

# Un peu de ci, un peu de ça..

## Cuire la pâte à sel ?

♥ Avant de faire cuire la pâte à sel, laissez-la sécher dans un endroit sec.

Le temps de séchage moyen est de 12 h environ, mais ne dépassez pas 2 jours de séchage, car la pâte deviendrait trop friable une fois cuite.

### Le séchage permet de :

- ♥ Réduire le temps de cuisson de la pâte à sel
- ♥ Eviter que des bulles d'air ne se forment pendant la cuisson
  - ♥ Eviter la déformation à la cuisson
- ♥ Il est très difficile d'indiquer un temps de cuisson pour la pâte à sel, car il peut beaucoup varier, mais il dépend toujours des mêmes éléments :
  - Plus le temps de séchage est long, plus le temps de cuisson est court
  - Plus l'objet à faire cuire est gros et épais plus le temps de cuisson est long
  - Plus la pâte est molle (si elle a beaucoup d'eau) plus le temps de cuisson est long

### Les principes à respecter :

- ♥ Température de cuisson : entre 75°C et 110°C  
Une température plus élevée fera gonfler la pâte à la cuisson
- ♥ Le temps de cuisson moyen pour les petits objets (épaisseur 1 à 2 cm) est de 2 heures environ.
- ♥ Faire cuire des objets en pâte à sel c'est comme la cuisine, la meilleure solution est de surveiller sa cuisson régulièrement et de retirer les objets du four dès qu'ils sont durs.