**Séraphine, la sorcière pâtissière** – tutoriel par Natasel©

Liste du matériel :

Pâte saracino Pasta model chair – rose – blanc – chocolat – tiffany - noir

Cake gel saracino –

Colorant poudre rose – bleu clair – noir – colorant gel marron (saracino)

Rouleau

Emporte-pièce rond festonné 8 cm

Emporte-pièce rond 5 cm et 10 cm.

Emporte-pièce mini rond 4 mm – cœur 4 mm.

Couteau ou scalpel

Outils boule 2mm et 8 mm

Pinceau gomme

Spatule

Bâtonnets en bois

Boule polystyrène 2 cm

Moule rubans

Moule plaque de chocolat

Dummy couvert ou carton à entremet de 15 cm

Préparez votre socle à l’avance, ou prévoyez un carton à entremet ou un dummy pour poser votre modelage.

1 - Modelez un ovale avec 50 g de pâte chair.

2- Marquez le milieu du visage en roulant le petit doigt.

3- Adoucissez cette marque en lissant avec les doigts.

4- Roulez un ovale de 2,5 g pour le nez, collez sur le visage.

5- Creusez les narines avec l’outil boule 2 mm.

6- Marquez les joues avec l’outil boule 8 mm de chaque côté du nez.

7- Dessinez le sourire à l’aide du pinceau gomme.

8- marquez la lèvre inférieure avec l’outil boule 8 mm.

9- Entrouvrez le coin de la bouche avec une spatule pointue.

10- Marquez le double menton avec le manche du pinceau.

11- Créez les creux orbitaux avec l’outil spatule et collez 2 boulettes de 0,05 g pour les paupières.

12- marquez le milieu des paupières.

13- Modelez une poire rose de 0,5 g, aplatissez-la et marquez un trait dans la partie la plus pointue.

14- Collez la langue dans le coin entrouvert de la bouche.

15- Roulez 2 très fins boudins noirs pour les cils, et collez-les au milieu des paupières.

16 et 17-  Peignez les sourcils au colorant gel brun et les cils au colorant poudre noir dilué à l’alcool.

18- Rosissez les joues au colorant poudre rose.

19 et 20- Modelez une poire blanche de 40 g pour la culotte, pincez l’emplacement des cuisses, puis collez des petits cœurs roses découpés à l’emporte-pièce.

21- Modelez 2 carottes chair de 42 g chacune pour qu’elles fassent 6 cm de long.

22 23 et 24- Marquez le creux du genou en roulant le petit doigt, marquez la rotule avec le manche d’un outil, puis pincez légèrement le genou pour le faire ressortir.

25- collez la culotte puis les jambes sur le socle préparé.

27 et 28- Modelez 2 gouttes de 12 g dans la pâte Tiffany pour les chausses, et 2 gouttes aplaties de 1 g dans la pâte chair pour les semelles, collez les semelles sous les chausses, puis marquez des petits traits pour imiter les coutures.

29 et 30 - Collez les chaussures au bout des jambes, puis décorez avec un petit ruban rose moulé.

31 et 32 - Découpez un volant dans la pâte blanche étalée très finement, à l’aide de l’emporte-pièce festonné (à défaut, découpez une bande de 20 x 2 cm), puis frisez-le avec la pointe en téflon ou un cure-dent.

33- Froncez le volant et posez-le sur les cuisses.

34 – Découpez la jupe avec l’emporte-pièce rond lisse et frisez les bords.

35 – Collez la jupe sur le premier volant en cachant la culotte à l’arrière.

36 et 37 – Modelez une poire rose de 100 g pour le corps, et 2 poires de 3 g pour la poitrine.

38 – Collez la poitrine sur le corps, et le corps sur la jupe.

