



Pierrot la Lune

Tout savoir sur...

LA PATE A SEL

2/3 - outils, cuissons



Charles-Edouard fait du ski

A R Tournaize

LES OUTILS

Pour travailler la pâte à sel, tous les outils sont bons : instruments de cuisine (presse ail pour les cheveux de poupées,, passoire pour faire la peau d'agrumes, ciseaux pour réaliser les hérissons, couteaux avec ou sans dents...), outils de potier pour travailler l'argile, accessoires pour pâte à modeler....Mon outil fétiche est un mélangeur pour cocktails (en vert pâle sur la photo) : je m'en sers entre autre pour incruster les mains et pieds de mes personnages.



MODELAGE - ASSEMBLAGE

Vous trouverez à la bibliothèque municipale près de chez vous, généralement au rayonnage enfants, toutes les techniques pour mettre en forme la pâte à sel. Je conseille les livres sur la pâte à sel de Brigitte Casagrande (Ed. Dessain et Tolra), mais aussi les livres sur la pâte durcissante à l'air (La basse-cour en fête, Nadine Bazantay, Ed. Didier Carpentier) ou même « Le livre du modelage » de D. Kim Ed. AEP sur la pâte à modeler à cuire. Les techniques utilisées pour la pâte à sel, la pâte à modeler et la pâte durcissante à l'air, sont similaires.

Pour la pâte à sel, le collage se fait à l'eau. Pensez à renforcer vos créations avec des morceaux de cure dents en bois, des pics à brochettes en bois ou encore des fils de fer (genre fil à pour tuteurer les plantes que vous aurez pris soin de torsader pour les rigidifier). Vos assemblages n'en seront que plus solides.

LE SECHAGE

A l'air

Le moyen le plus simple consiste à laisser sécher la pâte à sel à l'air, dans un endroit sec et chaud, comme au dessus d'un radiateur par exemple. La pâte aura tendance à blanchir, avec un peu de verni pour la finition, la couleur redeviendra un peu plus vive. Comptez une à deux semaines suivant l'épaisseur. Le risque, c'est que votre pâte flue : cette technique est donc plutôt réservée aux réalisations de faible épaisseur.



Pâte à sel séchée à l'air il y a trois ans, conservation sans aucun verni !

Au four à micro onde

Pour une cuisson rapide, le four à micro onde est idéal. Cuisez 1 à 5 minutes à pleine puissance (suivant volume du sujet), puis laissez reposer la pâte quelques minutes, et ce à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le sujet soit dur à cœur (le nombre de cuissons dépend de l'épaisseur du sujet). Vernissez sans tarder. Si vous avez pris le temps de réaliser plusieurs cuissons bien à cœur avec un repos suffisant entre chaque, votre réalisation, une fois vernie, se conservera aussi bien qu'après une cuisson au four traditionnel (voir recette à suivre). Ne chauffez pas à pleine puissance sous peine de voir les sujets épais fissurer ou pire « exploser ».



Bougeoir en pâte à sel colorée. Vite fait bien fait pour une déco de table sympa réalisée la veille pour le lendemain !

Bateau en pâte à sel colorée cuite au four à micro onde. L'avantage est la cuisson rapide de chaque sous ensemble avant assemblage. On peut précuire au micro onde chaque sous ensemble puis finir le sujet au four traditionnel (surtout si votre micro-onde a des dimensions un peu justes pour le sujet assemblé).

Au four traditionnel

Cuisez votre œuvre à 100°C pendant une demi heure, puis passez à 120°C pour finir à cœur. Comptez une bonne demi heure par centimètre d'épaisseur en moyenne. Si votre four le permet, utilisez de préférence le programme « chaleur tournante ». Pour des cuissons multiples, vous pouvez façonner une partie de votre réalisation et la figer en l'enfournant dix minutes dans le four préchauffé à 100°C. Ainsi votre pâte conservera sa forme pendant l'assemblage, mais sera encore suffisamment humide pour être collée à de la pâte pas encore cuite. Cuire suffisamment longtemps pour obtenir un complet durcissement à cœur. La cuisson est terminée lorsque en tapotant sur le sujet, on obtient un bruit sec et net.

