

LES FLEURS COMESTIBLES DÉCORATIVES DE ANTONIO BACHOUR (MARGUERITES DÉCO)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/fleurs-decoratives/>

Des fleurs décoratives et comestibles afin de faire fleurir vos décorations de desserts

Chef : Antonio Bachour

Temps de préparation : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Décoration Pour Gateaux,

Ingrédients

*Pétales

50 grammes de Chocolat Blanc

10 grammes de Beurre de Cacao

2 grammes d'Eau 0,2 Centilitre/2 Millilitres

10 grammes de Glucose

4,5 grammes de Colorant alimentaire en Poudre Couleur Blanche

*Glace royale (centre jaune)

24 grammes de Sucre Glace

4 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,1 Oeuf

du Colorant alimentaire Couleur jaune

Double

*Pétales

100 grammes de Chocolat Blanc

20 grammes de Beurre de Cacao

4 grammes d'Eau 0,4 Centilitre/4 Millilitres

20 grammes de Glucose

9 grammes de Colorant alimentaire en Poudre Couleur Blanche

*Glace royale (centre jaune)

48 grammes de Sucre Glace

8 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 0,2 Oeuf

du Colorant alimentaire Couleur jaune

LES FLEURS COMESTIBLES DÉCORATIVES DE ANTONIO BACHOUR (MARGUERITES DÉCO)

Instructions

1. On commence par placer le Chocolat Blanc (50 g) et le Beurre de Cacao (10 g) dans un mini robot (hachoir électrique)
2. Mixer par pulsation, quelques secondes, jusqu'à obtenir une pâte
3. Arrêter le robot, puis verser l'Eau (2 g ou 0,2 Centilitre/2 Millilitres), le Glucose (10 g) et le Colorant alimentaire en Poudre (4,5 g)
4. Bachour utilise du colorant en poudre. Si vous utilisez du colorant liquide, il faudra ajuster les proportions et ajouter plus de chocolat
5. Mixer quelques secondes
6. On obtient une pâte assez molle
7. Ensuite, travailler la pâte dans un bol avec une maryse
8. Puis placer au frais pendant 30 minutes minimum (ou plus)
9. Saupoudrer le plan de travail avec du Sucre Glace ou de la fécule de maïs
10. Verser la pâte refroidie et étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
11. Puis vient alors le moment ludique de détailler les fleurs, à l'aide d'un emporte-pièce :
Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
12. J'ai choisi des fleurs marguerite comme le fait Bachour, mais vous pouvez bien sûr utiliser toute sorte d'emporte-pièces, comme des feuilles (à colorer), ou des formes géométriques
13. Poser les fleurs sur une plaque avec un peu de sucre glace (pour éviter qu'elles n'accrochent)

La glace royale (centre jaune)

14. Préparer la glace royale : mélanger dans un bol le Sucre Glace (24 g) et le Blanc d'Oeuf (4 g pris de 0,1 Oeuf)
15. Ajouter le Colorant alimentaire (jaune), mélanger
16. Placer en cornet, ou dans une poche à douille avec un trou très fin (plus petit que 0,1 cm ou 1 mm de diamètre)
17. Pour faire un cornet, voir l'article [ICI](#)
18. Déposer au centre des fleurs
19. Laisser sécher à température ambiante (vous verrez, c'est rapide !)