**photo 6**).

— Monter les pièces formant le chapiteau (**photo 7**).

— Fixer le chapiteau sur la colonne d'amenée d'eau (**photo 8**).

Ajuster, puis coller la colonne d'amenée d'eau terminée au fond du bassin (**photo 9**).

— Coller le bassin sur le support-présentoir (**photo 10**).

— Fixer le robinet à la colonne (**photo 11**).

### **décoration**

— Garnir le bassin de sucre rocher (**photo 12**).

— Agrémenter la fontaine en la fleurissant de branches, de fleurs, et de feuilles réalisées en sucre tiré.

— Rehausser l'ensemble d'un décor discret à la glace royale.

La fontaine amour terminée.

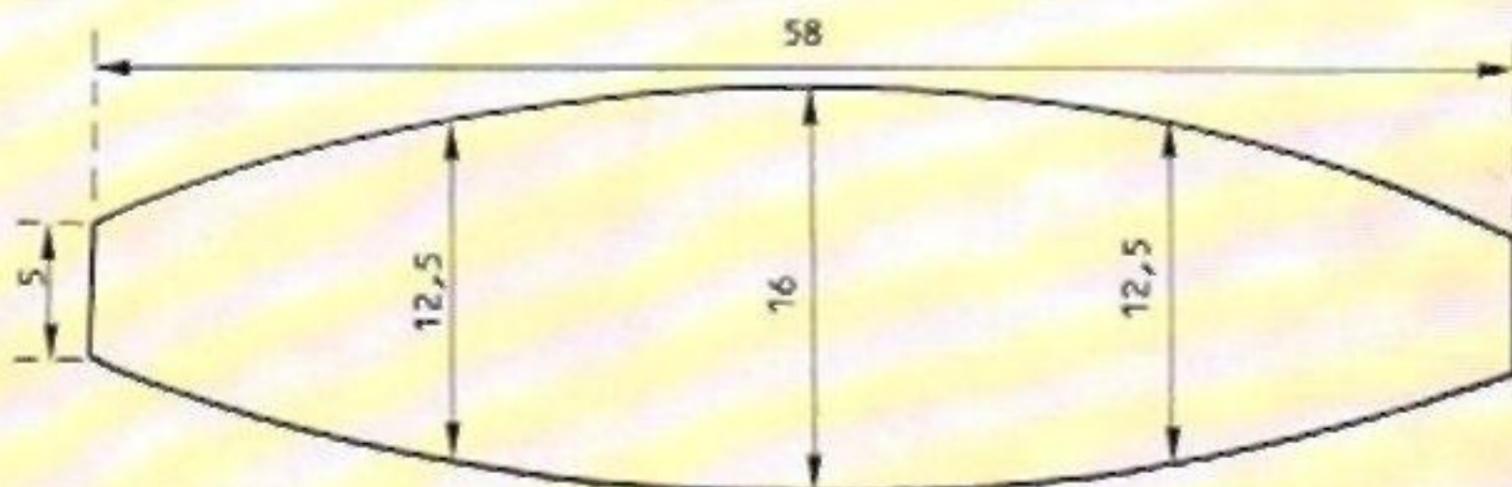
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

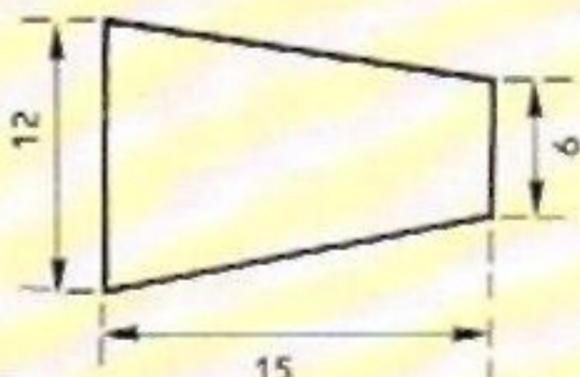
**LA  
GONDOLE  
DE  
LA FÉLICITÉ**



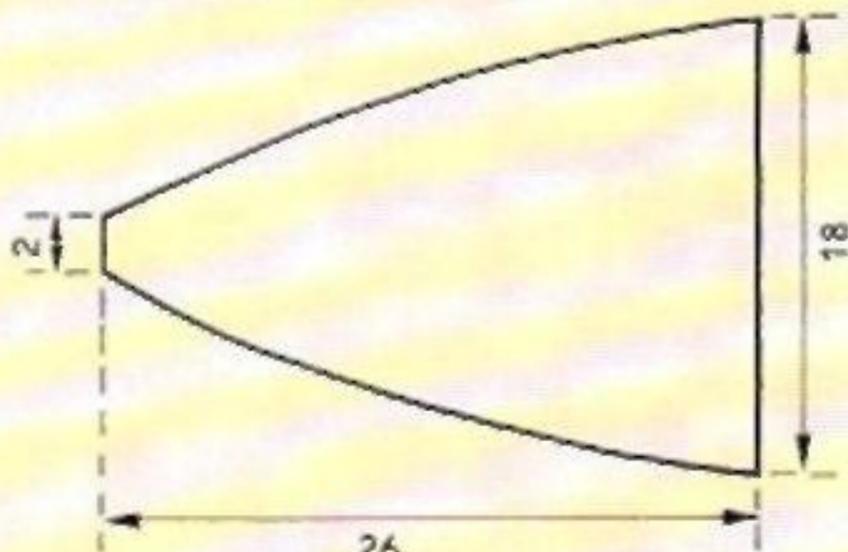
GONDOLE DE LA FELICITE/détail des découpes



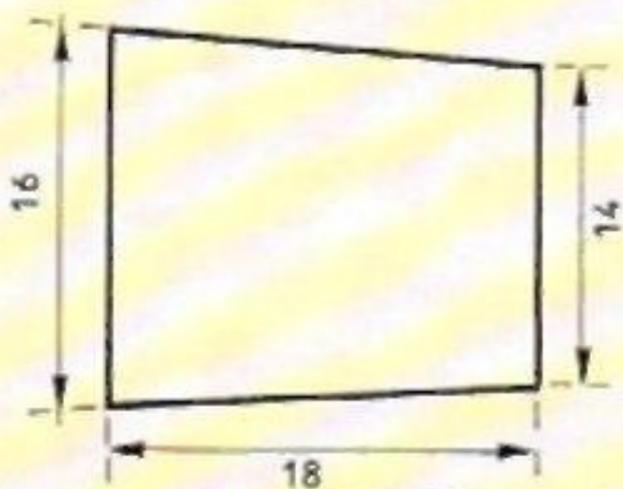
PLANCHER DE LA COQUE (1 pièce)



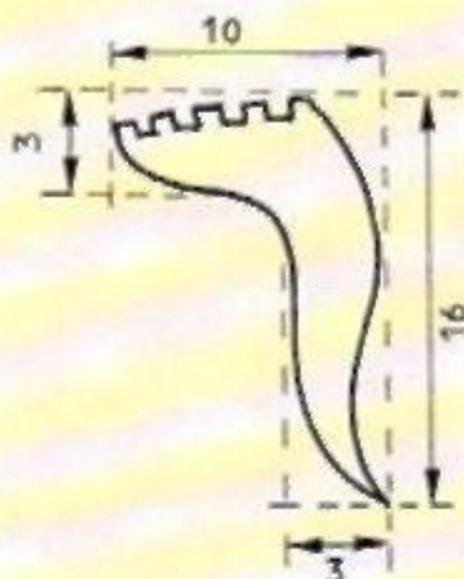
PONT ARRIERE (1 pièce)



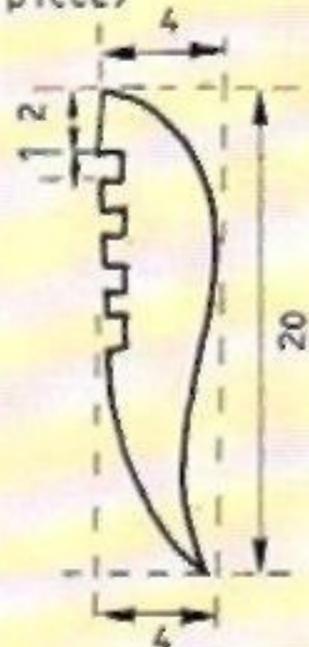
PONT AVANT (1 pièce)



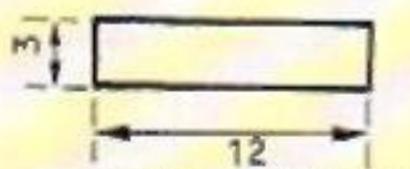
TOITURE DE L'ABRI (1 pièce)



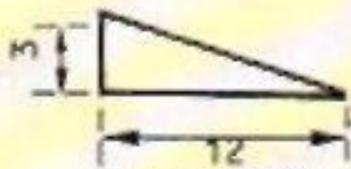
PROUE (1 pièce)



POUPE (1 pièce)



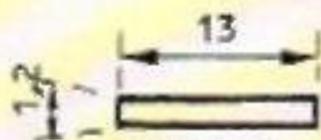
BANC (4 pièces)



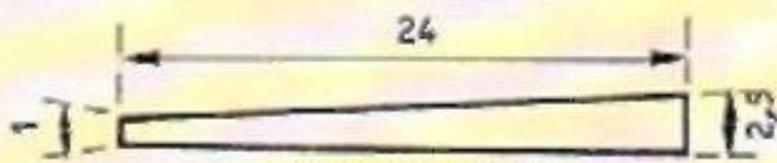
CALE AVANT (1 pièce)



CALE ARRIERE (1 pièce)

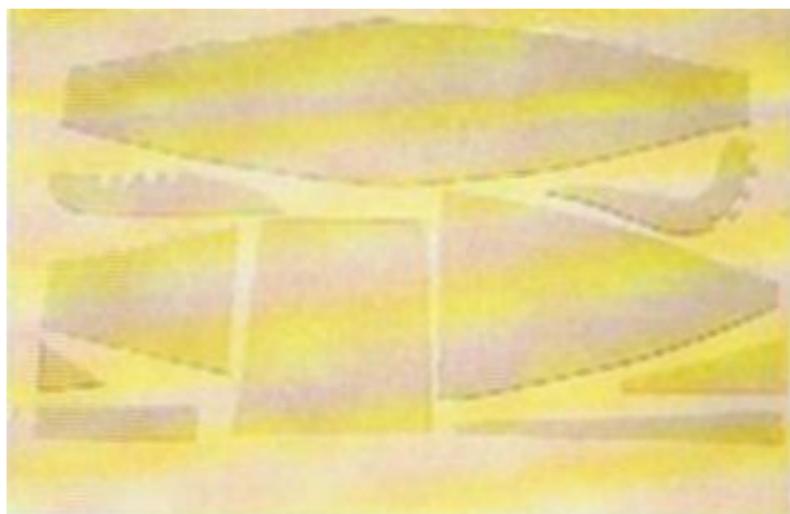


COLONNES (4 pièces)



RAME (1 pièce)

# La gondole de la félicité



2



3



4



*pour 20 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|   |        |
|---|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                   | 90     |
| <i>Crème pour garniture</i> .....           | 900 g  |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....        | 2000 g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires...</i> | 1650 g |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....             | 500 g  |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....          | 300 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                   | 100 g  |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
  - Confectionner la crème choisie pour garnir les choux.
  - Confectionner la nougatine.
  - Abaisser, découper, modeler la nougatine de manière à réaliser les diverses pièces nécessaires à l'assemblage de la gondole
- Il est conseillé de s'aider de patrons prévus à cet effet (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre pour réaliser fleurs et feuilles en sucre tiré.
  - Cuire le sirop de sucre caramélisé pour glacer et assembler les pièces constitutives de la gondole.
  - Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter les choux au ras des bords de la pièce en nougatine imitant le plancher de la coque (fond) de la gondole ;  
Ceux-ci seront disposés en quinconce et sur 3 rangs de hauteur de façon à constituer un ensemble représentant la coque de cette embarcation vénitienne.
- Ajuster, puis coller les pièces en nougatine constituant la poupe (arrière) (**photo 3**) puis la proue (avant) de la gondole (**photo 4**).

## *La gondole de la félicité*



6



7



8



- Positionner, puis coller la pièce en nougatine représentant le pont avant (plancher) **(photo 5)**.
- Fixer les deux premières colonnes sur les choux en veillant à les coller perpendiculairement au pont avant **(photo 6)**.
- Coller les deux pièces en nougatine qui forment le banc.
- Positionner, puis fixer la pièce en nougatine représentant le pont arrière **(photo 7)**.
- Renouveler les opérations précédentes en collant d'abord les colonnes puis le deuxième banc **(photo 8)**.
- Positionner, puis fixer la pièce en nougatine constituant la toiture de l'abri de ce petit bateau vénitien **(photo 9)**.
- Mettre en place les cales avant et arrière.

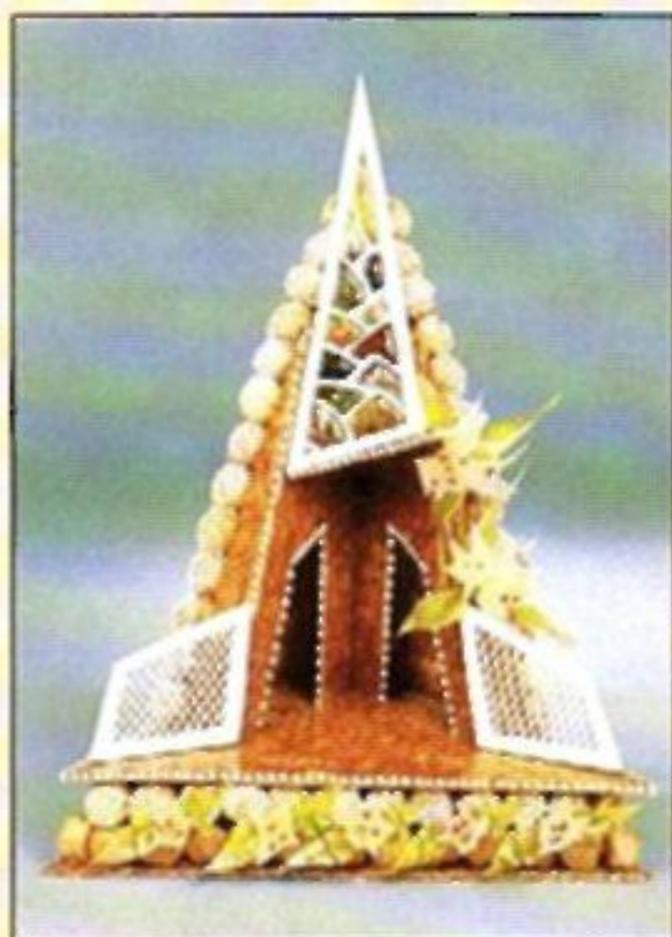
### **décoration**

- A l'aide d'un cornet garni de glace royale, agrémenter l'ensemble de motifs décoratifs qui accentuent les traits caractéristiques de la gondole.
- Décorer la gondole de fleurs et de feuilles en sucre tiré.
- Coller l'hymen sur un banc.
- Fixer la rame à cheval sur le pont arrière.
- La gondole terminée.

