

# Un Halloween inoubliable



Trois recettes de bonbons maison





L'Halloween risque d'être assez spéciale cette année. J'ai la ferme conviction qu'il faut se concentrer sur ce qu'il nous est possible de faire, au lieu de focaliser sur tout ce que nous ne pourrions pas faire.

L'Halloween, ce n'est pas juste le porte-à-porte! C'est aussi les costumes, le partage, les films d'épouvante, les bonbons, les citrouilles, etc. Bref, il reste beaucoup de choses très cool à faire le 31 octobre !

Alors peu importe ce qu'il se passe, je t'offre trois recettes de bonbons à faire à la maison. Ce sont des recettes faciles à faire avec les enfants, mais surtout délicieuses !

Parce que des bonbons, c'est bon! Mais des bonbons maison c'est meilleur !



Avant de continuer, je me présente! Je m'appelle Kelly-Anne et j'aide les familles à se divertir et à célébrer la vie avec créativité. Le Club des Bidouilleurs, c'est mon club à moi.

C'est très jeune que j'ai commencé à être créative! Imagine, je réalisais des tableaux avec ma vieille gomme balloue. Dans ma tête d'enfant de cinq ans, c'était de vraies oeuvres d'art innovatrices. Si ça, ce n'est pas être créative, je ne sais pas ce que c'est!

Bref, la créativité fait partie de ma vie depuis très longtemps. C'est ma plus vieille pote!

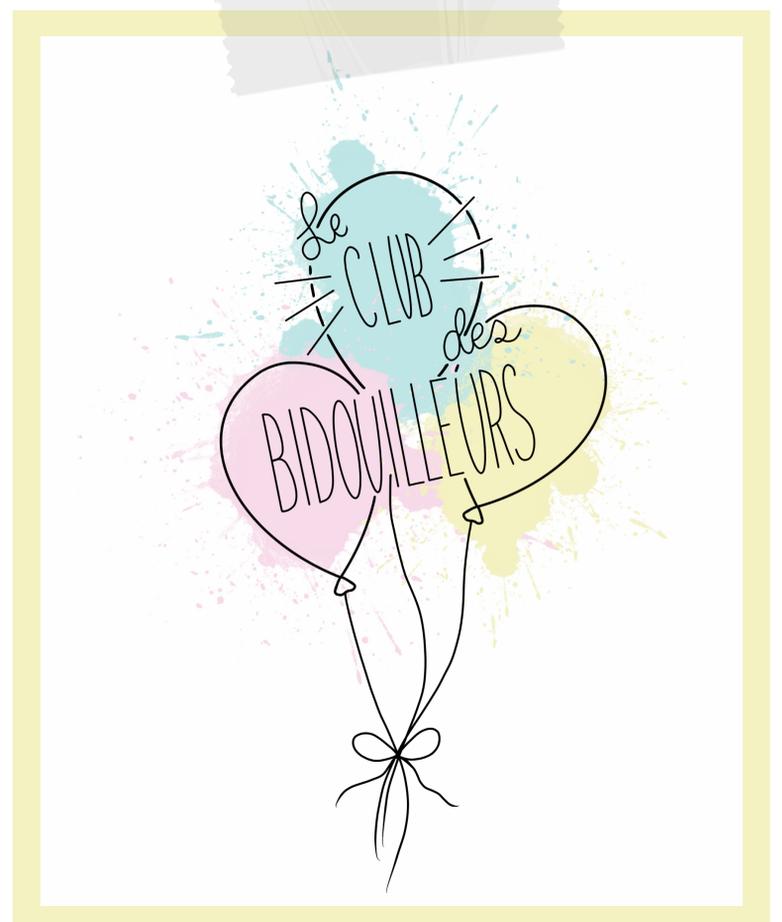
J'ai aussi eu l'énorme chance de travailler en tant qu'animatrice dans une base de plein air pendant 7 ans. J'ai pu y exploiter ma créativité au maximum en créant des jeux, des costumes, des histoires et j'en passe!

Tu comprendras que j'ai toujours eu du plaisir à animer et encore plus lorsqu'il s'agit d'activités créatives. Lorsque j'ai réalisé que je pouvais tirer bénéfice de tout ça, j'ai su que c'était ce que je voulais faire comme métier, comme vocation. Et c'est de cette façon que Le club des Bidouilleurs est né.

