



DESTINATAIRE
Animateur

PUBLIC
**À partir
de 5 ans**

THÈME
Faire

Un buffet horrible pour Halloween



Si le principal plaisir pour les enfants est de profiter (presque sans modération) à Halloween de bonbons en tous genres, un buffet plus consistant est en général très apprécié ! Cette fiche vous propose des idées gourmandes et créatives, sans cuisson, juste en décorant des gâteaux du commerce.

Les sucettes

- Elles sont conçues à partir de gâteaux de type Oreo, très sombres et qui ne nécessitent donc pas de glaçage. Il existe également des gâteaux du même genre recouverts de chocolat blanc. Pour des sucettes plus grosses, utiliser des BN. Faire fondre un peu de chocolat noir qui servira pour coller les bonbons sur les gâteaux. Certains détails, comme les oreilles pointues ou les ailes, seront réalisés à part : les découper dans du Canson (attention aux plus jeunes qui, attirés par la gourmandise, n'auront peut-être pas la présence d'esprit de les ôter avant de manger le gâteau !), dans de la pâte sablée ou dans des bonbons de type réglisse plat.
- Une fois tous les gâteaux préparés, les réserver au frais puis, avant l'ouverture du buffet, glisser dans chacun une pique à brochette. Les mettre à disposition dans des verres ou plantés sur un présentoir (fruits ou mousse de fleuriste).

Si vous cuisinez ?

Pour les personnes qui pratiquent la pâtisserie, les gâteaux industriels utilisés dans cette fiche peuvent être remplacés par de la cuisine simple. Ainsi, les sucettes peuvent être confectionnées avec des ronds de pâte sablée, tandis que les gâteaux individuels seront remplacés par un simple gâteau au chocolat cuit dans des moules en silicone ou des caissettes en papier. Par ailleurs, les graphismes que nous vous proposons peuvent sans difficulté être reproduits sur des gâteaux plus gros, il vous faudra juste adapter la quantité de glaçage afin de recouvrir toute la surface ainsi que les bords.

Toutes photos © Viviane Bourcy



L'araignée

- Coller deux bonbons de type Smarties jaunes sur le gâteau puis glisser dans la tranche quatre morceaux de réglisse de chaque côté afin de figurer les pattes de



l'araignée. Si nécessaire, les fixer avec un peu de chocolat fondu. Enfin, faire deux points de chocolat sur les yeux.



Le chat

- Coller deux Smarties verts sur le gâteau puis un Tic-tac orange pour le museau. Tracer deux traits de chocolat pour fendre les yeux en deux. Découper deux triangles puis les fixer en haut de la tête avec un peu de chocolat fondu.

La chauve-souris

- Coller deux bons blancs pour faire les yeux et rajouter un point de chocolat au milieu. Découper deux oreilles pointues et deux ailes qui seront fixées à l'aide du chocolat fondu.



Le fantôme

- Sur un gâteau recouvert de chocolat blanc, dessiner les yeux et la bouche avec du chocolat noir.

La momie

- Sur un gâteau recouvert de chocolat blanc, tracer comme des bandes de glaçage blanc, obtenu en rajoutant deux ou trois gouttes d'eau dans une tasse de sucre blanc (le mélange doit être très pâteux). Rajouter deux yeux en chocolat.



La citrouille

- Recouvrir un gâteau avec du glaçage orange, c'est-à-dire du sucre glace auquel on ajoutera quelques gouttes de colorant orange (ou alors jaune avec une pointe de rouge). Attendre que cela fige puis tracer les yeux et la bouche.



Les muffins

Les citrouilles

- Recouvrir un muffin de glaçage orange (sucre glace + colorant orange). Laisser sécher et passer une deuxième couche de glaçage si nécessaire afin que la surface soit bien homogène. Sur le premier, tracer les tranches de la citrouille avec



du glaçage vert. Sur le second, tracer la bouche et les yeux avec du chocolat fondu.

La toile d'araignée

- Couper le muffin de manière à ce qu'il soit bien plat. Le recouvrir d'un glaçage au chocolat réalisé à partir de sucre glace mélangé avec du chocolat fondu. Tracer ensuite la toile d'araignée avec du glaçage blanc et si nécessaire un cure-dent pour rectifier les détails.



Le chapeau de sorcière

- Recouvrir le muffin de glaçage blanc puis le saupoudrer de billes multicolores. Avec des caissettes en papier, confectionner un chapeau de sorcière et le poser sur le muffin.



Les jambes de la sorcière

- Recouvrir le muffin de glaçage vert pour figurer l'herbe et saupoudrer de quelques vermicelles verts. Découper deux morceaux de paille puis fixer dessus deux chaussures découpées dans du Canson noir (une simple entaille au cutter sur la paille vous permettra d'y glisser la chaussure). Planter ensuite les deux jambes de la sorcière dans le gâteau, comme si seules ses jambes dépassaient du gazon.



L'araignée

- Recouvrir un muffin de chocolat noir puis le saupoudrer généreusement de vermicelles au chocolat afin de figurer la fourrure de l'araignée. Fixer quatre morceaux de réglisse de chaque côté, si nécessaire à l'aide de chocolat fondu, afin de coller les pattes. Coller enfin deux Smarties jaunes sur lesquels il restera à ajouter un point au chocolat.



Avec des cônes

- Pour réaliser les différents décors fins comme les yeux et les bouches, il est possible d'utiliser une pointe de cure-dent ou une seringue en silicone spéciale cuisine. Il est également très facile, à partir d'un triangle de papier sulfurisé, de créer un cône spécial (voir www.parisculinaire.com/fr/recettes/envie_de/gateaux/decoration.html). Remplir le récipient de chocolat noir fondu et s'entraîner pour bien saisir la technique avant de se lancer dans la décoration proprement dite des gâteaux. Prévoir un cône par matière (chocolat, glaçage blanc ou vert, etc.).