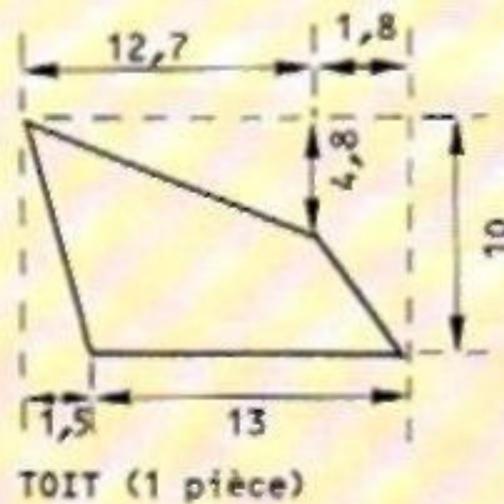
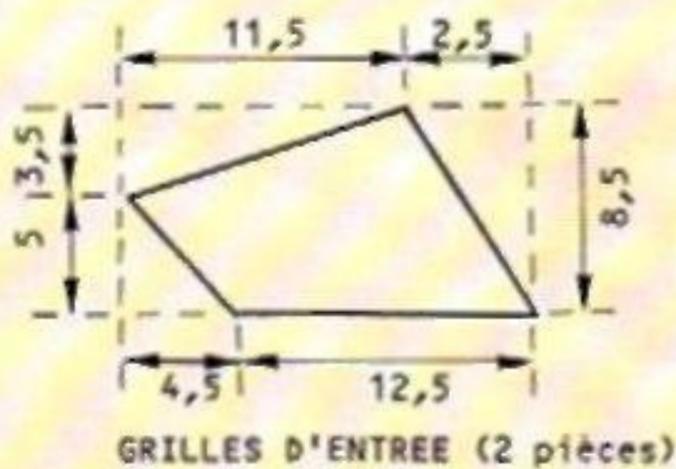
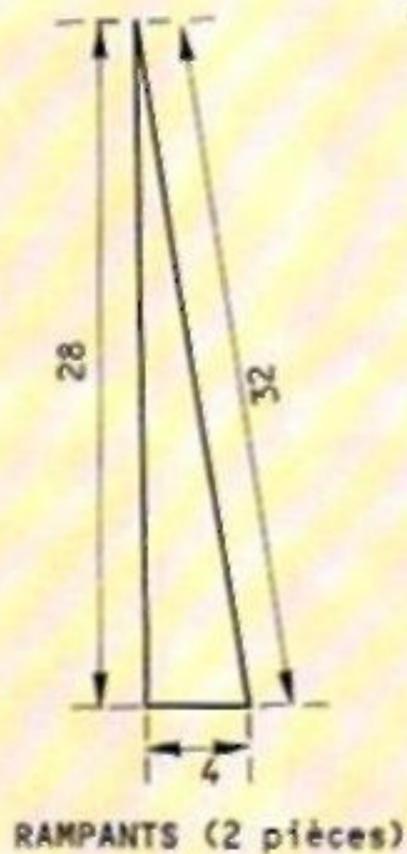
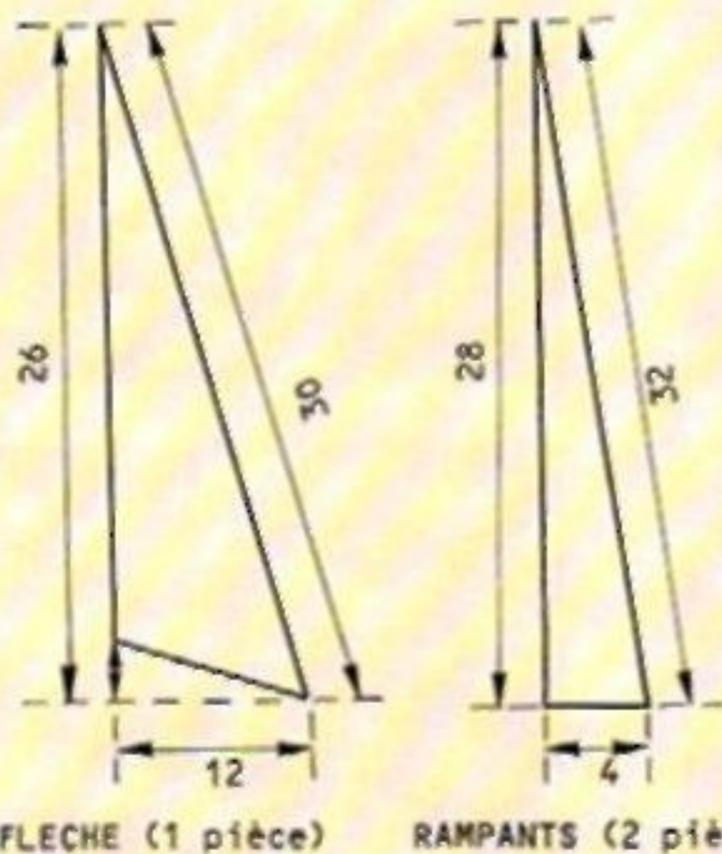
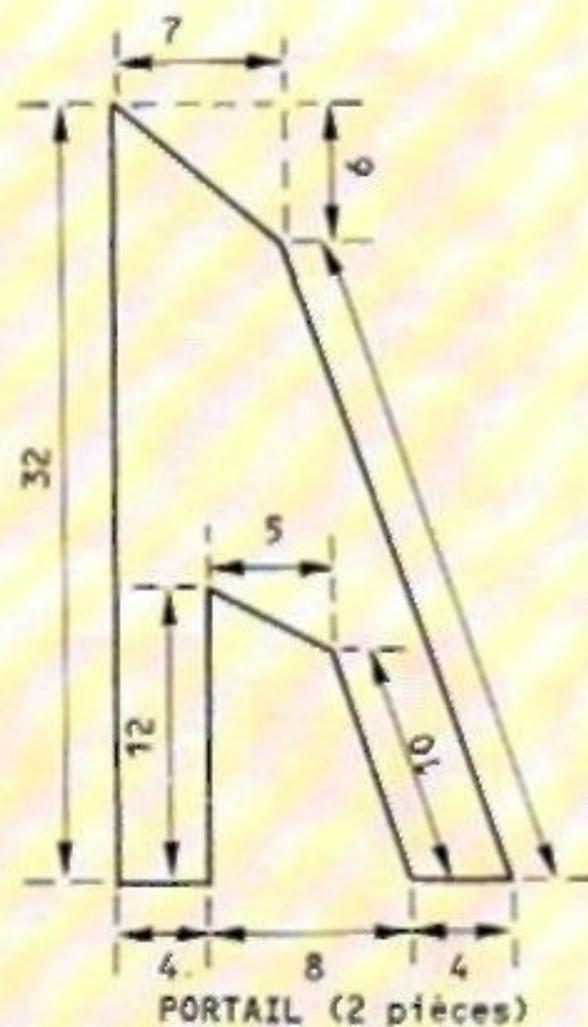
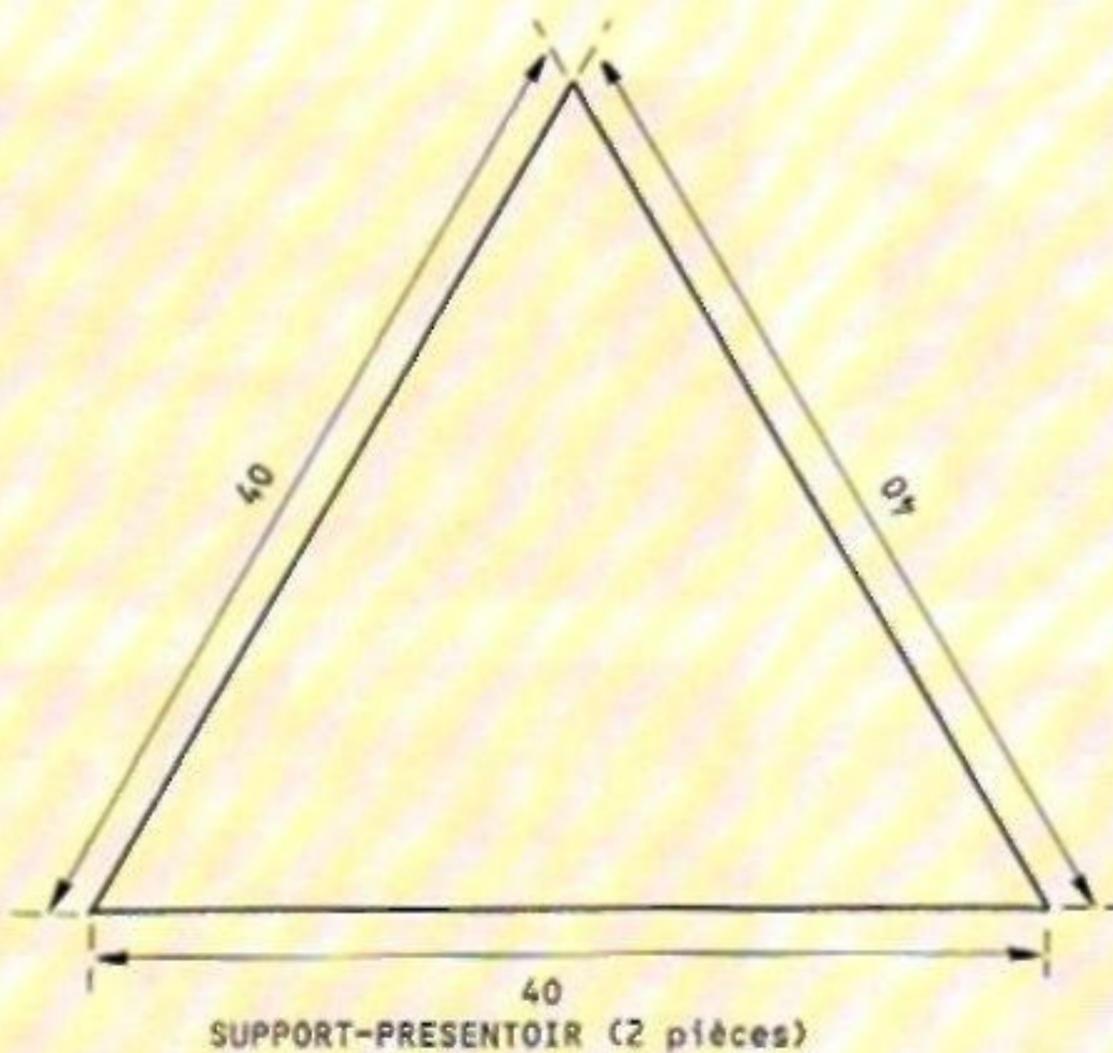
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

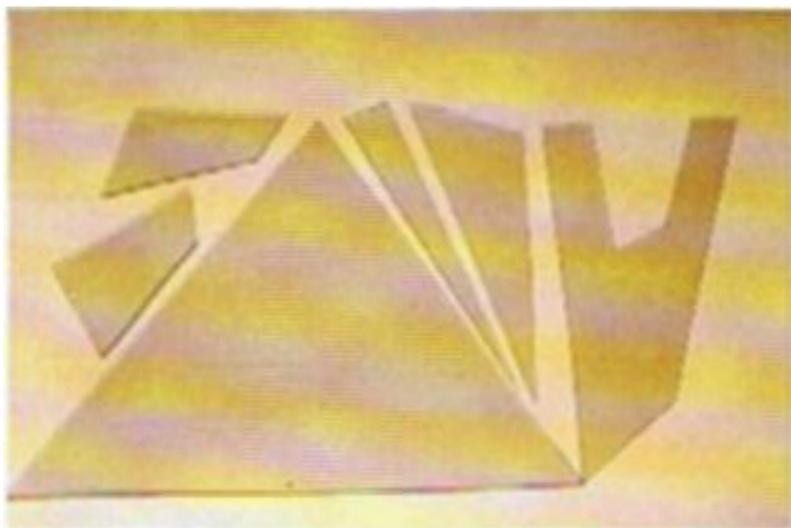
# **L'ÉGLISE FUTURISTE**



EGLISE FUTURISTE/Détail des découpes



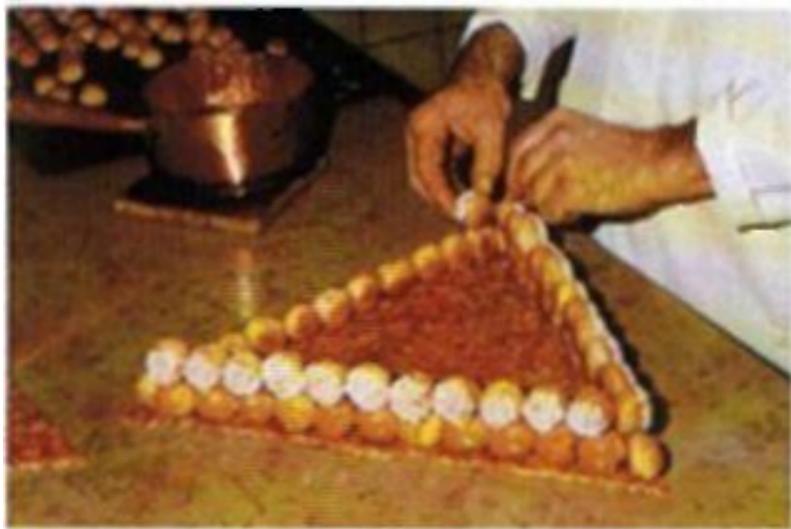
# L'église futuriste



2



3



4



*pour 55 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|   |        |
|---|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                 | 230    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....         | 2300 g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....      | 1800 g |
| <i>Poid réeldes pièces nécessaires</i>    | 1600 g |
| <i>Pastillatje à séchage rapide</i> ..... | 250 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                 | 150 g  |
| <i>Sucre pour sucre coulé</i> .....       | 250 g  |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....        | 300 g  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....           | 1250 g |

## les préparations

— Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.  
— Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.

— Confectionner le nougat brun, puis découper les pièces nécessaires à l'assemblage de cette église en s'aidant des patrons préparés pour ce travail (photos 1-2).

— Abaisser le pastillage à 4 millimètres d'épaisseur, puis découper la flèche vitrail et les grilles d'entrée.

(Il est recommandé de les préparer quelques heures avant).

Poser les pièces découpées sur une feuille de matière plastique.

— Préparer une glace royale bien ferme, puis à l'aide d'un cornet, exécuter dans la flèche les cerclages des vitraux, puis dans les pièces constituant les grilles, un décor en croisillon.

— Cuire le sucre destiné à être coulé.

— Le degré de cuisson atteint, évaluer, colorer, puis couler les quantités de sucre nécessaires entre les cerclages de glace royale.

Pour exécuter ce minutieux travail de remplissage. I utilisation du cornet est fortement conseillé.

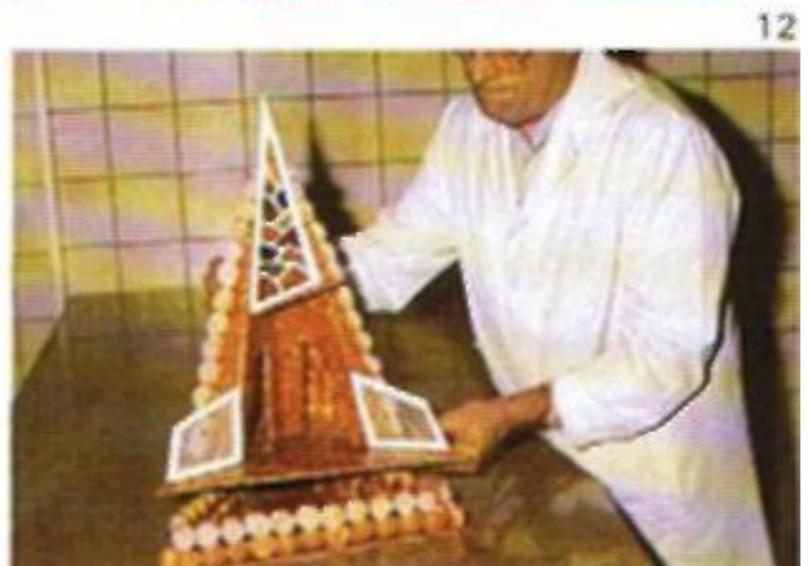
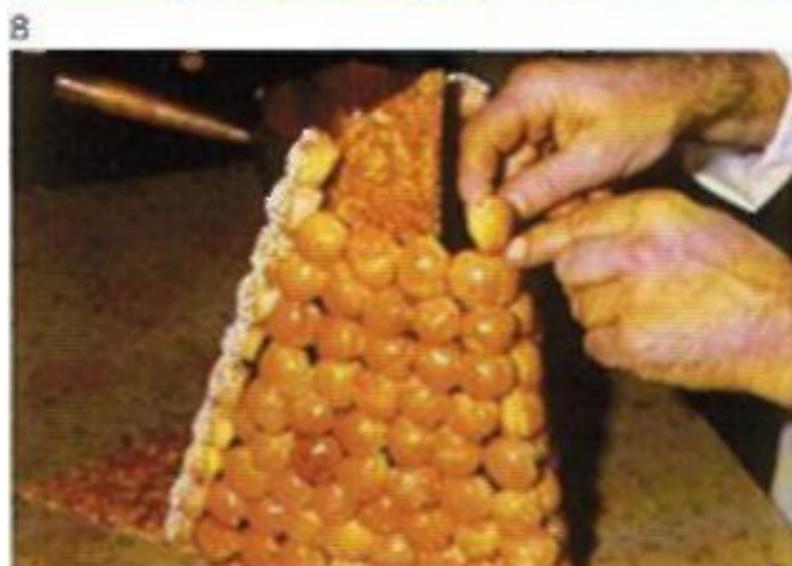
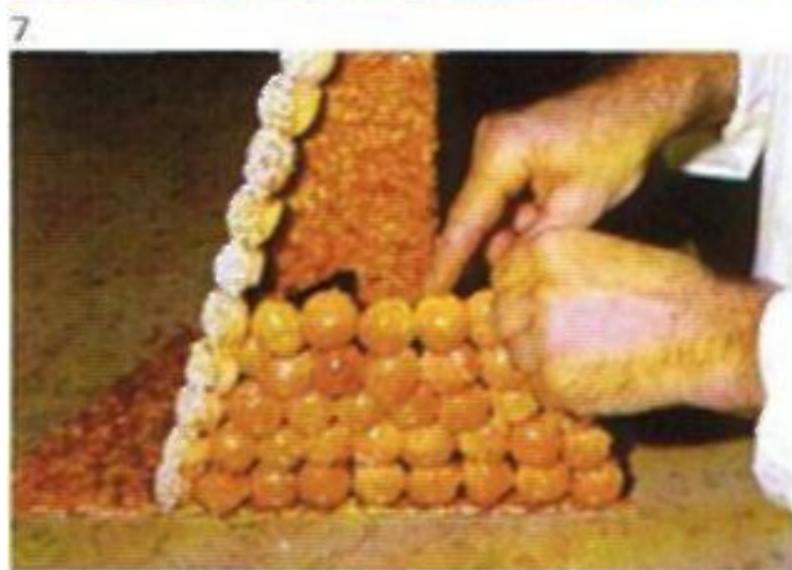
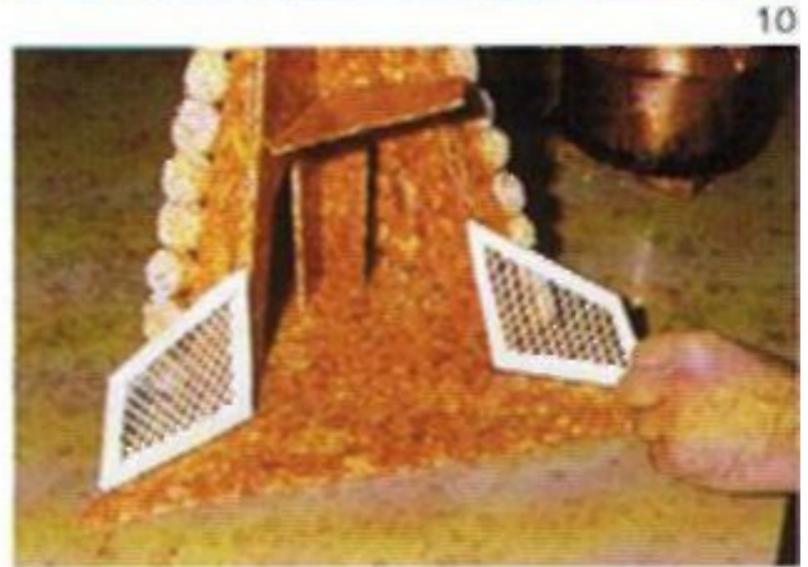
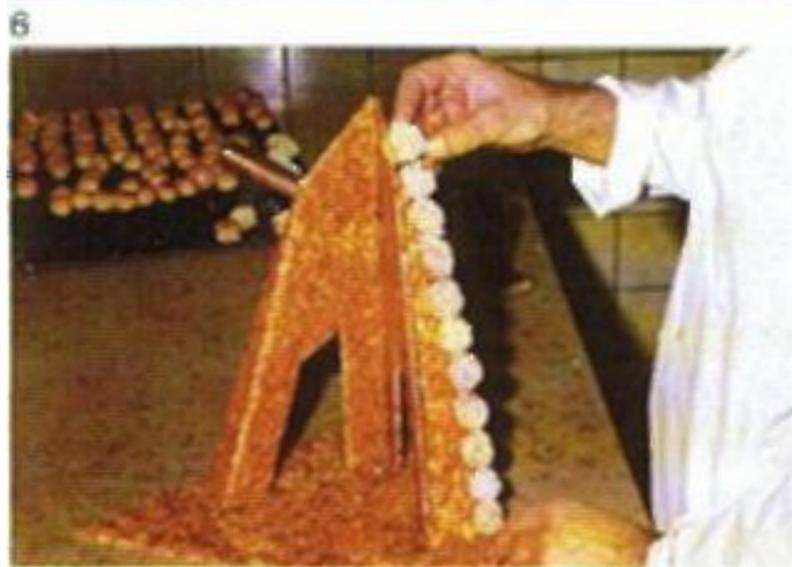
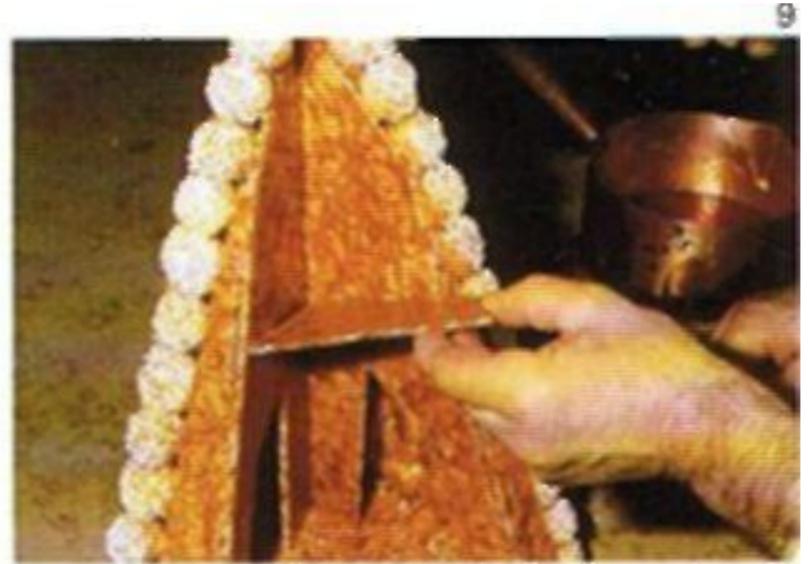
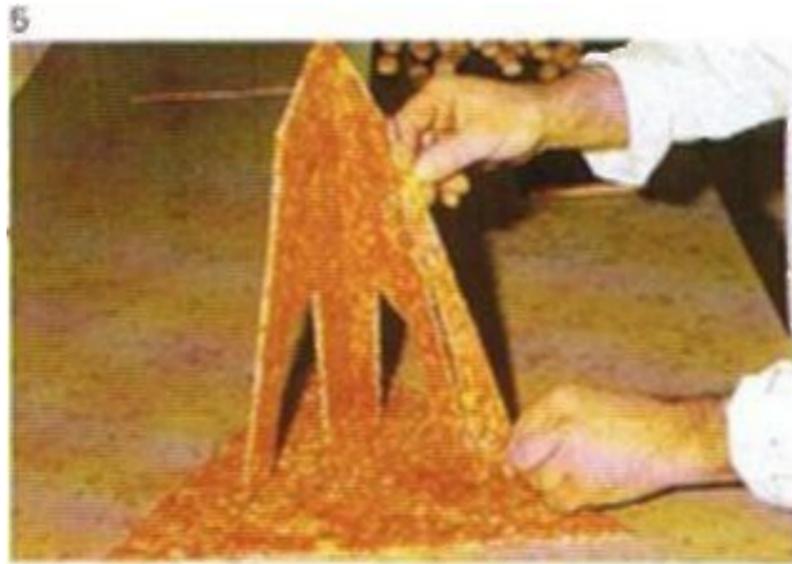
— Cuire le sirop de sucre destiné à la réalisation des fleurs et des feuilles en sucre tiré, puis élaborer celles-ci.

— Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage de choux et des pièces en nougat brun.

— Pendant la cuisson, garnir les choux.

— La cuisson terminée, glacer 170 choux de manière traditionnelle et 60 choux recouverts de sucre grain.

*L'église futuriste*



## **montage**

— Commencer par monter un rang de choux glaces traditionnellement autour du triangle en nougatine formant la base du support-présentoir (**photo 3**).

— Poursuivre, puis coller les pièces en nougatine constituant le portail (composition d'entrée monumentale a une ou plusieurs portes) sur la seconde pièce triangulaire en nougatine qui consumera le fond de l'église (**photo 4**).

— Fixer les pièces en croquante représentant : les rampants de l'église (parties inclinées d'un fronton (**photo 5**).

— Coller des choux recouverts de sucre grain le long des rampants, de manière à accentuer le relief de cette partie architecturale (**photo 6**).

— Commencer à monter les parois arrière de l'édifice.

Ces parties seront réalisées à l'aide de choux glaces de façon traditionnelle grâce à une superposition de rangs de choux le long du périmètre du triangle situé derrière les rampants du portail (**photos 7-8**).

— Placer, puis coller le toit en croquante.

Celui-ci sera incliné, de manière à s'assembler parfaitement avec la flèche vitrail (**photo 9**).

— Fixer les pièces en pastillage constituant les grilles d'entrée dans le prolongement du portail (**photo 10**).

— Coller la flèche-vitrail contre la partie triangulaire se trouvant au-dessus du toit (**photo 11**).

— Placer, puis coller le socle supportant l'église sur le support-présentoir (**photo 12**).

## **décoration**

— Agrémenter l'église et le support-présentoir de fleurs et de feuilles en sucre tiré.

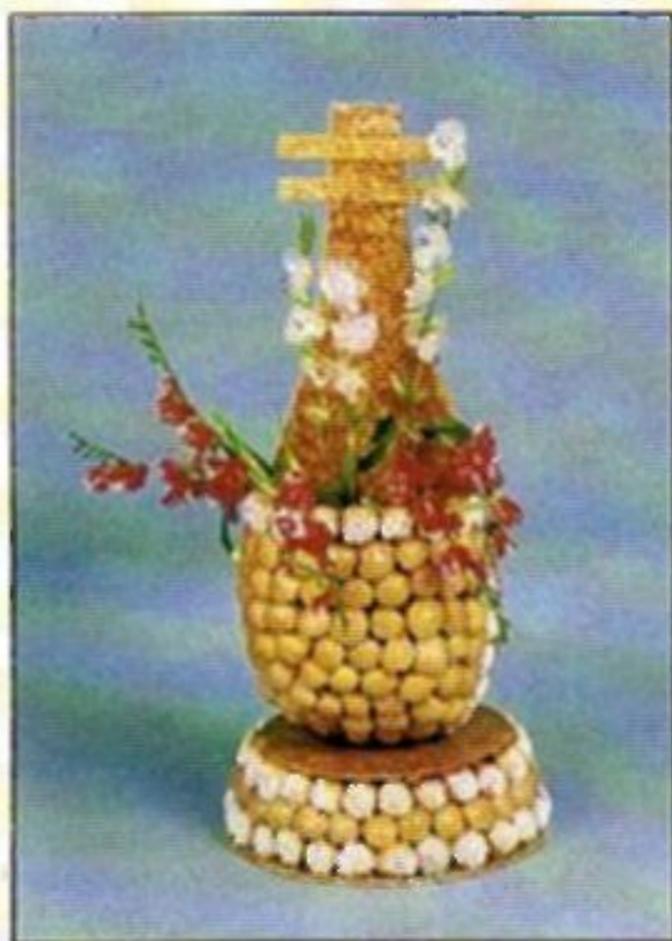
— Orner certaines pièces en nougatine de motifs décoratifs discrets destinés à accentuer le relief caractéristique.

— L'église futuriste terminée

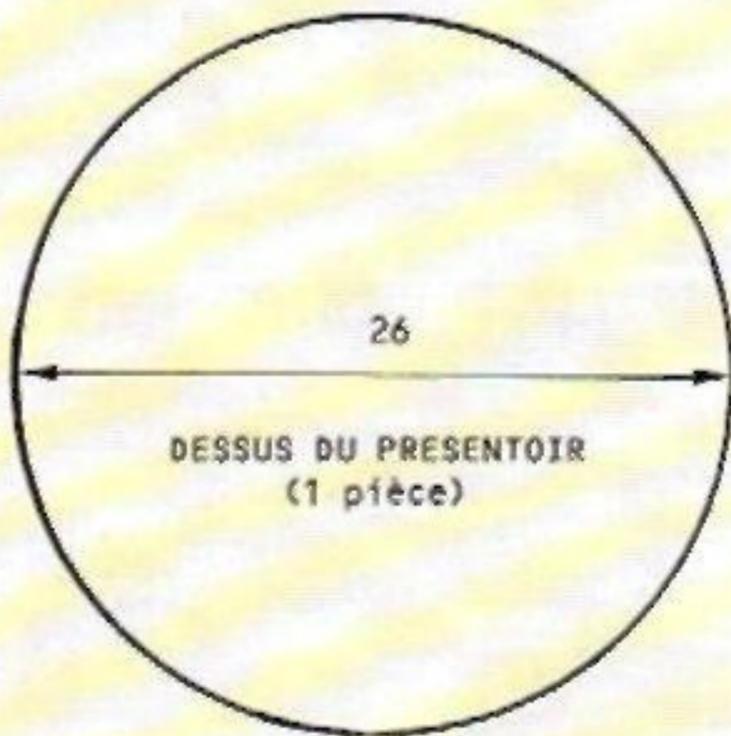
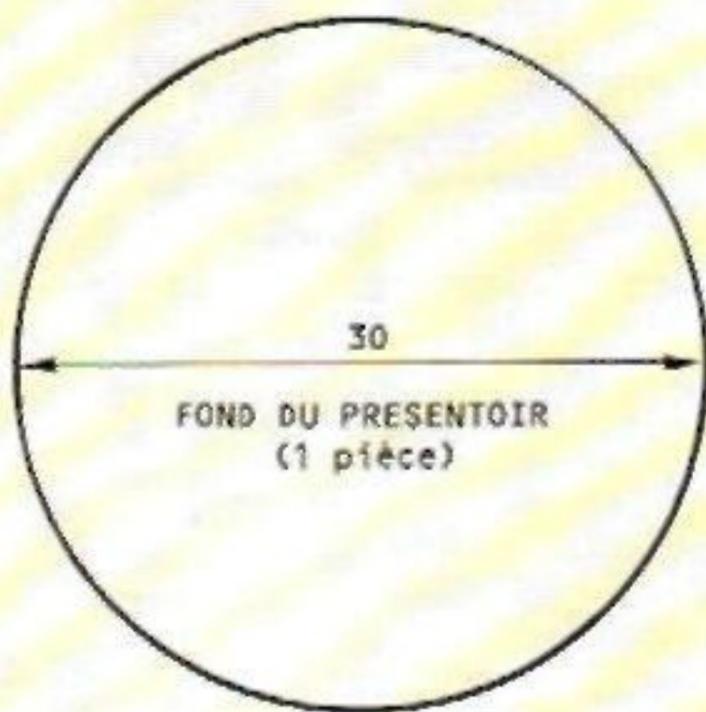
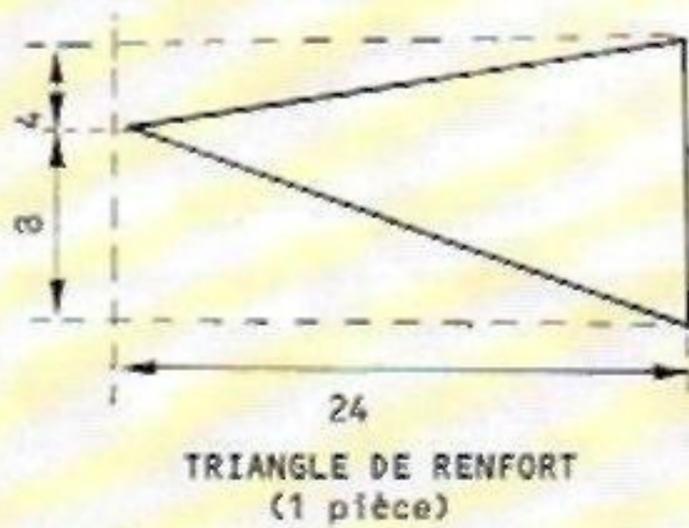
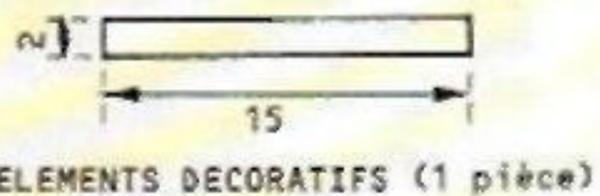
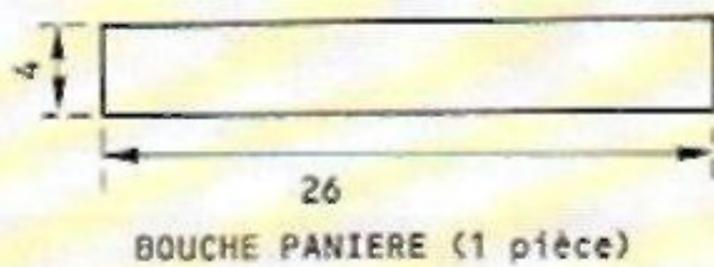
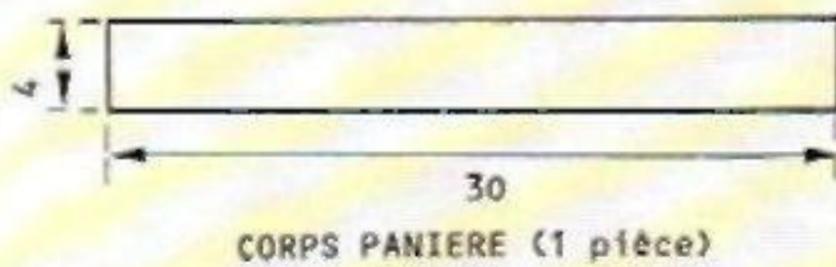
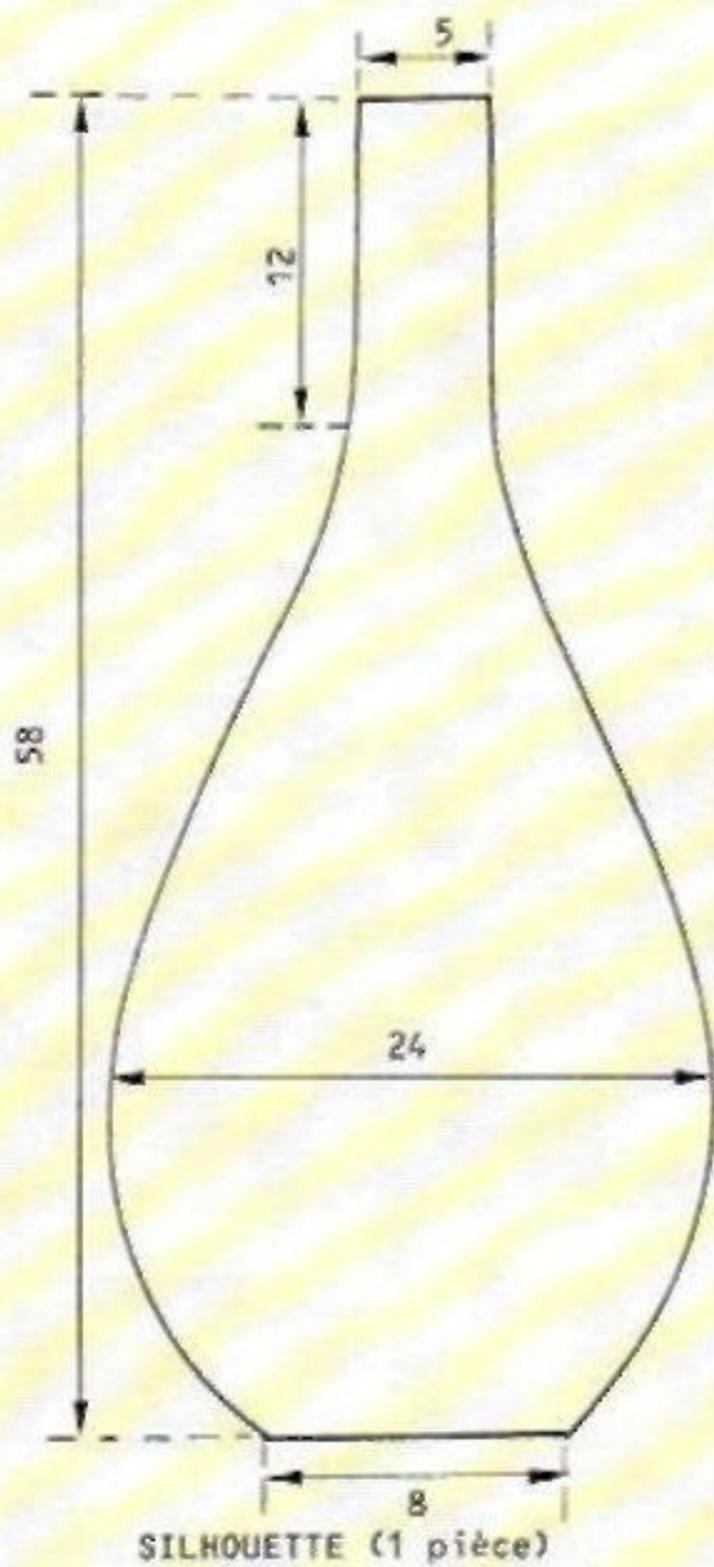
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

**LA  
PANIÈRE  
ANNIVERSAIRE**



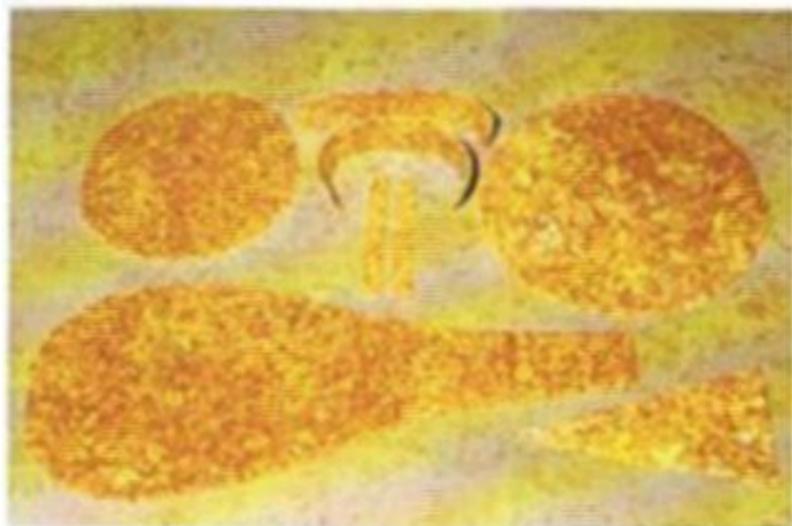
PANIERE ANNIVERSAIRE/détail des découpes



# La panier anniversaire



2



3



4



*pour 35 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |        |
|--|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                    | 155    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....            | 1550 g |
| <i>Croquante à fabriquer</i> .....           | 2000 g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> ... | 1750 g |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....           | 500 g  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....              | 1000 g |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux
- Réaliser la crème prévue pour garnir les choux.
- Confectionner la croquante, puis en s'aidant de patrons taillés pour le travail envisagé, découper les pièces nécessaires au montage de la panier (photos 1-2).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré.
- Réaliser les fleurs, puis monter celles-ci sur des tiges métalliques façonnées artistiquement et recouvertes de sucre tiré. Préparer les feuilles.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Durant la cuisson, garnir les choux.
- Aussitôt le sucre cuit, glacer les choux, 80 seront glacés de manière traditionnelle et 75 seront glacés et retournés dans du sucre grain.

## montage

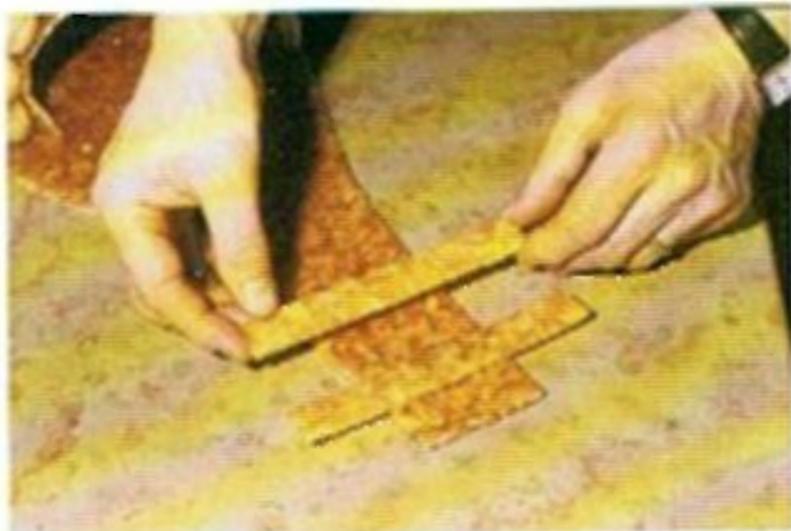
- Commencer par monter un premier rang de choux recouverts de sucre grain autour du périmètre du disque rond de 30 centimètres de diamètre.  
On veillera à leur donner une forme légèrement concave.
  - Poursuivre le montage d'un deuxième rang avec les choux caramélisés (photo 3).
- Monter un troisième rang à l'aide des choux recouverts de sucre grain.
- Araser la surface des choux du dernier rang afin d'obtenir une surface parfaitement horizontale.
- Coller le disque rond de 24 centimètres de diamètre au-dessus du dernier rang de choux (photo 4).

