



LE GATEAU DE FLEURS

Composition décorative.

Nous utilisons :

des roses blanches, des fleurons d'orchidée, des feuilles d'aspidistra, des fougères découpées en brins, 1 asparagus plumosus, et les petites courgettes : les dyplocyclos !

Nous avons besoin de :

une tarte de mousse, une assiette de présentation, un pin older et de l'oasis fixe, des pipettes à fleurs, des épingles simples et des épingles perlées, du ruban, fil métallique. Nous avons besoin d'imagination et de créativité ! Simple et très décoratif, amusez-vous !

Déroulement :

- 1) Recouvrez de toute part le pain de mousse avec des demi-feuilles d'aspidistra coupées le long de la nervure centrale, fixez avec les épingles simples. Vous pouvez tresser les feuilles ensemble...
- 2) Collez le pin older dans l'assiette avec l'oasis fixe et déposez-y la tarte.
- 3) Faites le tour du gâteau avec le ruban, fixez avec des épingles perlées.
- 4) Placez les grosses fleurs en pensant à ne pas cacher tout le gâteau et sa belle base de feuillage : faites un décor sur une moitié de la tarte ou en forme de demi-lune, vous pouvez si vous le souhaitez faire descendre les fleurs jusqu'à l'assiette.
- 5) Piquez deux tubes à fleurs, où déposer délicatement les fleurons d'orchidée (phalaenopsis blanche). Placez-les bien en évidence car ils sont de grande valeur.
- 6) Agrémentez le tout avec un peu de verdure, n'hésitez pas à faire très léger en découpant une branche ou deux si le rameau est très épais.
- 7) Placez en dernier la liane de dyplocyclos fixée avec des épingles perlées.
- 8) Vérifiez l'harmonie et la finition du montage qui doit être très raffiné.
Ajoutez des accessoires si vous souhaitez, une torsade de fil métallique par exemple.
- 9) Maintenir la mousse humide en mettant un peu d'eau dans le fond de l'assiette.