Ce que je souhaite le plus, c'est de pouvoir échanger, vous aider et être là quand vous serez fiers de votre bricolage terminé.

Mais surtout, je souhaite pouvoir célébrer la vie avec vous!

*Kelly-Anne* 





## SLIME COMESTIBLE

C'est ma petite soeur qui m'a fait découvrir cette recette et Oh My God! Je capote! En plus d'être super facile à faire, c'est une activité super le fun. Et une fois que tu as eu assez de plaisir, tu peux la déguster!

### TU AS BESOIN DE:

- $\frac{1}{4}$  de tasse de pudding instantané en poudre
- 1 tasse de fécule de maïs
- $\frac{1}{3}$  d'eau chaude

La slime n'est pas une science infuse. Garde un peu d'eau et de fécule de maïs pour ajuster ta recette. Si ta slime est trop sèche, ajoute un peu d'eau. Au contraire, ajoute de la fécule si ta slime est trop collante.

### QUE LE FUN COMMENCE



Une fois ta slime prête, tu peux y ajouter de la saveur et de la couleur. Personnellement, j'ai essayé de l'essence de gomme balloune et du colorant alimentaire en gel bleu. Laisse aller ta créativité!

### CE QUE TU DOIS FAIRE:

1. Mélange le pudding avec l'eau.
2. Ajoute la fécule graduellement et mélange à chaque fois.
3. Quand ton mélange ressemble à une belle pâte, utilise tes mains pour la pétrir.
4. Aussi simple que ça! Have fun!



## JUJUBES MAISON

J'adore les jujubes ! Ce sont mes bonbons préférés de tous les temps ! Alors, laisse-moi te dire que quand j'ai découvert cette recette, j'étais folle de joie.

### TU AS BESOIN DE:

- Un paquet de Jell-O de 85g (saveur au choix)
- 2 cuillères à soupe de gélatine (ou un sachet de 20g)
- ½ tasse d'eau froide

### CE QUE TU DOIS FAIRE:

1. Mets l'eau, la gélatine et le Jell-O dans une petite casserole, puis mélange.
2. Fais chauffer à feu doux ton mélange pendant 6-7 minutes. N'oublie pas de brasser de temps à autre.
3. Verse le mélange dans un contenant avec un bec verseur (style tasse à mesurer).
4. Laisse refroidir 2-3 minutes.
5. Avec une cuillère, tu peux enlever les petites bulles d'air sur le dessus de ton mélange. Cette étape est facultative.
6. Verse le mélange dans un moule (au choix) et fais refroidir tes jujubes dans le frigo pendant 20 à 30 minutes.
7. Démoule délicatement et bon appétit!

*Pour avoir des jujubes acidulés, il suffit d'y saupoudrer un mélange de sucre et d'acide citrique.*

*Je te suggère d'utiliser un moule en silicone ou un petit moule à chocolats. Les moules à glaçons sont difficiles à démouler.*



## Cristaux sucrés

Cette recette m'a toujours fasciné de par son processus. C'est fou de voir les petits cristaux de sucre se former comme par magie. Je te montre comment les fabriquer ainsi que l'explication logique derrière la magie.

Le bâton ne doit pas toucher le fond du pot Masson. Sinon les cristaux ne se formeront pas. C'est pour cette raison qu'il faut privilégier un contenant en hauteur comme un pot Masson ou un grand verre.

### TU AS BESOIN DE:

- Sucre
- Eau
- Un pot Masson
- Une pince à linge
- Petit bâton (brochette de bois, bâton à sucette, etc.)
- Saveur artificielle pour confiserie (facultatif)
- Colorant alimentaire (facultatif)