## La panier anniversaire

5



9



6



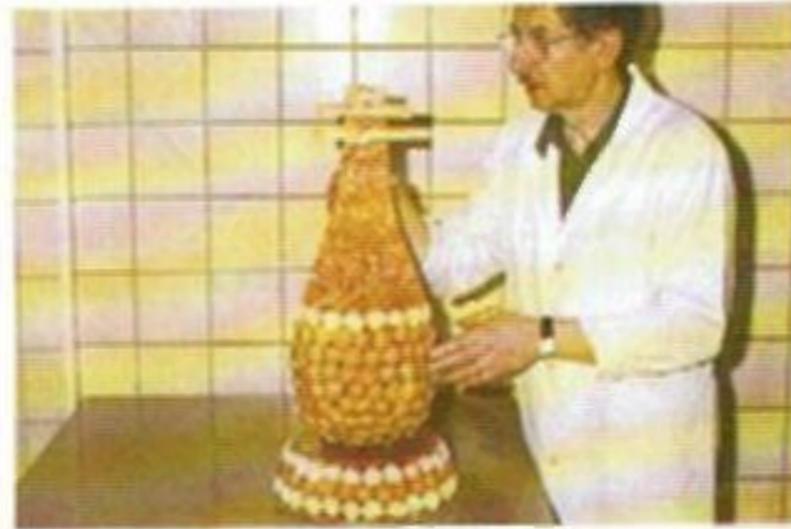
10



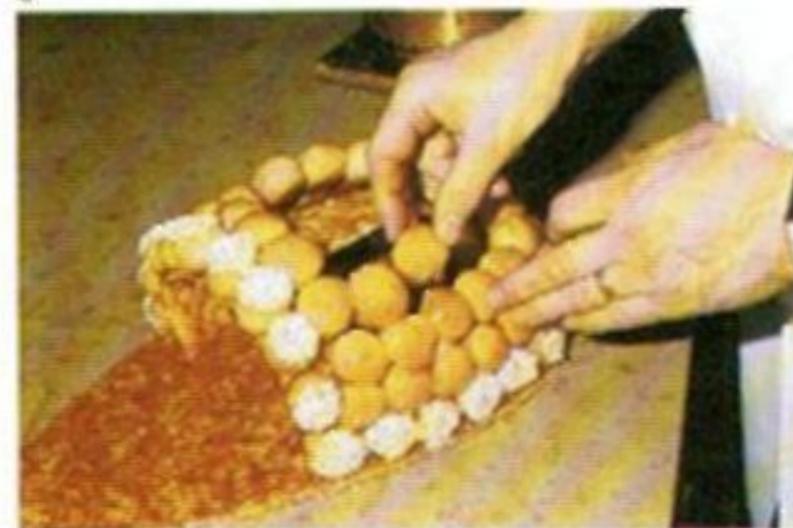
7



11



8



— Sur la découpe en croquante constituant la silhouette de la panier, placer, puis fixer la pièce en croquante représentant la forme et le renfort de la bouche de la panier (**photo 5**).

— Positionner, puis fixer la pièce en croquante donnant la forme du corps de la panier (**photo 6**).

— Commencer par monter un rang de choux recouverts de sucre grain autour du périmètre délimitant le fond et la bouche de la panier (**photo 7**).

— Poursuivre le montage à l'aide de choux caramélisés, en veillant à donner à cette partie creuse de la panier une forme cintrée harmonieuse proche de la réalité (**photo 8**).

— Coller les éléments décoratifs vers le haut (**photo 9**).

— Positionner, puis fixer la pièce triangulaire sur le support-présentoir (**photo 10**).

Veiller à ce que celle-ci donne une légère inclinaison à la panier, tout en lui assurant un maintien indispensable.

— Collet la corbeille terminée sur le support-présentoir (**photo 11**).

### ***Remarque***

Cette ultime opération pourra être réalisée chez le client en cas de livraison.

### **décoration**

— Placer artistiquement les branches dans la corbeille.

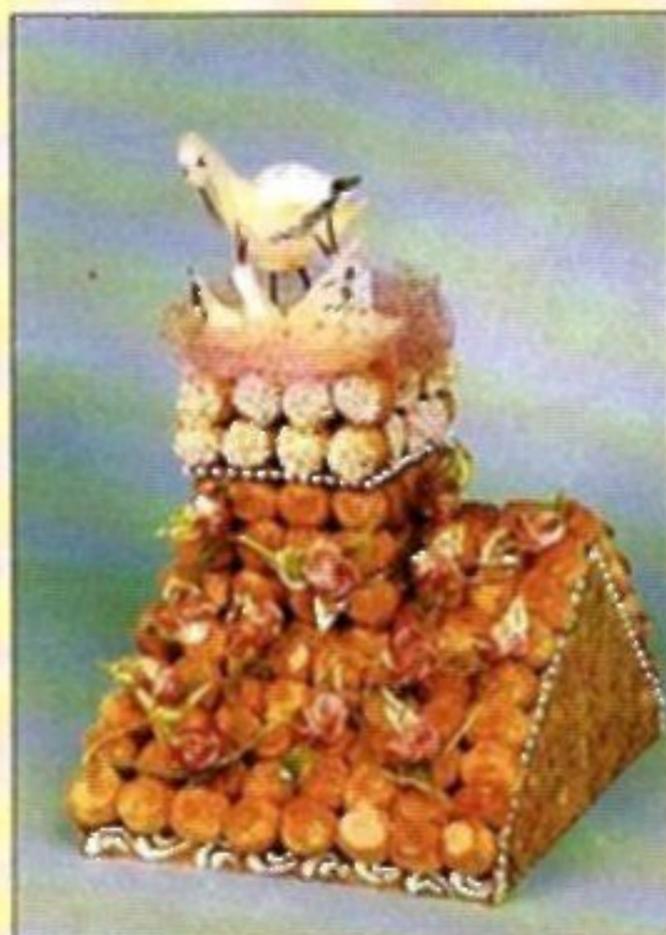
— Agrémenter le montage de feuilles en sucre tiré.

— La panier terminée.

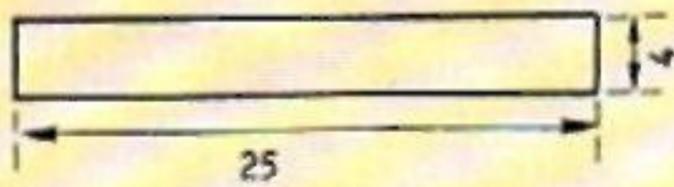
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

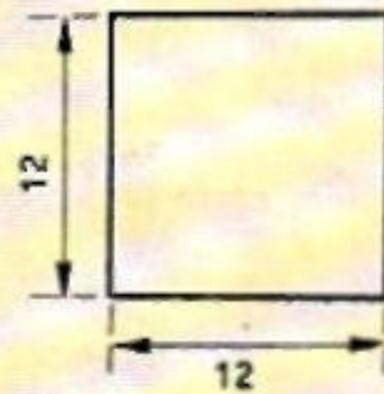
***L'ARRIVÉE  
DE  
BÉBÉ***



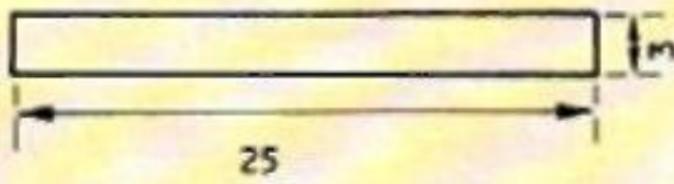
L'ARRIVEE DE BEBE/détail des découpes



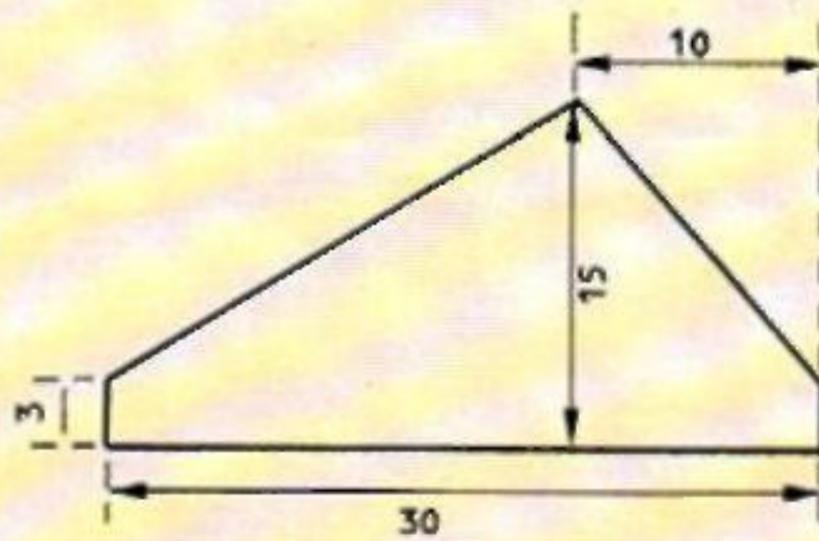
LATTIS (3 ou 4 pièces)



BASE ET DESSUS DE  
CHEMINEE (2 pièces)

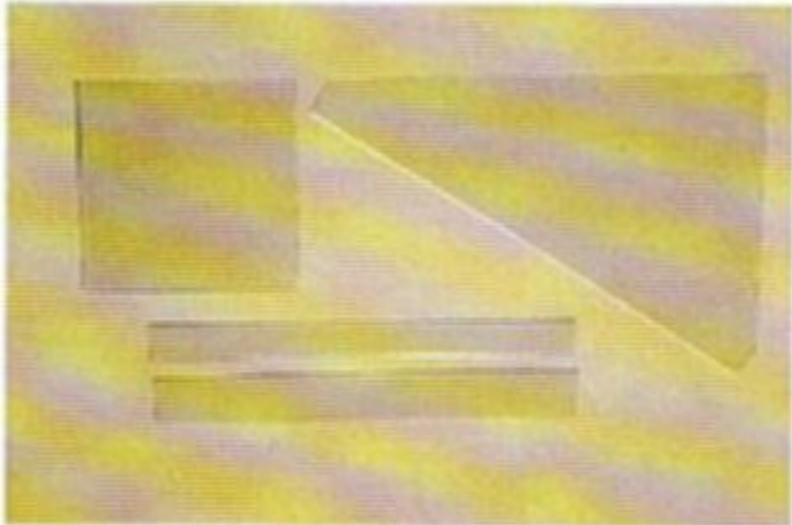


LATTIS (2 pièces)

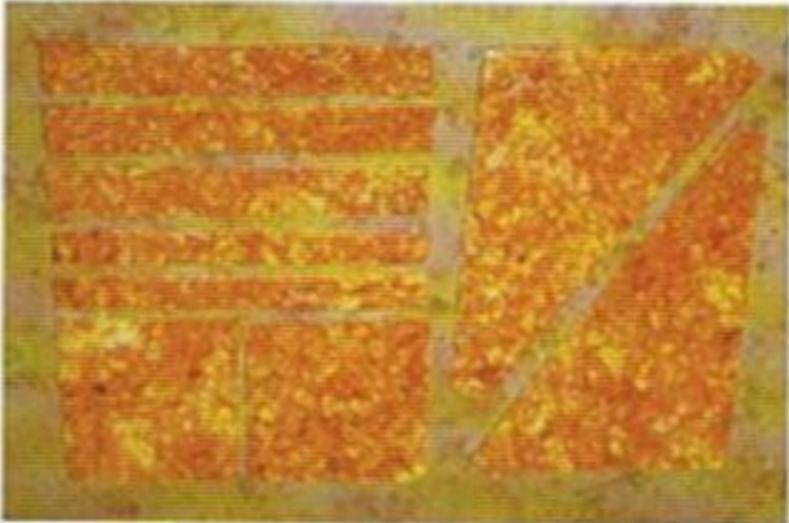


SUPPORT DE CHARPENTE (2 pièces)

# L'arrivée de bébé



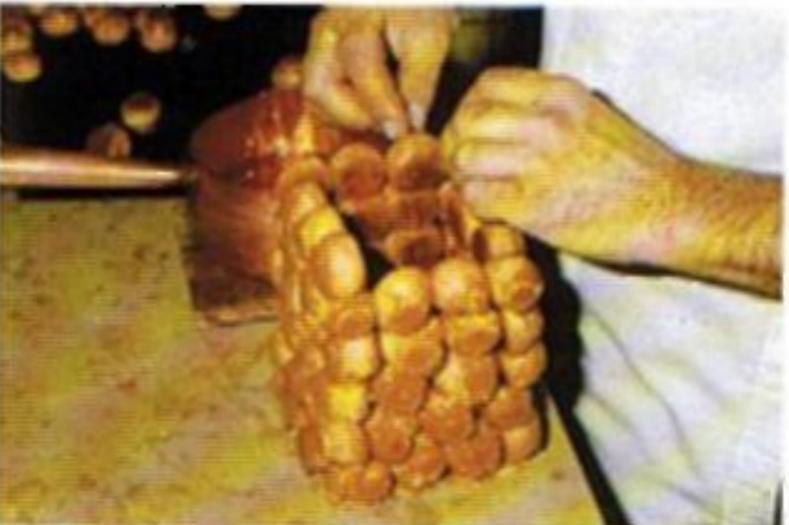
2



3



4



*pour 50 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|  |        |
|--|--------|
| <i>Petits choux</i> .....                      | 200    |
| <i>Crème pour garniture</i> .....              | 2000 g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....           | 800 g  |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> ..... | 600 g  |
| <i>Sucre pour sucre filé et tiré</i> .....     | 500 g  |
| <i>Sucre pour sucre soufflé</i> .....          | 250 g  |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....                | 750 g  |
| <i>Glace royale</i> .....                      | 50 g   |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème nécessaire à la garniture des choux.
- Confectionner le nougat brun, puis découper les pièces nécessaires au montage du croquembouche. On utilisera à cet effet des patrons élaborés pour la circonstance (**photos 1-2**).
- Préparer, cuire le sirop de sucre pour réaliser le nid en sucre filé, les fleurettes et les feuilles en sucre tiré, puis réaliser ceux-ci.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser la cigogne et les 2 cigogneaux puis souffler ces oiseaux, en veillant à leur donner une expression réaliste rappelant la cigogne nourrissant ses petits dans le nid.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage, puis à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Pendant la cuisson, garnir les choux. Aussitôt le sucre cuit, glacer les choux.
- 170 seront glacés et retournés à plat sur une plaque légèrement huilée et 30 seront glacés et retournés dans du sucre grain.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Sur l'un des carrés en nougatine (12 centimètres de côté), commencer par construire le conduit de la cheminée (**photo 3**).
- Utiliser les choux caramélisés plats pour monter 6 à 7 rangs de hauteur nécessaire. La forme carrée sera maintenue en disposant judicieusement les choux sur le périmètre du carré de nougatine (**photo 4**).

## *L'arrivée de bébé*

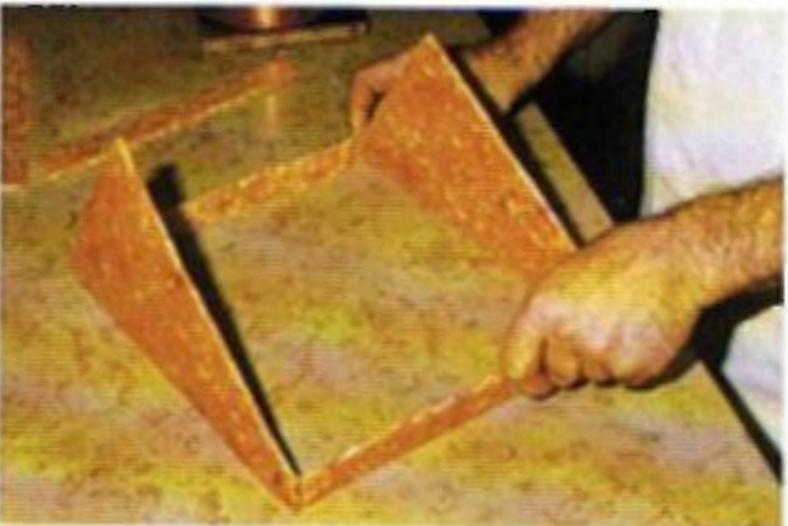
5



6



7



8



3



— Positionner, puis fixer la tablette de la cheminée (seconde pièce carrée en nougatine) sur la surface supérieure du conduit de la cheminée (**photo 5**).

— Terminer le montage de la cheminée par deux rangs de choux glacés recouverts de sucre grain (**photo 6**).

— La cheminée terminée, assembler, puis coller les pièces en nougatine qui imiteront la charpente (**photo 7**).

— Répartir puis fixer les pièces en nougatine imitant les lattis de la toiture. Durant ce montage, veiller à appliquer 2 lattis contre la cheminée de manière à consolider l'ensemble (**photo 8**).

— Imiter la toiture avec le reste de choux glacés plats en les disposant par rangée contre les lattis un peu comme les tuiles sur un toit (**photo 9**).

### **décoration**

— Répartir harmonieusement les fleurettes et les feuilles sur le plus grand pan de la toiture.

— Façonner le sucre filé sur le haut de la cheminée de manière à obtenir un nid.

— Placer la cigogne et les cigogneaux dans le nid de façon à obtenir l'effet visuel recherché.

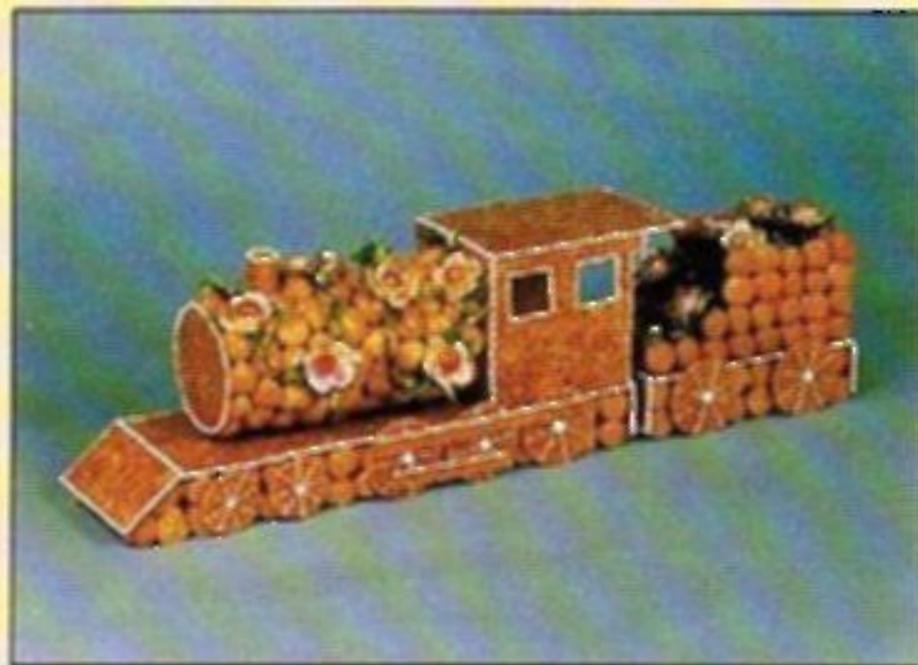
— A l'aide d'un cornet garni de glace royale, rehausser l'ensemble de motifs décoratifs discrets.

— L'arrivée de bébé étant imminente les cigognes sont de retour.