39 – Etalez très finement 25 g de pâte rose pour en faire une bande de 19 x 7 cm (adaptez ces dimensions à votre modelage en faisant des essais et en recoupant les surplus). Frisez un côté et repoussez la pâte vers l’intérieur sur les côtés courts, afin d’imiter le tissu trop tendu quand la veste sera fermée.

40 – Enveloppez le corps de la veste, coté volanté vers le bas, et moulez bien les formes de la poitrine.

41 – Marquez des bourrelets sur les côtés avec le manche d’un pinceau.

42 – Collez des petites boulettes vert Tiffany pour les boutons.

43 – Découpez des pois avec un emporte-pièce rond et collez-les sur le corsage.

44 et 45 – Modelez 2 carottes roses de 25 g, creusez la base large, pincez entre vos doigts pour former les manches pagodes, et pliez aux coudes en marquant les creux avec une aiguille. Collez les bras sur le haut de la veste.

46 – Etalez très finement la pâte blanche pour y découper un disque de 5 cm, frisez le bord.

47 – Collez le col sur la veste, enfoncez une pique en bois (ou un spaghetti) dans le corps en laissant dépasser 2 cm.

48 – Soutenez les manches avec un peu de fibre (ou de papier essuie tout enroulé).

49 – Modelez la poche à douille en formant une carotte blanche de 9 g, formez l’étranglement en roulant la partie large entre vos doigts. Collez un boudin chocolat à l’extrémité pointue que vous aurez peinte en argent.

50 et 51 - Mélangez un peu de chair et de chocolat pour obtenir la couleur du cupcake, modelez une boule de 2 g, aplatissez-la un peu, puis marquez les côtes avec une aiguille. Collez un boudin chocolat enroulé dessus, et collez quelques perles non pareilles pour le décor.

52 – Modelez 2 poires de 2, 5 g pour les mains dans la pâte chair, aplatissez-les un peu, puis découpez en V pour former le pouce. Marquez les doigts avec une lame.

53 - Insérez un morceau de tige à fleur ou de cure-dent dans les poignets pour les fixer dans les manches.

54 – Pour le chaudron, enveloppez la boule en polystyrène de 13 g de pâte noire jusqu’aux ¾ de la hauteur, puis retirez-la. Laissez durcir un moment la pâte. Modelez un boudin noir pour faire le tour du chaudron, et 4 boulettes de 0,5 g pour les pieds. Modelez également une anse très fine .

55 56 et 57 – Modelez une carotte Tiffany de 50 g, creusez la base et pincez-la pour l’élargir entre vos doigts.

58 – Collez le chapeau sur la tête en le fixant avec un batonnet en bois ou un morceau de tige à fleur.

59 – mélangez 20 g de pâte chocolat à 10 g de pâte chair pour obtenir un brun clair. Modelez des carottes de différentes longueur (2 à 5 cm), aplatissez-les, striez-les dans la longueur et entourez chaque mèche autour d’un batonnet en bois pour lui donner la forme d’une boucle anglaise.

60 – Modelez 2 ovales de 0,3 g, puis aplatissez les avec l’outil boule 8 mm pour former les oreilles.

61 – Collez les mèches à la base de la tête, puis les oreilles, puis enfin les dernières mèches autour du visage et qui dépassent à l’arrière du chapeau.

62 – Modelez un boudin chocolat, enroulez-le sur lui-même pour qu’il entre parfaitement dans le chaudron.

63 – Coupez la boule en polystyrène en 2, remettez une moitié dans le chaudron, collez par-dessus le boudin chocolat enroulé. Montez le chaudron avec des points de colle, et posez-le entre les jambes.

64 et 65 - Collez la poche à douille et le cupcake dans les mains, moulez 3 plaques de chocolat et posez-les sur le socle. Collez une cuillère réalisée avec un bâtonnet et une poire creusée.

66 – Peignez des taches de chocolat sur la bouche .

67 – Poudrez les bords du chapeau avec le colorant bleu clair, les bords et les plis des vêtements avec le colorant rose.