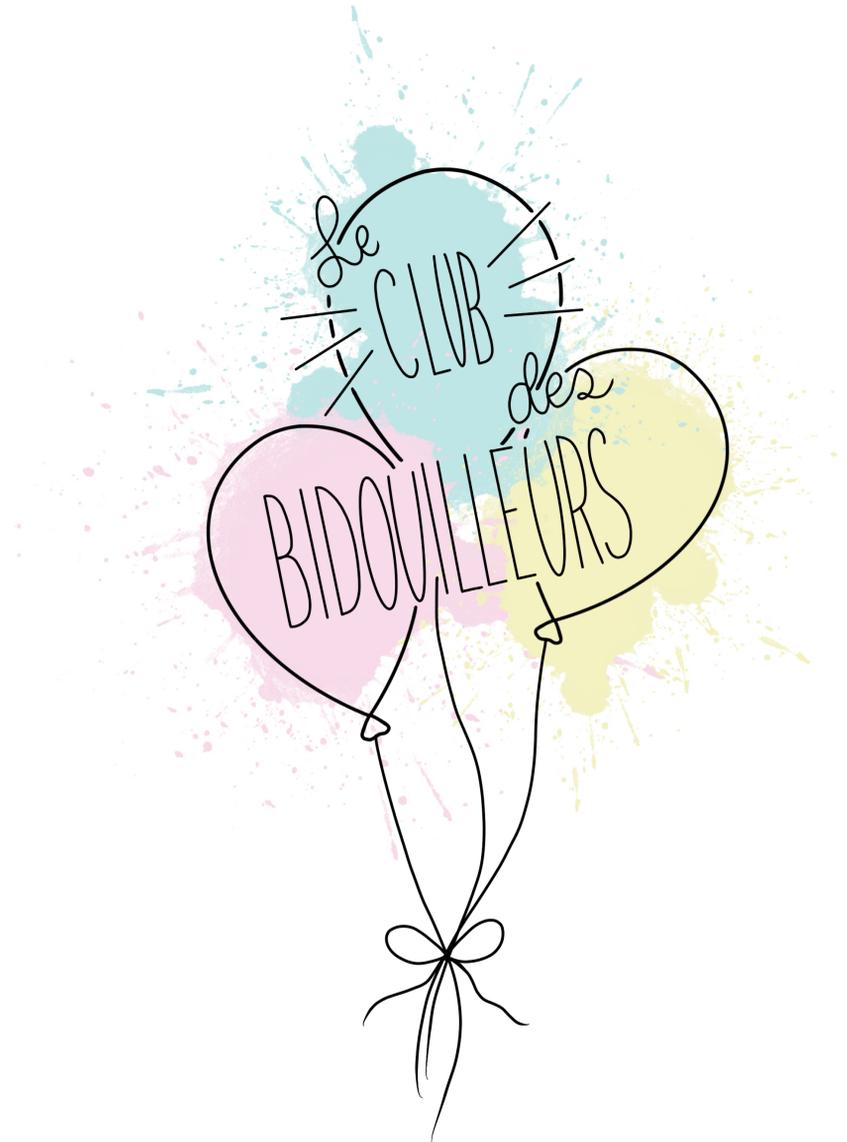
### CE QUE TU DOIS FAIRE:

1. Fais bouillir une tasse d'eau dans un chaudron.
2. Graduellement, dissous 3 tasses de sucre.
3. Retire le chaudron du feu et ajoute la couleur et la saveur
4. Verse la mixture dans le pot Masson
5. Trempe la moitié du bâton dans l'eau puis dans le sucre
6. Plonge ensuite la partie du bâton qui est recouverte de sucre dans le pot Masson. Maintiens le en place, à l'aide de la pince à linge
7. Laisse reposer pendant quelques jours (environ 3 à 5) pour laisser les cristaux se former.
8. Bon appétit !

### LA SCIENCE DERRIÈRE LA MAGIE.



L'eau chaude peut contenir plus de sucre que l'eau froide. Alors, quand l'eau refroidit, le sucre se sent coincé et veut ressortir de l'eau. Il est alors attiré par le bâton trempé du sucre et c'est là que tranquillement, les petits cristaux se forment. On appelle ça, la cristallisation. Plus le temps passe, plus il y aura de cristaux, plus ton suçon sera gros..



## Le mot de la fin

Pour terminer, merci d'avoir téléchargé et lu mon guide. J'espère de tout coeur qu'il t'a été utile.

N'hésite pas à inclure toute la famille dans la préparation de la fête. Plaisir garanti!

**Sois créatif, mais surtout sois fier de ce que tu réalises.**

Tu as pris de belles photos? N'hésite pas à nous identifier sur les différents réseaux sociaux. J'adore voir vos réalisations!

Sur ce, je te souhaite la plus belle Halloween au monde. *Have fun!!*

**Tu as aimé ce guide? Suis-moi pour continuer l'aventure !**



[www.atelierkaf.com](http://www.atelierkaf.com)