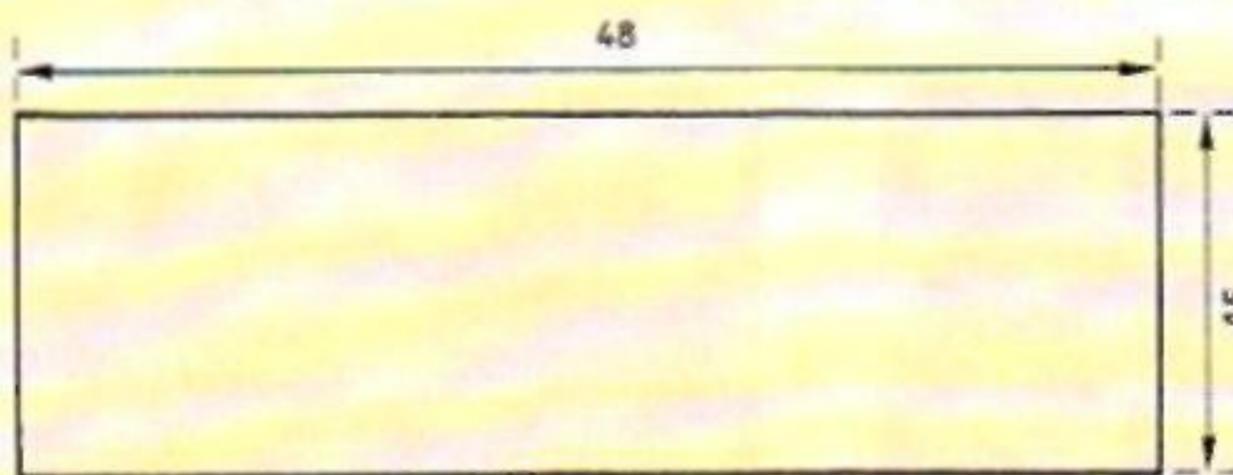
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

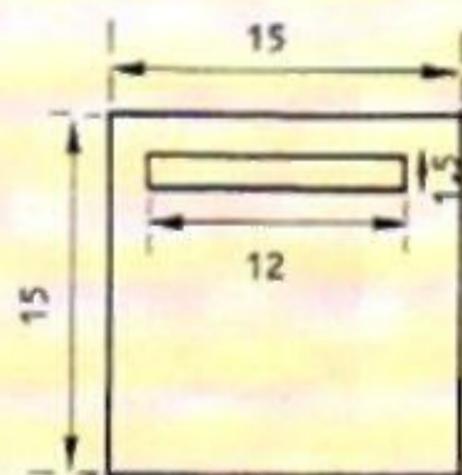
**LA  
LOCOMOTIVE  
DE  
L'HYMÉNÉE**



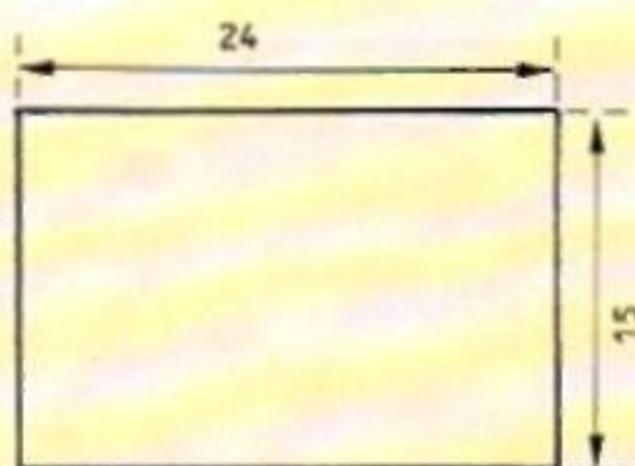
LOCOMOTIVE DE L'HYMENEES/Détail des découpes



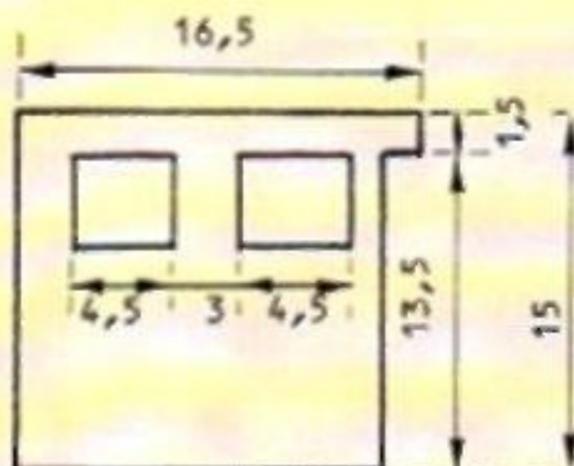
TABLIER LOCOMOTIVE (1 pièce)



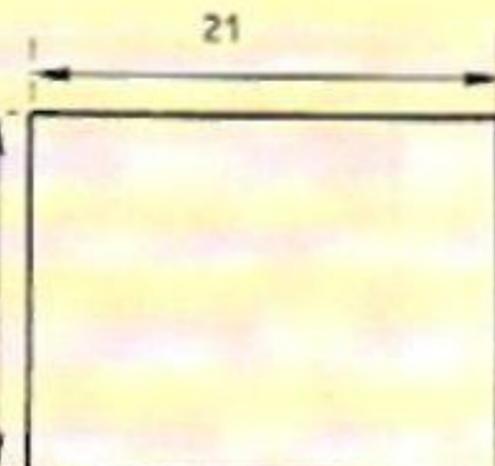
DEVANT CABINE (1 pièce)



TABLIER SUPPORT TENDER (1 pièce)



COTE CABINE (2 pièces)



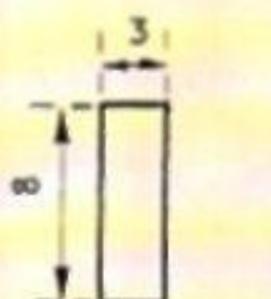
TOIT CABINE (1 pièce)



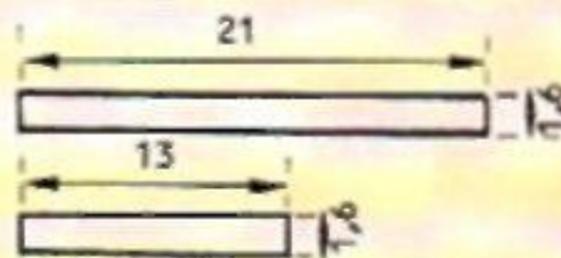
TABLIER (1 pièce)



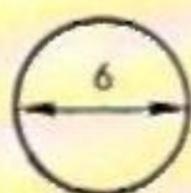
ARRIERE LOGO AVANT ET ARRIERE TENDER (3 pièces)



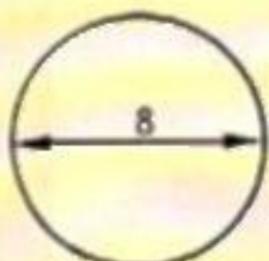
CHEMINEE (1 pièce)



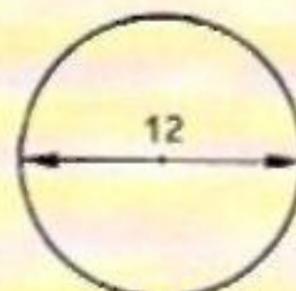
BIELLES (2 pièces)



PETITES ROUES (4 pièces)

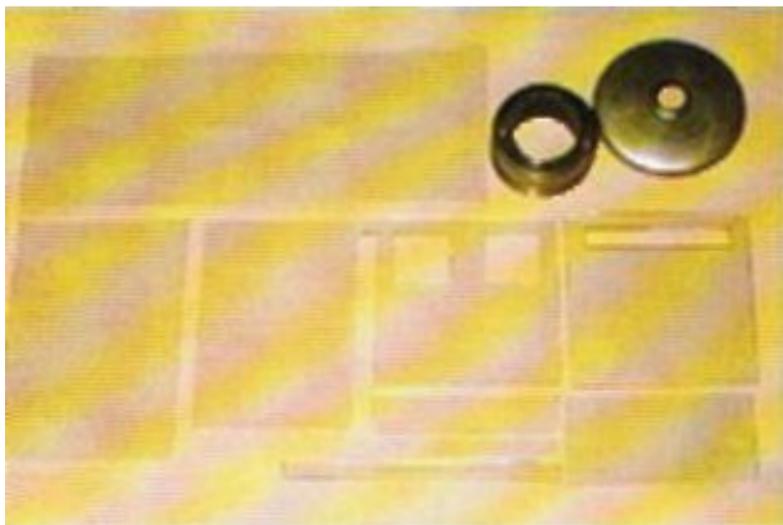


GRANDES ROUES (16 pièces)

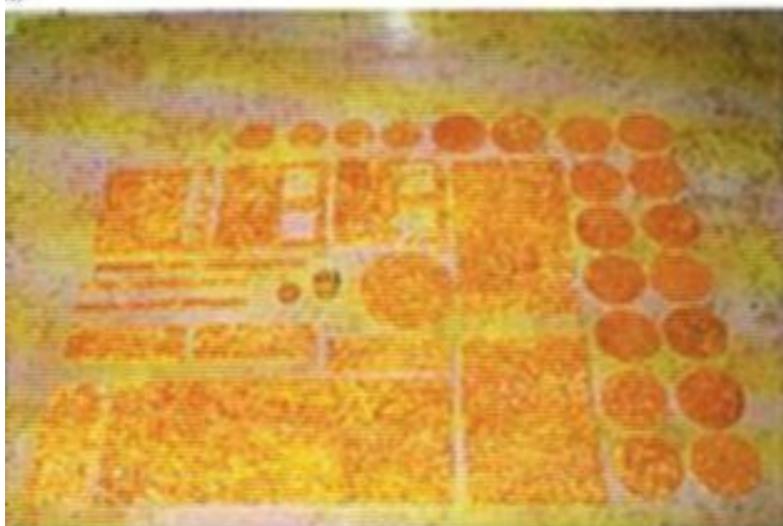


DEVANT LOCOMOTIVE (1 pièce)

# La locomotive de l'Hyménée



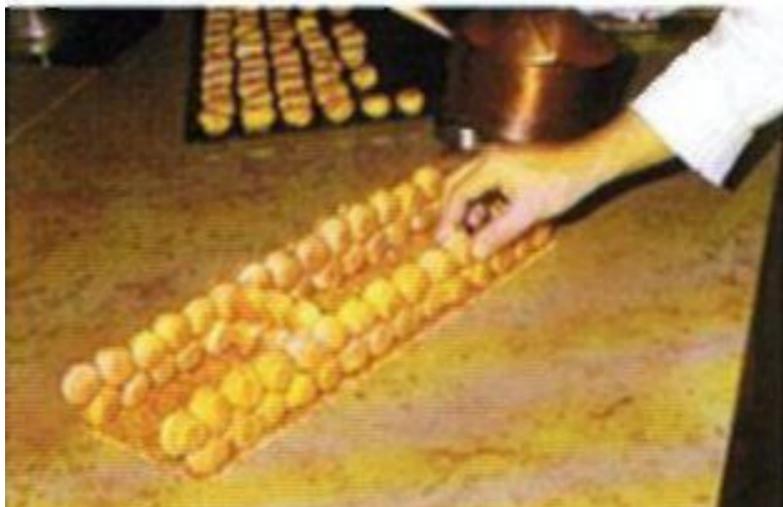
2



3



4



pour 40 personnes

## matières d'œuvre nécessaires

|   |       |   |
|---|-------|---|
| <i>Petits choux</i> .....                   | 200   |   |
| <i>Crème pour garniture</i> .....           | 2 000 | g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....        | 2500  | g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> .. | 2200  | g |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....          | 500   | g |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....             | 1000  | g |
| <i>Glace royale</i> .....                   | 100   | g |

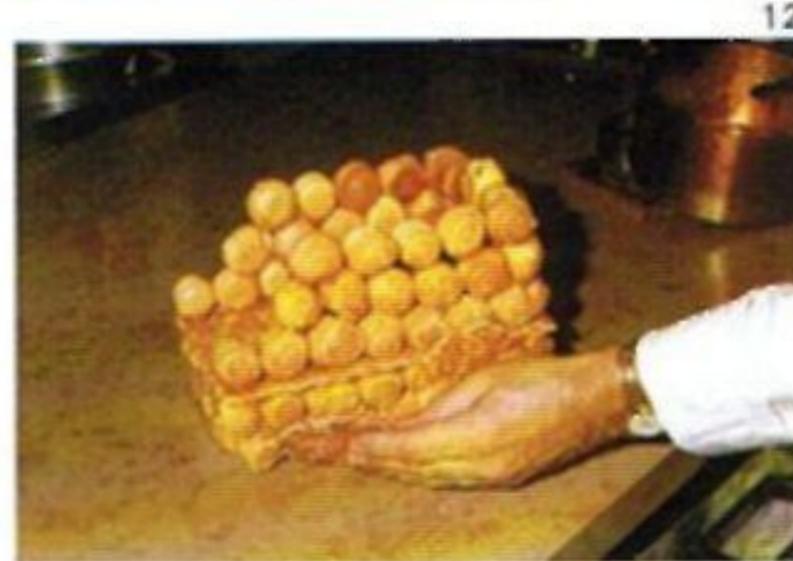
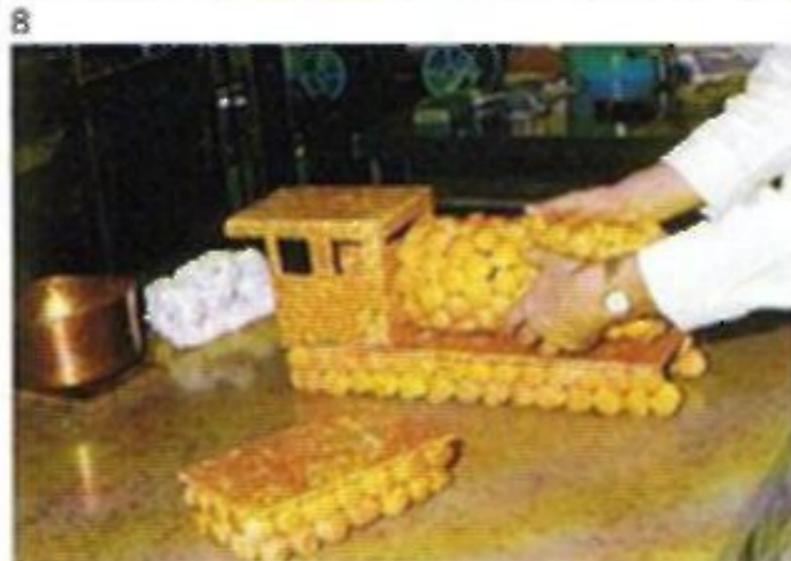
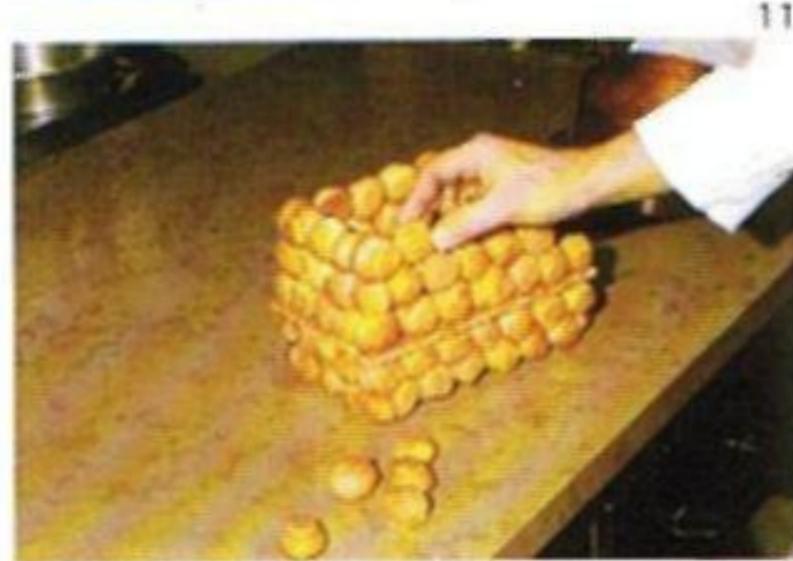
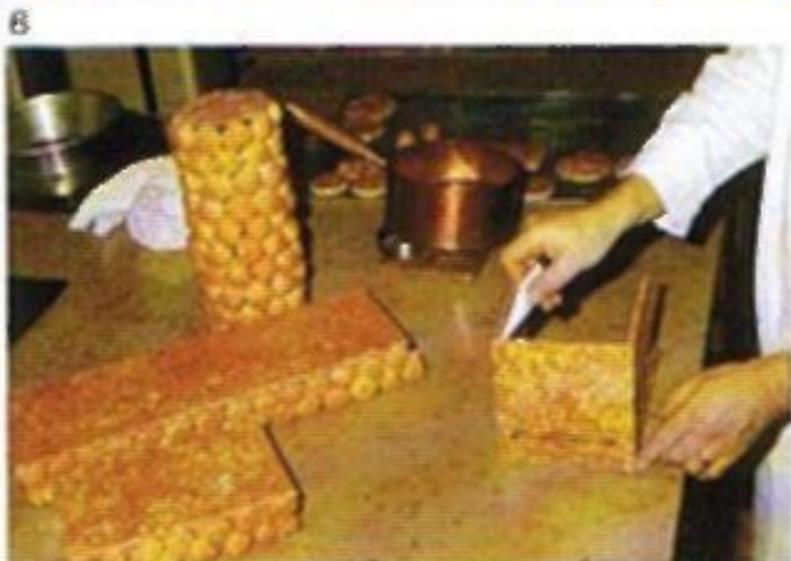
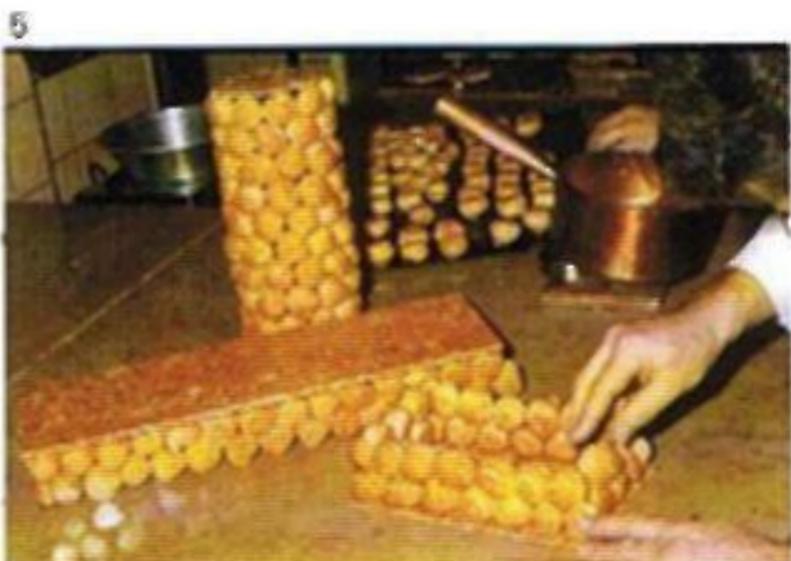
## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Réaliser la nougatine, puis découper les pièces nécessaires à l'assemblage, de la locomotive, en s'aidant de patrons réalisés pour la circonstance (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour élaborer les fleurs et les feuilles en sucre tiré, puis réaliser celles-ci.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et à l'assemblage des éléments constituant le croquembouche.
- Durant la cuisson, garnir les choux.
- Aussitôt le sucre cuit, glacer les choux puis les retourner au fur et à mesure sur une plaque légèrement huilée.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter les choux autour du disque de nougatine de manière à obtenir un cylindre régulier d'environ 14 centimètres de diamètre et 30 centimètres de hauteur. Ce cylindre constituera le corps de la locomotive (**photo 3**).
- Assembler les choux constituant le support du tablier de la locomotive sur 2 rangs de hauteur, en veillant à les coller en quinconce sous le tablier en croquante prévu à cet effet (**photo 4**).

# La locomotive de l'Hyménée



- Le support de la locomotive terminé, commencer par assembler puis coller les choux constituant le support du tablier du tender sur 2 rangs de hauteur en s'appliquant à les coller en quinconce sous le tablier en croquante prévu à cet effet **(photo 5)**.
- Ajuster, puis coller les pièces formant la cabine **(photo 6)**.
- Ajuster, puis coller la cabine sur la partie arrière du tablier **(photo 7)**.
- Coller le corps de la locomotive, le tablier avant, l'arrière, les cheminées, les tampons, les roues, puis tas bielk's **(photos 8-9-10)**.
- Monter les choux sur le support obtenu de manière à former la partie supérieure du tender **(photo 11)**.
- Terminer en collant les roues et les tampons **(photo 12)**.

