

FAIRE UN CORNET à PÂTISSERIE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cornet-patisserie/>

Un cornet en pâtisserie permet d'écrire sur un gâteau, de fourrer des desserts ou de réaliser des motifs délicats en glaçage royal

Ingrédients

Du Papier Sulfurisé

Instructions

Voici la recette en vidéo :

1. Commencer par plier un papier sulfurisé, un rectangle, à plier sur sa diagonale
2. Couper la diagonale, de façon à obtenir 2 triangles
3. Une erreur de débutant c'est de croire que l'angle droit (le 'A') va devenir la pointe, mais ce n'est pas le cas
4. On va considérer le point 'B', qui est au milieu du côté opposé de 'A' : c'est B qui va devenir la pointe du cornet
5. Poser un doigt sur 'B', de manière à en faire un pivot, et enrouler le papier sur lui-même, autour du doigt posé sur B
6. Pendant cette opération, bien tirer le papier, de manière que la pointe ne s'ouvre pas
7. Puis replier le papier vers l'intérieur, de manière à "coincer" le cornet
8. Pour contrôler le résultat, le faire tomber sur la table : le cornet ne doit pas s'ouvrir