

Pâte à sel

La recette de base de la pâte à sel est très simple, il ne s'agit que de farine, d'eau et de sel. Mais pour connaître le secret de la meilleure recette de la pâte à sel, sans avoir à peser les ingrédients, suivez notre fiche pratique, et vous saurez tout sur la pâte à sel.

Ingrédients de la pâte à sel

- Farine
- Sel
- De l'eau tiède

Les étapes de fabrication de la pâte à sel

1. Préparez 2 verres de farine, 1 verre de sel fin et 1 verre d'eau tiède.

Respectez bien les proportions en remplissant le verre au même niveau à chaque fois.

2. Versez la farine, le sel et l'eau dans un récipient et mélangez à la cuillère.
3. Une fois les ingrédients bien mélangés, continuez avec les mains !
4. La pâte à sel doit former une boule de pâte bien souple et elle ne doit pas coller aux doigts. Vous pouvez rajouter un peu de farine si elle colle, mais pas trop, votre pâte se craquellerait.
5. Il est de passer à l'étape de modelage !
6. Une fois le modèle terminé, il est temps de le placer au four 1 heure (ou plus) à 100°. L'eau va ainsi s'évaporer et la pâte sécher.
7. Quand l'objet sera refroidi, il sera temps de le peindre.

Voilà, vous savez tout sur la fabrication de la meilleure recette de pâte à sel. On vous souhaite de bons moments d'amusement !

Pâte à sel : la cuisson

La cuisson de la pâte à sel n'est pas obligatoire, mais pour réduire le temps de séchage, vous pouvez la faire cuire au four.

Tout le monde se pose la question, quelle est la meilleure façon de cuire la pâte à sel ? La cuisson sert à faire évaporer l'eau de la pâte pour qu'elle durcisse. Le secret d'une bonne cuisson est le temps passé dans le four, et une température pas trop élevée pour éviter de faire gonfler la pâte, la température idéale est de 100°.

Le temps de cuisson dépend aussi de l'épaisseur de l'objet, plus il est épais, plus il mettra de temps à sécher.

Les astuces pour réussir la cuisson de la pâte à sel :

- Voici une première astuce : laisser sécher la pâte à sel à l'air libre quelques heures avant de la mettre au four. L'eau s'évaporerait lentement et réduirait le temps passé au four.
- Deuxième astuce, pour avoir une idée plus précise du temps nécessaire à la cuisson, comptez 1 heure pour 1 centimètre d'épaisseur. Par exemple, si une partie du modèle fait 4 centimètres d'épaisseur, comptez 4 heures de cuisson.
- Troisième astuce de cuisson, surveillez le four souvent, car si la pâte est trop cuite, elle va craqueler et des fissures vont alors se former.

Pâte à sel sans cuisson pour la maternelle

Vous voulez faire un atelier pâte à sel, mais vous n'avez rien pour la cuire ou vous ne voulez pas utiliser de four ?

Pas de soucis, voici une recette de pâte à sel sans cuisson qui durcit à l'air sans craqueler ! C'est une recette parfaite pour les enfants de maternelle. Vous devrez seulement prévoir 24 h de séchage avant de passer à l'étape de la peinture.

Préparez votre atelier sur 2 jours :

- Le premier jour, fabrication de la pâte à sel sans cuisson, puis création du modèle. Ensuite, laissez sécher 24 H.
- Le deuxième jour, la pâte à sel sans cuisson sera sèche, il sera temps de la peindre

Pâte à sel : conservation

Le point principal est d'obtenir une pâte à sel de bonne qualité lors de sa fabrication. Il faut bien la pétrir et travailler la pâte. N'hésitez pas à l'étaler au rouleau à pâtisserie, posée sur du papier sulfurisé pour ne pas qu'elle colle au plan de travail. Ajustez la consistance de la pâte à sel avant de la stocker. Trop friable ? Ajoutez un peu d'eau à la pâte. Trop liquide ? Ajoutez un peu de farine.

Comment faire pour conserver de la pâte à sel préparée en trop grande quantité ? Avant tout, il faut éviter que l'eau contenue dans la pâte ne s'évapore, pour cela il faut :

- Envelopper la pâte dans un film fraîcheur, ou la placer dans un sac plastique hermétique, voir dans un torchon propre, le sac plastique est préférable, il laisse moins passer l'air.
- Placer la pâte au frais, dans votre réfrigérateur.

De cette façon, vous pouvez la garder au moins une semaine. Pensez à la sortir du réfrigérateur environ 1 H avant, sinon elle sera trop dure pour être travaillée