— Garnir le tender de petits choux.

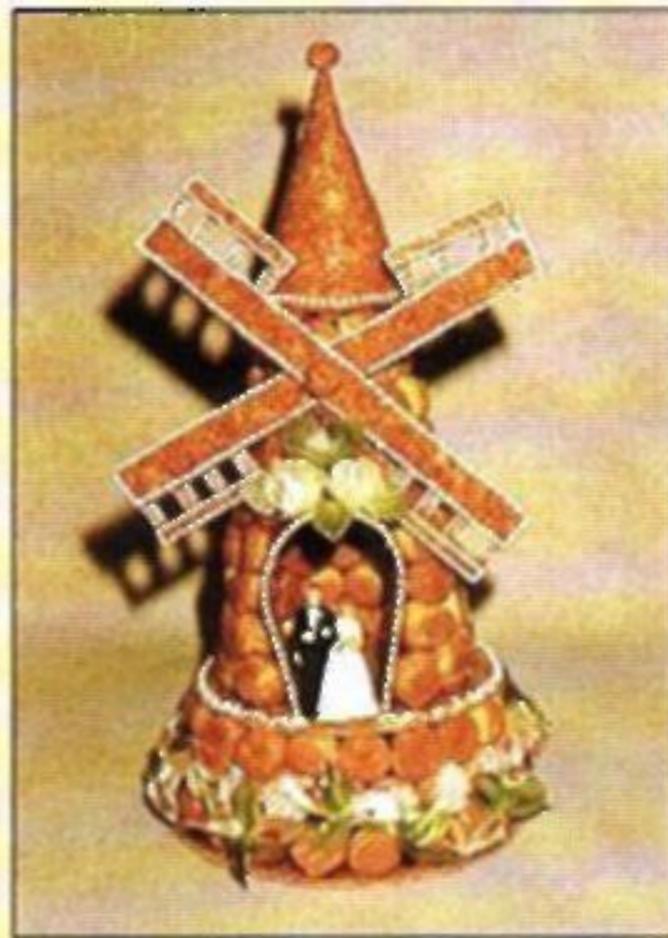
### **décoration**

- Décorer la locomotive et le tender à l'aide de glace royale.
- Réhausser la présentation avec des fleurs et des feuilles en sucre tiré.
- La locomotive terminée.

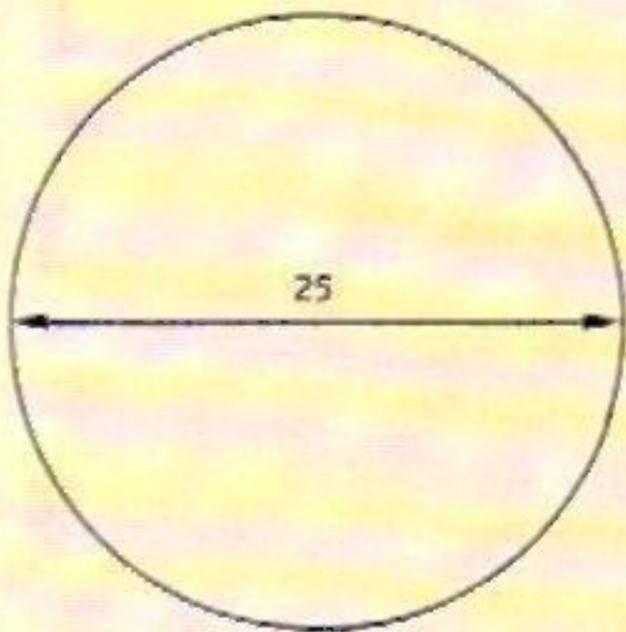
CROQUEMBOUCHES

DE FANTAISIE

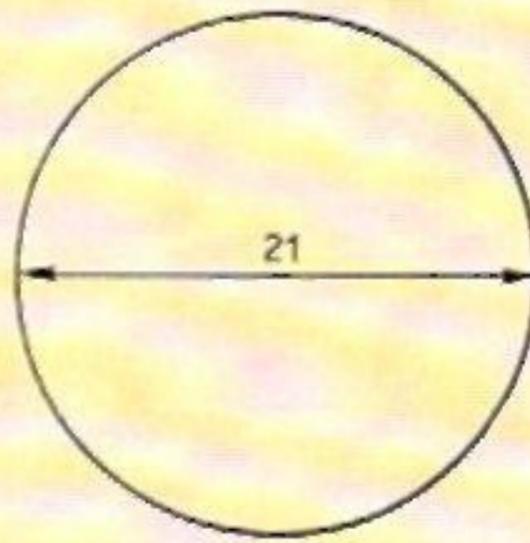
**LE  
MOULIN  
DU  
BONHEUR**



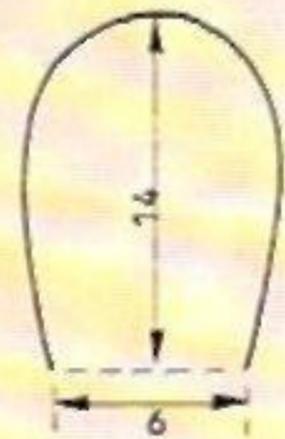
MOULIN DU BONHEUR/détail des découpes et assemblage



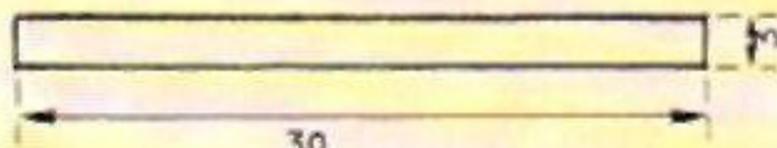
SUPPORT-PRESENTOIR  
(1 pièce)



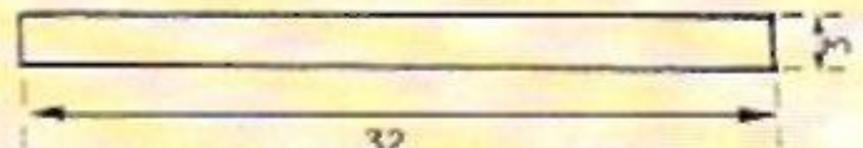
FOND DU MOULIN  
(1 pièce)



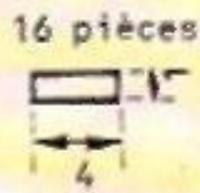
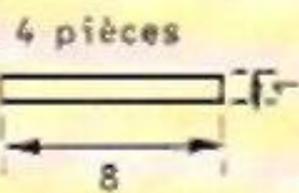
PORTE CINTREE  
(1 Pièce)



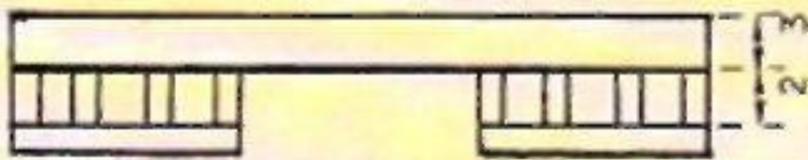
MONTANT DES AILES (2 pièces)



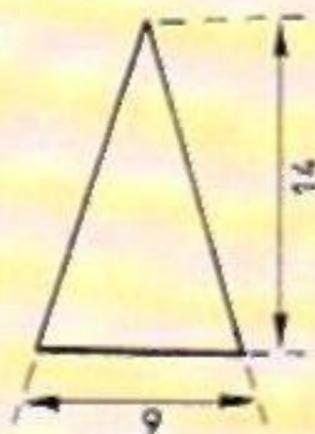
DECOUPE DE LA PORTE (1 pièce)



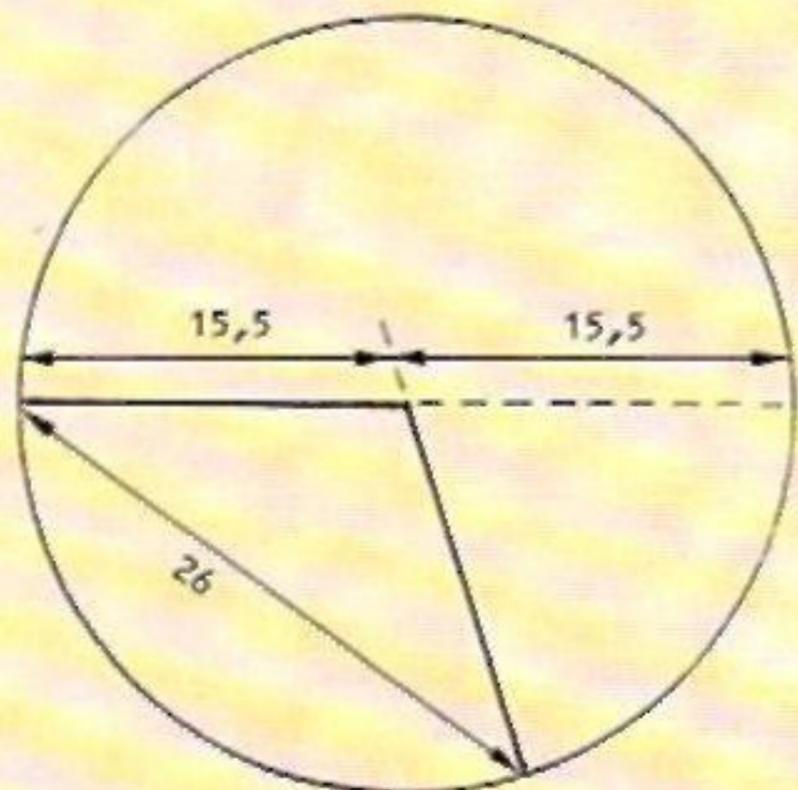
ELEMENTS DES AILES



ASSEMBLAGE DES AILES (2 pièces)

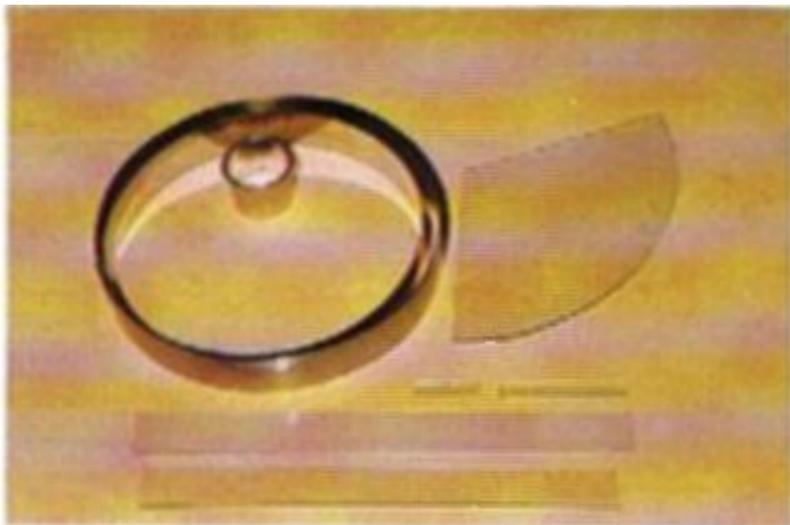


TOIT DU MOULIN  
(1 pièce)

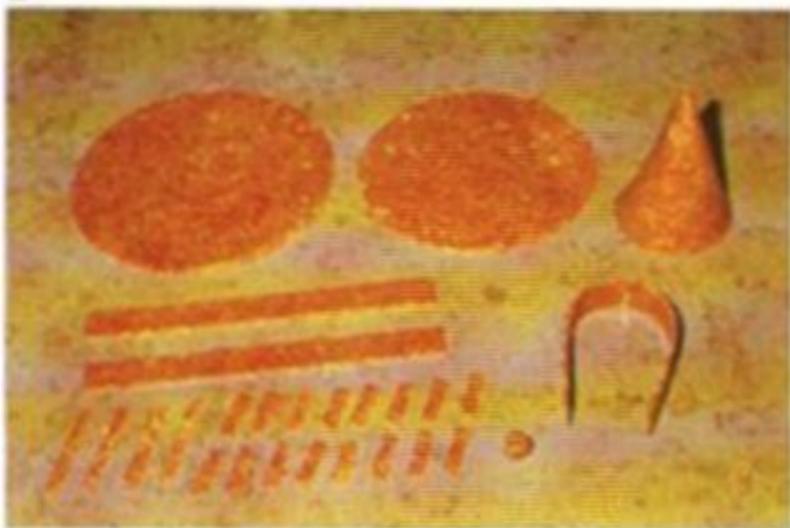


DECOUPE DU TOIT (1 pièce)

# Le moulin du bonheur



2



3



4



*pour 35 personnes*

## matières d'oeuvre nécessaires

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Petits choux.....</i>                 | <i>150</i>    |
| <i>Crème pour garniture.....</i>         | <i>1500 g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>      | <i>1800 g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> | <i>1500 g</i> |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>           | <i>750 g</i>  |
| <i>Sucre pour sucre tiré.....</i>        | <i>300 g</i>  |
| <i>Glace royale.....</i>                 | <i>150 g</i>  |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Réaliser la crème pour la garniture.
- Confectionner la nougatine.
- Détailler, découper les pièces nécessaires à l'assemblage du moulin en vous aidant des découpoirs et patrons prévus à cet effet (photos 1-2).
- Cuire le sirop de sucre pour réaliser fleurs et feuilles en sucre tiré.
- Cuire le sirop de sucre caramélisé pour glacer et assembler les pièces constitutives du croquem-bouche.

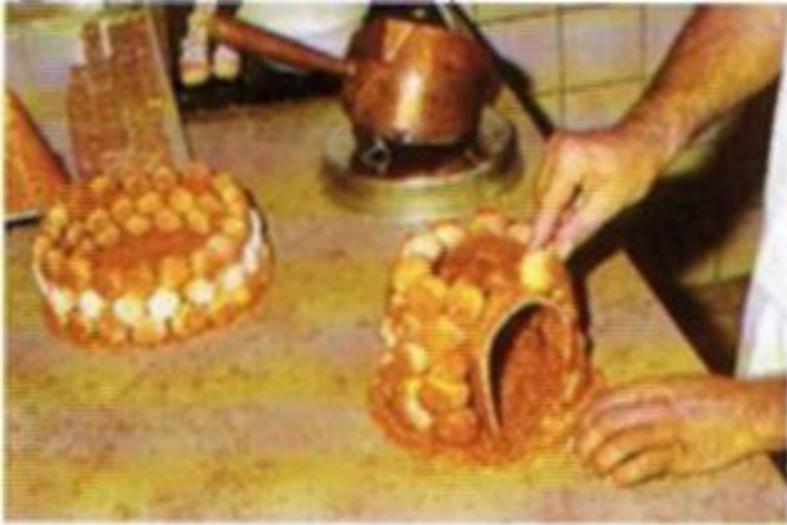
- Préparer la glace royale,

## montage

- Commencer par monter les choux préalablement glacés autour du socle (disque rond diamètre 25) formant le support présentoir du moulin sur 3 rangs de hauteur.
- Veiller à coller les choux en quinconce, et à intercaler une rangée de choux recouverts de sucre gain (photo 3).
- Coller la porte sur le socle (disque rond diamètre 21) formant le fond du moulin, en la positionnant à 2 centimètres du bord (photo 4).

## *Le moulin du bonheur*

5



6



7



8



G



— Assembler, puis coller les choux sur ce disque, de manière à réaliser une forme conique comprenant 11 rangées (**photo 5**).

Positionner, puis coller le toit (**photo 6**).

— Assembler, puis coller les ailes du moulin (**photo 7**).

— Coller le montage obtenu au-dessus de la porte (**photo 8**).

### **Remarque**

En cas de transport, il est recommandé de coller les ailes chez le client.

— Terminer le montage en collant la petite boule au centre de l'intersection des ailes.

— Placer, puis coller le socle supportant le moulin sur le support-présentoir (**photo 9**).

### **décoration**

— Orner le support de base de petites (leurs et de feuilles en sucre tiré.

— Agrémenter l'entrée du moulin en collant quelques fleurs au dessus de la porte, puis l'hymen dans l'entrée.

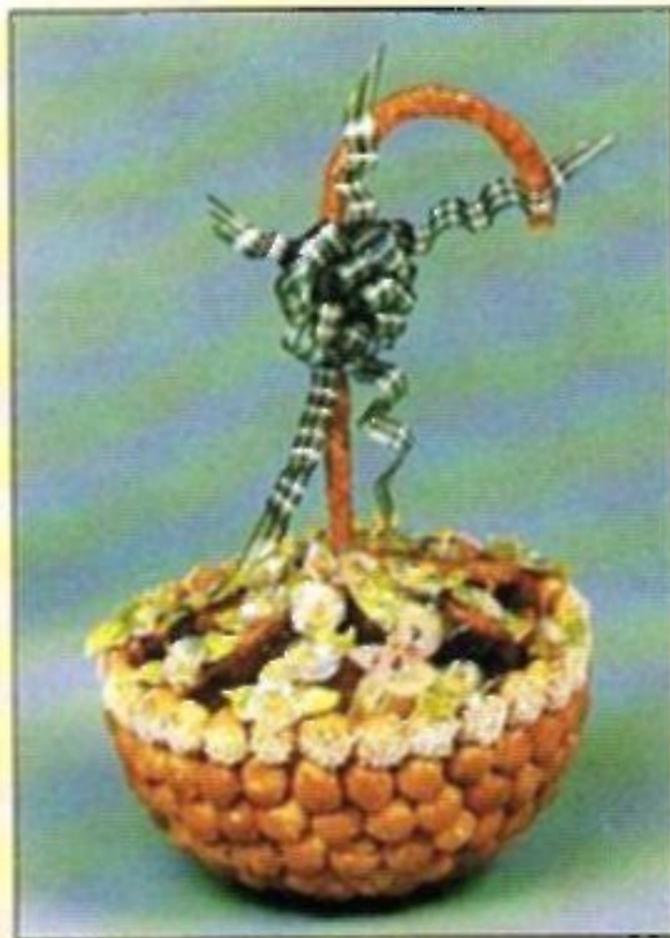
— Réhausser l'ensemble d'un décor discret a la glace royale.

— Le moulin du bonheur est terminé.