Le four traditionnel permet de surveiller plus précisément la dureté exacte du sujet, en particulier pour des cuissons minutieuses. Ouvrir le four et tâter le sujet délicatement pour en évaluer la dureté : en laissant la main un court moment, la chaleur est supportable.

Montez en température doucement mais régulièrement, laissez le sujet dans le four éteint jusqu'à complet refroidissement. Un écart trop brusque de température provoque des fissures.



Cette vraie poupée traditionnelle articulée (membres et visage en pâte à sel) a nécessité plusieurs cuissons à diverses températures



Crèche en pâte à sel. Pour les grandes surfaces comme le toit, la difficulté consiste à éviter la « cloque ». Surveiller la cuisson et si nécessaire piquer avec les dents d'une fourchette ou la pointe d'un couteau.

Astuce : Pour des raisons d'économie, vous pouvez pré cuire un sujet pour éviter que la pâte ne flue et attendre ensuite d'avoir suffisamment de sujets pour remplir le four et lancer la cuisson finale.

La plaque de cuisson

Façonnez votre sujet directement sur la plaque de cuisson que vous aurez protégée par :

- du papier sulfurisé : c'est ce qui est généralement préconisé dans les livres. Personnellement je n'apprécie pas beaucoup. Souvent le papier se déchire et des lambeaux restent collés au sujet.
- du papier aluminium : le décoller avant complète cuisson du sujet sinon il accroche. Je ne l'utilise que pour protéger les attaches de mes pâtes à suspendre. Attention, pas de cuisson dans la plupart des fours à micro onde avec l'aluminium !
- l'idéal, pour moi, c'est une feuille de cuisson : en matière plastique souple vendue en rouleau à découper à la taille de votre four (feuille noire) ou en silicone alimentaire qui passe au four (on en trouve chez les grossistes pour pâtisseries)- Voir sur la photographie « outils » les deux modèles. On peut travailler aisément le sujet directement sur la feuille. On enfourne le tout. Le sujet se décolle tout seul dès qu'il est durci. Dans un four à chaleur tournante, la cuisson sera identique sur toutes les faces, y compris le dessous ! Autre avantage, cette feuille est réutilisable à l'infini donc économique à terme. Elle vous servira aussi pour vos meringues, moules sans fond,...



Le vélo de Fernand a été précuit sur tapis silicone avant d'être assemblé au sujet.

Très fragile avec ses ajours, il aurait été difficile de le décoller d'un papier aluminium ou sulfurisé.



La lune a été bourrée de papier aluminium pour réduire le temps de cuisson.

Pierrot la Lune est peint avec un verni brillant spécial finition effet « porcelaine ».

A noter : les jambes de Pierrot la Lune, on été maintenues pendant modelage et en début de cuisson à l'aide du tiroir d'une boîte d'allumettes recouverte de papier aluminium. On peut ainsi façonner des supports temporaires avec des assemblages de carton recouverts de papier aluminium pour faciliter le retrait. Enlever délicatement ces artifices dès que la pâte est suffisamment dure sans toute fois attendre la fin de cuisson.



Ce photophore a été façonné sur un rouleau de papier toilette recouvert de papier aluminium. Le chapeau a été modelé puis cuit sur une boule de papier aluminium froissé pour garder sa forme en dôme.

Pour un effet doré

Pour donner à du pain ou à un croissant un reflet doré comme à la boulangerie, enduisez avec un pinceau la surface de votre sujet avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Cuisez normalement jusqu'à obtenir une couleur bien dorée (voir le pain de Dame souris).

Pour un effet caramel

Pour obtenir une peau métissée pour une poupée par exemple, finir la cuisson en montant un peu la température, entre 150 et 200°C. Bien surveiller car l'effet se produit très rapidement et en cas de prolongation il y a risque de cramer la pâte. Dès que la couleur un peu dorée apparaît, retirer immédiatement le sujet du four. Le laisser refroidir à l'air libre.



La même pâte à sel, deux cuissons !

Astuce : Pour un visage naturellement couleur chair : badigeonner avant cuisson le visage et les mains en pâte à sel (recette de base - voir partie 1) avec un pinceau gorgé d'eau. Pas besoin de peindre !