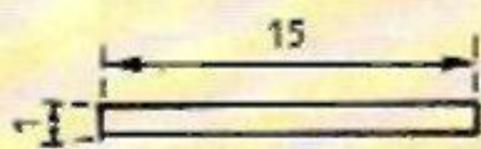
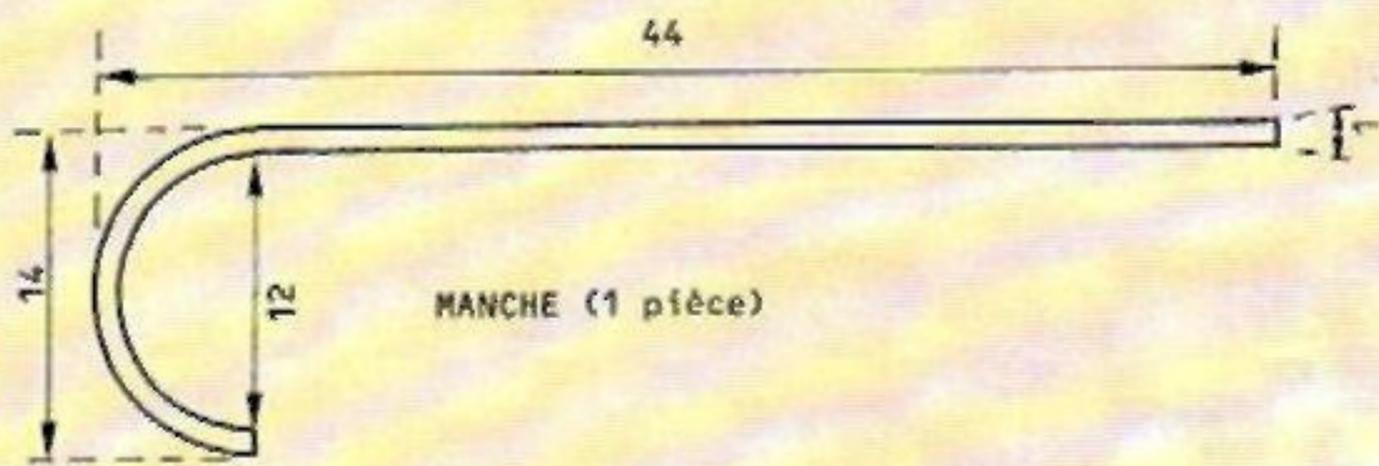
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

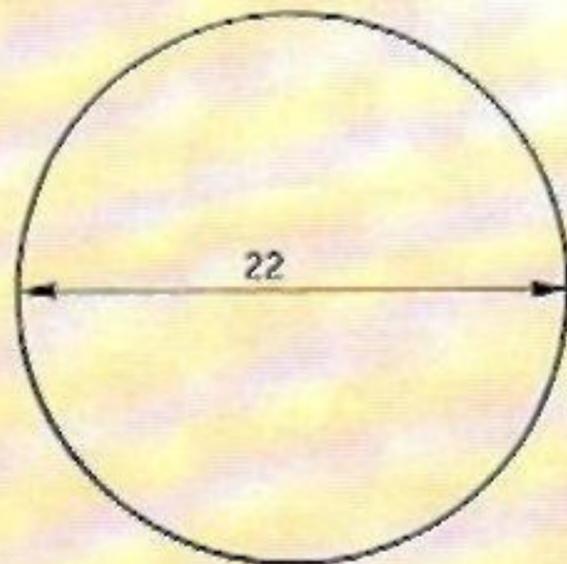
# **L'OMBRELLE ÉVEIL**



OMBRELLE EVEIL/Détail des découpes et façonnage



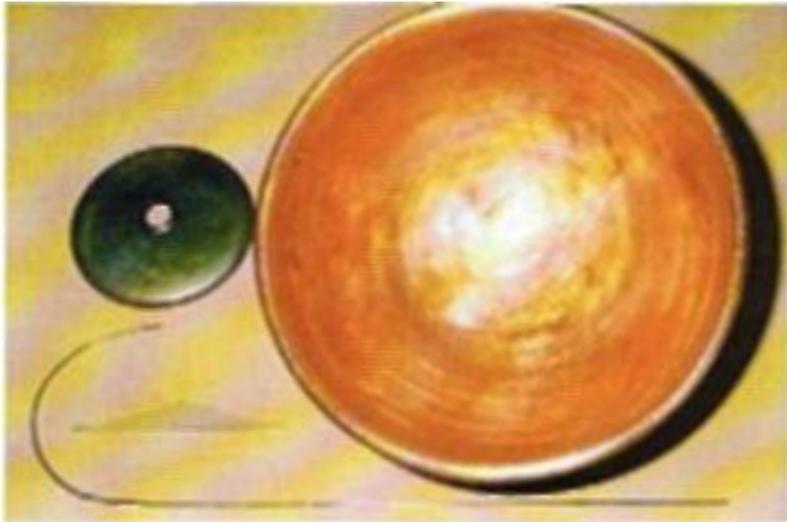
TIGE OU BALEINE (3 pièces)



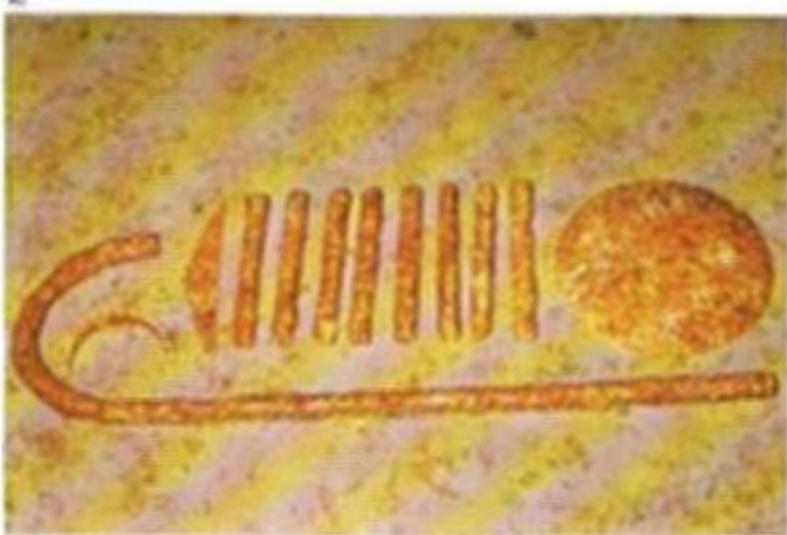
CALOTTE (1 pièce)

# L'ombrelle éveil

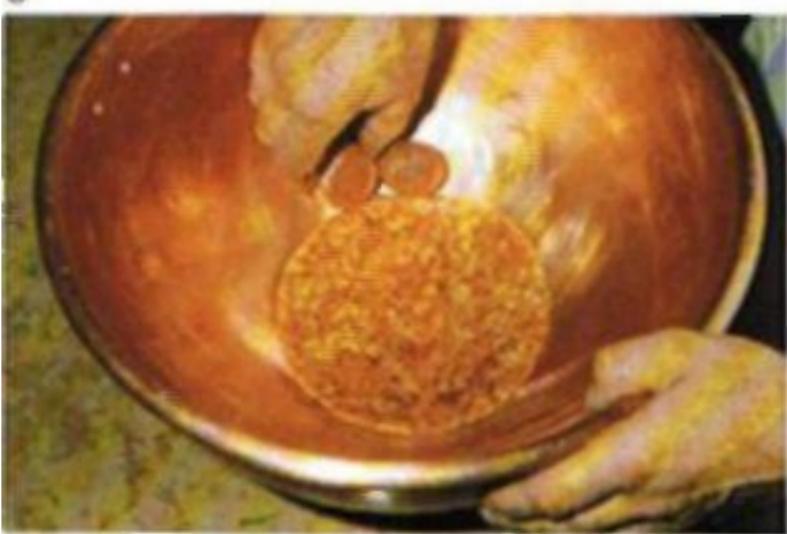
1



2



3



4



*pour 40 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|  |             |          |
|--|-------------|----------|
| <i>Petits choux.....</i>                     | <i>160</i>  |          |
| <i>Crème pour garniture.....</i>             | <i>1600</i> | <i>g</i> |
| <i>Nougat brun à fabriquer.....</i>          | <i>1200</i> | <i>g</i> |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires..</i>   | <i>900</i>  | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour sucre tiré et soufflé.....</i> | <i>500</i>  | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour ruban.....</i>                 | <i>300</i>  | <i>g</i> |
| <i>Sucre pour glaçage.....</i>               | <i>750</i>  | <i>g</i> |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Confectionner la crème prévue pour garnir les choux.
- Confectionner le nougat brun. puis réaliser les pièces nécessaires.  
Par découpage, une calotte de 22 centimètres de diamètre et 3 millimètres d'épaisseur.  
Par façonnage le manche et les tiges (baleines). Afin de renforcer la solidité du manche, il est conseillé de réaliser celui-ci en entourant de nougatine une tige métallique modelée pour la circonstance (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré ainsi que le bébé et son biberon en sucre soufflé.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour exécuter le niban puis tirer celui-ci.
- Cuire le sirop de sucre destiné au glaçage et à l'assemblage des choux et des pièces en nougatine.
- Durant cette cuisson, garnir les choux.
- La cuisson terminée, glacer 130 choux de manière traditionnelle et 30 choux recouverts de sucre grain.

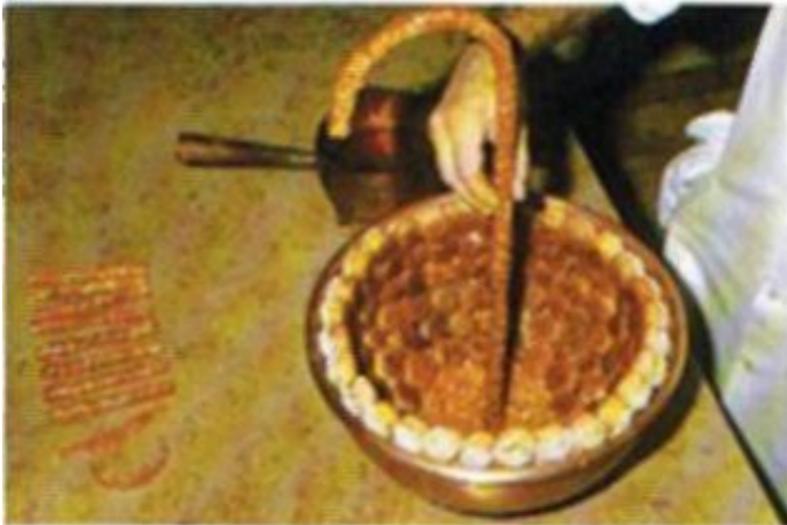
## montage

- Placer la calotte en nougatine au fond d'un cul de poule de taille appropriée ou d'un bassin en cuivre de forme identique.
- Commencer par coller une première couronne de choux glacés traditionnellement autour de la calotte (**photo 3**).
- Poursuivre le montage en couronne sur 5 rangs de hauteur (**photo 4**).

## *L'ombrelle éveil*



6



7



8



— Terminer l'ombrelle en collant un rang de choux recouverts de sucre grain (**photo 5**).

— Positionner, puis fixer le manche de l'ombrelle bien au fond et au centre de la calotte en nougatine (**photo 6**).

— Ajuster, puis coller les 8 tiges en nougatine qui imitent les baleines.

Celles-ci seront placées symétriquement au manche (**photo 7**).

— Démouler la pièce avec précaution.

— Coller la petite cale sous la calotte de manière à donner à l'ombrelle une légère inclinaison pour bénéficier de l'effet esthétique recherché (**photo 8**).

### **décoration**

— Monter le ruban en sucre, puis le coller sur le bec de canne du manche.

— Disposer et fixer les fleurettes et les feuilles en sucre tiré sur les tiges en nougatine.

— Placer le bébé en sucre soufflé.

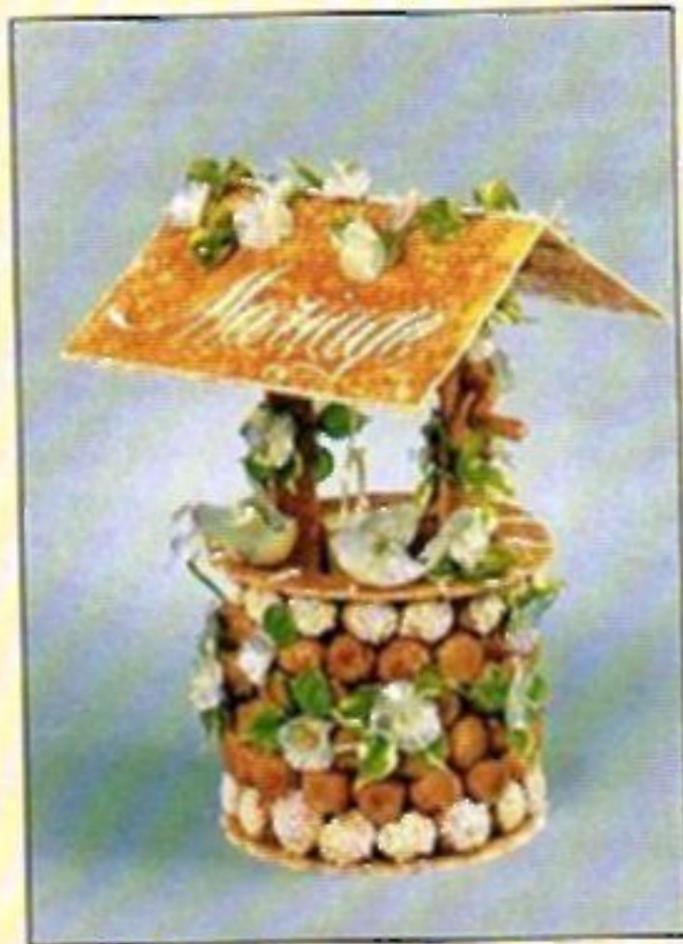
— Poser le biberon dans ses mains.

— L'ombrelle est terminée et l'arrivée de bébé est annoncée.

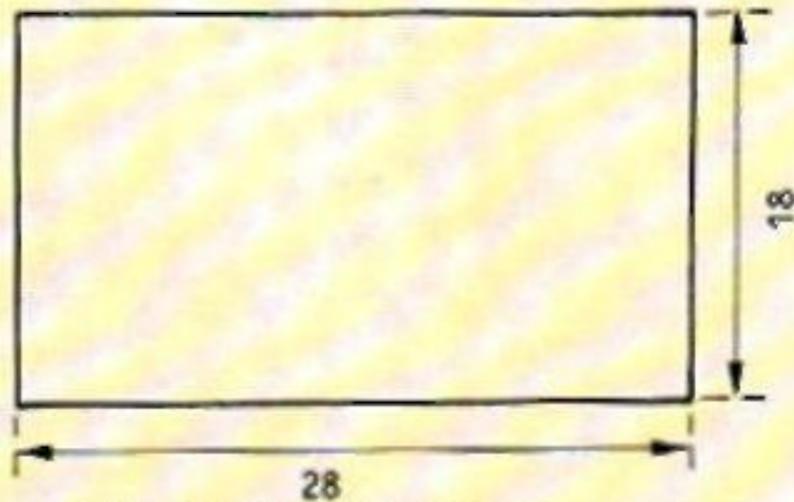
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

**LE  
PUITS  
DES  
AMOUREUX**



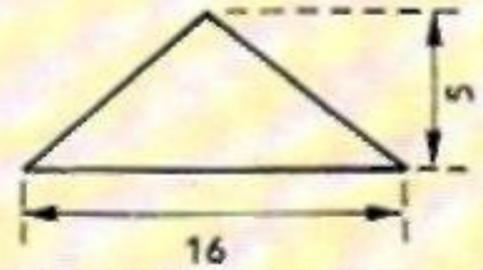
PUITS DES AMOUREUX/Détail des découpes



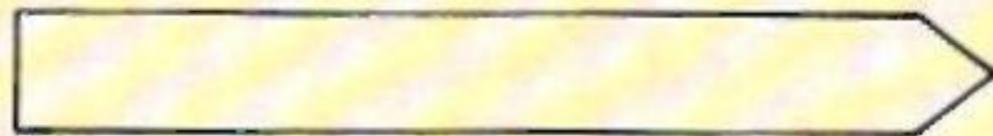
PANS DU TOIT (2 pièces)



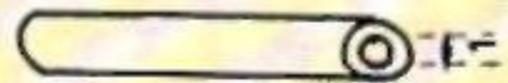
AXE (1 pièce)



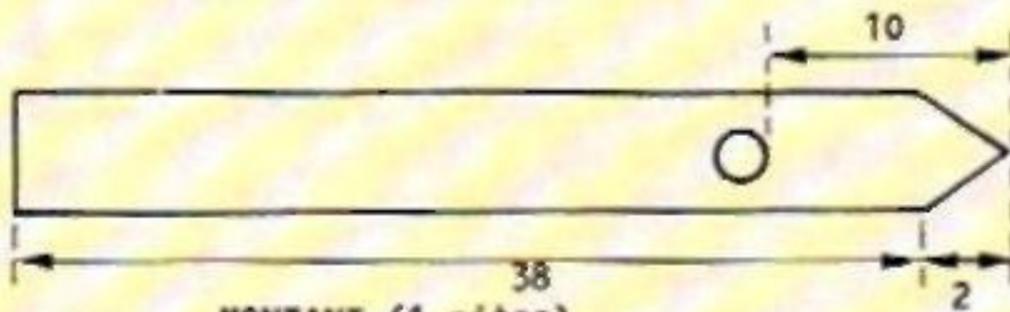
TYMPANS (2 pièces)



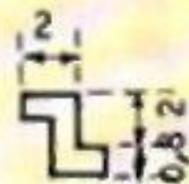
MONTANT (1 pièce)



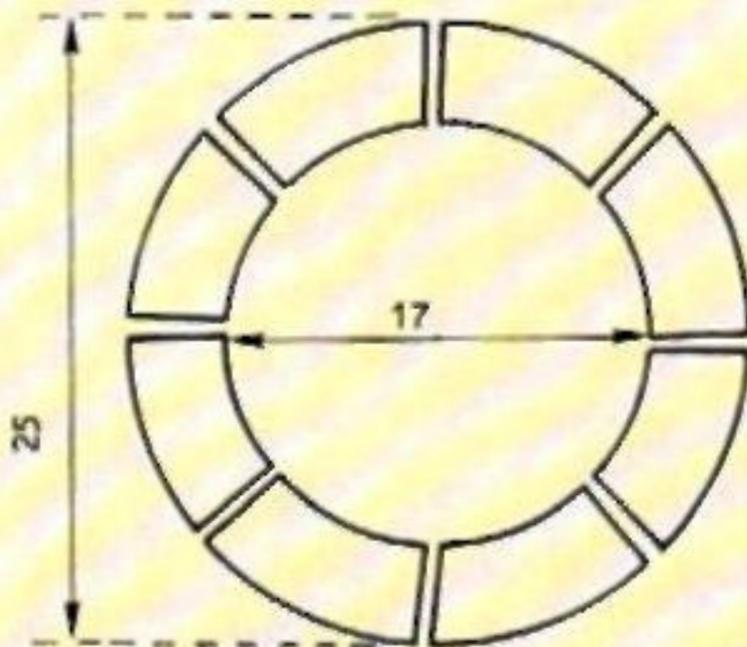
AXE ENROULE



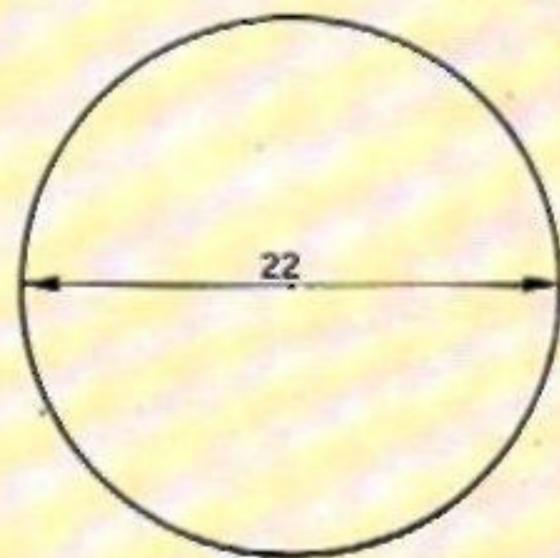
MONTANT (1 pièce)



MANIVELLE (1 pièce)

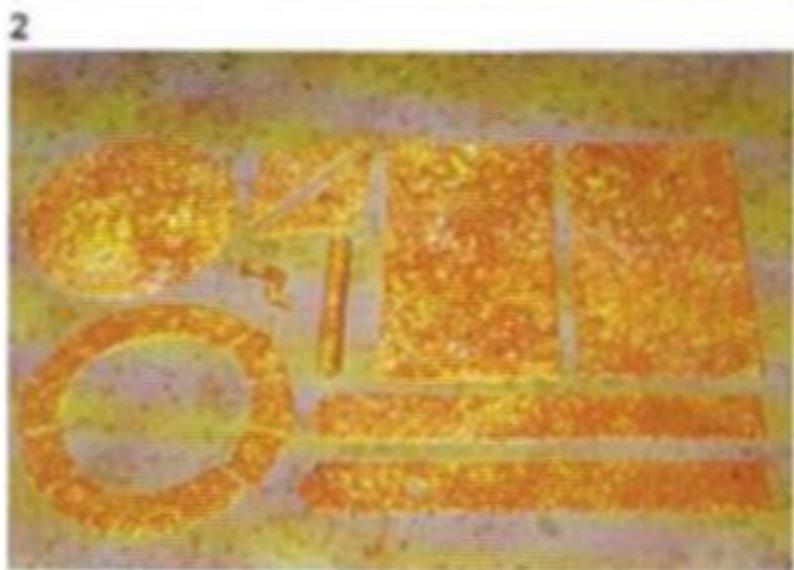
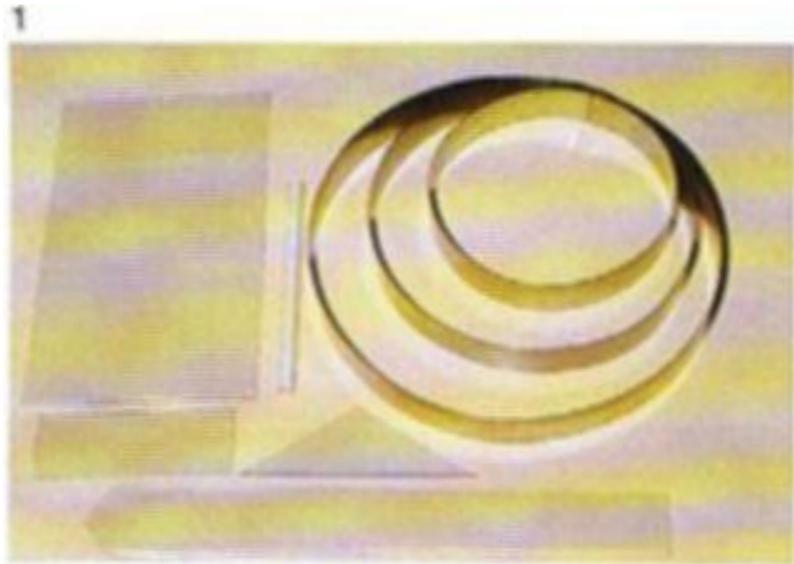


MARGELLE (8 pièces)



FONDS DU PUIITS (1 pièce)

# Le puits des amoureux



pour 25 personnes

## matières d'oeuvre nécessaires

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| <i>Petits choux</i> .....         | 100     |
| <i>Crème pour garniture</i> ..... | 1000 g  |
| <i>Nougat brun</i> .....          | 1 500 g |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....   | 750 g   |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i>      | 500 g   |
| <i>Glace royale</i> .....         | 150 g   |

## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Réaliser la crème garniture retenue pour remplir les choux.
- Confectionner la nougatine, puis découper les pièces nécessaires à la construction du puits. A cet effet, on s'aidera des patrons prévus à cet usage (**photos 1-2**).
- Cuire le sirop de sucre prévu pour l'exécution des éléments décoratifs en sucre tiré (fleurs, feuilles, seau, chaîne, tige rampante).
- Cuire le sirop de sucre caramélisé prévu pour glacer et monter le puits.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Commencer par monter les choux préalablement glacés, autour du disque (diamètre 22) formant le fond du puits. Les choux seront disposés sur 6 rangs de hauteur et en quinconce. Afin d'améliorer l'esthétique, il est recommandé d'intercaler les 4 rangs de choux glacés caramel entre les 2 rangs de choux recouverts de sucre grain (**photos 3-4**).

## Le puits des amoureux

5



6



7



8



9



— A l'aide d'un couteau-scie, rectifier le dernier rang de choux (support de la margelle) de manière à obtenir le haut du cylindre parfaitement horizontal.

— Ajuster, puis coller les 2 tympanes sur les montants (**photo 5**).

— Positionner, puis fixer les montants à l'intérieur du cylindre en choux (**photo 6**).

— Coller l'axe cylindrique accompagné de sa chaîne entre les montants.

Fixer la manivelle (**photo 7**).

— Ajuster, puis coller les pièces de croquante constituant la margelle du puits (**photo 8**).

— Positionner, puis coller les pans du toit (**photo**

### décoration

— Accrocher le seau préalablement façonné en sucre tiré.

— A l'aide d'un cornet garni de glace royale, embellir le puits de motifs décoratifs discrets.

— Réaliser l'inscription sur le pan du toit.

— Orner les montants, le toit et la margelle du puits de rieurs et de feuilles faites en sucre tiré.

— Fixer le couple d'oiseaux sur la margelle dans une position artistique qui rappelle le dialogue amoureux de ces animaux ;

— La vérité est au fond du puits terminé.

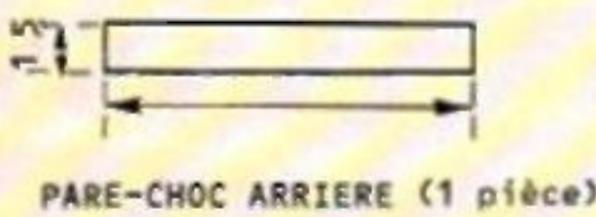
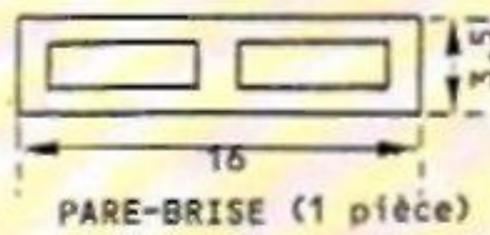
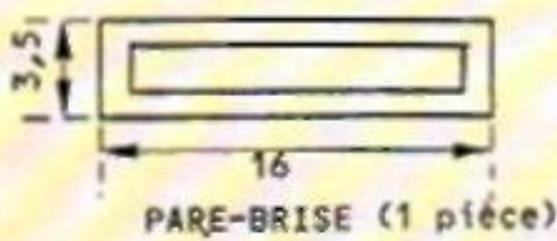
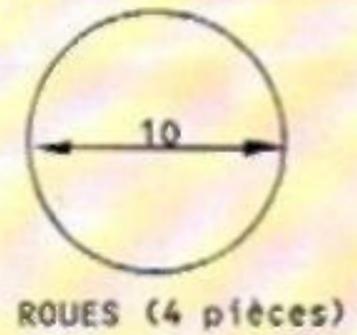
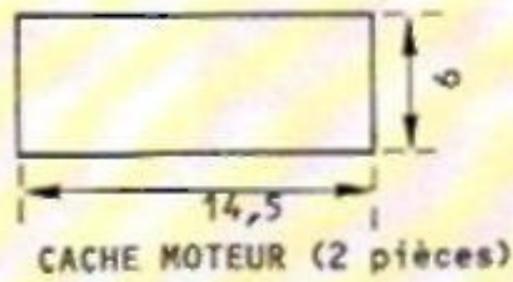
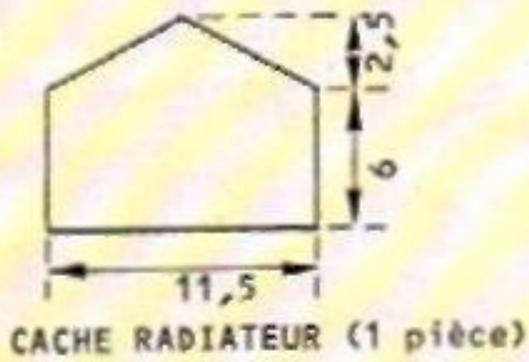
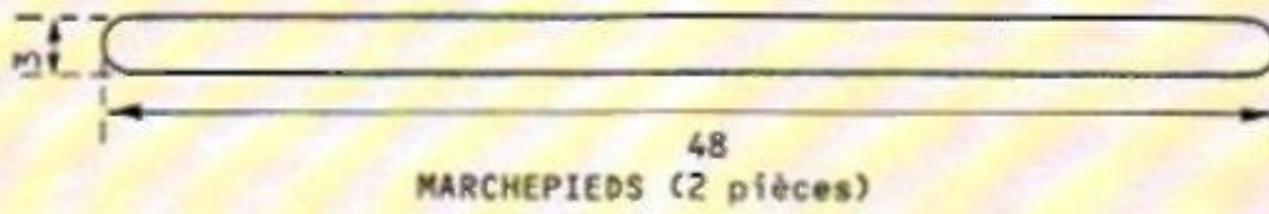
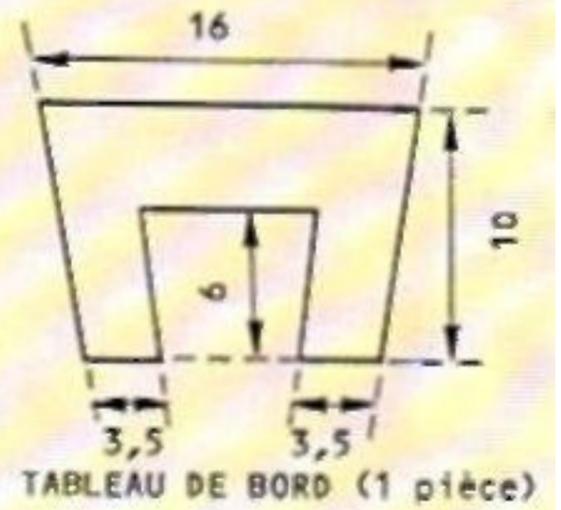
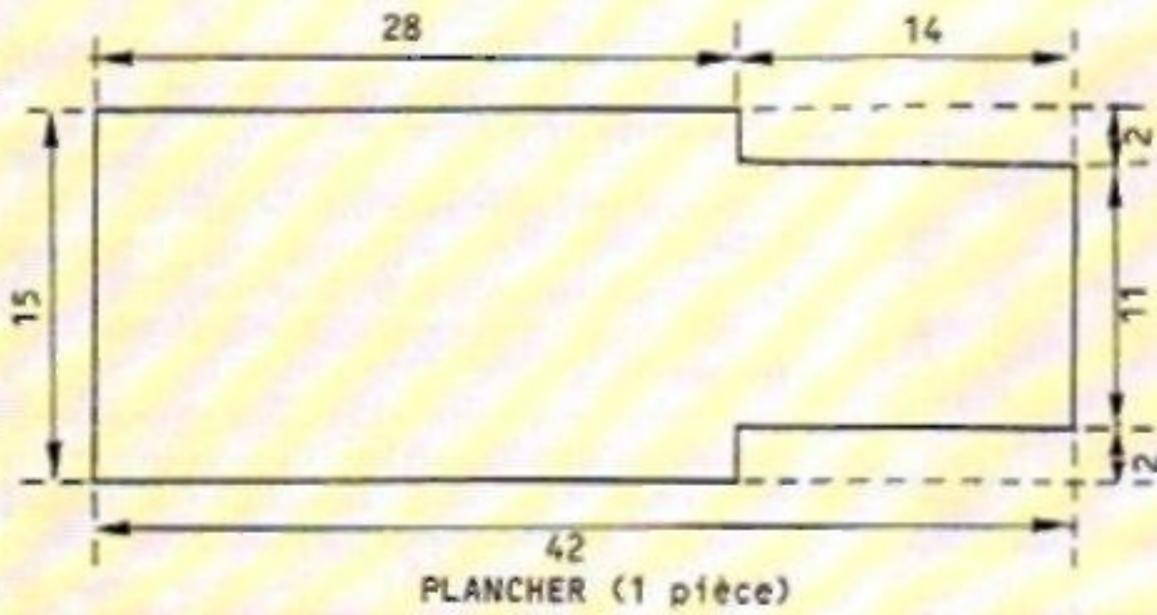
CROQUEMBOUCHES

ORIGINAUX

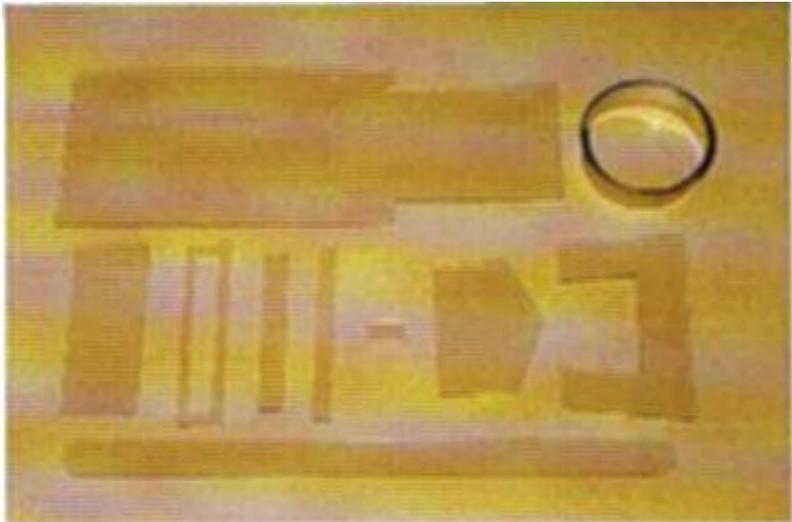
**LE  
TACOT  
DES  
AMOUREUX**



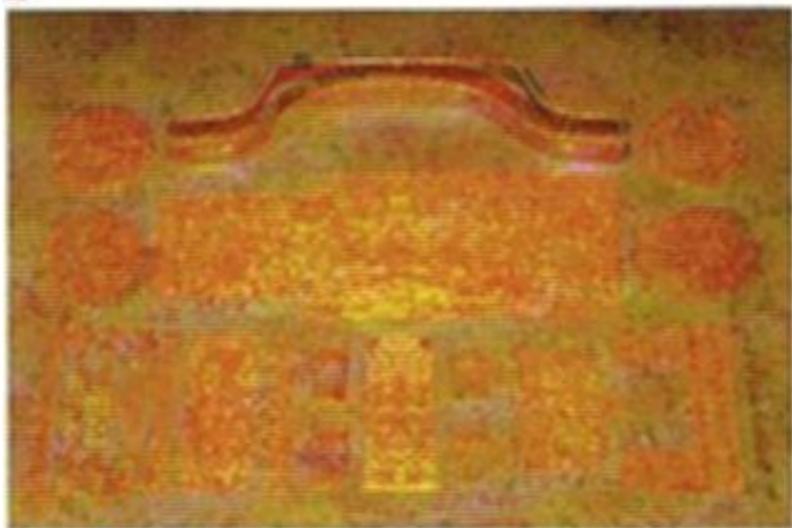
TACOT DES AMOUREUX/Détail des découpes



# Le tacot des amoureux



2



3



4



*pour 30 personnes*

## matières d'œuvre nécessaires

|  |      |   |
|--|------|---|
| <i>Petits choux</i> .....                | 130  |   |
| <i>Crème pour garniture</i> .....        | 1300 | g |
| <i>Nougat brun à fabriquer</i> .....     | 1500 | g |
| <i>Poids réel des pièces nécessaires</i> | 1200 | g |
| <i>Sucre pour sucre tiré</i> .....       | 500  | g |
| <i>Sucre pour glaçage</i> .....          | 750  | g |
| <i>Glace royale</i> .....                | 100  | g |

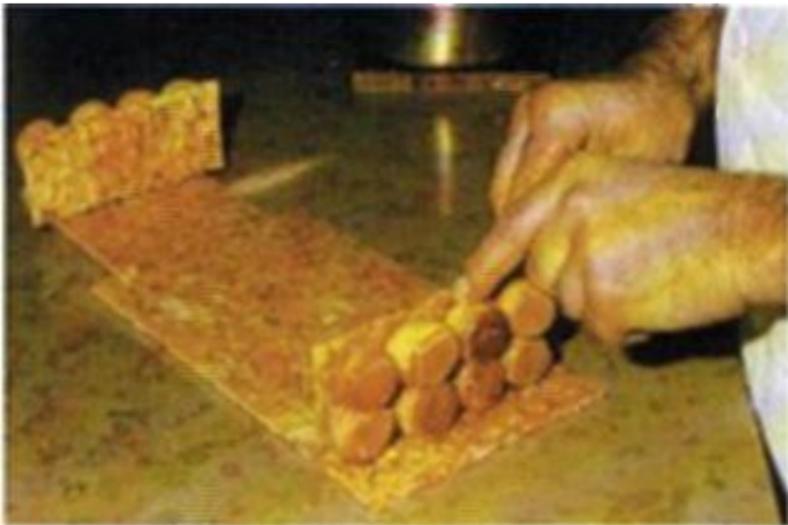
## les préparations

- Préparer, dresser, cuire la pâte à choux.
- Préparer la crème prévue pour la garniture des choux.
- Confectionner la nougatine, puis découper et façonner les pièces nécessaires au montage du tacot à l'aide des patrons prévus pour la circonstance (**photos 1.2**).
- Pour obtenir la courbure caractéristique des marchepieds, placer les deux découpoirs unis (diamètre 60) aux extrémités de la bande de croquante.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour réaliser les fleurs et les feuilles en sucre tiré, puis réaliser celles-ci.
- Cuire le sirop de sucre prévu pour glacer et assembler les choux avec les pièces en nougatine
- Profiter de la cuisson pour garnir les choux.
- La cuisson terminée, glacer les choux, puis les retourner à plat sur une plaque légèrement huilée.
- Préparer la glace royale.

## montage

- Confectionner les essieux du tacot en collant deux rangs de choux sur les plaques en nougatine prévues à cet usage (**photo 3**).
- Positionner, puis fixer l'essieu avant sous le plancher du véhicule (**photo 4**).

## Le tacot des amoureux



6



7



8



— Placer, puis coller l'essieu arrière (**photo 5**).

— Retourner l'ensemble (plancher, essieux).

— Commencer par réaliser la partie arrière du tacot.

Celle-ci étant légèrement évasée vers le haut, on obtiendra cette forme en collant 4 rangs de choux de taille croissante, à la partie arrière de la pièce en nougatine imitant le plancher de l'automobile (**photo 6**).

— Positionner- puis coller la pièce en croquante constituant le tableau de bord du tacot (**photo 7**).

— Réaliser la partie de la carrosserie imitant l'habitacle en collant deux rangs de choux, le long des bords et de chaque côté de la pièce en croquante représentant le plancher (**photo 8**).

— Monter le dossier de la banquette arrière par assemblage et collage de 4 rangs de choux (**photo 6**)

— Terminer la partie carrosserie en fixant à partir de l'arrière 1 rang constitué de 5 choux.

— Assembler et coller des choux le long du dossier de manière à imiter le siège arrière.

— Le dossier et le siège de la banquette avant seront réalisés par assemblage de choux selon la même méthode que pour la banquette arrière (**photo 10**).

— Placer la pièce en nougatine formant le cache radiateur, sur la partie avant du plancher de l'automobile (**photo 11**).

— Réaliser les flancs du moteur en collant 2 rangs de choux entre le tableau de bord et le cache-radiateur (**photo 12**).

— Positionner, puis fixer les pièces en nougatine formant le capot (**photo 13**).

— Fixer le pare-chocs arrière.

— Coller les pièces en nougatine du pare-chocs avant (**photo 14**).

— Accoler les roues contre les essieux avant et arrière.

— Placer les supports des marchepieds sous le plancher.

Positionner puis coller les marchepieds (**photo 15**).

— Placer les phares du tacot représentés par deux choux glacés au sucre grain.

— Terminer par assembler les pièces en nougatine pour le pare-brise.

## décoration

— A l'aide d'un cornet garni de glace royale, décorer l'ensemble de motifs décoratifs.

Ceux-ci doivent faire ressortir la beauté caractéristique des pièces essentielles de cette ancienne automobile.

— Placer les fleurs et les feuilles de manière à réhausser la présentation finale.



10



11



13



14



15

